

Západočeská univerzita v Plzni  
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Bakalářská práce

# **AUTORSKÁ KNIHA**

Série kuchařek “SRDCE KUCHAŘEM”

Jan Blažek

Plzeň 2016

Západočeská univerzita v Plzni  
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara  
Katedra výtvarného umění  
Studijní program Výtvarná umění  
Studijní obor Ilustrace a grafika  
Specializace Grafický design

Bakalářská práce

# **AUTORSKÁ KNIHA**

Série kuchařek “SRDCE KUCHAŘEM”

Jan Blažek

Vedoucí práce:  
Doc. MgA. Kristýna Fišerová  
Katedra výtvarného umění  
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara  
Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2016

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

Plzeň, duben 2016

.....

## OBSAH

|     |                                     |    |
|-----|-------------------------------------|----|
| 1.  | MOJE TVORBA V KONTEXTU SPECIALIZACE | 7  |
| 2.  | TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY             | 8  |
| 3.  | CÍL PRÁCE                           | 10 |
| 4.  | PROCES PŘÍPRAVY                     | 11 |
| 5.  | PROCES TVORBY                       | 12 |
| 6.  | TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA             | 13 |
| 7.  | POPIS DÍLA                          | 14 |
| 8.  | PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR          | 16 |
| 9.  | SILNÉ STRÁNKY                       | 17 |
| 10. | SLABÉ STRÁNKY                       | 18 |
| 11. | SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ             | 19 |
| 12. | RESUMÉ                              | 20 |
| 13. | SEZNAM PŘÍLOH                       | 21 |

## MOJE TVORBA V KONTEXTU SPECIALIZACE

Důvod, proč absolvuji studium grafického designu, je jednoduchý. Od útlého dětství jsem se vyznačoval poměrně zdatným estetickým cítěním a mezi hlavní oblasti mého zájmu patřilo zkoumání magazínů, plakátů a knih, a až po letech mi dochází, jak jsem i jako malé dítě dokázal vyhledávat vizuálně vytříbené celky.

Dnes, po jisté praxi a zaškolení, soudím své vyhlídky s poměrně těžkou hlavou, jelikož během posledních let jsem dokázal své obzory natolik rozšířit, že čistá hranice grafického designu pro mě přestala existovat. Kombinovat prvky s dalšími uměleckými formáty a nabízet je v adekvátním provedení zákazníkovi se pro mě stalo momentálně nejsilnějším východiskem mého zaměření. Praxe ve fotografii či aranžérství jen podtrhují moji touhu objevovat další odvětví a dokázat během následujících let rozluštit jejich hodnotu a na základě toho tvořit ucelené a i snad nekonvenční práce s jistým přesahem, které zákazníka uspokojí a zároveň podnítlí mojí ambici za ještě lepším výsledkem.

## TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY

V současné společnosti pojem kulinářství nabral monstrozního významu a stal se nedílnou součástí vizuálního a estetického cítění. Raketový vzestup foodbloggerů a takřka prefabrikální prodejnost kuchařských titulů jasně ukazují, že o jídlo je v dnešní době neskutečný zájem a návraty ke kořenům konzumenty táhnou. V uplynulém čase se díky rozvoji kultury všedního života a pokroku vědy a techniky změnila struktura života lidí a tak se postupně změnil i způsob jejich výživy. Už dávno není jídlo pouhým základním způsobem a potřebou k zachování života, ale způsob kulturního vyžití, uměleckého zážitku a životního stylu.

A v současné uspěchané době je vyhledávání jednoduchého kulinářského myšlení tím největším aspektem ke spokojenému žití. Gastronomie svého času uhranula i mně. V naší domácnosti je vaření na denním pořádku, což můj zájem jenom podnítilo. Léta jsem byl pouhým strávníkem, avšak touha po kulinářských experimentech a vlastních invencích byla tak silná, že jsem se stal dočista fanatikem. Krom vaření, pečení a konzumování jídla moji pozornost získala oblast jeho focení. Jsem vděčný za svoji současnou praxi, díky které vyšlo najevo, jak zábavná, ale zároveň náročná disciplína to je. Příprava prostoru, využití vhodného denního světla a originální aranžmá zabírá mnohdy více času, než příprava jídla samotného. Krom toho se spojení food photography a grafického designu v současné době zapsalo do pomyslných skript jako samostatná kapitola vizuální prezentace. Dalším důvodem pro výběr tématu kuchařky bych zvolil zážitky z dětství. Až prakticky v dnešní době umím posoudit, jak strašně vzácné je trávit s rodinnou společnou chvílí u prostřeného stolu s nepřeberným množstvím výborného a s láskou připraveného jídla. Při nedávném průzkumu v blízkém okolí, kdy jsem se ptal, jak to mají v rodinnách s pohostiností, zda jsou víkendové obědy tradicí nebo zda mají k odpolední kávě připravený moučník. Popravdě mě zarazí a nemile překvapuje, jak slabá je v dnešní době základna tradičního rodinného kruhu. Rád bych právě tímto poukázal svojí bakalářskou prací na upadající význam tak krásné a pro mne automatické a zažité tradice. Zejména díky kulinářskému umění mojí maminky a babičky jsem měl k adoraci gastronomie nakročeno již v kočárku. Nejruznější sbírky starých receptů, ústřížky z časopisů a ručně dopisované invence mě pobízely k tomu, zkusit podobné odvětví také. Co se s gastronomií též velmi dobře pojí a co mě následně inspirovalo, je hudba. Krom toho, jak často jí během vaření poslouchám a mám ji díky tomu s daným pokrmem spojenou, si rád dohledávám i jisté faktické souvislosti. Například Freddie Mercury, bohem nadaný zpěvák skupiny Queen, kterou jsem během svého kuchyňského rádění poslouchal nespočetněkrát, byl extravagantní jedinec libující si v okázalosti hudební, módní, ale i kulinářské. Málokdo však ví,

co Freddie Mercury rád jedl, pil, a co bylo jeho zamilované jídlo. Jeho celosvětový věhlas zapříčinil, že miliony fanoušků po celém světě vyhledávají vše nepublikované, co se týká jejich idolu. Nikdy nezapomenu na okamžik, kdy se mi do rukou dostala kniha „Královská kuchařka Freddieho Mercuryho“ jediná svého druhu, která byla napsána na toto téma a navždy tak zpečetila jeho a prakticky i moji posedlost dobrým jídlem. Avšak tím největším podnětem pro tvorbu kuchařky mi byla i má záliba ve sledování a navštěvování foodblogů. Jejich současná úroveň již dalece přesahuje původní významy autorského blogu a vizuální vytříbenost nabízeného obsahu jen podtrhuje postavení gastronomie na prvních příčkách současné popkulturní společnosti. Je radost sledovat mladé lidi, jak vlastní touhou a inovací překračují hranice žánru a dokážou pomocí mediální komunikace a vytříbené prezentace nabídnout divákům a čtenářům čistou radost z objevování nových postupů. Chtěl jsem však zkusit nový přístup, jak svoji práci čtenářům prezentovat a tak jsem pomocí atypických leporel zpracoval záznamy mého kulinářského vyžití.

## CÍL PRÁCE

Cílem mé práce je zejména nastítnit, jak krátký můstek je mezi láskou a jídlem. Svoji sérii chci přimět především mladé lidi přemýšlet o hodnotách, jak spojit zamilovanost a gastronomii, že je to ve skutečnosti jednoduché. Kuchařek a sbírek receptů vzniklo po přelomu milénia nespočet a mě zamrzelo, že tématu lásky se prakticky žádná plně nevěnuje. Dalším atributem bylo rozdělit sérii do odvětví nejenom pomocí kapitol v jedolité knize, ale do formy samostatných souborů, proto se série skládá z jednotlivých tématických knih. Umožňuji tak čtenáři rychlejší orientaci v dílech.

I když to není na první pohled znatelné, tak po několika vyzkoušeních zaměření mé kuchařky pomůže odhalovat a postupně odstraňovat navyklé vzorce chování, které nám komplikují život – vzorce, které se marně pokoušíme změnit a které způsobují, že nejsme šťastní a trápíme se.

I když jde jen o jednoduchou sbírku nenáročných receptů, přesto díky nim, stejně jako se to před lety stalo i mně, objevíme, jakou cestou se vydat, jak o sobě přemýšlet a především co dělat, aby náš život měl smysl, byli jsme spokojenější a dobrými partnery a ochránci pro naše drahé protějšky. Jako červená nit se knihou táhne nastavená linie, jak by měly recepty v ideální formě a funkčnosti jít po sobě a v jaké návaznosti bychom je měli připravovat. Především má série fungovat jako okno do duše čtenáře, které připomíná, že nic se neděje bez našeho přičinění a žádné kvalitní, voňavé a chutné jídlo nevznikne jen otrockým dodržováním či bezduchým kopírováním receptů, podle kterých se vaří v kuchyních jiných. Právě svojí textovou strohostí chci poukázat a nabádat k invenčním zásahům ostatních čtenářů, aby si každý našel svojí vlastní cestu, jak jídlo připravit a potěšit svého milovaného partnera.

Do všeho, co dělám, dávám celou svou duši a se srdcem na dlani předávám to, čemu mě naučili mé celoživotní zkušenosti, rodiče, moudří přátelé a učitelé. Přišlo mi přirozené a potřebné rozvinout svoji idealistickou vidinu zlepšení dnešní konzumní společnosti a osvětlit tak mnohdy zapadlé myšlenkové pochody a tendence. Věřím, že jídlo a návrat k přirozenosti je pomocníkem pro rozvoj lidského těla, duše i ducha a pomáhá nám všem k nalezení našeho poslání, k životu v lásce a osobní zodpovědnosti. Láska je jedna z těch, která není viditelná. Zato ji velmi intenzivně cítíme. Jak souvisí láska s jídlem? Dnešní společnost je silně materiálně založená a to ovlivňuje i nás. Tak se nám někdy stává, že co nevidíme, to pro nás neexistuje. Často pak vnímáme lásku jen mezi lidmi nebo ke zvířatům, či věcem. A co příprava jídla? Času je málo. Mnohý dnešní člověk má pocit, že příprava jídla ho zdržuje buď od důležitějších věcí, nebo od zábavy. Chci čtenáře přimět udělat si ten čas, jelikož ztráta to není a mnohdy se nám to v dobrém vrátí.



## PROCES PŘÍPRAVY

Prostor na vypracování mé bakalářské práce jsem se snažil strukturovat od začátku na jasně stanovené časové bloky, avšak v průběhu práce vyplynulo, jak mám dodržování plánů silně ovlivněno vedlejšími a markantními důvody, jako například nevhodné podmínky pro pořízení fotografického materiálu, nedostatek požadovaných ingrediencí nebo špatně zaznamenaný postup přípravy jídla a jeho následné znovuobjevení.

Doplňující studování doporučené literatury a kompletování skicového chaosu po nepravidelných časových intervalech přinášely malé střípky tvůrčí invence, která se ve větším množství konečně blížila k tíženému vizuálnímu stylu, jenž by prezentoval moji práci. Během příprav se však vyhraněný styl několikrát změnil a spokojenost s výsledkem byla čím dál víc utlačována.

Až téměř v půlce tvůrčího procesu má mysl byla osvětlena a vznikl nápad založený na výrobě kuchařek formou leporela. Postupné přebudování a zjednodušování vizuálu vedlo i ke zjednodušení informační stránky. Texty se v opracované verzi zpracovávaly lépe a dalo se s nimi lépe hrát. Zároveň jsem nebyl svázán nevděčným stigmatem odkazu dnešní mainstreamové kultury, takže se vidina prezentace touto formou stala adekvátnější trefou do černého.

## PROCES TVORBY

Otázka dodržování estetických pravidel byla v tomto případě poměrně těžká. Kuchařky patří odjakživa k materiálům, které musí být přehledné a opticky adekvátní pro efektivní přípravu a orientaci v informacích. Zkrátka a dobře, velkou snahu o deklaraci zajetých standartů jsem musel aplikovat velmi střízlivě, jelikož kuchařka je druh knihy, která musí lahodit, chutnat a poutat zejména krásnými fotkami a jednoduše poskládanou sítí textu. Můj osobní střízlivý přístup k práci mi nedovolil zacházet do velkých experimentů, jelikož přehlednost sám osobně v kuchařkách upřednostňuji. Daleko větší překážkou v tvorbě se stala produkce výsledku jako takového. Zpracovat leporelo za pomoci omezených prostředků se v jejím průběhu ukázala být nevděčnou zkouškou mé vlastní trpělivosti a umu.

## TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA

Za zdánlivě jednoduchou prezentací se skrývá množství dlouhých a náročných příprav. Už jenom samotné vytváření pokrmů z mnohdy těžce dostupných ingrediencí pobralo valnou část časové a fyzické flexibility. Jistou část fotografického materiálu jsem ve svém archivu ukryval již několik let, avšak valná část vznikala za běhu při tvorbě práce. Vyčkat na správný okamžik, kdy denní světlo plní svojí funkci a jídlo na fotkách díky tomu vypadá přirozeně a chutně a z technického hlediska je snímek plně funkční, se postupem času prokázalo jako velmi náročná disciplína.

Výběr papíru závisel na dobré stabilitě výsledné knihy. Prvotní nápad skládat knihu podobně jako informační leták velmi rychle padl z důvodu špatné manipulace s objektem a následné rychlé ničení. Proto jsem musel vybrat papír s podstatně tvrdší gramáží okolo 300g. Strukturovaný papír je sice efektní, ale k mému projektu naprosto neadekvátní, tudíž výběr se zúžil na matné křídové čtvrtky. Lesklý povrch by sice dodával fotografiím luxusnější vzhled, ale při následné produkci a realizaci by při řezání papíru došlo k poškození lesklého filmu a měl by za následek destrukci struktury papíru a znehodnocení tisku.

## POPIS DÍLA

Jedná se o sérii kuchařek s názvem SRDCE KUCHAŘEM, která se však od zbytku současného prodejního materiálu liší svojí prezentací v podobě leporela. Má se tak poukázat, že i naučná literatura může být hravá a není nutné při hledání vhodného receptu otáčet kvantum stránek jako stroj. Tato série může zpestřit volnou chvíli jen tím, že si jednotlivé tituly vyskládáme pod sebe na podlahu nebo na stůl a při rozložené prezentaci dokážeme kombinovat recepty pouhým pohledem. Krom toho je celá série rozdělená na čtyři samostatná leporela, takže efekt jednoduché orientace je ještě umocněn.

Každý díl disponuje svým vlastním kulinářským zaměřením, série se dělí na podtituly - RANDE, VEČÍREK, MOUČNÍKY, VEČEŘE. Jedná se o pořadí, která zároveň apeluje na určitý vývoj vztahu jako takového, od první fáze schůzek až po společné soužití v domácnosti. Tato série kuchařek netradiční a přesto jednoduchou formou vysvětluje univerzální pravidla a zákony života a na základě vlastních zkušeností, jakož i zkušeností získaných několikaletou praxí předkládá návod a praktické recepty pro naplněný a smysluplný život. V kuchařkách SRDCE KUCHAŘEM se dozvíte, jak si zadělat na spokojenost, jak nechat správně nakynout hojnost, jaké přísady přidat do pevného partnerského vztahu či z jakých surovin je nezbytné upéci setrvávající a opěťovanou lásku.

Šťastný a naplněný život uvaříme pouze za předpokladu, že všechny životní události a setkání budeme neustále podlévat vlastní odpovědností a vytrvalostí a za všech okolností je budeme kořenit nasloucháním vlastním pocitům.

Čím víc se nad tím zamýšlím, je to zvláštní, jak na první pohled dvě zcela odlišná slova - LÁSKA a JÍDLO, provází naše životy už po celá tisíciletí. Láska a jídlo jsou tady s námi již od našeho narození a každý člověk touží nejen jíst, ale také milovat.

Láska i jídlo bývají různorodé. Máme různé kuchyně od italské, francouzské, až po orientální nebo mexickou, ale také láska má plno podob. Od mateřské, sourozenecké až po partnerskou a mileneckou. Nelze se vyhnout ani srovnání v podobě bolesti. Láska nezřídka hodně bolí a co jídlo, může bolet? A jak! Kuchař, který neovládá svoji profesi s jistou grácií a neoplývá nezbytnými znalostmi v oblasti gastronomie, nám může způsobit nejednu horkou chvíli a o bolestech ani nemluvě. Zamysleli jste se někdy nad tím, proč se říká "láska prochází žaludkem"? Žaludkem přeci nikdy kromě jídla a pití nic jiného obyčejně neprochází, nebereme-li v potaz pro lidské tělo nepředvídatelné okolnosti. Láska nám žaludkem prochází ukrytá v jídle, které pro nás někdo s láskou připravil nebo které jíme, abychom tím udělali radost naší lásce. Jak víme z historie, jídlo se vždy objevovalo tam, kde se vyskytovala láska. Od svatebních hostin, narození potomka, dokonce i při pohřbu jde láska k zemřelému ruku

v ruce s jídlem ve formě pohřební hostiny. Od doby, kdy člověk slezl ze stromu a začal místo po čtyřech chodit po dvou končetinách, uplynulo hodně vody a tak se není čemu divit, že jídlo a láska doznaly určitých změn. Staly se rafinovanějšími, občas ostřejšími, jindy zase sladšími. Pokud chce muž pozvat ženu svých snů na schůzku, nejčastěji ji zavede do příjemné hospůdky, restaurace nebo vinárny. Kdysi mě pobavila věta jedné ženy, která řekla: nejraději mám večeři před milováním, když se totiž neobjeví příjemný pocit v podbříšku, zůstane aspoň ten v bříšku. Už v ráji nabídla Eva Adamovi jablko na znamení lásky. Ovoce i koření se staly jakýmsi afrodiziaky mezi dvěma milujícími se partnery. Znáte něco romantičtějšího a zábavnějšího, než když si milenci ukusují z ovoce a na konci je čeká vytoužená odměna v podobě vášnivého polibku. Jenom si musíme dát pozor, aby nám při něm nezaskočilo. A nesmím samozřejmě zapomenout na lásku k jídlu. Mezi velmoci v oblasti gastronomie i milování patří jistě Italové a Francouzi. Jejich láska k jídlu je všeobecně známá. Někteří lidé dokonce tvrdí, že požitek z jídla jde přirovnat k požitku z milování. Jistá pravda v tom nejspíš bude, protože špatně připravené jídlo má stejné následky jako nepříliš povedená erotická noc. Zklamání potom někteří řeší tím, že jdou tak zvaně za "lepším". Ale zůstaňme u lásky k jídlu. Není snad člověka, který nemá své oblíbené jídlo, zamilované jídlo. Tak jako milujeme některé lidi, tak milujeme i svá zamilovaná jídla. Pokud nám je připraví ještě navíc milovaný člověk není snad láskyplnější kombinace. Jen si vzpomeňme kolik máme různých přirovnání, sloganů a citátů, jež spojují lásku s jídlem: láska jsi k sežráním, najíme se láskou, láska prochází žaludkem, ty má nejsladší nebo samou láskou bych tě snědl, dále zamilovaných výrazů, kdy partneři připodobňují své partnerky k různým druhům ovoce: ty moje broskvičko, jahůdko, třešničko. Spojíme-li lásku a jídlo vznikne mistrovská kombinace pro naše tělo i duši. Je rozdíl dívat se na člověka dobře najedeného a zamilovaného než na někoho, kdo dva dny nejedl a jeho láska mu právě dala kufry za dveře. Láska s jídlem mají nesporný vliv na psychiku člověka. Proto si s přípravou jídla i schůzky dejme záležet, za tu námahu to stojí. A přesně toto všechno je pravděpodobně ten největší atribut, proč tato práce vznikla a proč je pro mě významem tak podstatná.

## PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR

Přínosem mému oboru není dle mého názoru odpoutání od zajetých grafických tendencí, jako spíš náklonnost k jiným cestám, jak prezentaci uchopit a představit jí čtenáři v hravější a jednodušší formě. Snaha o jistou, zejména typografickou invenci, v souboru je dohledatelná, ale zároveň tím chci poukázat, že jde-li o informační texty, není radno zahrávat si s přílišnou experimentálností a snažit se o střízlivou, ale efektní typografickou prezentaci. Výběr správného fontu je v dnešním světě pro grafika klíčovým, jelikož na správně čitelnosti a vyladění textového souboru stojí a padá většina vizuální komunikace. Krom toho svojí prací upozorňuji na to, jak důležité je správné propojení fotografického materiálu s typografií a o jak náročnou disciplínu jde. I samotné hraní s fotografiemi je podstatnou součástí vizuálu a pokud fotka takzvaně oku nelahodí, jakákoliv další snaha o ideální sladění padá. Zejména u kuchařky jde o asi tu nejdůležitější stránku věci. Z vlastních zkušeností mohu potvrdit, že je-li doprovodná fotografie špatná, text prakticky ztrácí význam a nenutí čtenáře k hlubšímu zájmu. Stejně jako v případě absence fotografického materiálu, který člověk zaznamená v dřívěji vydaných kuchařkách.

## SILNÉ STRÁNKY

Mojí ambicí bylo vytvořit soubor založený zejména na srozumitelnosti z minima textu a jednoduché prezentaci.

Za silnou stránku považuji ze svého osobního hlediska vývoj v oblasti fotografie. Jelikož mé kuchařky jsou jakýmsi časosběrným albem mých food snímků, je na nich za poslední léta a zejména měsíce znát kvalitativní posun. Sledováním současných trendů a samostudiem jsem zapracoval na hledání osobitého stylu a fotografie jídla mě pohltila natolik, že jejich aktuální výraz považuji za to nejsilnější z celého projektu.

Za nečekaný osobní úspěch považuji i výběr receptů a jejich následné rozdělení do samostatných odvětví. Při vybavení jejich komplectace a orientace v hromadách papírů jsem rád, jak ucelený soubor z toho množství nakonec vznikl.

Zpestřujícím nápadem je pak hravost s titutlními stránkami.

Jejich přesné vyskládání k sobě následně vytvoří ucelenou mozaiku a čtenáři představí stylizovaný motiv srdce na fotografii. Též využití barevné spektrum poukazuje na vývoj a příběh v pozadí. Od vášnivé a zamilované červené po pohodovou a klidnou modrou.

## SLABÉ STRÁNKY

Mezi slabé stránky bych zejména zařadil produkční náročnost celého projektu. Vytvořit efektní a bezchybné leporelo v omezených domácích podmínkách je zkrátka oříšek a i já, latentní puntičkář, měl velký problém vytvořit práci bez psychické újmy a být plně spokojen s výsledkem.

Další slabinou bylo časové rozvržení. Až přílišné lpění na hledání správných receptů pro zařazení do knih a následné fotografování jídla samotného (díky kterému jsem se ale mnoho věcí naučil a vybudoval si samostudiem určitou praxi v odvětví, tudíž tuto slabinu zařazuji zároveň i mezi silné stránky) mně možná až příliš odpoutávalo od tvorby grafické stránky jako takové, díky čemuž jsem v práci nedosáhl původního zamýšleného a produkčně náročného plánu.



## SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

PAVLEJE, Markéta. Kitchenette: Rok v kuchyni.  
Brno. Kitchenette. 2014.  
ISBN 978-80-905828-0-4.

Kolektiv autorů. Appetit - Edice Appetit na cestách.  
Praha. Nakladatelství BURDA. 2013 - 2015.  
ISBN 978-80-87575-09-3.

PECINA, Martin. Knihy a typografie.  
Brno. Nakladatelství HOST. 2011.  
ISBN 978-80-7294-393-7.

Průběžné sledování odborného časopisu Font

Průběžné sledování časopisu SOFFA

<http://kitchenette.cz/>

<http://www.bjukitchen.cz/>

<http://localmilkblog.com/>

<http://www.curateanddisplay.co.uk/>

<http://www.scandinaviastandard.com/scandi-six-swedish-food-blogs/>

## RESUMÉ

As my bachelor I did a serie of cookbooks. It was decided on the fact, that I love discovering other cuisines, cooking, baking and everything else belongs to it. This cookbooks are made as a new twist of visual presentation and it support the other vision of reading and learning new things about cuisine in the fun way. This type of visual remain as the last choose of other ones, that were not as good as this one. Latest version was fine, but not my ideal idea. It was quite mainstream and a bit primitive. But the main topic of my cookbooks series is the purity and magical simplicity mixtape of love and food and how easy is to be the part of it.

These cookbooks are presented as folders, that shows the meaning of other vision how to made projects with the new twist. It represent my own file of food photography and the select of recipes. I get a lot of inspiration by following some food blogs and life style magazines. And probably the strongest reason why I chose to make cookbooks is based on my childhood experiences when my mom taught me some ideas how to prepare perfect meal with love and how important is combination of love and eating in the personal life. That gave me a motivation to think better, in other way and a lot of practice to made my bachelor.

It presented a serie of four books - folders, posters and bookmarks.

# SEZNAM PŘÍLOH

příloha 1



příloha 2



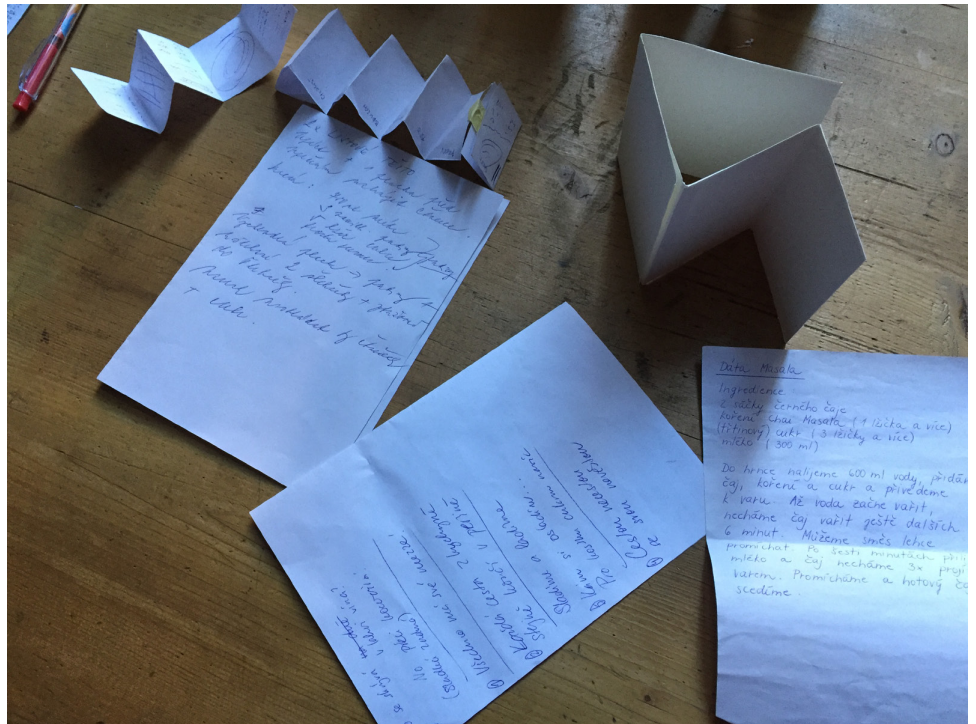
příloha 3



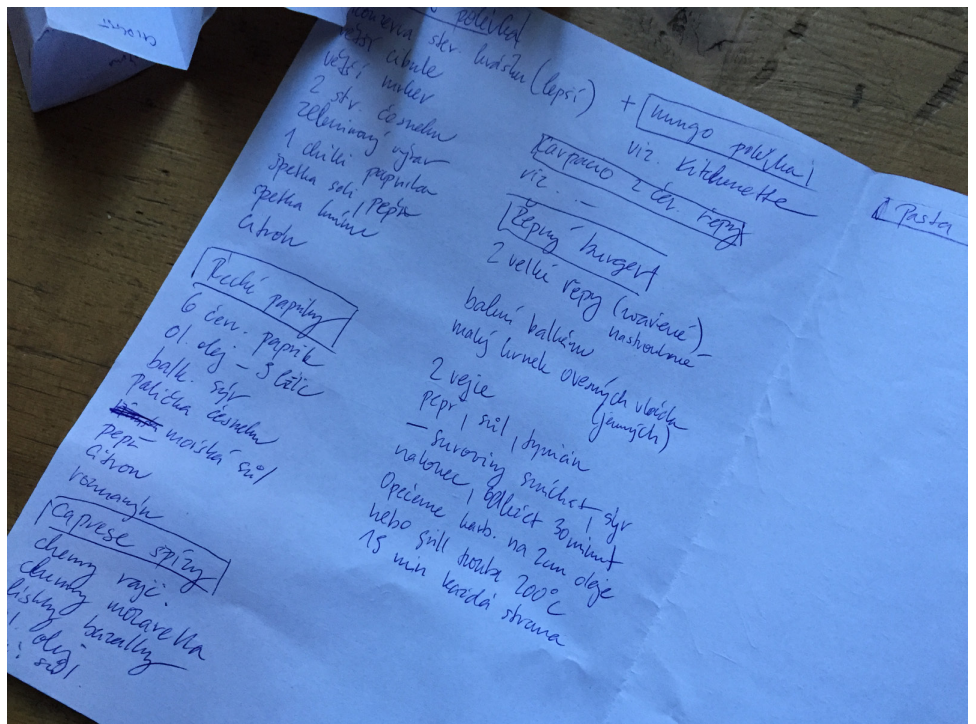
příloha 4



příloha 5



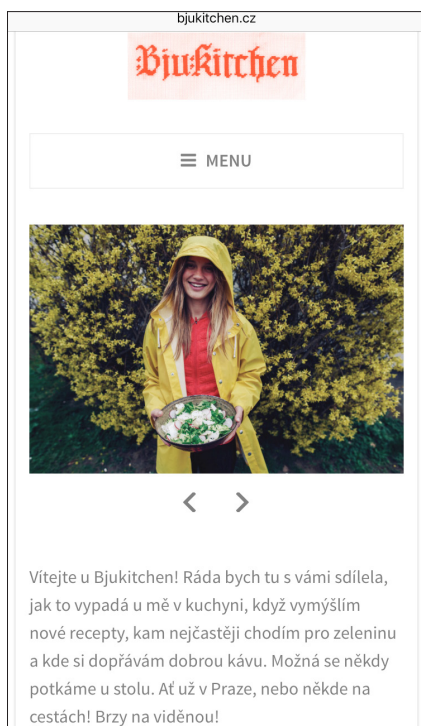
příloha 6



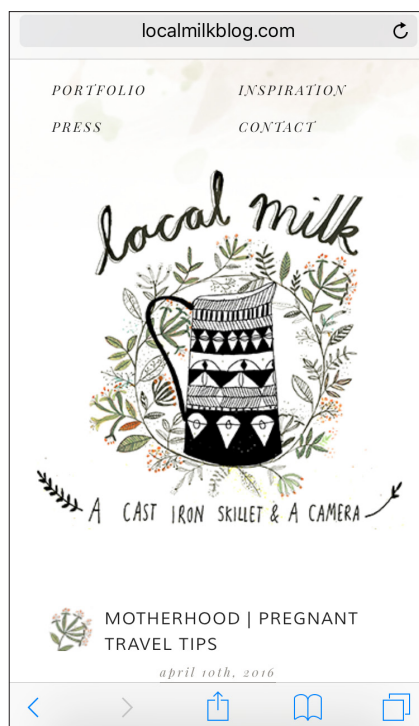
příloha 7



příloha 8



příloha 9



příloha 10

