Achtervolg een vriend of vriendin, collega of familielid. Waar loopt hij/zij langs en wat doet diegene? Appen of Instagrammen?! Probeer zo onopvallend mogelijk te blijven en laat deze persoon schrikken. Overtuig hem of haar om ook mee te doen aan de challenges in dit boek!

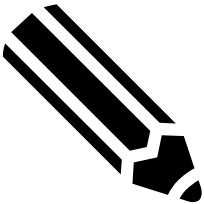
Heb je er écht zin in?

+ Ga dan eerst naar een kringloopwinkel om een goeie vermomming te vinden, zodat je straks helemaal incognito kunt achtervolgen.
Of duik de kledingkast in van je ludieke opa/oma/zus/broer/tante...

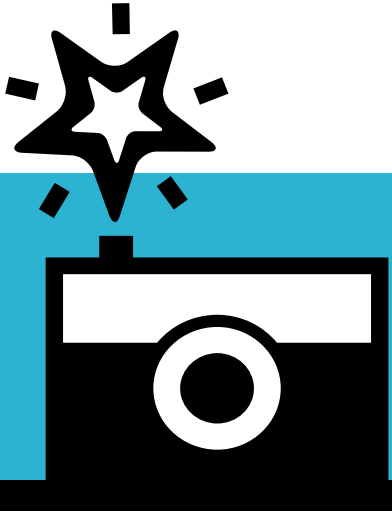
Hoe goed ken je jouw omgeving nou echt? Vraag aan mensen op straat of aan je familieleden en vrienden wat hún favoriete plek is in de buurt en ga erheen.

Extra leuk

+ Schrijf een korte recensie over elke lievelingsplek; wie jou naar die plek heeft toegestuurd, wat je ervan vond, wat er te doen was (of te zien), of je er nog eens naar terug zou gaan. Als je maar genoeg lievelingsplekken bezoekt, heb je straks een heel bijzonder reisgidsje van jouw omgeving.



+ **Koop een wegwerpcamera en schiet binnen een uur het hele rolletje vol.**



KIJK GOED OM JE HEEN

en vind de volgende dingen:

- **een schroef**
- **iets wat oranje is**
- **een grappige tekst**
- **iets zachts**
- **een geknapte ballon**
- **een duif die iets lekkers opsmikkelt**
- **iets waar je in kunt klimmen**
- **een wolk in de vorm van een dier**
- **een verdwaalde sok**

Maak een stoepkrijtkunstwerk.
Teken bijvoorbeeld een mooie rode loper voor de voordeur van je buren of fleur het steegje achter je huis op met een levensgroot bloemstilleven.

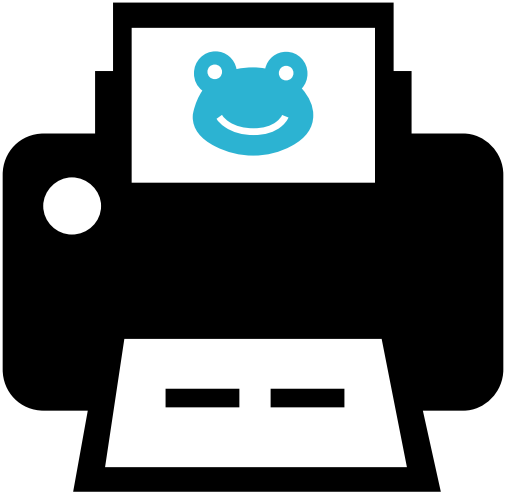
SCHRIJF EEN HAIKU

Ho, stop! Wilde jij soms op je telefoon gaan opzoeken wat een haiku precies is? Niet nodig, want dat staat hier gewoon: een haiku is een héél kort gedicht dat (meestal) bestaat uit drie regels van 5, 7 en 5 lettergrepen. Het hoeft niet te rijmen, maar ritme en klank zijn wél belangrijk. Een haiku beschrijft vaak een zintuiglijke ervaring, je leest wat de dichter voelt, proeft, hoort, ziet of ruikt.

Voorbeeld nodig? Dit is de vertaling van misschien wel de beroemdste haiku aller tijden, geschreven door de Japanse haiku-meester Matsuo Basho (1644-1694):

O, oude vijver,
een kikker springt van de kant,
geluid van water.

Zo. Nu jij!

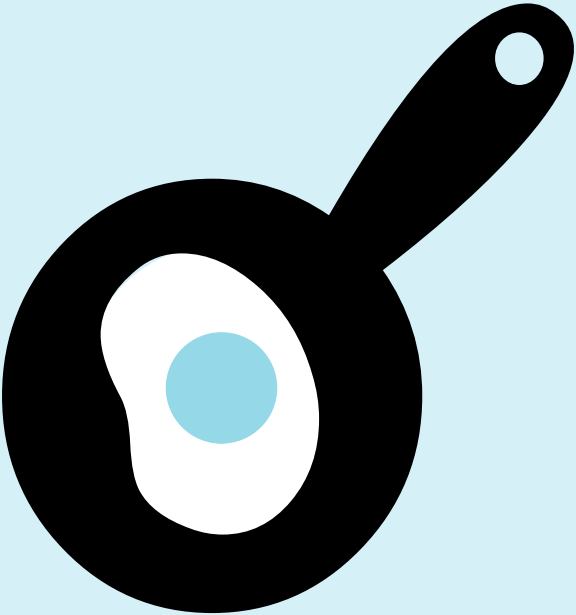


O-KO-NO-

Kook samen met je vader, moeder, opa, oma of een vriend of vriendin een gerecht waarvan je de naam (bijna) niet uit kunt spreken. Hier is alvast het recept voor okonomiyaki (o-ko-no-mi-ya-ki), een Japanse hartige pannenkoek.

Leuk om te weten
Okonomiyaki betekent 'gebakken/gegrild zoals jij het lekker vindt'. Je mag het recept dus gewoon aanpassen en verse ingrediënten toevoegen die jij graag eet.

MI-YA-KI



Wat heb je nodig voor 2 personen?

- 50 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 75 ml dashi (of eventueel kippenbouillon)
- 2 middelgrote eieren
- 150 g gesneden witte kool
- 3 bosuitjes, in ringen
- 50 g ketchup
- 1 el ketjap
- 1 el donkere basterdsuiker
- klein schepje dijonmosterd
- 1 el mirin (Japanse rijstwijn)
- 200 g paddenstoelen, in reepjes
- 1 el sojasaus
- 1 el sushigember
- 2 el kewpie mayonaise (Japanse mayonaise)
- 1 el wasabibollen, fijngehakt
- zonnebloem- of arachideolie om in te bakken
- snufje zout

Hoe maak je het?

- Doe de bloem samen met het bakpoeder in een kom. Voeg de dashi, de eieren en een klein beetje zout toe. Meng tot een glad beslag. Mix daarna de bosuitjes (hou een beetje van het groen over) en de witte kool door het beslag.
- Doe de ketchup, ketjap, bruine suiker, mosterd en de mirin in een steelpannetje en breng aan de kook. Laat de saus 5 minuten koken op een laag vuur en zet het dan uit.
- Bak op hoog vuur de champignons gaar en voeg een beetje sojasaus toe voor de smaak.
- Verhit wat olie in een koekenpan. Doe ongeveer de helft van het beslag in de pan en druk zachtjes plat met een spatel. Bak de pannenkoeken in ongeveer 10 minuten gaar (beide kanten 5 minuten). Leg de okonomiyaki op een bord en bak er daarna nog een.
- Besprenkel de okonomiyaki met ketchup en daarna met de Japanse mayonaise. Verdeel als laatste de sushigember, het groen van de bosui, de gebakken paddenstoelen en de fijngehakte wasabibollen over de pannenkoeken.

Eet smakelijk!