

**Západočeská univerzita v Plzni**  
**Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara**

# **Diplomová práce**

**2018**

**BcA. Jan Šácha**

**Západočeská univerzita v Plzni**  
**Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara**

**Diplomová práce**

**VNITŘNÍ HLAS**

**SLADCE POMÍJIVÉ**

**Jan Šácha**

**Plzeň 2018**

**Západočeská univerzita v Plzni**  
**Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara**

**Katedra výtvarného umění**  
Studijní program Výtvarná umění  
Studijní obor Socha a prostor

**Diplomová práce**

**VNITŘNÍ HLAS**

SLADCE POMÍJIVÉ

**Jan Šácha**

Vedoucí práce: Doc. Benedikt Tolar  
Katedra výtvarného umění  
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara  
Západočeské univerzity v Plzni

**Plzeň 2018**

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

Plzeň, duben 2018

.....

Podpis autora

## **OBSAH**

1	MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE .....	6
1.1	Objevování.....	6
1.2	Krystalizování.....	7
2	TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY, CÍL PRÁCE .....	8
2.1	Téma a důvod jeho volby .....	8
2.2	Cíl Práce .....	8
3	PROCES PŘÍPRAV, PROCES TVORBY.....	11
4	POPIS DÍLA, TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA, PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR.....	14
4.1	Popis díla .....	14
4.2	Technologická specifika .....	14
4.3	Přínos práce pro daný obor .....	15
5	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....	17
	A) Knižní a periodická literatura .....	17
	B) Internetové zdroje .....	17
6	RESUMÉ .....	18
7	SEZNAM PŘÍLOH .....	20

# 1 MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE

Své dosavadní dílo v kontextu specializace bych rozdělil na dvě části – objevování (viz 1.1) a krystalizování (viz 1.2).

## 1.1 Objevování

Do této doby bych zařadil především studium bakalářského programu na Fakultě Ladislava Sutnara v ateliéru Socha a prostor pod vedením prof. Jiřího Beránka a asistenta doc. Benedikta Tolara. Po nástupu do zmiňovaného ateliéru jsem byl opravdu překvapen z toho, jaká média a jaké možnosti jsou v současném sochařství a umění všeobecně využívána/k dispozici. Po příchodu ze střední školy mi to velmi otevřelo oči. Stanovil jsem si tedy určité cíle, kterých bych rád za dobu tohoto studia dosáhl. Můj rozhled byl velmi omezený, především po řemeslné stránce. Vzhledem k tomu, že řemeslo je základním kamenem sochařství, chtěl jsem co nejvíce využít doby studií, abych si toto spektrum co nejvíce rozšířil. Také jsem si chtěl rozšířit teoretické vědomosti a to především v oblasti moderního umění.

Z počátku studia jsem se zdokonaloval především v modelování. Studoval jsem živé modely od portrétu až po celou lidskou figuru a to zejména po anatomické stránce. Modelování je základní disciplínou sochařství již od počátku věků a proto jsem si ho chtěl osvojit. Také jsem se začal věnovat práci a poznávání materiálů jako je železo, beton, dřevo, sklo, ale i různé silikony a epoxidové pryskyřice. V oblasti teoretické jsem se snažil získat větší rozhled v moderním umění, k němuž jsem měl ze střední školy mizivou přípravu. Zaujalo mne a inspirovalo mnoho umělců, zmínil bych

například: Grzegorz Gwiazda, Javier Marín, Henrique Oliveira, Ivan Kafka či Aleš Veselý.

## 1.2 Krystalizování

Již při studiu bakalářského programu jsem si začínal uvědomovat, co a jak je pro mne v umění důležité, jaké hodnoty mě zajímají a na co reaguji. K hlubšímu vykrystalizování a poznání sebe samotného došlo při navazujícím magisterském studiu, kde jsem nastoupil do stejného ateliéru. Velkou roli pro mne hraje příroda, která je pro mne jistě tou největší inspirací. Uvedl bych dvě díla, která cítím pro sebe samého jako velmi stěžejní a důležitá.

První dílo se jmenuje: *Světy neznámé, cesty, co neznáme* (viz Příloha č. 1).

Jednalo se o site-specific instalaci do galerie Českého rozhlasu, kde jsem pracoval s tématem „Co se odehrává v městských zákoutích, která jsou nám nepřístupná a do kterých nevidíme. Co se děje s odpadem, který produkujeme v nadměrném množství? Nemá také nějaký svůj vlastní svět, který se ukrývá v místech, kam za normálních okolností nevidíme, jako jsou různé šachty, potrubí, klimatizace, atd...? Tato myšlenka mi nasadila doslova brouka do hlavy, kterého jsem ze sebe musel vypustit ven. Proto jsem na něj skrze svou instalaci chtěl upozornit.

Další dílo se jmenuje: *Parazit* (viz Příloha č. 2)

Je to ten, co žije na úkor druhých. Každý ho zná a možná je jím sám. To je má vize dnešní doby, metafora současnosti. V této práci jsem reagoval na svět okolo sebe, ve kterém je parazitismus denním jevem a denně nás obklopuje.

## 2 TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY, CÍL PRÁCE

### 2.1 Téma a důvod jeho volby

Musím se přiznat, že jsem si téma Vnitřní hlas vybral vlastně tak trochu ze zvědavosti, v co a jak ho vlastně přetvořím. Vůbec jsem si nebyl jistý tím, jak náročné bude nalezení a rozpoznání mého momentálního vnitřního hlasu, ale bylo pro mne velkým pokušením udělat svou vlastní sebereflexi a sondu do hloubi sebe samého za jeho nalezením či poznáním. Cítil jsem, že toto téma nejvíce směřuje k jakési intuitivnosti, a to ve všech fázích práce (procesu). Velkou roli při mém rozhodování hrálo, že téma mělo být zpracováno jako sochařský koncept do daného prostoru. Po celou dobu studia jsem chtěl vytvořit site-specific instalaci v nějakém opuštěném industriálním prostoru, ale zatím jsem se k tomu nikdy nedostal. Začal jsem pociťovat, že diplomová práce by mohla být tou pravou chvílí se s tímto restem popasovat.

### 2.2 Cíl Práce

*„Zanech stopy, odnes jenom fotky.“<sup>A.1</sup>*

Dlouhou dobu jsem bádám nad tím, jak diplomovou práci uchopit. Z různých úhlů pohledu jsem přemítal o svých dosavadních pěti letech studia a došel jsem k jednomu velkému zásadnímu problému, který se netýká jen mne, ale určitě nad ním dnes přemýšlí spousta nejen sochařů, ale i umělců z jiných oborů. Už delší dobu mě trápí, co se (ne)děje s díly, která jsem po čas studia vytvořil. Většina našich děl končí jako „odpad“ na školním dvorku, jen málokteré uvidí zraky více lidí než klauzurní komise. Hmotné dílo tak pro mě vlastně představuje jakousi zátěž. Už při jeho tvoření často přemýšlím, zda jeho osud bude zpečetěn stejně tak, jako těch předešlých anebo



jestli *tentokrát* už to bude jiné a dílo konečně zažije to, pro co je stvořené - pro (dlouhodobou) interakci se svými diváky. V tu chvíli jsem si uvědomil, že bych chtěl jít trochu jinou cestou než doposud. Proto jsem si začal pohrávat s myšlenkou pokusit se vytvořit dílo z pomíjivého materiálu, tak abych se nemusel potýkat s problémy, které jsem zmiňoval. Cítil jsem, že by to mohla být ta správná cesta, kterou bych se měl momentálně vydat. V té době jsem objížděl s mým spolužákem Vojtěchem Jakimivem opuštěné industriální budovy. Jednoho dne jsem se pohyboval na Kolínsku, z určitého zdroje jsem si vyhledal informace, že se poblíž nachází opuštěný cukrovar v Dymokurech.<sup>B.1, B.2</sup> Tento prostor mě ihned oslovil, bylo to přesně místo, které jsem hledal. Nemusel jsem ani dlouho přemýšlet o materiálu, z kterého zde tvořit. Tento prostor mi ho nabídl sám. Přirozeně se propojila moje původní myšlenka o pomíjivosti materiálu a materiál, který mi starý cukrovar nabídl. Cukr! Nějaká forma cukru – zkaramelizovaný cukr ideální, pro můj záměr... Po detailnějším průzkumu cukrovaru jsem našel různá zajímavá místa. Nejvíce mne ale zaujal prostor, kde se nalézá dnes již torzo pecí, kde se dříve vařil cukr a také prostor s bílou sypkou hmotou vypadající jako moučkový cukr. Při detailnějším průzkumu jsem zjistil, že se jedná o vápno, které, jak jsem později zjistil, se používá při jednom z postupů při výrobě cukru.<sup>B.3</sup> Dále mne zaujaly na určitých místech po zdech vedoucí a na zemi se povalující, do očí bijící červené kabelové chráničky a také trocha zašmodrchaných vlasů, vypadajících jako konopná koudel. Práce ve zchátralém prostoru bývalé továrny navazovala na myšlenky, z nichž jsem během svého magisterského studia vycházel již v předešlých pracích. O těchto pracích jsem se zmiňoval v předchozí kapitole a chtěl jsem ji tímto propojením uzavřít. Proto jsem začal přemýšlet

nad tím, co by mohl opuštěný, chátrající komplex bývalého cukrovaru ukrývat, co by zde třeba mohlo žít, či zda by v sobě mohl ukrývat nějaké zbytky své cukrové historie. Obecně ve své tvorbě často nacházím inspiraci v přírodě. V tomto případě mě zaujala povaha buněčného organismu, jakési hmoty, která se vždy objeví na nějakém místě v určitém stadiu a tvaru. Chvíli zde žije a po určité době se rozteče, víceméně zmizí a zase cestuje dál. Jedná se o buňky měňavkovitého tvaru, kterým se říká Hlenky neboli Sliznatky. Do opuštěného komplexu bývalého cukrovaru v Dymokurech jsem tedy vytvořil site-specific instalaci ze zkaramelizovaného cukru, hmoty, která se zde vylíhla v různých tvarech, propojená s věcmi, které se nalézají na různých místech tohoto bývalého cukrového ráje. Tato hmota neustále pracuje, mění se a mizí. Tyto proměny dokumentuji až do jejího úplného zmizení, kdy ji pohltí chátrající Dymokurský cukrovar, který bohužel pomalu, ale jistě čeká stejný osud. Zůstanou pouze vzpomínky a fotografická dokumentace.

### 3 PROCES PŘÍPRAV, PROCES TVORBY

Jak již jsem zmínil v předešlé kapitole, mé přípravy započaly obdobím, kdy jsem začal podnikat cesty po opuštěných objektech po České republice. Objekt, který odpovídal mým představám, se nachází v okrese Nymburk. Jedná se o zaniklý komplex na výrobu cukru v Dymokurech, kde utichla výroba počátkem 90. let a od té doby zeje prázdnotou a postupně chátrá.<sup>B.4</sup> Poté, co jsem se rozhodl pro tento konkrétní prostor a poté, co jsem si i zvolil stěžejní materiál, se kterým jsem chtěl pracovat, tedy zkaramelizovaný cukr, hledal jsem inspiraci nejen v sobě, ale i u umělců, kteří s podobnými pomíjivými materiály pracují. Také jsem začal řešit technologické problémy s přípravou karamelu spojené, ale ty popíši v kapitole Technologická specifika.

Jakmile jsem byl schopen karamel využívat, tak jak bych si představoval, začal jsem dělat různé pokusy a zkoušky, například různé stékání a roztékání karamelu, karamelové vlasy nebo spíše pavučiny atd. Všechny věci vypadaly velmi zajímavě, jenže jsem stále neměl vyřešený jeden velký otazník, a sice ten jak se bude karamel chovat ve venkovních podmínkách, kde bude nestálá teplota a klimatické podmínky. Zkoušel jsem dělat několik pokusů venku, ale od toho jsem se nemohl moc odrazit, protože počasí v únoru a březnu je úplně jiné než v dubnu a podmínky na školním dvorku, také nejsou srovnatelné s vlhkým prostředím cukrovaru. Měl jsem tedy určitou vizi a představu, jak by se karamel mohl chovat a nezbývalo mi než se pustit do samotné realizace a nechat se překvapit tím, v jaké míře bude karamel po instalaci pomíjivý.

Začal jsem si tedy opatřovat potřebný materiál a pustil se do samotné realizace. Nebyl jsem si jistý, kolik kilogramů cukru budu potřebovat a tak jsem nakoupil 150 kilogramů, což se později ukázalo jako dostačující množství. Dále jsem si opatřil několik metrů elektrikářské chráničky v průměrech 35mm, 50mm, 75mm a 90mm. Také jsem navštívil bazar, kde jsem nakoupil několik nerezových hrnců ve, kterých jsem karamel vařil. Další věci, které jsem potřeboval opatřit, byly 2kilogramové plynové bomby a příslušné nástavce, štětce, konopnou koudel, nerezové naběračky, pečící papíry, pracovní rukavice, gumové rukavice, atd.

Když jsem měl vše potřebné nakoupené, pustil jsem se ve školním ateliéru do práce. Nejprve jsem začal ohýbat a kroutit elektrikářské chráničky do různých tvarů připomínajících červa. Poté jsem je zahrabal do písku, tak abych zamezil popraskání karamelu při jeho lití a následném tuhnutí. Těchto trubek jsem naplnil cca 20 až 30 kusů. V ateliéru jsem jich několik vyřezal z forem, ale většinu jsem raději nechal v chráničkách kvůli bezpečnějšímu převozu na místo.

Jakmile jsem měl tuto část hotovou, trubky jsem s ostatním materiálem potřebným pro realizaci naložil do auta a vyrazil směr Dymokury. Po cestě jsem si udělal mezizastávku v Kolíně, kde jsem si složil karamelové červíky v garáži u známého. Poté jsem se vydal do samotného cukrovaru v Dymokurech. Zde jsem začal budovat v torzech bývalých pecí hnízdo z konopné koudele a karamelu v různých strukturách. Tato práce trvala několik dní, protože bylo nutné si zprvu udělat menší zkoušku, abych měl představu o tom, jak se bude karamel přímo na místě chovat. Celkově práce ve

venkovních podmínkách nebyla jednoduchá. Když jsem měl v této fázi vše hotové, začal jsem s instalací červů do místnosti s pytlí s vápnem. Jakmile jsem byl i zde hotov, nastal čas na první fotografickou dokumentaci. Poté jsem se do cukrovaru vracel, každý týden, tak abych mohl zaznamenávat veškeré změny, které se s instalací (karamelem) udály.

## **4 POPIS DÍLA, TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA, PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR**

### **4.1 Popis díla**

Vytvořil jsem site-specific instalaci ze zkaramelizovaného cukru do bývalého cukrovaru v Dymokurech, která se nachází na dvou místech. Prvním místem je objekt dříve sloužící pro pece na cukr, zde jsem vytvořil za pomoci konopné koudele a karamelu v různých podobách tzv. hnízdo, kde se líhne život ze zkaramelizovaného cukru. Těmito podobami myslím, například karamelové vlasy, které vypadaly jako pavučiny, karamelové drobné kuličky, které vypadaly trochu jako jikry či nějaká vajíčka a dále různé stékání karamelu po zdech v okolí hnízda a samotný karamel smíchaný s konopnou koudelí, kterou jsem vytvořil základní rysy tzv. hnízda. Tento tzv. život se nacházel i v místnosti, kde jsou různě rozmístěny pytle s vápnem a různými provazy. Zde se objekty nacházejí ve formě červů formovaných přítomnými elektrikářskými chráničkami. Tito červi se zde různě proplétají již zmíněnými pytli s vápnem a také lany pohozenými na zemi.

### **4.2 Technologická specifika**

Problémů spojených s procesem výroby zkaramelizovaného cukru nastalo hned několik. Největším problémem bylo docílit nalití zkaramelizovaného cukru ve velkém množství do elektrikářských chrániček, tak aby nepopraskal a následně se celý nerozsypal. Zprvu se mi to vůbec nedařilo a tak jsem byl nucen kontaktovat člověka, který se zabývá cukrařinou a má s karamellem jisté zkušenosti. Od něho jsem dostal několik rad, jak karamel poupravit, například přidáním másla či smetany. Ale to jsem nebyl spokojen s jeho

výslednou barvou a ani mi nevyhovovalo do cukru přidávat jinou surovinu, načež karamel stejně popraskal. Poté mi byla dána rada, abych karamel zkusil podchlazovat ve vodní lázni. Ale to také nebyla správná cesta. Už jsem si nevěděl moc rady, a tak jsem si řekl, že zkusím použít techniku, která se používá na odlévání kovů, tedy zahrabat trubky do písku. Tento postup se ukázal být tou správnou cestou, a já tak byl schopen nalít až 12 kg zkaramelizovaného cukru, aniž by odlitek rozpraskal či to nevydržela forma (chránička na kabely). Pro subtilnější podoby karamelu, které jsem využíval pro svoji práci, byla největším problémem jejich opravdu rychlá pomíjivost ve venkovních podmínkách. Ta se kvůli nestálým venkovním teplotám stala neovlivnitelnou, což nepovažuji za nikterak zásadní problém.

#### **4.3 Přínos práce pro daný obor**

Hlavní přínos cítím ve využití pomíjivého materiálu tedy zkaramelizovaného cukru. Nemyslím si, že bych byl nějak extra originální, řada cukrářů všude po světě používá tento sladký materiál pro svá gastronomická díla, která mají nesporně svou uměleckou hodnotu. V mém případě mi přijde přínosné pokusit se pracovat s tímto materiálem v exteriéru, kde si nemůžu být jistý tím, jak se zachová, tudíž jeho veškerá poddajnost a chování závisí jen na momentálních vlivech počasí, které nelze ovlivnit.

Za další přínos považuji, že jsem dostal svého záměru a vytvořil dílo z pomíjivého materiálu, u kterého se nemusím obávat osudu díla, které by dost pravděpodobně nemělo své místo pro dlouhodobější interakci s divákem či nemělo jiné uplatnění a tak by dost

pravděpodobně skončilo někde v zapomnění. Což zároveň svým způsobem poukazuje na fakt, že dnešní zájem o sochu velmi upadá, neboli mu zvoní hrana.



## 5 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

### A) Knižní a periodická literatura

A.1) FAIGLOVÁ, Barbora a Katka HAVLÍKOVÁ. *URBEX: opuštěná místa v Čechách*. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-5336-2.

### B) Internetové zdroje

B.1) Tajemný dymokurský cukrovar. *NAVZDUCHU.CZ* [online]. 2009 [cit. 2018-04-29]. Dostupné z: <http://www.navzduchu.cz/ostatni/tajemny-dymokursky-cukrovar/>

B.2) Opuštěný cukrovar-Dymokury. *YouTube.cz* [online]. DWG Films, 2017 [cit. 2018-04-29]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=-6J47ntfli4>

B.3) Výroba cukru. *Cukrovar Prosenice* [online]. Hanácká potravinářská společnost, 2018 [cit. 2018-04-29]. Dostupné z: <http://www.hps.cz/vyroba-cukru/>

B.4) Dymokury. *Wikipedie* [online]. 2018 [cit. 2018-04-29]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Dymokury>

### Příloha

3) Dymokury: Historické datum: 1910. *FOTOHISTORIE* [online]. Radomír Roup, 2014 [cit. 2018-04-29]. Dostupné z: <http://www.fotohistorie.cz/Stredocesky/Nymburk/Dymokury/Default.aspx>

## 6 RESUMÉ

My final diploma work reflects on the purpose of creating (producing) sculptures, which nowadays do not have the same standing as in the past. Today's rushed and digitalized world is not sculpture-friendly, which is why most of them end up tucked away without being meaningfully confronted with viewers and why their fate is futile. I wanted to avoid this, which is why I have approached the piece differently and created it out of a perishable material.

I have been keen on creating a site-specific installation in an abandoned industrial area for a long time, and my final diploma work was the right time to tackle this. I have visited many abandoned buildings, but when I was exploring the former Dymokury sugar refinery, I was sure that it was the right space. Here, my original idea of using a perishable material and the material offered to me by the old sugar factory naturally connected. Sugar! Some form of sugar - a caramelized sugar ideal for my intention...

In the abandoned former sugar refinery in Dymokury, I created a site-specific installation out of caramelized sugar – a material in various shapes, linked to things found in various places in this former sugar paradise. Sugar as a material is in constant motion, changing and disappearing. I am documenting these transformations until it disappears completely, when the Dymokury sugar refinery absorbs it, the same inevitable fate waiting for the refinery itself. Only memories and photographic documentation will remain.

I created the installation in two places. The first place is a building formerly used for sugar furnaces where I created a “nest” in which the life of caramelized sugar metaphorically starts. I created shapes such as caramel hair that look like cobwebs, tiny caramel balls that look like roe or eggs, caramel trickling down the walls around the nest and the nest itself, the basic outline of which I made out of hemp fibre and caramel. The second room contains another form of ‘life’ in bags of lime and various ropes scattered on the floor. Here, the caramel is in the shape of worms, which I created using electric tubing found there. These worms are crawling through the aforementioned bags of lime and ropes on the ground.

## **7 SEZNAM PŘÍLOH**

### **Příloha 1**

*Světy neznámé, cesty co neznáme*

### **Příloha 2**

Parazit

### **Příloha 3**

Cukrovar Dymokury v roce 1910

### **Příloha 4**

Cukrovar Dymokury aktuální stav 2018

### **Příloha 5**

Prohlídka interiéru cukrovaru v Dymokurech

### **Příloha 6**

Objevení elektrikářských chrániček a konopné koudele v prostorách interiéru

### **Příloha 7**

Nalévání elektrikářských chrániček zkaramelizovaným cukrem

### **Příloha 8**

Zkoušky podob karamelu pro výslednou instalaci

### **Příloha 9**

Hotová instalace tzv. karamelového hnízda v torzech bývalých pecí na cukr

### **Příloha 10**

Hotová instalace tzv. karamelových červů v místnosti s pytli vápna

### **Příloha 11**

Dokumentace po 7 dnech od vytvoření instalace

### **Příloha 12**

Dokumentace po 15 dnech od vytvoření instalace

## Příloha č. 1

*Světy neznámé, cesty, co neznáme<sup>1</sup>*



## Příloha č. 2

*Parazit<sup>2</sup>*



---

<sup>1</sup> Foto Julie Čermáková

<sup>2</sup> Archiv autora

### Příloha č. 3

Cukrovar Dymokury v roce 1910<sup>3</sup>



---

<sup>3</sup> Dymokury: Historické datum: 1910. *FOTOHISTORIE* [online]. Radomír Roup, 2014 [cit. 2018-04-29]. Dostupné z: <http://www.fotohistorie.cz/Stredocesky/Nymburk/Dymokury/Default.aspx>

## Příloha č. 4

### Cukrovar Dymokury aktuální stav 2018<sup>4</sup>



---

<sup>4</sup> Foto Markéta Tichá

## Příloha č. 5

### Prohlídka interiéru cukrovaru Dymokury<sup>5</sup>



---

<sup>5</sup> Archiv autora





## Příloha č. 6

Objevení elektrikářských chrániček a konopné koudele v prostorách interiéru<sup>6</sup>



---

<sup>6</sup> Archiv autora

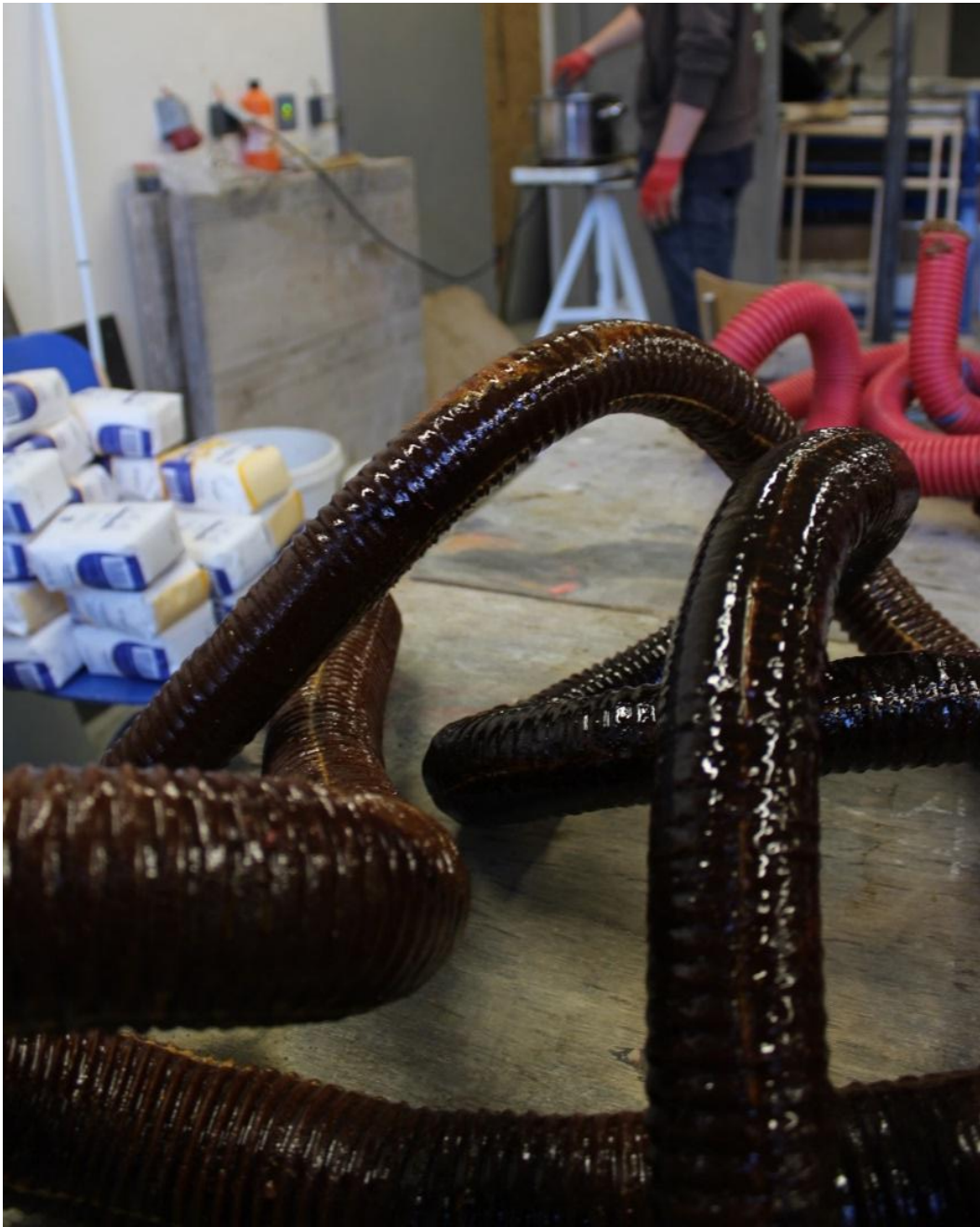
## Příloha č. 7

Nalévání elektrikářských chrániček zkaramelizovaným cukrem <sup>7</sup>



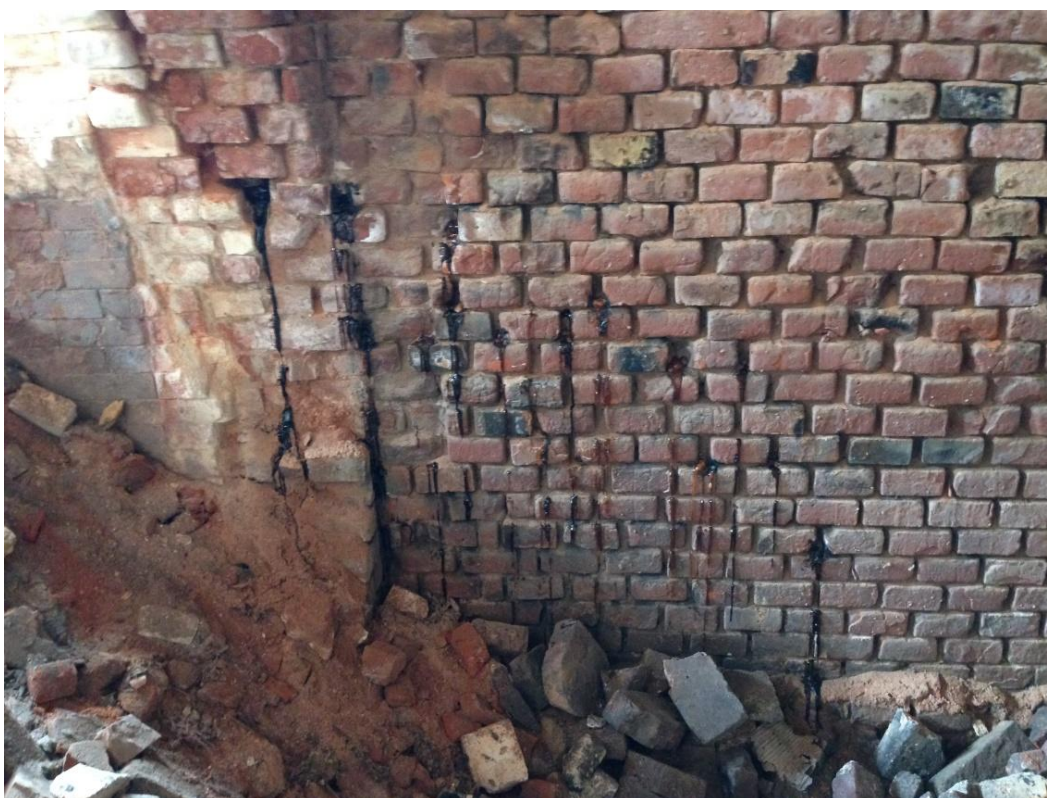
---

<sup>7</sup> Foto Vojtěch Jakimiv



## Příloha č. 8

Zkoušky podob karamelu pro výslednou instalaci<sup>8</sup>



---

<sup>8</sup> Archiv autora



## Příloha č. 9

Hotová instalace tzv. karamelového hnízda v torzech bývalých pecí na cukr<sup>9</sup>

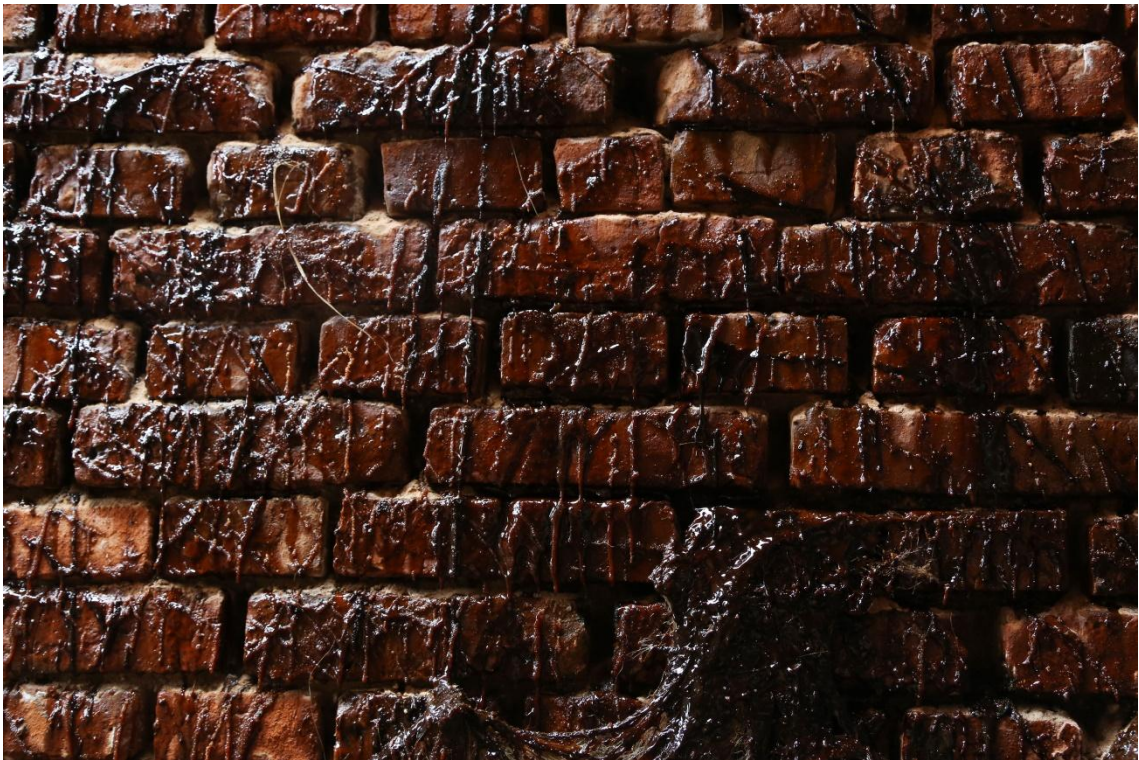


---

<sup>9</sup> Foto Markéta Tichá







## Příloha č. 10

Hotová instalace tzv. karamelových červů v místnosti s pytli vápna<sup>10</sup>



<sup>10</sup> Foto Markéta Tichá





## Příloha č. 11

Dokumentace po 7 dnech od vytvoření instalace<sup>11</sup>



---

<sup>11</sup> Archiv autora





## Příloha č. 12

Dokumentace po 15 dnech od vytvoření instalace<sup>12</sup>



---

<sup>12</sup> Archiv autora





