

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Bakalářská práce

Autorská kniha

Kuriózní pojetí nereálných receptů

Petra Brabencová

Plzeň 2015

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Katedra výtvarného umění

Studijní program výtvarná umění

Studijní obor Ilustrace a Grafika

Specializace Ilustrace Grafika

Bakalářská práce

Autorská kniha

Petra Brabencová

Kuriózní pojetí nereálných receptů

Vedoucí práce: doc. ak. mal. Mikoláš Axmann

Katedra výtvarného umění

Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Západočeské univerzity v Plzni Plzeň 2015

Plzeň 2015

Prohlašuji, že jsem práci zpracoval(a) samostatně a použil(a) jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2015

.....

OBSAH

1 MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE.....	6
2 TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY.....	7
3 CÍL PRÁCE.....	9
4 PROCES PŘÍPRAVY.....	10
5 PROCES TVORBY.....	11
6 TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA.....	13
7 POPIS DÍLA.....	16
8 PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR.....	20
9 SILNÉ STRÁNKY.....	21
10 SLABÉ STRÁNKY.....	23
11 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....	24
A) Knižní a periodická literatura.....	24
B) Internetové zdroje.....	24
12 RESUMÉ	25
13 SEZNAM PŘÍLOH	26

1. Mé dosavadní dílo v kontextu specializace

Už od dětství jsem byla vedena uměleckým směrem. Můj dědeček byl brašnář, dělal z kůže krásné kabelky, náramky a pásky. Jeho syn, tedy můj strýc po něm zdědil výtvarné nadání a stal známým výtvarníkem. Takže inspirace jsem kolem sebe měla spoustu, takže byla otázka času, kdo z další generace se vydá tímto směrem.

Na základní škole jsem navštěvovala keramický a výtvarný kroužek, kde jsem se setkala s výtvarnicí, která mě později připravovala k talentovým zkouškám na střední školu. Tam jsme se zaměřovali různými směry – grafický design, práce s plastikami až po navrhování výkladních skříní.

Během let na střední škole jsem měla několik výstav společně s dalšími studenty uměleckých škol. Jedna z výstav byla věnována plastikám, další malbám.

Dlouho jsem nevěděla, na co se mám soustředit a kam svou práci zaměřit. Až po výstavě klauzurních prací na UMPRUM v ateliéru ilustrace, jsem se přesvědčila, že právě ilustrování je cíl ke kterému bych ráda směřovala.

Podílet se na vzniku knihy, kdy spolu literatura a ilustrace, tvoří celek, mi přijde nesmírně přitažlivé. Našla jsem se v jednoduchosti a stylizaci a chtěla bych se v tomto ohledu zdokonalovat.

Vím, že v této době je velice obtížné, prosadit se jako výtvarník – ilustrátor nejenže z uměleckých škol každý rok vychází stovky talentovaných absolventů, ale klasickou knihu ohrožují i digitální čtečky, kterých je stále více a ilustrace v nich nemá místo. Já však věřím, že se najde stále mnoho zastánců normálních knih, které je jako celek považují za umělecké dílo.

2. Téma a důvod jeho volby

Téma mé bakalářské práce je autorská kniha. Jak jsem již zmínila na předešlé stránce, je radost držet v ruce hezkou, originální knihu. Ve druhém ročníku, jsem absolvovala předmět knižní vazba, kde jsem se seznámila s celým procesem výroby knihy a se spoustu různých způsobů, jak knihu svázat.

To mi vniklo prvotní myšlenku, že bych svou bakalářskou práci ráda ubírala tímto směrem. Začala jsem cvičit na mé první autorské knize, která vznikla přesně před rokem jako dárek pro známého. Ilustrovala jsem dějiny města Vysoké nad Jizerou. Součástí knihy byl i můj autorský text, který jsem po pečlivém nastudování knih o městě, sepsala.

Nicméně vše jsem dělala ručně, takže kniha vznikla se svázaných originálů, aniž by prošla InDesignem a digitálním tiskem.

Práci na knize spojenou s počítačem, jsem si poprvé vyzkoušela, až v zimním semestru třetího ročníku, kdy jsem pracovala na autorské knize „Abecedář jedlíků“, která byla zároveň mou klauzurní prací. Pracovala jsem se stylizovanou fotografií – realita versus papír. Součástí knihy byl i můj autorský text. Tuto klauzurní práci jsem zároveň brala jako takovou generálku před prací bakalářskou.

Několik let jsem zatvrzelý vegetarián a ráda bych nějak nenásilně tuto myšlenku prosazovala do mého okolí. Zpočátku jsem měla v hlavě dva nápady:

- 1) Průvodce chovu hospodářských zvířat a míst, kde musejí žít, než se nám dostanou na talíř
- 2) Vegetariánská kuchařka

První nápad jsem brzy zavrhla a věnovala jsem se na nápadu vegetariánské kuchařky, kterou jsem chtěla zaměřit na mé blízké okolí, tedy rodinu a přátelé. Chtěla jsem každému člověku v mé knize sestavit menu z vegetariánských pokrmů, které jsem si myslela, že by mu mohly chutnat či ho inspirovat k bezmasé stravě.

Narazila jsem však na první problém. Tím byla celá koncepce knihy. Chtěla jsem, aby se celá kuchařka ubírala stylizovaným, humornějším směrem, ale zároveň aby obsah textu byl brán vážně a zcela funkčně.

Nicméně tyto dvě kritéria, která jsem si stanovila, se vzájemně nedoplňovala. Nejspíše by tato práce působila jako parodie na kuchařku.

Proto jsem se rozhodla vydat trochu jiným směrem. Zachovala jsem prvotní nápad kuchařky a to že bude věnována mým blízkým, ale rozhodla jsem se, že se nebudu zaměřovat na reálné pokrmy, ale napíšu zcela smyšlené recepty na základě charakterových vlastností či oblíbených činností lidí, kteří jsou v mé knize zastoupeni.

Důvod, proč jsem se tolik zaměřila na lidi z mé rodiny a přátelé, byl takový, že práce na něčem, co je mi důvěrně známé je pro mě vždy radostnější a lépe se mi dělá s představou, že se v tom konkrétní osoby budou hledat a že se uvidí v mých očích.

3. Cíl práce

Cílem mé práce bylo vytvoření netradiční kuchařky, která se zaměřuje na určitou cílovou skupinu v tomto případě mou rodinu a blízké přátelé. Většina kuchařek, ze kterých jsem kdy vařila, či jsem jimi listovala, když jsem sbírala inspiraci, jsou si často vizuálně podobné. Chtěla jsem tedy zpracovat knihu, která není příliš okoukaná a případné čtenáře pobaví.

V této době je často velice těžké přijít s novou myšlenkou, která ještě nebyla zrealizována, ale pevně doufám, že se mi to s mou „Kuckačkou“ podařilo.

4. Proces příprav

Zpočátku, jsem měla trochu chaos, kam budou mou bakalářskou práci směřovat. Po spoustě konzultací s mým vedoucím ateliéru a také mé bakalářské práce doc. Mikolášem Axmannem, jsem vždy odcházela s nějakou myšlenkou na realizaci.

Když jsem měla konečně jasno, jak mou bakalářku budu zpracovávat, snažila jsem se práci rozplánovat od začátku do konce. Stanovila jsem si data, ke kterým jsem potřebovala mít určitou část hotovou a takto jsem postupovala po celý čas tvoření.

Většinou se mi mou zadaný termín podařil dodržet, až ke konci jsem měla problém s fotografiemi, které jsem od znova nafotila a upravila. Také jsem se zdržela u vymýšlení receptů. Nakonec jsem však vše dohonila a včas dodělala.

5. Proces tvorby

Asi nejtěžší bylo uvědomit, kam přesně chci svou práci nasměřovat. Zpočátku, když jsem si myslela, že zůstanu u vegetariánské kuchařky, se mi v hlavě honily myšlenky, že celou knihu bude provázet kreslený průvodce v podobě hospodářského zvířete, či vypravěče, který komentuje historický vývoj potravin, Nad tím jsem strávila hodně času, ale pořád jsem měla pocit, že to není ono. A když jsem zjistila, že to jako celek nebude fungovat, začala jsem nad celou knihou přemýšlet od začátku.

Práci na mé bakalářské práci jsem si rozdělila na pět částí, na kterých jsem postupně pracovala.

První část tvořili návrhy a následné konečné kresby stylizovaných portrétů mé rodiny, které v kuchařce hrají významnou roli. Přemýšlela jsem, co jednotlivé lidi v mé Kuchařce vystihuje a začala jsem sbírat materiály, které bych mohla využít při samotném focení „potravin“ a kresbě ilustrací.

Část mé práce tvořilo kreslení dezertů, které vždy zakončuji celé menu věnované konkrétní osobě. Ilustrace jsem několikrát překreslovala, než vznikla konečná kresba. Společně s kreslením jsem také pracovala na návrzích titulních desek.

Poté jsem se zaměřila na kreslení a vystřihování „jídla“, které jsem chtěla zakomponovat do fotografie, která vznikne spojením reálných předmětů s papírovými. Některou papírovou surovinu, jsem tvořila s pomocí šablon, přes které jsem tupovala.

Čtvrtou část jsem věnovala focení, jednotlivých pokrmů, tvořených z krémů na boty, špendlíčků, připínáčků, zubních past, dupáčků, dudlíků a podobně, které

jsem doplnila o své kresby. Vše jsem fotila ve vypůjčeném ateliéru, kam jsem si přinesla všechny rekvizity.

Jako poslední jsem si nechala psaní textu. Ač jsem si myslela, že tato část mi půjde nejrychleji, opak byl pravdou. Nakonec jsem, ale sepsala celou řadu „chutných“ pokrmů.

Mou práci zakončilo spoustu času, které jsem strávila v tiskárně, kde jsem tiskla zkušební tisky než jsem se rozhodla, jaký papír a gramáž bude pro tisk mé kuchařky nejvhodnější.

6. Technologická specifiká

Technologicky, jsem se snažila vycházet z dostupných prostředků, jak po ekonomické, tak hlavně po materiálové stránce.

Ilustrace a to jak portréty, dezerty či papírové „jídlo“ do fotografií, jsem kreslila za použití šelakové tuše a černých fixů, na klasický, bílý, čtvrtkový papír o gramáži 130g/m². Portréty jsem kreslila na A4 a dvou stránkové ilustrace dezertů na A3. U některých z papírových surovin jsem použila šablonového tisku pomocí tupování.

Vše jsem si pak nafotila a v počítači upravila, tak abych dodržela zadaný formát bakalářské práce. Původně jsem si myslela, že ilustrace naskenuji, ale skenovat formát A3 je poměrně náročné, navíc jsem se bála kvality skenování, takže jsem se uchýlila k focení.

Fotografie, jsem fotila v ateliéru mé známé, kde jsem měla k dispozici profesionální techniku. Druhou várku fotografií, jsem též fotila v ateliéru, ale tam už byly podmínky o něco horší, než v ateliéru předchozím.

Než jsem tiskla „naostro“, udělala jsem si pár zkušebních tisků na různé druhy papíru. Vybrala jsem si dva favority – lesklou a matnou křídu, mezi kterými jsem se dále rozhodovala. Nakonec jsem se rozhodla použít matnou křídu, protože tisky na ní vypadaly o něco estetičtější než na křídě lesklé, a i materiál papíru byl mnohem příjemnější. Hmotnosti papíru jsem zvolila 160g/m². Tato gramáž mi přišla ideální, protože jsem nechtěla, aby stránky byly moc tenké, ale vyšší gramáž už by byla zase složitější na prošíání.

Na desky knihy jsem použila dvou milimetrovou lepenku a lesklou samolepku, na kterou jsem tiskla titulní stranu. Samolepkou jsem pak desky potáhla.

Pro tisk knihy, jsem tedy užila tisk digitální.

Jak na titulní stranu, tak i na všechny stránky knihy jsem se rozhodla použít bezpatkové písmo. Měla jsem k tomu několik důvodů.

Patkové písmo konkrétně font Book Old Style, které jsem z patkových fontů vybrala, mi připadalo hodně chaotické a vzájemně se nedoplňovalo s obsahem textu. Měla jsem pocit, že by celý text hodně uzemnilo.

Bezpatkové písmo bylo oproti tomu lépe čitelné a více se hodilo k celkové atmosféře knihy a v kombinaci s kreslenými ilustracemi působilo mnohem lépe. Na psaní receptů i ostatního textu v knize, jsem použila font TW Cen MT. Tento font jsem zvolila, protože mi přišel dobře čitelný i v menší velikosti a vzájemně se doplňoval s ilustracemi i fotografiemi. Dalším důležitým aspektem k výběru fontu bylo to, že jsem nechtěla, aby typografie nějak zastínila obrazový materiál, ale zároveň, aby z textu neudělala neviditelný doplněk, který nestojí za povšimnutí. Domnívám se, že tento font, mé požadavky splnil a že v knize dobře funguje. Používala jsem dvě velikosti a to 20 na psaní podnadpisů 15 na psaní samotných receptů a doplňujícího textu. Jelikož formát mé knihy je větší než A4 a text je vždy umístěn na samostatné stránce, bála jsem se, aby menší velikost písma neodvedla pozornost od textu. Zároveň jsem i přemýšlela, nad zvolenou cílovou skupinou, pro které je kniha určena a tou je má rodina a přátelé. A ač je to neuvěřitelné všichni lidé v mé knize mají oční vadu a u starší generace, která je tam také zastoupená je to vada dalekozraká. A i když je toto důvod spíše vedlejší i on hrál při mém rozhodování o velikosti textu významnou roli.

Na titulní stranu knihy, která je tvořena z fotografie a typografie, jsem použila jiný font než je ve zbytku knihy a to Franklin Gothic Book a to z toho důvodu, že sice TW cent MT dobře funguje společně s ilustracemi i textem, ale už ne tak

dobře jako samostatný prvek. Navíc, na text názvu knihy jsem použila poměrně velkou velikost a to 42, aby název dobře vynikl mezi ostatní typografií.

7. Popis díla

Vytvořila jsem autorskou knihu, která je smyšlenou kuchařkou s nereálnými recepty pro mé blízké. Snažila jsem se využít všech předmětů a možností, které kuchyně nabízí.

Konkrétnější popis, bych si ráda opět rozdělila na více částí, pro lepší přehlednost.

Název

Než se pustím do celkového popisu knížky, ráda bych objasnila název knížky „Kuckařka“. Jelikož má kniha není typickou kuchařkou, ze které bychom si mohli uvařit nedělní oběd, potřebovala i originální název, který by dodal knížce celkovou image a nezmátl případné kuchaře, které by po ní sáhli jako po zdroji inspirace.

Vycházela jsem ze slova „kuchařka“, které jsem komolila, přehazovala jsem písmenka, až z toho vznikla „Kuckařka“.

Kuckařka je to také proto, že mnoho surovin v receptech by nám jistě uvízlo v hrdle a my bychom se nepochybně „zakuckali“.

Titulní strana

Titulní strana je tvořena z fotografie z prostředí prostřeného stolu a typografie. Typografickou část tvoří všechny možné zkomoleniny názvu, které se mi podařilo vymyslet, při zkoumání slova kuchařka. Největší z nich, umístěný uprostřed talíře, je pak název samotný.

Obálka je vytištěna lesklou samolepkou. Lesklý tisk jsem si zvolila proto, že mi asocioval porcelánové talíře, příbory i hrnce. Tyto všechny kuchyňské potřeby se lesknou, takže jsem na to kladla důraz při samotném výběru materiálu.

Předsádka

Předsádka je myšlená jako pohled do špajzu na jeho police, na kterých se nacházejí zavařovací sklenice, sušená zelenina, uzená šunka, babiččin schovaný rum do pečení, aby ho dědeček nenašel a různé kuchyňské nádobí, které se nám do kredence už nevešlo.

Zprvu jsem myslela, že předsádku opět pojmu v černobílé verzi, jako zbytek ilustrací, ale nakonec jsem se rozhodla, že do knihy použiji doplňující barvu a to barvu šedivou, které se objevuje i průběžně v celé knize coby šedivá dvoustrana. Domnívám se, že tím celá kniha získala na lehkosti, než kdybych všude použila černobílou kombinaci.

Frontispis

Dále následuje frontispis, na kterém je lineární půdorys kuchyně. Kuchyně je nezbytnou součástí každé domácnosti a odehrává se v ní část našeho života a hlavně se v ní kouzlí s jídlem, proto mi přišlo důležité ji nějakým způsobem zakomponovat do mé knihy.

Asi nedůležitější součástí knihy jsou černobílé ilustrace - deset portrétů a deset dvoustránkových kompozic s dezerty.

Portréty

Portréty jsem hodně stylizovala. Nešlo mi o kresebnou dokonalost, spíše jsem se zaměřila na hravost, která se mi nabízela a možná i lehkou naivitu kreseb. Využívala jsem hodně černé plochy, která celou ilustraci propojuje a vzájemně s rastroem, který se objevuje u všech ilustrací s portréty. Buď jsem z rastru vytvořila pozadí- jakousi tapetu za portrétem nebo jsem ho využila na oblečení postav. S vlasy lidí jsem si též hodně vyhrála. Navazovala jsem na sebe

postupně změř čar, které se vzájemně propojují. Vlasy působí až nereálným dojmem, ale myslím si, že to v tomto případě snad nevadí.

Ilustrace dezertů

Dále jsem se soustředila na dvoustrannou ilustraci dezertů. Snažila jsem se do ilustrací vložit řád a hudebnost, které jsem se snažila docílit opakovaným použitím rastru či černých ploch. Dvoustránková ilustrace nám vždy uzavírá „složku“ věnovanou konkrétní osobě.

Text

Umístění textu jsem vždy řešila na levou zarážku. Text doplňoval ilustraci, či fotografii. Výjimku tvořil text, který patřil k dezertům. Ten jsem umístila na samostatnou šedivou dvoustranu. Hlavním důvod byl takový, že samotný text do ilustrace nezapadal. Buď by nebyl čitelný, nebo by kazil celkový dojem z ilustrace. Domnívám se, že samostatné umístění textu nevadí a že to knize naopak prospělo, protože šedivé dvoustrany knížku hezky provzdušní a navíc se barevně doplňují s předsádkou.

Fotografie

Po stylizovaném portrétu následovaly barevné fotografie. Přemýšlela jsem nad volbou fotografií černobílých, ale nakonec jsem se rozhodla pro barevnou variantu. Černá a bílá kombinace v mé knize převládá, bylo tedy třeba knihu barevně rozsvítit, aby nebyla příliš utahaná a neztratila svojí humornou atmosféru.

Navíc černobílé prvky na fotografii jsou díky papírovým a ilustrovaným surovinám propojené.

První fotografie ve „složce“ je vždy jednostránková a je většinou myšlena jako polévka, předkrm či nějaké drobnější jídlo k zakousnutí.

Druhou fotografii, která znázorňuje hlavní chod, jsem zmenšila, takže zabírá tři čtvrtiny stránky. Ač jsem se v celé knížce snažila o sjednocení a řád, tady jsem chtěla udělat výjimku a řád v celé knize trochu narušit.

8. Přínos práce pro daný obor

Myslím si, že přínos mé práce pro ilustraci tkví především v nápadu na celkem originálním zpracování kuchařky, na kterém jsem stavěla celou bakalářskou práci a propojení ilustrace s fotografií.

Jinak si nedělám žádné velké iluze o tom, jak by jinak konkrétně má bakalářská práce mohla ovlivnit svět ilustrace.

Samotná tvorba pomohla hodně mně samotné a dovolila mi vyzkoušet a naučit se něco nového a v tom hledám hlavní osobní přínos.

9. Silné stránky

Jak jsem již jednou zmínila, domnívám se, že silnou stránkou mé bakalářské práce je právě celkový nápad na netradiční zpracování kuchařky.

Dalším plusem z mého pohledu je rytmus, který jsem se snažila vložit do všech ilustrací. V neposlední řadě bych si do kladů mé práce troufla zařadit i autorský text, který je obsahově celkem originální. Nicméně si uvědomuji, že by semnou leckterý literární znalec nemusel souhlasit.

10. Slabé stránky

Ač jsem si na začátku udělala časový plán a stanovila si termíny, do kdy co potřebuji udělat, ke konci se mi již nedostávalo mnoho času.

Myslím si, že jsem mohla ještě více zapracovat na fotografii, aby byla lépe propojená s ilustrovanými „přísadami“. U některých fotek se mi nepodařilo využít větší černé plochy, takže některé fotografie, nejsou tak sjednocené, jak bych si přála.

Lehce jsem bojovala s umístěním typografie a to hlavně co se týká úvodních stran. Nakonec jsem se rozhodla všechny text umístit na levou zarážku. Vše co jsem v knížce udělala, jsem udělala s nejlepší vědomím a doufám, že to mé práci nijak neuškodilo.

11. Seznam použitých zdrojů

MATTHEIOVÁ Bettina. Vegetariánská kuchyně pro labužníky. Praha: Ikar, 2013.

ISBN 978-80-249-2045-0

KHORSOVA Elanie, KRONDL Michael, LI Anton, PARDUE Wendye. Kouzlíme se zeleninou. Praha: ASTRON studio CZ, 2004. ISBN 80-86136-94-1

LANE Rachel, BARDI Carla. Zlatá kniha dezertů. Praha: ASTRON studio CZ, 2011.

ISBN 978-80-7406-175-2

12. Resume

For my bachelor thesis I created author's book – „Cookery book“. The goal of my work was to produce the atypical cookery book which would be dedicated to my family and to my close friends. The book is based on the authentic idea and unusual elaboration.

You wouldn't find there the real recipes that could be used for cooking but my recipes content the character qualities, interests and hobbies of my family members and friends.

The book consists stylized black and white illustrations, colourful photos and my own text. Concept of my book is playful and humorous.

13. Seznam příloh

Předsádka



Ukázky stylizovaných portrétů

Maminka



Tatínek



Sestra



Švagr



Babička



Dědeček



Strýc



Babička



Spolubydlící Bára



Kamarádka z dětství Saša



Dvoustránková ilustrace



















