

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 2017

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

Plzeň, duben 2017

.....

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	15
9.	SILNÉ STRÁNKY	16
10.	SLABÉ STRÁNKY	17
11.	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	18
12.	RESUMÉ	19
13.	SEZNAM PŘÍLOH	20

MOJE TVORBA V KONTEXTU SPECIALIZACE

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. Na základě toho chci tvořit ucelené a nekonvenční práce s jistým přesahem, které zákazníka uspokojí a podnítí moji 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. Navíc vaření dokáže být relaxační záležitostí, kdy odbouráme stres a učit se stále novým věcem v kuchyni není na škodu a zbytečné. Jídlo vždy spojovalo a bude spojovat lidi dohromady. Je to svým způsobem největší jistota komunikačního systému. A v současné uspěchané době je navíc takřka společenským koníčkem vyhledávání jednoduchého kulinářského myšlení, protože když se člověk zastaví, v klidu si vychutná jídlo, vede to ke spokojenému a vyrovnanému životu a větší sociální i pracovní aktivitě.

Gastronomie svého času uhranula i mně. V naší domácnosti je vaření na denním pořádku, což můj zájem jenom podnítilo. Léta jsem byl pouhým strážníkem, 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 získalo i 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 je spojení food photography a grafického designu v současném uměleckém světě zapsáno jako samostatná kapitola vizuální prezentace.

Dalším důvodem pro výběr tématu kuchařky jsou zážitky z dětství. Až po letech umím ocenit, jak strašně vzácné je trávit s rodinou společné chvíle u prostřeného stolu s nepřeberným množstvím výborného a s láskou připraveného jídla. Při nedávném průzkumu, kdy jsem se ptal, jak to mají v rodinách s pohostinností, zda jsou víkendové obědy tradicí nebo zda mají k odpolední kávě připravený moučník, jsem utrousil slzu. Nemile mě překvapuje, jak slabá je v dnešní době základna tradičního rodinného kruhu, Svými kuchařkami také z části poukazují na upadající význam tak krásné a pro mne neodmyslitelné tradice.

Zejména díky kulinářskému umění mojí maminky a babičky jsem měl ke gastronomii kladný vztah od útlého dětství. Nejrůznější sbírky starých receptů a ústřížky z časopisů doplněné o vlastní poznámky jen nabádaly k tomu, zkoušet podobné odvětví také.

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 radost z objevování nových postupů.

CÍL PRÁCE

Cílem mé práce je zejména nastínit, jak krátký můstek je mezi láskou a jídlem. Sám jídlo miluji a je to asi moje největší vášeň, ať už na něj vyrazím do restaurace nebo si jej sám připravím. A navíc, pokud člověk jídlo skutečně ze srdce miluje, nemůže jej připravit špatně.

Kuchařek a sbírek receptů vzniklo po přelomu milénia nespočet. Zaráží mne, že se žádná z nich spojení gastronomie a lásky plně nevěnuje. Je mnoho lidí, kteří v kuchyni nefungují každý den a nejsou si svým kulinářským uměním moc jisti. Proto jim svými kuchařkami chci ukázat, jak jednoduché to je. Například chtějí svému protějšku připravit překvapení v podobě snídaně do postele nebo romantické večeře. A tak hledají inspiraci a nové recepty, kterými mohou své stereotypy oživit.

Mnoho jedinců před vařením zmiňují požadavky "Ať je to jednoduché a rychle hotové!" I tomu jsem své kuchařky chtěl uzpůsobit a vybíral pečlivě jídla, která jsou nenáročná a připraví si je takřka každý, kdo ví k čemu slouží vařečka.

Dalším atributem bylo rozdělit sérii kuchařek do odvětví nejenom pomocí kapitol v jednolité knize, ale do formy samostatných souborů. Proto se série skládá z jednotlivých tematických knih. Umožňuji tak čtenáři rychlejší orientaci v dílech.

PROCES PŘÍPRAVY

Prostor na vypracování mé bakalářské práce jsem se snažil strukturovat od začátku na jasně stanovené časové bloky. Ty se v průběhu příprav sice vytratily, jelikož korektury a doplňování materiálu zabralo více času, než jsem si původně myslel, ale nakonec se mi podařilo vytvořit tvůrčí kompromis.

Doplňující studování doporučené literatury a kompletování skicového chaosu po nepravidelných časových intervalech přinášely malé střípky tvůrčí invence. Ta 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

Dlouhé hodiny několik dní v kuse jsem trávil na úpravě fotografií, které jsem mnohdy musel kvůli špatné kvalitě pořizovat znovu, takže proces nákupu, vaření, styling a čekání na vhodné světlo se opakoval. Znáť je to u několika snímků, kdy jsem měl časově už opravdu vítr za zády a výsledek není tak vymazlený jako u jiných.

Dalším tvrdým oříškem bylo zpracování leporel samotných. Prvotní euforii z nápadu jsem ze sebe při prvním lepení rychle dostal, protože vytvořit opravdu pečlivě řezané, spojované a hlavně čisté leporelo v domácích podmínkách je relativně náročná věc. Přesto jsem po týdnu zkoušení metod, jak kuchařky tvořit, objevil ten správný efektivní způsob. Tato finální produkce se tak ukázala být nevděčnou zkouškou mé vlastní trpělivosti a umu, což vedlo k mnoho probdělým nocím a nejednomu hrnku kávy.

TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA

Ač se výsledná prezentace může zdát jednoduchá, stojí za ní náročná produkce. Nejnáročnějším článkem by v tomto případě samotná příprava jídla. Pečlivé vybírání receptů, zkoušení nových metod, nákup surovin, vaření, pečení a posléze styling jídla a fotografování v ten správný moment, kdy je Slunce v ideální poloze a poskytuje dostatek přirozeného světla.

Aby výsledná leporela splnila potřebné parametry, musel jsem dlouho rozhodovat o výběru papíru, který by byl odolný a vhodný pro kvalitní tisk. Prvotní nápad skládat knihu podobně jako informační leták rychle padl z důvodu jeho následné špatné manipulace a rychlého ničení. Vybral jsem tedy 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 materiálu na trhu liší svojí prezentací v podobě leporela. Má se tak poukázat na to, že i naučná literatura může být hravá a není nutné při hledání vhodného receptu otáčet kvanta stránek. Tato série může zpestřit volnou chvíli jen tím, že si jednotlivé tituly vyskládáme pod sebe na podlahu nebo na stůl a budeme 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, které zároveň apeluje na určitý vývoj vztahu jako takového, od první fáze schůzek až po společné soužití v domácnosti.

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. 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. Ale také láska má plno podob. Od mateřské, sourozenecké až po partnerskou a mileneckou. Nelze se vyhnout ani srovnání v podobě bolesti. Láska nezdědka 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. Zamysleli jste se někdy nad tím, proč se říká "láska prochází žaludkem"? Žaludkem přeci nikdy kromě jídla a pití nic jiného obvykle neprochází, nebereme-li v potaz pro lidské tělo nepředvídatelné okolnosti.

A nesmím samozřejmě zapomenout na lásku k jídlu. Není snad člověka, který nemá své oblíbené jídlo. 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. V jednotlivých titulech vlastně i prezentuji koncepty receptů tak, aby si je člověk mohl připravit hezky jeden po druhém každý den, nebo překvapovat každý víkend svůj protějšek s efektně připraveným menu.

Jednotlivé kuchařky se od sebe barevně liší podle zaměření. Při správném seřazení navíc z titulních stran vznikne jednotný obraz, symbolizující srdce komponované z kuchyňských potřeb.

PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR

Zejména jsem chtěl ukázat, že jsou i jiné cesty, jak knihu vytvořit. Takže jsem zanechal původního nápadu klasické vazby se hřbetem a vytvořil sérii leporel, kterou poukazují, že podobné projekty lze pojmout i hravější formou. Snaha o jistou typografickou invenci v kuchařkách je dohledatelná, ale jde-li o informační texty (zejména v knihách o vaření), není radno zahrávat si s přílišnou experimentálností a je třeba snažit se o střízlivější a přehlednější 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 samotná hra s fotografiemi je podstatnou součástí vizuálu a pokud fotka takzvaně oku nelahodí, jakákoliv další snaha o ideální sladění padá. Zejména u kuchařky jde o 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 tak, když fotografie chybí úplně, jako tomu bylo u kuchařek vydaných přelomem milénia.

SILNÉ STRÁNKY

Pro mne osobně je silnou stránkou fakt, že jsem se donutil vytvořit tak náročný projekt, jakou je autorská kuchařka. Když si člověk uvědomí, kolik úsilí vynaloží kulinářské hvězdy, aby své umění vměstnali do jedné knihy. K tomu vedou roky zkušeností, hodiny strávené v kuchyni a následné vybírání receptů. Domlouvání týmu na fotografie, grafiku, postprodukci a marketing, Troufám si říct, že jsem čelil vskutku velkému soustu, kdy jsem se snažil veškerou práci zastat sám.

Za osobní úspěch tak považuji hlavně výběr receptů a jejich následné rozdělení do samostatných odvětví. Při vzpomínce na jejich kompletování a orientaci v hromadách papírů jsem rád, jak ucelený soubor z toho množství nakonec vznikl.

Během práce jsem zaznamenal vývoj v oblasti fotografie. Předložené kuchařky jsou jakýmsi časosběrným albem mých food snímků. Je na nich znát určitý kvalitativní posun, který není tak těžké rozpoznat. 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.

I samotnou finální prezentaci v podobě leporel beru jako silnou stránku, jelikož je to dle mého názoru neotřelá a kreativní forma, jak podobnou látku uchopit a předložit čtenáři.

SLABÉ STRÁNKY

Vzhledem k náročnosti projektu by se dala za slabou stránku označit již zmíněná tvorba leporela v domácích podmínkách. I přesto, že výsledná forma drží jak má a zpracoval jsem ji jak nejlépe to šlo, delší zamyšlení nad jinými formami by kuchařkám možná prospělo.

Další slabinou bylo časové rozvržení. Až přílišné lpění na hledání správných receptů a následné fotografování jídla samotného možná odpoutalo pozornost od grafické stránky jako takové, díky čemuž jsem u práce nedosáhl původního promyšlenějšího plánu.

Stejně jako již zmíněný fakt, že některá jídla jsem musel fotit znovu a díky časovému presu nejsou všechny na stejně kvalitní úrovni.

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



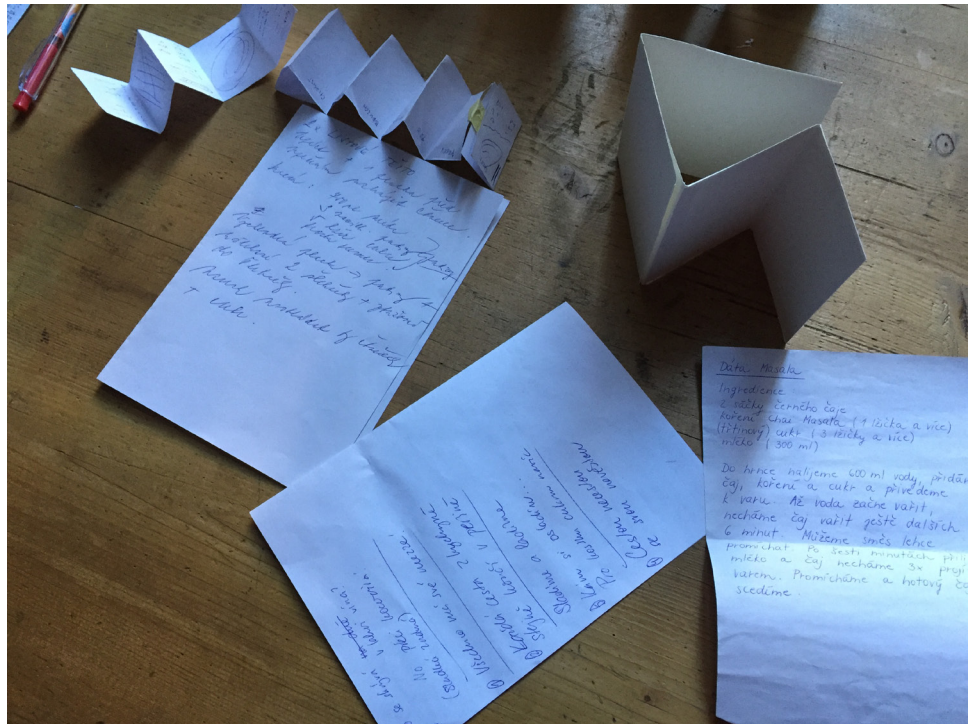
příloha 3



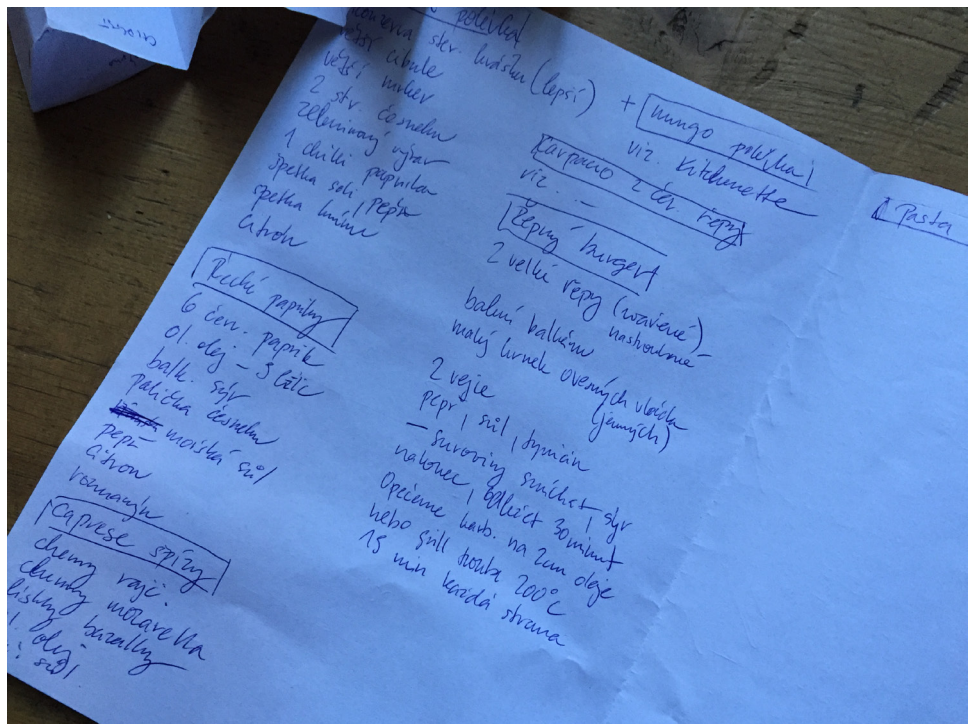
příloha 4



příloha 5



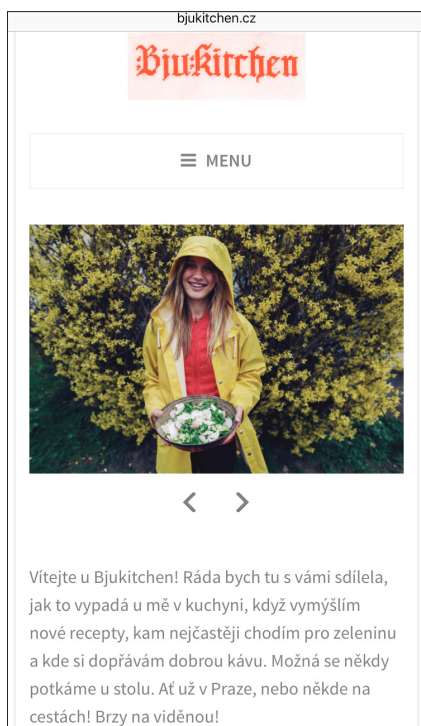
příloha 6



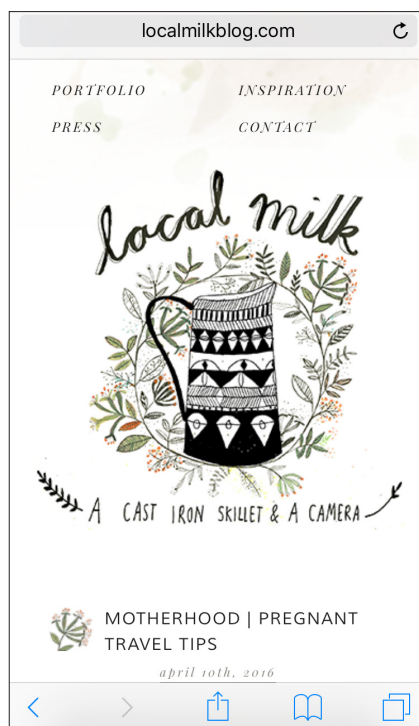
příloha 7



příloha 8



příloha 9



příloha 10



