

Redesign Plan Post pagina Girls First Magazine

Het idee achter dit redesign

Het lijkt me mooi om ook in het magazine zelf de huisstijl nog meer door te voeren. Hierdoor ontstaat er meer een eenheid. Daarom heb ik bij de rubriek "Plan Post" ervoor gekozen ook het "label" van het logo te gebruiken.

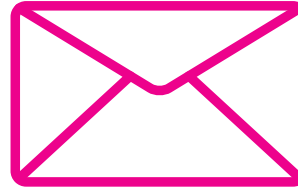
Door de brieven in rechte kolommen te plaatsen oogt de pagina rustiger. Om wel het "briefeffect" te behouden heb ik net als in het "oude" ontwerp gebruik gemaakt van verschillende lettertypes en van verschillende kleuren. Tevens is de envelop teruggekomen alleen nu in een vereenvoudigde strakke vorm.

Door alle tekstvlakken en foto's in het magazine afgeronde hoeken te geven blijf je ook weer in lijn met de huisstijl en benadruk je de vrouwelijke kant waar het magazine zich voornamelijk op richt.

Op de volgende pagina's

- Vergelijking "oud" en "nieuw" Plan Post pagina.
- Redesign Wereldrecept pagina
- Vergelijking "oud" en "nieuw" Wereldrecept pagina.

PLAN POST



Plan Post 21

Elke dag ontvangen we bij Plan Nederland reacties op ons werk, onze acties en campagnes. En dat horen we altijd graag! Want complimenten zijn fijn en van kritiek kunnen we leren.

Girls Rights Watch van @PlanNederland vroeg mij om ondernemerschap van jongeren te stimuleren. Dat leidde tot een vandaag aangenomen motie!

Roelof van Laar

Hallo plan nederland,

In januari mag ik naar school. Graag wil ik dat alle kinderen naar school kunnen dus wil ik jullie gaan helpen met vijf euro per maand. Omdat ik nog te klein ben voor een betaalrekening mag het van mama's rekening af.

Groetjes Kalijn

Niet zo praktisch om die mensen een dier te geven die ook weer moet eten... Het doneren van geiten e.d. slaat de plank dus mis en kan juist voor nog meer problemen zorgen.

Hedi

Hoop dat het geld goed terechtkomt.

Brenda

Wat geweldig en mooi nieuws brengen jullie. Om zulke kindertjes te helpen en te steunen. En als je leest van de vooruitgang en de resultaten, dan denk ik: gelukkig dat het is gelukt, weer een paar mooie jonge mensjes die een betere toekomst tegemoet gaan. Daar worden wij ook blij van.

Heel veel succes.

Een groet, A.

Ik ben Ivi en ben 14 jaar. Ik zit in de 3de klas van het VWO. Voor het vak Nederlands kreeg ik de opdracht om een folder te maken. Je mocht het onderwerp zelf kiezen. Ik vind jullie organisatie echt geweldig en heb al eens maandverband gekocht voor meisjes in Uganda. Dit werd dan ook het onderwerp van mijn folder. In de bijlage heb ik het eindresultaat meegestuurd. ... Mijn broer en ik zien beide onze toekomst in Afrika. Ik vind jullie projecten enorm goed en lees ook altijd met veel plezier de nieuwsbrief!

Met vriendelijke groet,
Ivi

voor

PlanPost 21



Elke dag ontvangen we bij Plan Nederland reacties op ons werk, onze acties en campagnes. En dat horen we altijd graag! Want complimenten zijn fijn en van kritiek kunnen we leren.

Hallo plan nederland,
In januari mag ik naar school.
Graag wil ik dat alle kinderen naar school kunnen dus wil ik jullie gaan helpen met vijf euro per maand. Omdat ik nog te klein ben voor een betaalrekening mag het van mama's rekening af.
Groetjes Kalijn

Niet zo praktisch om die mensen een dier te geven die ook weer moet eten....Het doneren van geiten e.d. slaat de plank dus mis en kan juist voor nog meer problemen zorgen.
Hedi

Wat geweldig en mooi nieuws brengen jullie. Om zulke kindertjes te helpen en te steunen. En als je leest van de vooruitgang en de resultaten, dan denk ik: gelukkig dat het is gelukt, weer een paar mooie jonge mensjes die een betere toekomst tegemoet gaan. Daar worden wij ook blij van. Heel veel succes.
Een groet, A.

Hoop dat het geld goed terecht komt.
Brenda

Ik ben Ivi en ben 14 jaar. Ik zit in de 3de klas van het VWO. Voor het vak Nederlands kreeg ik de opdracht om een folder te maken. Je mocht het onderwerp zelf kiezen. Ik vind jullie organisatie echt geweldig en heb al eens maandverband gekocht voor meisjes in Uganda. Dit werd dan ook het onderwerp van mijn folder. In de bijlage heb ik het eindresultaat meegestuurd. ... Mijn broer en ik zien beide onze toekomst in Afrika. Ik vind jullie projecten enorm goed en lees ook altijd met veel plezier de nieuwsbrief!
Met vriendelijke groet,
Ivi

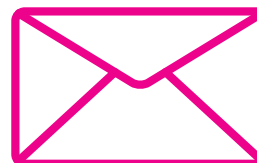


na

Plan Post 21

PLAN
POST

Elke dag ontvangen we bij Plan Nederland reacties op ons werk, onze acties en campagnes. En dat horen we altijd graag! Want complimenten zijn fijn en van kritiek kunnen we leren.



Girls Rights Watch van @PlanNederland vroeg mij om ondernemerschap van jongeren te stimuleren. Dat leidde tot een vandaag aangenomen motie!
Roelof van Laar

Hallo plan nederland,
In januari mag ik naar school. Graag wil ik dat alle kinderen naar school kunnen dus wil ik jullie gaan helpen met vijf euro per maand. Omdat ik nog te klein ben voor een betaalrekening mag het van mama's rekening af.

Groetjes Kalijn

Hoop dat het geld goed terecht komt.
Brenda

Wat geweldig en mooi nieuws brengen jullie. Om zulke kindertjes te helpen en te steunen. En als je leest van de vooruitgang en de resultaten, dan denk ik: gelukkig dat het is gelukt, weer een paar mooie jonge mensjes die een betere toekomst tegemoet gaan. Daar worden wij ook blij van.

Heel veel succes.

Een groet, A.

Niet zo praktisch om die mensen een dier te geven die ook weer moet eten... Het doneren van geiten e.d. slaat de plank dus mis en kan juist voor nog meer problemen zorgen.

Hedi

Ik ben Ivi en ben 14 jaar. Ik zit in de 3de klas van het VWO. Voor het vak Nederlands kreeg ik de opdracht om een folder te maken. Je mocht het onderwerp zelf kiezen. Ik vind jullie organisatie echt geweldig en heb al eens maandverband gekocht voor meisjes in Uganda. Dit werd dan ook het onderwerp van mijn folder. In de bijlage heb ik het eindresultaat meegestuurd. ... Mijn broer en ik zien beide onze toekomst in Afrika. Ik vind jullie projecten enorm goed en lees ook altijd met veel plezier de nieuwsbrief!

Met vriendelijke groet,
Ivi

Het idee achter dit redesign

Ik heb ervoor gekozen om ook de receptenpagina aan te pakken omdat deze pagina naar mijn gevoel losstaat van de overige pagina's terwijl het wel een onderdeel is van het magazine.

Daarom ook hier doorvoering van de huisstijl door middel van het "label" en de tekstvakken met afgeronde hoeken. Ik heb er wel voor gekozen om, net als in de "oude" opzet, de pagina een speelsere uitstraling te geven dan de overige pagina's alleen dan net wat strakker waardoor het naar mijn mening wel fris en modern oogt.

Daarnaast heb ik een foto van het gerecht toegevoegd zodat mensen het recept wellicht eerder zullen gaan uitproberen.

WERELD RECEPT

Wereldrecept 27

Eten is een mooie manier om kennis te maken met andere culturen. Daarom kiezen we voor u steeds een recept uit een van de landen waar Plan werkt. Deze keer een recept van sponsor Marianne: amok uit Cambodja. Voor haar is dit gerecht extra bijzonder, omdat ze het at toen ze haar sponsorkind in Cambodja bezocht.

Maak amok

Stap 1

Doe de chili, knoflook, gember, galangal, citroengras, sjalotjes, limoenschil, suiker, het zout en de garnalenpasta in een blender en maal het tot een gladde pasta.



Stap 2

Verhit een grote wok op halfhoog vuur en roerbak de pasta ongeveer 30 seconden, totdat je keuken heerlijk geurt.

Stap 3

Voeg de kokosmelk toe en breng eventueel op smaak met peper en zout. Laat het een paar minuten zachtjes pruttelen.

Stap 4

Voeg de vis toe aan de pasta. Schep alles door elkaar en laat het geheel 10 minuten stoven.

Bony chamnng ahar!

(eet smakelijk in Khmer, de taal van Cambodja)

TIP



Servere met rijst of rijstnoedels. Helemaal leuk is om het gerecht op z'n Cambodjaans te serveren in bananenbladeren. Snijd van de bananenbladeren 4 vierkanten van 15 x 15 cm en maak er bakjes van met behulp van cocktailprikkers.

Heeft u ook een wereldrecept?

Deel het met ons via: redactie@plannederland.nl

Misschien komt uw recept in het volgende magazine!

voor

wereldrecept

Maak amok!



Eten is een mooie manier om kennis te maken met andere culturen. Daarom kiezen we voor u steeds een recept uit een van de landen waar Plan werkt. Deze keer een recept van sponsor Marianne: amok uit Cambodja. Voor haar is dit gerecht extra bijzonder, omdat ze het at toen ze haar sponsorkind in Cambodja bezocht.

Bereiding

1. Doe de chili, knoflook, gember, galangal, citroengras, sjalotjes, limoenschil, suiker, het zout en de garnalenpasta in een blender en maal het tot een gladde pasta.
2. Verhit een grote wok op halfhoog vuur en roerbak de pasta ongeveer 30 seconden, totdat je keuken heerlijk geurt.
3. Voeg de kokosmelk toe en breng eventueel op smaak met peper en zout. Laat het een paar minuten zachtjes pruttelen.
4. Voeg de vis toe aan de pasta. Schep alles door elkaar en laat het geheel 10 minuten stoven.

Servere met rijst of rijstnoedels. Helemaal leuk is om het gerecht op z'n Cambodjaans te serveren in bananenbladeren. Snijd van de bananenbladeren 4 vierkanten van 15 x 15 cm en maak er bakjes van met behulp van cocktailprikkers.

Bony chamng ahar!

(eet smakelijk in Khmer, de taal van Cambodja)



Dit heeft u nodig:

(4 personen)

- 500 gram witvis in blokjes gesneden (bijvoorbeeld kabeljauwfilet)
- Blikje kokosmelk (400 ml)
- 4 gedroogde chilipepers in kleine stukjes
- 2 el geraspte gember
- 3 tenen geperste knoflook
- 2 stengels citroengras
- 2 el galangel (laos)
- 1 el garnalenpasta
- 1 el suiker
- 2 tl zout
- ½ geraspte limoenschil
- 2 gesnipperde sjalotjes
- eventueel 4 gedroogde bananenbladeren



Heeft u ook een wereldrecept?

Deel het met ons via redactie@plannederland.nl
Misschien komt uw recept in het volgende magazine!

na

WERELD RECEPT

Wereldrecept 27

Eten is een mooie manier om kennis te maken met andere culturen. Daarom kiezen we voor u steeds een recept uit een van de landen waar Plan werkt. Deze keer een recept van sponsor Marianne: amok uit Cambodja. Voor haar is dit gerecht extra bijzonder, omdat ze het at toen ze haar sponsorkind in Cambodja bezocht.

Maak amok

Stap 1

Doe de chili, knoflook, gember, galangal, citroengras, sjalotjes, limoenschil, suiker, het zout en de garnalenpasta in een blender en maal het tot een gladde pasta.



Stap 2

Verhit een grote wok op halfhoog vuur en roerbak de pasta ongeveer 30 seconden, totdat je keuken heerlijk geurt.

Stap 3

Voeg de kokosmelk toe en breng eventueel op smaak met peper en zout. Laat het een paar minuten zachtjes pruttelen.

Stap 4

Voeg de vis toe aan de pasta. Schep alles door elkaar en laat het geheel 10 minuten stoven.

Bony chamng ahar!

(eet smakelijk in Khmer, de taal van Cambodja)

TIP



Servere met rijst of rijstnoedels. Helemaal leuk is om het gerecht op z'n Cambodjaans te serveren in bananenbladeren. Snijd van de bananenbladeren 4 vierkanten van 15 x 15 cm en maak er bakjes van met behulp van cocktailprikkers.

Heeft u ook een wereldrecept?

Deel het met ons via: redactie@plannederland.nl
Misschien komt uw recept in het volgende magazine!

Dit heeft u nodig:
(4 personen)

- * 500 gram witvis in blokjes gesneden
- * (bijvoorbeeld kabeljauwfilet)
- * Blikje kokosmelk (400 ml)
- * 4 gedroogde chilipepers in kleine stukjes
- * 2 el geraspte gember
- * 3 tenen geperste knoflook
- * 2 stengels citroengras
- * 2 el galangel (laos)
- * 1 el garnalenpasta
- * 1 el suiker
- * 2 tl zout
- * ½ geraspte limoenschil
- * 2 gesnipperde sjalotjes
- * eventueel 4 gedroogde bananenbladeren