

# Informatie Mayart workshop Raku 2020

---

## Beste Mensen,

Ook dit jaar organiseer ik weer een aantal Rakustookdagen. Op de website ([www.mayart.nl](http://www.mayart.nl)) kun je zien hoe een dergelijke stookdag verloopt. Hieronder de geplande data waarvoor jullie je kunt opgeven. Per dag kunnen maximaal 10 mensen deelnemen. Je kunt je als groep inschrijven maar natuurlijk ook individueel. Het toewijzen van data gebeurt op volgorde van binnenkomst.

Data 2020

<b>datum</b>	<b>reservedatum</b>
Donderdag 23 april	7 mei
Zaterdag 09 mei	16 mei
Maandag 25 mei	8 juni
Donderdag 04 juni	11 juni
Dinsdag 23 juni	30 juni
Zaterdag 27 juni	4 juli

[De reservedatum geldt als slecht weer het stoken onmogelijk maakt]

Een stookdag begint om ca. 9.00 uur en eindigt om ca. 17.00 uur. Voor koffie en thee wordt gezorgd. Een lunchpakket dien je zelf te verzorgen of met de groep onderling te regelen. Andere opties zijn mogelijk in overleg met de groep. In verband met de veiligheid bij de oven zijn open schoenen, synthetische kleding en onbedekte armen en benen gevaarlijk. Doe **beschermende kleding** aan of neem dit mee. Per deelnemer kunnen **maximaal 4 werkstukken** worden gestookt met een maximale **doorsnede van 15 en een maximale hoogte van 25 centimeter**. Grotere werkstukken kunnen niet worden gestookt in verband met het grote gewicht en de kwetsbaarheid

Eisen waaraan de werkstukken moeten voldoen:

- Werk moet met een goede chamotteklei (liefst 40% en 2 mm korrel) en een gelijkmatige wanddikte zijn gemaakt. Witte klei geeft de meeste kleurmogelijkheden betreft glazuren. Zeer geschikt is de klei van Creaton welke bij ons verkrijgbaar is. Een brood van 10 kg kost €10,-
- Bak de werkstukken tot maximaal 950 graden
- Vooraf kan het werk ook bij ons biscuit gestookt worden. De kosten hiervoor zijn ongeveer €2,50 / kg.
- De werkstukken dienen glad te zijn afgewerkt in verband met de kwetsbaarheid
- Hou er rekening mee dat de werkstukken uit de oven te tillen moeten zijn met een raku tang. Dus niet te zwaar.
- Voor het inbranden van paardenhaar moet het werkstuk goed gepolijst zijn voor het bakken.

### Opgave:

Telefonisch via **06-36101133** of **053-4362840** of via e-mail: [mayart@kpnmail.nl](mailto:mayart@kpnmail.nl)

De kosten per deelnemer zijn € 45,- waarbij koffie/thee en glazuren zijn inbegrepen. Een aanbetaling van €10,- geldt als inschrijvingsbewijs. Dit bedrag na acceptatie van uw aanmelding direct overmaken op bankrekening NL48 ASNB 0708 4838 36 t.n.v. M.A.R.Hilgerink Enschede. Onder vermelding van:

**‘raku’, uw naam , stookdatum en telefoonnummer**

Met vriendelijke groet,

Marja Hilgerink.