

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Bakalářská práce

EVERYDAY (DESIGN)

Lucie Kopřivová

Plzeň 2019

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Katedra výtvarného umění

Studijní program Výtvarná umění

Studijní obor Sochařství

Specializace Keramika

Bakalářská práce

EVERYDAY (DESIGN)

Lucie Kopřivová

Vedoucí práce: doc. MgA. Gabriel Vach
Katedra výtvarného umění
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara
Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2019

Prohlašuji, že jsem umělecké dílo vypracovala samostatně a nejedná se o plagiát.

Pízeň, duben 2019 podpis autora

Poděkování

Tímto bych ráda poděkovala vedoucímu své bakalářské práce panu doc. MgA. Gabrielu Vachovi za jeho odborné vedení a řadu přínosných informací v průběhu celého studia.

Následně bych také ráda poděkovala MgA. Markétě Kalivodové za veškerou pomoc poskytnutou při mé tvorbě.

V neposlední řadě bych také ráda poděkovala své mámě, zbytku své rodiny a přátelům, za velkou podporu a trpělivost po celou dobu bakalářského studia, se kterou při mně vždy stáli.

OBSAH

1	TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY.....	1
2	CÍL PRÁCE.....	2
3	PROCES PŘÍPRAVY.....	3
4	PROCES TVORBY.....	4
	4.1 Nádoba na chléb.....	4
	4.2 Madlo.....	6
	4.3 Odměrky.....	6
	4.4 Prkénko.....	7
	4.5 Kuchařka.....	7
	4.6 Dekor.....	7
5	TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA.....	8
	5.1 Porcelán.....	8
	5.2 Přežah.....	8
	5.3 Glazování.....	8
	5.4 Ostrý výpal.....	8
	5.5 Výpal dekorace.....	9
6	POPIS DÍLA.....	9
7	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....	10
8	RESUMÉ.....	11
9	SEZNAM POUŽITÝCH PŘÍLOH.....	12

1 TÉMA A DŮVOD JEHO TVORBY

Jako téma své bakalářské práce jsem si vybrala Everyday (design). Toto téma hovoří o designu všedních věcí, které jsou denně používány.

Zvolila jsem toto téma s ohledem na to, co mě zajímá a co mě zaujalo během celého studia keramiky. V mé předešlé tvorbě jsem se zajímala o funkčnost a estetiku daných produktů a v tom jsem chtěla pokračovat.

Z počátku jsem o tom, co budu tvořit, neměla zcela jasno. Jediné co jsem věděla a stála si za tím, bylo, aby věc kterou vytvořím, plnila funkci pro kterou bude určena a bude sloužit nejen mně ale i ostatním lidem.

Po dlouhém přemýšlení nad tím, co a čím se chci zabývat, jsem si položila otázku, pro jakou cílovou skupinu by měl produkt sloužit a jakou problematiku by měl řešit. Jestli do nějaké skupiny lidí patřím já a co od daného produktu očekávám.

Do mé práce jsem chtěla dostat něco ze sebe, mé zájmy a hlavně něco co mě zajímá. V posledních letech jsem se začala více zajímat o jídlo a o to, jakou stravu dostáváme do svého těla. Při hledání informací jsem narazila na internetový blog autorky Janiny Černé s názvem Cukrfree. Ve svém blogu se věnuje, jak už název napovídá, stravě bez cukru. Je to styl stravování, který spočívá ve snížení konzumace sacharidů. Tento styl stravování je založen na čerstvých a kvalitních potravinách a snaží se o návrat k základním surovinám.

Základem této stravy je vyřadit všechny vysoce zpracované potraviny, produkty vyrobené z pšeničné mouky, příloh a rafinovaného cukru. Tento typ stravování jsem si vyzkoušela sama na sobě, absolvovala jsem kurz nízkosacharidového stravování a plně se ztotožňuji s názory o tom, že cukr našemu tělu zdravotně neprospívá. Jelikož jsem si sama zkusila sacharidy vyřadit ze svého jídelníčku, vím že to není lehké, když je člověk zvyklý jíst „normálně“.

Na nízkosacharidové stravě mi nejvíce chybělo něco, na co si namažu máslo nebo pomazánku. Víím, že toto nedělalo problém jen mě, ale většině lidí,

přecházejících na tuto stravu. Proto jsem zkusila upéci chleba podle Cukrfree receptu, který autorka měla na blogu.

Nízkosacharidové chleby se skládají z tělu prospěšných surovin jako jsou různá semínka, ořechy, oleje a jsou přirozeně bezlepkové, jelikož neobsahují pšeničnou mouku, což ocení především lidé s intolerancí na lepek.

Díky tomu jsem přišla na to, že bych ráda vytvořila set na pečení chleba pro všechny, kteří chtějí do svého těla dostávat tělu prospěšné látky. Pomoci lidem s intolerancí na lepek a sacharidy a navrátit do domácností výrobu domácího chleba.

Když jsem si dělala rešerši o pečících nádobách na chléb našla jsem plno nádob s odlišnými tvary, velikostmi a materiálem ze kterého jsou vyrobeny. Vyrábí se z oceli s antiadhezním povrchem, silikonu a keramiky. Při hledání jsem narazila i na nádoby pro uchovávání chleba a rozhodla se tyto dvě funkce spojit a vytvořit nádobu ve které se bude dát chléb upéct a poté i skladovat. Pro funkci skladování bylo zcela nutné vymyslet jakýsi princip, jak se nádoba uzavře. K tomu poslouží dřevěné prkénko, které zde bude ještě jako funkce pro servírování.

Jelikož mám ráda recepty, ve kterých se nemusí většina ingrediencí vážit na váze a využívá se proto hrníčková metoda, rozhodla jsem se vytvořit odměrky, a to vše doplnit kuchařkou s pár recepty.

2 CÍL PRÁCE

Cílem mé bakalářské práce je navrhnout a vytvořit ideální set pro přípravu chleba v domácnosti. Pro lidi, kteří se chtějí začít stravovat z tělu prospěšných potravin, bez přidaných cukrů, lepku a připravovat si tak chléb ze zdravých surovin doma.

3 PROCES PŘÍPRAVY

Nejdříve bylo důležité udělat si rešerši. Zjistit jaké nádoby na pečení pro výrobu chleba se vyrábí, z jakého materiálu jsou a jaký mají tvar a velikost. O tvaru nádoby jsem měla jasno už ze začátku. Kruhový tvar nádoby by neměl smysl, jelikož suroviny, ze kterých jsou chleby pečeny nemají vlastnosti jako normální kváskový chléb a nevykynou. Vybrala jsem proto tvar obdelníku, pro jeho snadnější skladování, jelikož nezabírá tolik místa jako by zabírala nádoba kulatého tvaru. Poměry stran u nádob, které jsem hledala na internetu a v obchodech se dost lišily. Sama mám doma chlebovou nádobu, jejíž materiál je ze silikonu a s jejím poměrem stran nejsem spokojena. Její delší část je až příliš dlouhá a při pečení chlebů podle receptů z kuchařek ze kterých čerpám jsou velmi nízké. Tam se většinou píše o nádobě velikosti 20 cm krát 10 cm. Když jsem hledala nádobu o této velikosti, nenašla jsem. Rozhodla jsem se tedy takovou vytvořit. Nádoba má sloužit, jak k pečení, tak i jako chlebník pro uchování chleba. Proto bylo nutné navrhnout i dřevěné prkénko, které bude plnit funkci uzavíratelnosti a také poslouží při krájení chlebu.

U odměrek jsem se rozhodla pro tak zvanou hrníčkovou metodu, takže tady byl objem jasný. U hrníčkové metody se počítá, že jeden hrnek má objem 250 mililitrů. Teď už zbývalo navrhnout ideální tvar a poměr stran k danému objemu. Při pečení nebo vaření mi vadí, že se většinou používá jedna odměrka, jak na suché, tak i na mokré ingredience. Z praktického hlediska mě proto napadlo vytvořit jednu odměrku na suché a druhou na mokré ingredience, která bude navíc pro odlišení a funkčnost opatřena hubičkou.

Při první kontrolní rozpracovanosti během diskuse padl nápad, že by bylo dobré celý set doplnit kuchařkou v níž by bylo pár receptů pro přípravu domácího chleba. Tento nápad se mi zalíbil a začala jsem dávat mé oblíbené recepty dohromady. Čerpala jsem z první i druhé kuchařky od Janiny Černé a Jany Dell Plotnářkové a také z jejich internetových blogů o vaření.

4 PROCES TVORBY

4.1 Nádoba na chléb

Proces tvorby začal vymýšlením proporcí nádoby. Rozměr jsem stanovila 20 cm x 10 cm. Poté jsem vybírala výšku nádoby. Jelikož se v nádobě bude moci péct a poté i chleba skladovat, bylo za potřebí vymyslet princip jakým se chleba vyndá z nádoby a následně tou stejnou nádobou se uzavře. Proto nádoba nemůže být kónická jelikož by s ní chleba nešel přiklopit. Zvolila jsem tedy nádobu s rovnými stranami.

Poté přišlo na řadu vymyslet, jak se s danou nádobou bude manipulovat. Aby se nádoba dala zvedat z prkénka a odkrývat jím chléb jednou rukou, bylo třeba udělat několika centimetrový rantl na vrchu nádoby, kam se umístí madlo na držení. Na okraji rantlu a horní části madla se nádoba bude dotýkat roštu trouby. Po upečení a vyjmutí z nádoby vyložené pečícím papírem se chléb umístí na dřevěné prkénko. Otočením nádoby směrem nahoru se chléb přiklopí a poslouží jako chlebník.

Nikdy předtím jsem jiný tvar, než rotační nedělala, proto jsem se rozhodla model nádoby a model pro výrobu nalévací části sádrové formy vytvořit ve 3D programu Rhinoceros 5.0 a následně nechala zhotovit na CNC fréze z polyuretanového elastomeru.¹ Nádobu jsem vymodelovala ve velikosti o 14% větší kvůli smrštění porcelánové hmoty při sušení a pálení.

Části zhotoveného modelu nádoby jsem následně slepila gelovým vteřinovým lepidlem, zbrousila brusným papírem. Slepěný model nádoby a model pro nalévací část sádrové formy jsem několikrát natřela balakrylem.² Po důkladném zaschnutí balakrylu jsem je ještě vyhladila jemným brusným papírem, abych mohla začít s výrobou sádrové formy.

Před samotným formováním jsem modely natřela šelakem a naseparovala mastným mýdlem.

¹ příloha č. 1 – proces tvorby na CNC fréze

² příloha č. 2 – následná úprava polyuretanového modelu

Prvotně jsem na místě, kde je rantl a následně lepené madlo udělala ohrádku z hlíny a tu vylila sádrou, aby vznikla spodní část sádrové formy. Poté jsem sádrovou část opracovala kouskem pilky, zbrousila do hladka a očkem udělala zámek podél celé spodní části. Sádrovou část jsem naseparovala olejovým mýdlem a celé i s modelem zalila sádrou po okraj modelu nádoby. Poté vytvořila zámky a na střed modelu nádoby položila model pro nalévací horní část, zatížila závažím a zalila sádrou. Pro snahu vytvořit formu štípanou jsem nařízla sádrovou formu ve středech dvou protilehlých rohů. Jelikož se mi při štípnutí forma rozdělila mimo střed jednoho z rohů, musela jsem jednu polovinu vyhladit ve spoji a dolít část druhou, aby forma mohla fungovat.³ Při odlévání porcelánem bylo nutné nechat tvořit střep přibližně 35 minut.⁴ Formu jsem rozebrala a výrobek v kožovitém stavu⁵ jsem musela ze spodního dílu formy pomocí kompresoru odfouknout slabým proudem vzduchu a postupně dostávala výrobek od podední formy.

Jelikož se mi při sušení a následném pálení delší strany nádoby začaly propadat a kroutit se, byla za potřebí sušící pomůcka. Na tu jsem si v programu Rhinoceros 5.0 vymodelovala formu a poté nechala opět vyfrézovat na CNC fríze z polyuretanu. Formu jsem přetřela několikrát vrstvami balakrylu, našelakovala a naseparovala mastným mýdlem a poté vylila sádrou.⁶

Další porcelánové vylitky jsem sušila s pomůckou, aby se nekřivily.⁷

³ příloha č. 3 – výroba sádrové formy

⁴ příloha č. 4 – tvorba střepu ve formě

⁵ příloha č. 5 – nádoba v kožovitém stavu

⁶ příloha č. 6 – tvorba sádrové sušící pomůcky

⁷ příloha č. 7 – proces sušení se sádrovou sušící pomůckou

4.2 Madlo

Madlo je navřené tak, aby se za něj nádoba mohla pohodlně zvedat jednou rukou. Jeho horní část tvoří mírný rantl, který bude neglazovaný, aby se na této straně celá nádoba mohla při výpalu pálit v peci. Jsou zde zaobleny všechny hrany a úhly kvůli mytí a udržování.

Model madla jsem vytvářela ze sádrových destiček, ze kterých jsem vyřezávala a následně brousila tvar.⁸ Model byl tvořen ze dvou částí lepených k sobě, našelakovaných a naseparovaných mastným mýdlem. Pro výrobu formy jsem vytvořila okolo modelu ohrádku z lina a zalila sádrou po okraj. Vytvořila jsem kulaté zámky a zalila sádrou pro horní nalévací část sádrové formy.

Při odlévání porcelánem jsem musela výrobek nechat ve formě po dobu, co se tvořil střep u nádoby, až do finálního vyndání z formy. Poté jsem madlo lepila k nádobě pomocí naškrábaných lepených ploch a nanesení šlikru.

4.3 Odměrky

Vnitřní objem odměrek činí 250 mililitrů, jelikož v receptech se ingredience měří na hrnky. Tvar jsem zvolila velice jednoduchý. Jedna z odměrek je doplněna hubičkou pro tekuté ingredience. Tím jsou od sebe rozeznatelné, která odměrka je na suché ingredience a, která na tekuté.

Model odměrky jsem vytáčela na sádrařském kruhu. Poté opatřila šelakem a mastným mýdlem.⁹ Při výrobě sádrové formy jsem napřed vytvořila ohrádku pomocí lina a hlíny a poté zalila sádrou. Jelikož je model kónického tvaru, forma na něj je jednodílná. Pro odměrku na tekuté potraviny, jsem z hlíny vymodelovala hubičku, přilepila k modelu a zopakovala proces výroby sádrové formy.¹⁰

⁸ příloha č. 8 – výroba modelu madla

⁹ příloha č. 9 – výroba modelu odměrky na sádrařském kruhu

¹⁰ příloha č. 10. – sádrová forma na odměrku s hubičkou

Při odlévání porcelánem jsem nechala střep zavadnout a v kožovitém stavu vyndavala na sádrové sušící kroužky, aby se výrobky sušením nedeformovaly.

4.4 Prkénko

Prkénko je navrženo tak, aby kopírovalo tvar nádoby. Na kratších stranách jsou pomocí frézy vytvořeny otvory pro snazší manipulaci. Plocha prkénka tvoří drážku, kam nádoba zapadne a nebude tak klouzat z povrchu. Pro výrobek je použito bukové dřevo. Tvar jsem nejprve vymodelovala ve 3D programu Rhinoceros 5.0, poté jsem si dřevěné prkénko nechala zhotovit na CNC fríze v DEPO2015.

4.5 Kuchařka

Set je doplněn o deset mých oblíbených receptů na domácí přípravu chlebů, které jsem čerpala z Cukrfree kuchařek a webových stránek Janiny Černé a Jany Dell protnářkové. Grafickou úpravu jsem tvořila v programu Adobe Illustrator CC 2019 a Adobe Photoshop CC 2019.

4.6 Dekor

Rozhodla jsem se odměrky doplnit sítotiskovým dekorem černé barvy v podobě rozdělení vnitřní strany na čtvrtiny a třetiny. Lépe se tak s odměrkami bude pracovat při přípravě chlebů. Číslovky jsem si nejprve napsala na papír, naskenovala a poté převedla v programu Adobe Illustrator CC 2019 na vektor. Odměrka je opatřena mnou ručně psaným logem. Na spodní straně odměrek je umístěno mé jméno. Logo jsem použila i na vnější horní stranu nádoby.

5 TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA

5.1 Porcelán

Pro nádobu a odměrky jsem zvolila tvrdý porcelán. Jedná se o licí hmotu, kterou tvoří 50 % kaolinu, 25 % živce a 25% křemene. Jeho bílá barva je docílena použitím jemně namletých surovin.

5.2 Přežah

Výrobky, které byly nality, vysušeny a následně oretušovány prošly nejdříve prvním přežahovým výpalem v kruhové elektrické peci při teplotě 920 °C. Nejprve se sušením odpařuje vlhkost obsažená ve výrobcích, do cca 450 °C vyhořívají organické látky a zbavujeme se chemicky vázané vody. Při 700 °C až 900 °C dochází k přeměně křemene. Výrobky tak získají pevnost, která je vhodná pro další práci, jako je nanášení glazury.

5.3 Glazování

Před samotným glazováním jsem výrobky ještě jednou oretušovala jemnou smirkovou houbičkou, aby byl povrch jemný. Poté jsem glazovala transparentní glazurou technikou namáčení.

5.4 Ostrý výpal

Po glazování přišel na řadu ostrý výpal v redukční plynové peci na teplotu 1370°C. Jedná se o poslední fázi, při níž porcelán sline a stane se nenasákavým.

5.5 Výpal dekorace

Porcelánové výrobky s aplikovanými obtisky¹¹ jsem páčila v kruhové elektrické peci na vypalovací teplotu 1220°C.¹²

6 POPIS DÍLA

Mé dílo je založeno na myšlence domácí přípravy alternativních chlebů pro lidi, kteří se chtějí stravovat ze zdraví prospěšných potravin bez vysokého množství sacharidů a lepku. Mou snahou je návrat přípravy a pečení chleba v domácnosti jiným a zdravějším způsobem.

Set tvoří nádoba, ve které je možné chléb péct a poté i skladovat. Z jedné strany slouží jako pečicí nádoba a po jejím otočení jako vrchní část tvořící chlebník. Ten je doplněn o dřevěné prkénko s drážkou, do níž nádoba zapadá. Prkénko zároveň slouží jako dno chlebníku a zároveň jako servírovací podložka. Dále se set skládá z dvou odměrek na sypké a tekuté ingredience. Jejich vnitřní stěna je opatřena ryskami určujícími objem potřebný k přípravě chlebových receptů. Jedná se o deset mnou oblíbených receptů pro přípravu chlebů.

Porcelánová nádoba a prkénko z bukového dřeva spolu navzájem komunikují, jak tvarově, tak i materiálově. Použité černé obtisky na odměrkách i na nádobě jsou velice jemné a propojují tak celkový design setu.

¹¹ příloha č. 11 – výrobky po aplikaci obtisků

¹² příloha č. 12 – výrobky po výpalu obtisků v kruhové elektrické peci

7 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

A) Knižní a periodická literatura

- 1) KOLESÁR, Z. Kapitoly z dějin designu. Praha: Vysoká škola uměleckoprůmyslová, 2004. ISBN 80-86863-03-4.
- 2) HANYKÝŘ, V., KUTZENDORFER, J. Technologie keramiky. Praha: Silikátový svaz, 2008. ISBN 978-80-86821-48-1.
- 3) HERAINOVÁ, M. Sušení a výpal. 1. vyd. Praha: Silikátový svaz, 2003. ISBN 80-903113- 7-7.
- 4) KULA, D., TERNAUX, E. Materiology. Praha: Happy Materials, s. r. o, 2012. ISBN 978-80-260-0538-4.
- 5) ČERNÁ, J. Cukrfree kuchařka. Brno: CPress, 2016. ISBN 9978-80-264-1303-5.
- 6) PLOTNÁRKOVÁ, J., ČERNÁ, J. Cukrfree kuchařka pro malé i velké. Praha: Sevruga, s. r. o., 2018. ISBN 978-80-906893-3-6

B) Internetové zdroje

- 1) <https://cukrfree.cz>
- 2) <https://www.janadellplotnarkova.cz/>

8 RESUMÉ

My work is based on the idea of home preparation of alternative breads for people who want to eat wholesome food without high amounts of carbohydrates and gluten. My aim is to return the preparation and baking of bread in the household in a different and healthier way.

The Set consists of a container in which bread can be bake and then stored. From one side, it serves as a baking container and, after turning it, as the top part of the bread. This is supplemented by a wooden breadboard with a groove into which the bowl fits. The breadboard also serves as the bottom of the breadbasket and also as a serving mat.

Next, set consists of two rewards for loose and liquid ingredients. Their inner wall is engraved with the volume needed to prepare the bread recipes. These are ten of my favorite recipes for making bread.

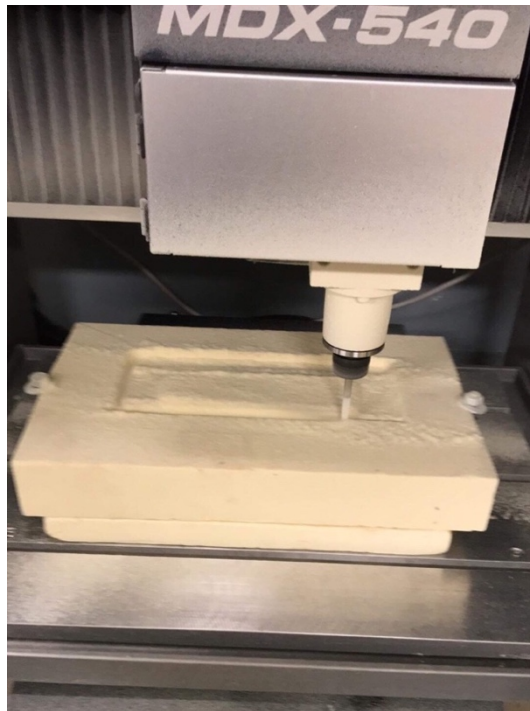
Porcelain container and cutting board from Beech wood communicate with each other, both in shape and material. The black decals used on the measuring cups and on the container are very fine and thus combine the overall design of the set.

9 SEZNAM POUŽITÝCH PŘÍLOH

- Příloha 1** proces tvorby na CNC fréze
- Příloha 2** následná úprava polyuretanového modelu
- Příloha 3** výroba sádrové formy
- Příloha 4** tvorba střepeu ve formě
- Příloha 5** nádoba v kožovitém stavu
- Příloha 6** tvorba sádrové sušící pomůcky
- Příloha 7** proces sušení se sádrovou sušící pomůckou
- Příloha 8** výroba modelu madla
- Příloha 9** výroba modelu odměrky na sádrařském kruhu
- Příloha 10** sádrová forma na odměrku s hubičkou
- Příloha 11** výrobky po aplikaci obtisků
- Příloha 12** výrobky po výpalu obtisků v kruhové elektrické peci
- Příloha 13** hotové výrobky
- Příloha 14** hotové výrobky
- Příloha 15** hotové výrobky
- Příloha 16** hotové výrobky
- Příloha 17** hotové výrobky
- Příloha 18** hotové výrobky
- Příloha 19** hotové výrobky
- Příloha 20** hotové výrobky
- Příloha 21** hotové výrobky

Příloha 1

Proces tvorby na CNC fréze



1



2

¹vlastní fotografie

²vlastní fotografie

Příloha 2

následná úprava polyuretanového modelu

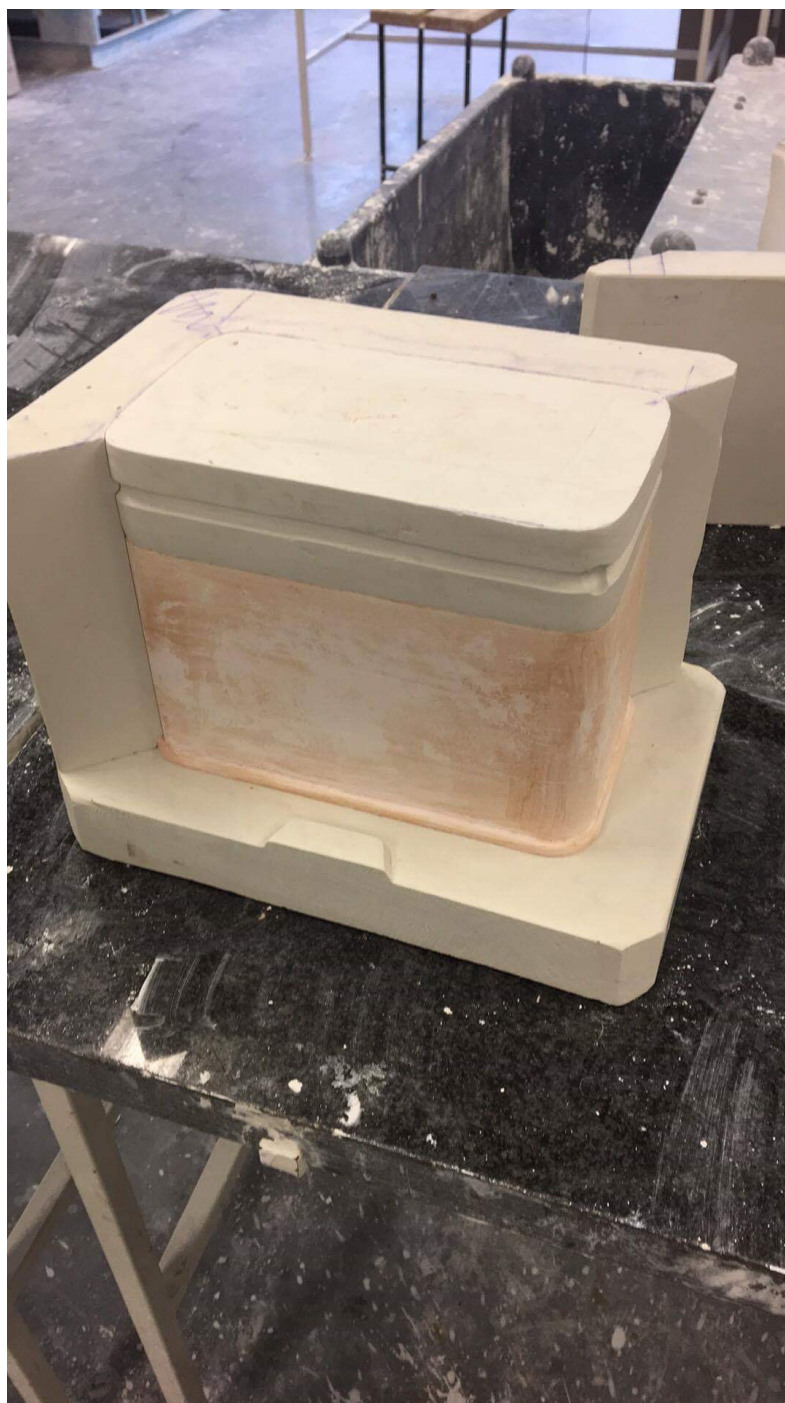


3

³vlastní fotografie

Příloha 3

Výroba sádrové formy



4

⁴ vlastní fotografie

Příloha 4

Tvorba střepeu ve formě



5

⁵ vlastní fotografie

Příloha 5

Nádoba v kožovitém stavu



6

⁶ vlastní fotografie

Příloha 6

Tvorba sádrové sušící pomůcky



7

⁷ vlastní fotografie

Příloha 7

proces sušení se sádrovou sušící pomůckou



8

⁸ vlastní fotografie

Příloha 8

Výroba modelu madla



9



10

⁹ vlastní fotografie

¹⁰ vlastní fotografie

Příloha 9

výroba modelu odměrky na sádrařském kruhu



11

¹¹ vlastní fotografie

Příloha 10

sádrová forma na odměrku s hubičkou

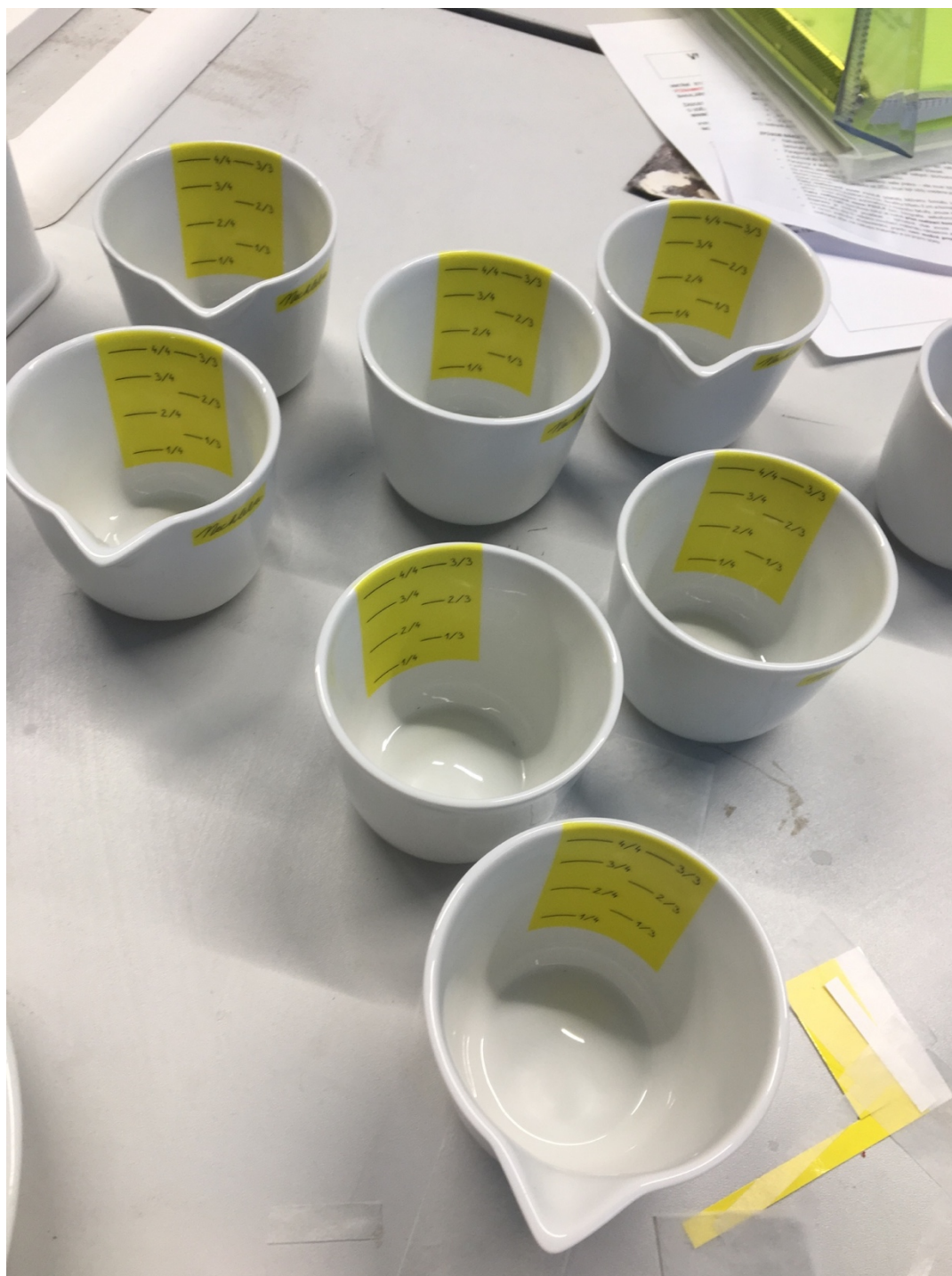


12

¹² vlastní fotografie

Příloha 11

výrobky po aplikaci obtisků



13

¹³ vlastní fotografie

Příloha 12

výrobky po výpalu obtisků v kruhové elektrické peci



14

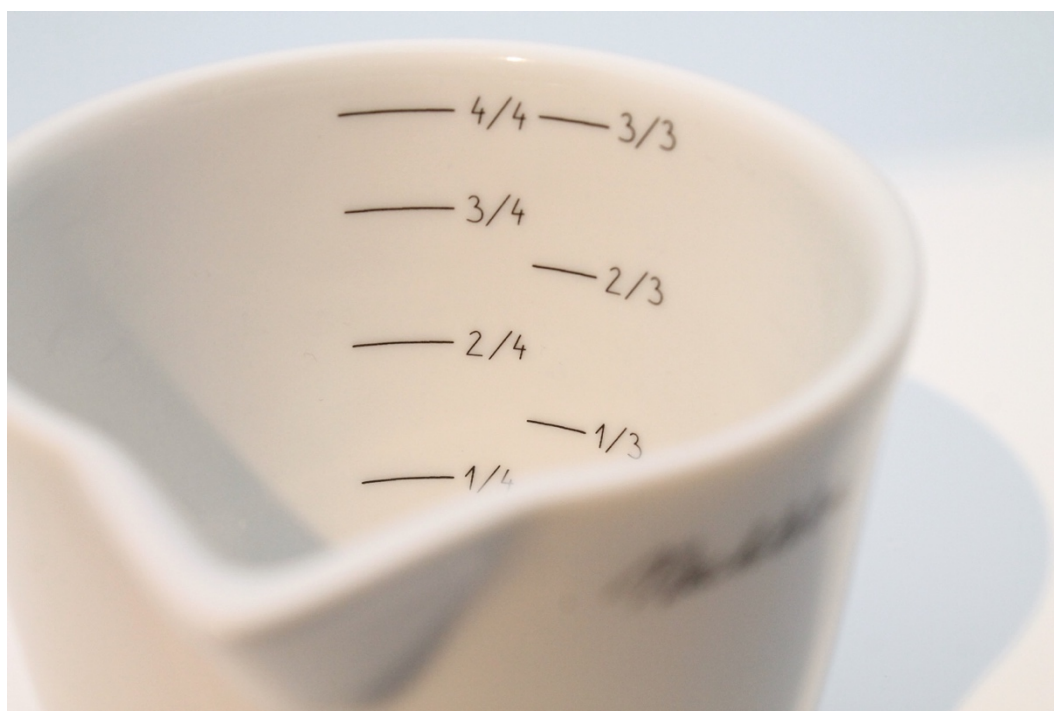
¹⁴ vlastní fotografie

Příloha 13

Hotové výrobky



15



16

¹⁵ vlastní fotografie

¹⁶ vlastní fotografie

Příloha 14

Hotové výrobky



17



18

Příloha 15

¹⁷ vlastní fotografie

¹⁸ vlastní fotografie

Hotové výrobky



19



20

¹⁹ Karolína Polanská – Fotografie

²⁰ vlastní fotografie

Příloha 16

Hotové výrobky



21



22

²¹ vlastní fotografie

²² vlastní fotografie

Příloha 17

Hotové výrobky



23



24

²³ vlastní fotografie

²⁴ vlastní fotografie

Příloha 18

Hotové výrobky



25



26

²⁵ vlastní fotografie

²⁶ vlastní fotografie

Příloha 19

Hotové výrobky



27

²⁷ vlastní fotografie

Příloha 20

Hotové výrobky



28



29

²⁸ vlastní fotografie

²⁹ vlastní fotografie

Příloha 21

Hotové výrobky



30



31

³⁰ Karolína Polanská fotografie

³¹ Karolína Polanská fotografie