

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Diplomová práce

AUTORSKÁ KNIHA

BcA. Anežka Chvojková

Plzeň 2019

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Katedra designu

Studijní program Design
Studijní obor Ilustrace a grafika
Specializace Grafický design

Diplomová práce

AUTORSKÁ KNIHA
„Pivníček“

BcA. Anežka Chvojková

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

Plzeň 2019

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

Plzeň, duben 2019

podpis autora

Ráda bych tímto poděkovala docentce Kristině Fišerové za její bystré připomínky, vlídnou pomoc a notnou dávku nadhledu při našich konzultacích. Panu profesorovi Rostislavu Vaňkovi za množství času, které mi věnoval a za snahu navést mě na správnou cestu, když jsem brouzdala ve slepých uličkách. Dále děkuji panu magistrovi Pavlovi Švejdovi, že mne poctivě vyslechl, trpělivě si prohlédl každou stránku mé práce a poskytl mi věcné rady. Velký dík patří také mým rodičům a přátelům, kteří mne vždy podporovali a věřili mi.

OBSAH

1	POPIS PŘÍPRAVY A REFLEXE PROCESU TVORBY	6
2	REŠERŠE ZVOLNÉHO TÉMATU	8
3	PROCES TVORBY	9
	3.1 JAK, PROČ	9
	3.2 FORMÁT	9
	3.3 OBSAH	9
	3.4 TYPOGRAFIE	10
	3.5 ILUSTRACE	10
	3.6 BAREVNOST	11
	3.7 NÁZEV	11
4	POPIS VÝSLEDNÉHO DÍLA A JEHO VYUŽITÍ	12
5	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	13
	A/ KNIŽNÍ LITERATURA	13
	B/ INTERNETOVÉ ZDROJE	13
6	RESUMÉ	15
7	SEZNAM PŘÍLOH	16

1 POPIS PŘÍPRAVY A REFLEXE PROCESU TVORBY

„Český duch může sice na čas bloudit, rozmach mohutného jeho křídla může ho zanést někdy třeba až na kraj světa, ale k pivu vrátí on se najisto vždycky zase“!

Jan Neruda

Před třemi lety jsem jako svou bakalářskou práci zpracovávala vizuální identitu tradičního českého řeznictví. Jelikož jsem hrdá Češka, domnívám se, že je nutné ctít a oživovat naše tradice a šířit ve světě všechno to dobré, čím naše malá zemička vyniká. Rozhodla jsem se tedy svou diplomovou práci věnovat nádhernému řemeslu – pivovarnictví, které u nás má velice silné kořeny a vrhá na Českou republiku dobré světlo všude v zahraničí.

Jsem přesvědčená o tom, že se snad každý z nás někdy v cizině setkal se srdečným: „Ááá Česká republika! Známe české pivo!“. Jak by také ne? České pivo má jedinečnou tradici spodně kvašeného ležáku a jeho plzeňský typ nalezneme téměř všude na světě! Naše pivo znají zkrátka všichni. O to je mi protivnější obrázek zavalitého muže na letní dovolené u moře, který číšníkovi rukama nohama naznačuje, že se objednaný mok nedá pít a že on je zvyklý na „pořádný český“, ačkoliv o jeho výrobě a správných parametrech neví zhora nic. Proto jsem se rozhodla vytvořit knížku, která o pivu bude stručně pojednávat a optimisticky věřím, že se čtenář doví pozoruhodné informace, které pak bude rád šířit dál.

Mým cílem nebylo sepsání encyklopedie piva, ale vytvoření publikace, která svým výrazem přiláká oko čtenáře a lehce stravitelnou formou ho přiučí zajímavým poznatkům o tomto řemesle. Primární myšlenkou celé práce se tak stává snaha zábavnou formou poučit diváka zajímavostmi o pivu, do kterých jsem propašovala i něco málo z historie českého pivovarnictví, špetku výroby a alespoň základní rozdělení pivních druhů.

Je mi trochu studno, když si v nějakém restauračním zařízení objednáme pivo a donesou mi jeho na hony vzdálenou nápodobu. Spadá pěna, podmírák, bublinky na skle, nesprávná teplota... Všechny tyto atributy

špatného načepování svědčí pouze o tom, že základní znalosti o pivu, jeho přípravě a správném výdeji, nechybí pouze jeho spotřebitelům, ale i lidem, kteří by v této věci měli být znalí. Není to zkouška z jaderné fyziky, je to prostě jen o zájmu a potřebě dělat věci správně a tím i zachovávat tradici a odkaz dobrého českého piva.

Pravdou je, že mám k pivu vztah od dětství. Nemyslím tím, že bych již v raném věku popíjela z růžové láhve s gumovým náhubkem tento zlatavý mok, ale mí prarodiče pracovali v pivovaru a otec, na pozici sklepmistra v Náchodském Primátoru, stále pracuje. Já jsem za nimi velice ráda chodila a okukovala tamní prostředí. Připadala jsem si jako v pohádce s Janem Werichem a Františkem Černým v jejich alchymystické laboratoři.¹ Příklad do měděné varny zkrátka působil magicky.²

Okouzlení pivní tematikou mi vydželo dodnes a fakt, že studuji v Plzni, v nejproslavenějším městu piva v Čechách, jsem brala jako znamení, že je mi toto téma souzené.

¹viz Příloha č. 1

²viz Příloha č. 2

2 REŠERŠE ZVOLENÉHO TÉMATU

Publikací o pivu můžeme vidět na stolech našich knihkupectví vcelku dost. Najdeme zde bible domácího vaření³, kuchařky⁴, kalendáře, encyklopedie a další „udělej si sám“ pivní knihy⁵, které jsou nudné, tlusté a zaprášené. Žádná z nich neosloví obyčejného čtenáře a kupují je jen opravdoví pivní fajnšmekři. Právě skutečnost, že na trhu chybí dílo, které by svým neobvyklým zjevem zaujalo v přeplněných regálech, mi dala možnost vytvořit knížku, která nebude dopodrobna popisovat historii výroby už od Mezopotámie, nebude detailně zkoumat exaktní teplotu při rmutování a nebude věnovat třista stran polemice o druhu Indian pale ale. Za to ale bude vybízet k otočení na další stranu, protože se listy snadno čtou díky tomu nejzákladnějšímu výběru z dané problematiky. Čtenář je tak příjemně zasvěcen, ne přehlcen, a nově nabyté informace mu budiž k dobru v lokále nad správně natočenou hladinkou, v diskuzi s kamarádem z ciziny či při večerním sledování AZ-kvízu.

Ke své práci jsem samozřejmě potřebovala notnou dávku informací, kterými bych pak mohla okouzlovat ostatní. Zdrojem mi byly právě ty nudné knihy, které si z knihovny půjčují pouze studenti ze zemědělské fakulty. I díky nim jsem se neustále přesvědčovala o tom, že pokud chci, aby se široká veřejnost o tomto oboru dozvěděla více, je nutností míru informací ztenčit a pečlivě promíchat důležité se zábavným.

³viz Příloha č. 3

⁴viz Příloha č. 4

⁵viz Příloha č. 5

3 PROCES TVORBY

3.1 JAK, PROČ

Jelikož bych chtěla práci realizovat, zamýšlela jsem se nad tím, v jakém prostředí se kniha bude vyskytovat. V hospodských zařízeních? V reklamních balíčcích malých pivovarů? Doma v rukou bodrého čtenáře? Ať tak či onak, jedním z kritérií by měla být dostupnost, snadná výroba a zároveň jedinečnost.

3.2 FORMÁT

Na úplném začátku stála otázka výsledného formátu knížky. Vzhledem k tomu, že většina publikovaných knih vychází z klasických rozměrů, byla vcelku logická snaha o odlišení. V tomto případě je knížka ideově zpracována do podlouhlého formátu pivní účtenky, čili poměr stran činí zhruba 1:2.⁶ Čím dalším se vyznačují účtenkové bločky? Tím, že jsou lepené, popisují se jen z jedné strany a informace zapisujeme zleva doprava. Rozhodla jsem se dodržet i tyto atributy a proto je veškerá sazba řešena na levý praporek, potištěná jednostranně a finální práce ve hřbetu slepená.

3.3 OBSAH

Jak jsem již zmiňovala v předešlých kapitolách, téma jsem si důkladně prostudovala. Mimo knihy jsem informace hledala zkrze webové stránky různých organizací, například Českého svazu pivovarů a sladoven.⁷ Proces výroby jsem si nechala několikrát převyprávět od svého otce, se kterým jsem konzultovala i naučné vektorové ilustrace popisující sladování a vaření piva, aby byly co nejsnadněji pochopitelné a zároveň obsahovaly všechny kroky postupu. Důležitá byla filtrace obsahu jako takového. Chtěla jsem odbornou náplň knihy promíchat i se zajímavostmi, které drží čtenáře bdělého. Proto začínám stručným úvodem, chronologicky pokračuji trochou historie, stručnou výrobou a pivními druhy, odlehcenými zajímavostmi a hrami, následuje kapitola s pochutinami hodícími se k tomu onomu pivu, dále se věnuji dobrým radám a nakonec zabrušuji do, opět odborných, pivních pojmů.

⁶viz Příloha č. 6

⁷viz Příloha č. 7

3.4 TYPOGRAFIE

Dlouho jsem vybírala písmo, které by se k této tématice hodilo. Stále apelujíc na základní myšlenku odlehčeně naučné knížky, né naučného slovníku, jsem nakonec objevila font Reformulate od Jakuba Samka.⁸ Toto písmo se mi zalíbilo svým neproporcionálním vzhledem, povzbuzujícím myšlenkovou koherenci. Protože jsem nese-psala román o tisíci stranách, mohu si myslím dovolit neobvyklost v podobě pečlivě zpracovaného dynamického písma, jež má shodnou šířku všech znaků. Záměrně jsem, po konzultaci s panem profesorem Rostislavem Vaňkem, nechávala písmo rozvolněné a nesnažila se do něj za každou cenu zasahovat, ačkoliv v rámci lepší čitelnosti jsem nastavila základní prostrkání znaků -10/1000 a mezery na 60 %. Sympatické mi bylo také tím, že je vytvořené českým autorem.

3.5 ILUSTRACE

K jednotlivým kapitolám jsem se rozhodla vytvořit ilustrace, které se vždy vztahují k probranému tématu a podpoří tak zafixování sdělené informace. V případě, že je daná zpráva technického charakteru (proces výroby sladu a piva, styly čepování, pивní sklenice) využívám vektorových ilustrací.⁹ V ostatních případech jsem se snažila shrnout předchozí text kresebně. Obrázky jsem si nakreslila fixou, následně oskenovala a převedla do bitové mapy.¹⁰ Stejně tomu bylo i v případě pивních čárek značících počet vypitých kousků, v mém případě čísla kapitol. Během tvorby jsem se setkala s velkou spoustou názorů, jak by měla obrazová část vypadat. V rámci mých možností – schopností jsem zkoušela různé techniky a nakonec jsem zvolila kresbu pro mě naprosto nejpříjemnější a nejtypičtější. Jsem si vědoma toho, že použité ilustrace nejsou nejlepší, ale jelikož jsem chtěla, aby má diplomová práce byla plně autorská, aplikovala jsem tedy vlastní tvorbu. Do budoucna se zamýšlím nad možností nahradit kresbu linorytovou tvorbou, kterou já osobně neovládám, a spolupracovat tak se šikovným ilustrátorem. V celé publikaci se tedy setkáváme i s ruční kresbou, která dle mého názoru knížku více „polidšťuje“ a dá vyniknout tradičním hodnotám.

⁸viz Příloha č. 8

⁹viz Příloha č. 9

¹⁰viz Příloha č. 10

3.6 BAREVNOST

Celou práci provází barevná trikolóra – černá, žlutá a barva podkladu. Žlutá zjednodušeně odkazuje na barvu piva a její akcenty zaznívají i v psaných částech knihy. Pro oživení a narušení monotónosti, jsou některé stránky vytištěné na žlutý polokartón. Domnívám se, že nový vjem v podobě intenzivně žluté stránky, navíc se změnou gramáže, opět udržuje oko čtenáře bdělé a nutí ho číst a listovat dále.¹¹

3.7 NÁZEV

Dlouho jsem přemýšlela nad názvem práce. Vzhledem k tomu, že jsem nechtěla zapadnout mezi zmiňované, prachem zašlé knihy, záměrně jsem se vyhýbala slovům pivní, pivo, pivařství apod. Po zoufalém hledání čehosi originálního, do očí bijícího, jsem se smířila s tím, že bez „piva“ to nepůjde a tak jsem nakonec spojila toto slovo s obsahově souvisejícími výrazy slovníček – deníček – zápisníček a vznikl název „Pivníček“.

¹¹viz Příloha č. 11

4 POPIS VÝSLEDNÉHO DÍLA A JEHO POUŽITÍ

Pivníček je knížka určená každému, kdo je hrdý na naši pivní kulturu a rád se dozví zajímavé informace o citlivě vybraných pivních faktech. Publikace kloubí důležité se zábavným a apeluje na patrony našich tradic.

Formát ideově vychází z pivní účtenky (objednávkového bločku) a výsledné rozměry jsou 210 mm výšky na 100 mm šířky. Barevnost se taktéž opírá o pivní kulturu a kromě černé sazby celou knížku doprovází žluté akcenty. Použila jsem papír Rivers Tradition Pale Cream 120 g/m² a karton Rainbow Intense Yellow ve 160 g/m², ve 230 g/m² na obálku. Vlastní kresebné a vektorové ilustrace napomáhají udržet práci v rozvolněném duchu a jejich funkce je jak edukativní, tak i doplňková. S ilustracemi souvisí i zvolený typ fontu, jenž taktéž zachovává pohodovou atmosféru zvoleného tématu.

Tato publikace má oslovit širokou veřejnost a s velkou radostí bych ji spatřila v jejím přirozeném prostředí, čili v rukou veselých návštěvníků různých restauračních zařízení, při propagaci pivovarů a pivních slavností, ale i v batůžku cestovatele či na policiče bodrého čtenáře.

Osobně jsem se snažila knížku pečlivě sestavit, upravit a přizpůsobit náladě tematiky. Pevně doufám, že zájem předat neznámé nebo minimálně opomíjené informace se setká s úspěchem a rozšíří se tak do povědomí veřejnosti.

5 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

A/ KNIŽNÍ LITERATURA

- 1/ ZÍBRT, Čeněk: *Z historie piva*.
Praha: Vyšehrad, 2013; 288 stran.
ISBN 978-80-7429-339-9
- 2/ ZÝBRT, Vaněk: *Velká kniha piva*.
Olomouc: Rubico, 2005; 288 stran.
ISBN 978-80-7346-054-9
- 3/ LARSON, Michael: *Pivo. Co si dát k pití přistě. Průvodce pivními styly*.
Praha: Volvox Globator, 2015; 250 stran.
ISBN 978-80-7511-191-3
- 4/ KLUGEOVÁ, Heidelore: *Léčivá síla piva*.
Praha: Naše vojsko, 2015; 176 stran.
ISBN 978-80-206-1523-7
- 5/ JACKSON, Robert, KENNING, David: *Pivo*.
Praha: Slovart, 2007; 320 stran.
ISBN 978-80-7209-775-3
- 6/ PECINA, Martin: *Knihy a typografie*.
Brno: Host, 2017; 350 stran.
ISBN 978-80-7577-040-0

B/ INTERNETOVÉ ZDROJE

- 1/ Pivní klenoty. Vše o pivu
[20. únor 2019] <http://pivniklenoty.cz/vse-o-pivu/>
- 2/ Český svaz pivovarů a sladoven.
Fakta a zajímavosti [20. únor 2019] <http://ceske-pivo.cz/fakta-a-zajimavosti/>
- 3/ Beerweb. Historie piva v Čechách
[21. únor 2019] <https://beerweb.cz/o-pivu/historie-piva-v-cechach>
- 4/ Pivní klenoty. Pivní sklo
[10. březen 2019] <http://pivniklenoty.cz/vse-o-pivu/prakticke-rady/pivni-sklo/>

- 5/ Pivní klenoty. Vše o pivu
[20. březen 2019] <http://pivniklenoty.cz/vse-o-pivu/>
- 6/ České hospůdky. Jak poznáte špatné pivo
[12. březen 2019] <http://ceske-hospudky.cz/jak-poznat-spatne-pivo-5-rad-od-mistra-cepovani>
- 7/ Alkoholium. Jak na kocovinu
[19. březen 2019] <http://alkoholium.cz/jak-na-kocovinu/>
- 8/ Pivo CZ. Jak se pivo správně čepuje?
[20. březen 2019] <https://pivo.cz/jak-se-spravne-cepuje>
- 9/ Pivo CZ. Svatý Václav patron piva a sládků
[5. duben 2019] <https://pivo.cz/svaty-vaclav-patron-piva-a-sladku>

6 RESUME

„Pivníček“ is a book about beer in which you can read about the history, brewing process and various interesting facts about beer. The book has some educative and light illustrations so the reader keeps his attention. This book is not a professional encyclopedia but rather a handbook for every Czech person who honours our beer heritage and fulfills its tradition. The publication refers to the beer with its every aspect, whether its the format of every pub recipe, used font or the typical commas indicating the number of downed pints – in this case– chapter numbering. I hope that this book is going to find its popularity even with occasional consumers. I wish it is going to be successful and most importantly, it will pass on the knowledge of beer and its honourable tradition.

7 SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1

fotografie scény alchymystické laboratoře
z pohádky s Janem Werichem (1951)

Příloha č. 2

fotografie varny

Příloha č. 3

Pivní bible

Příloha č. 4

Pivní kuchařka

Příloha č. 5

Pivařka, tajemství domácího pivovarství

Příloha č. 6

pivní účtenka

Příloha č. 7

stránky Českého svazu pivovarů a sladoven

Příloha č. 8

ukázka fontu Reformulate

Příloha č. 9

ukázka vektorových ilustrací

Příloha č. 10

ukázka kreslených ilustrací

Příloha č. 11

ukázka žlutých listů

Příloha č. 12

Pivníček

Příloha č. 13

ukázka plakátů

Příloha č. 1

fotografie scény alchymystické laboratoře z pohádky
s Janem Werichem (1951)

zdroj: <https://www.csfd.cz/film/3094-cisaruv-pekar-pekaruv-cisar/prehled/>



Příloha č. 2

fotografie varny

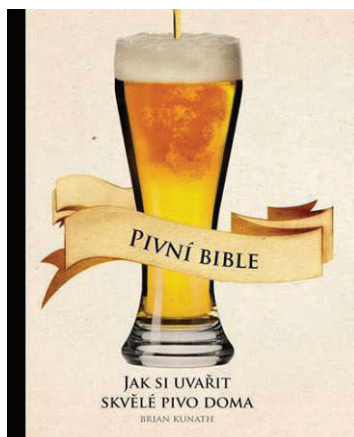
zdroj: <https://www.prazdroj.cz/cospospohzeg/uploads/2018/06/varna-PU-3.jpg>



Příloha č. 3

Pivní bible

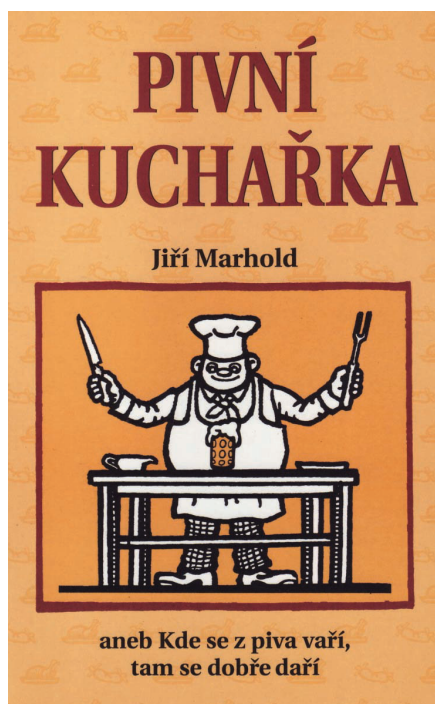
zdroj: <https://www.kosmas.cz/knihy/174032/pivni-bible/>



Příloha č. 4

Pivní kuchařka

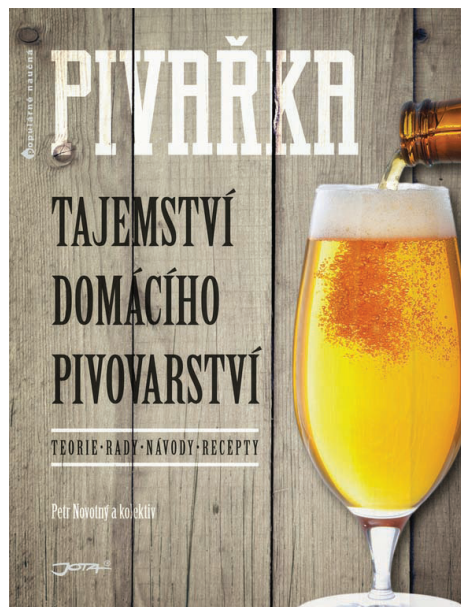
zdroj: https://www.databazeknih.cz/images_books/16_/164967/big_pivni-kuchar-ka-164967.jpg



Příloha č. 5

Pivařka, tajemství domácího pivovarství

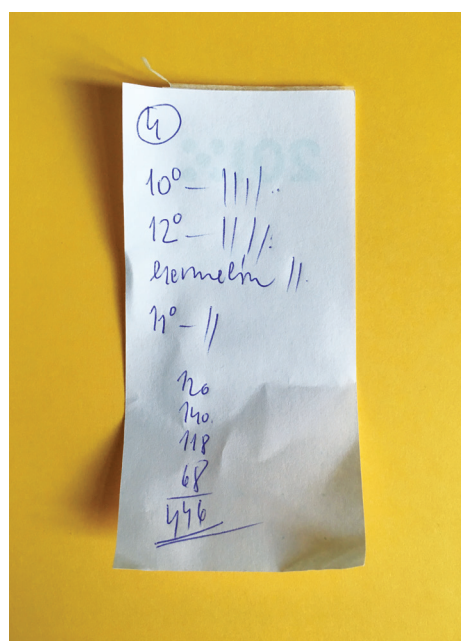
zdroj: https://www.jota.cz/data/imgauto/7/0/Pivarka1_.jpg



Příloha č. 6

pivní účtenka

zdroj: vlastní fotografie



Příloha č. 7

stránky Českého svazu pivovarů a sladoven

zdroj: <http://ceske-pivo.cz/ceske-pivo>

The screenshot shows the top part of the website. The header is dark with a navigation menu: O NÁS, ČESKÉ PIVO, OCNĚNÍ, FAKTA A ZAJÍMAVOSTI, SPOLEČENSKÁ ODPOVĚDNOST, PIVO A ZDRAVÍ, PRO MEDIA, and PRO ČLENY. The logo of the 'ČESKÝ SVAZ PIVOVARŮ A SLADOVEN' is on the left. The main content area has a light background with the title 'České pivo' and a small hop icon. Below the title is a paragraph of text and a 'Definice českého piva' section.

České pivo

České pivo je mírně alkoholický izotonický nápoj obsahující velké množství vitamínů a minerálních látek. Vyrábí se specifickou metodou na vymezeném území České republiky z chmele a sladu stanovené jakosti za využití zdrojů vody se specifickým minerálním složením. Jedná se o nejpitelnější pivo na světě – pivo, kterého se člověk nikdy nepřestane pít, které „nepřestane chutnat“.

Definice českého piva

Světlé pivo, výrazně svou vůní po sladu světlého typu a po chmelu. Říz tohoto piva je střední, stejně tak jako plnost chuti, která je dána především rozdílem mezi zdánlivým a dosažitelným stupněm prokvašení. Intenzita hořkosti piva je střední až vyšší, charakter drsnosti jemný až mírně drsný. Barva piva je zlatožlutá, střední až vyšší intenzity. Pivo se vyznačuje svou jiskmostí a po nalití do sklenice vytváří kompaktní bílou pěnu. Nejsou přípustné cizí chutě a vůně. Pro pivo českého typu jsou typické vyšší hodnoty polyfenolů a vyšší pH.

Zdroj: Publikace **České pivo – klenot České republiky** [3], vydaná v roce 2004 Ministerstvem zemědělství ve spolupráci s ČSPS.

This screenshot shows the same website header as above, but the main content area is a large, high-quality photograph of a brewery. The image features several large, polished copper brewing kettles with various pipes, valves, and gauges. The lighting is warm, highlighting the metallic surfaces.

REF *tekuté zlato!?* **VÝ**
OR **RO**
MU **BA**
LA **4,7 %**
TE **10°** **!** **MLÁTO!**
11° **MLÁTO!**

HLADINKA
PODMÍRÁK
ČOCHTAN

V současnosti se Česká republika stala státem s největším počtem pivovarů v přepočtu na obyvatele země.

Tato knížka je věnována všem správným Čechům, kteří ctí naše pивní dědictví.

Konsumace piva má příznivé účinky na dobrou náladu, krevní oběh a snížení rizika srdečních příhod.

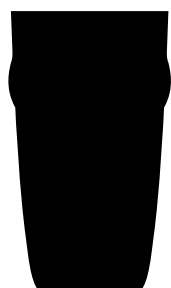
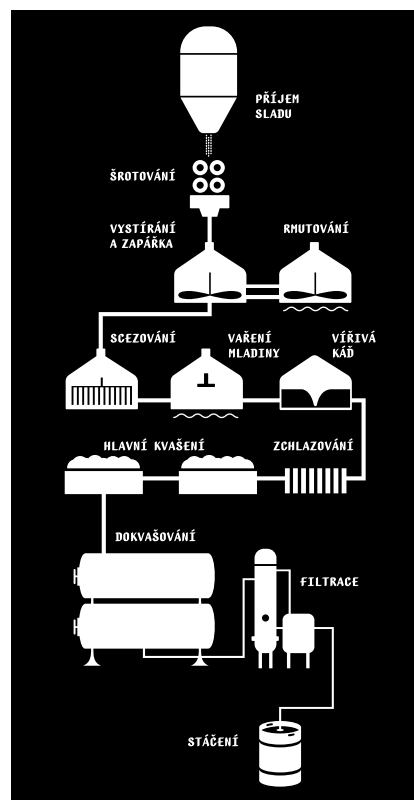
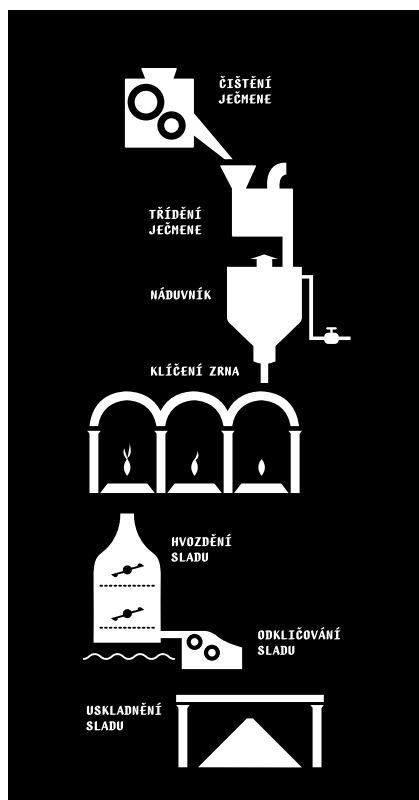
výroba	13
druhy piva	23
zajímavosti	27
hry k pivu	34
jídlo k pivu	39
dobré rady	42
slovníček	52
literatura	56

12°
PIVO
AUTO

Příloha č. 9

ukázka vektorových ilustrací

zdroj: vlastní



PINTOVKA



VYSOKÁ SKLENICE

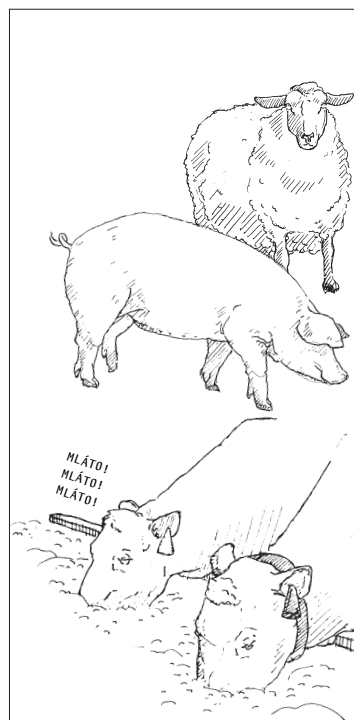
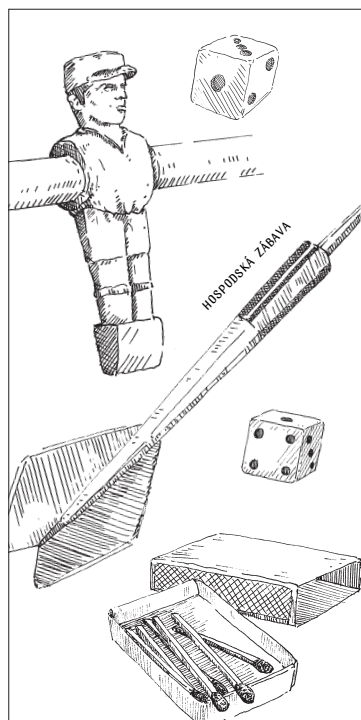
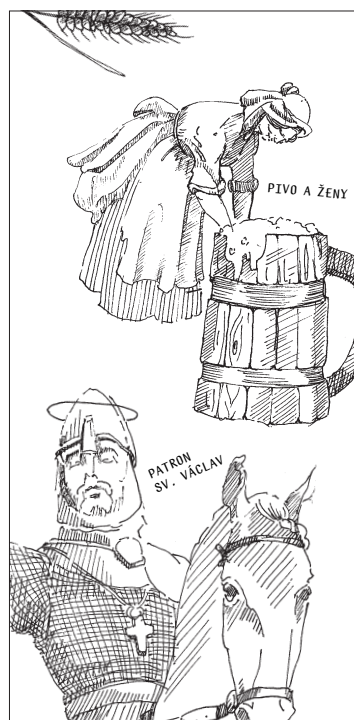
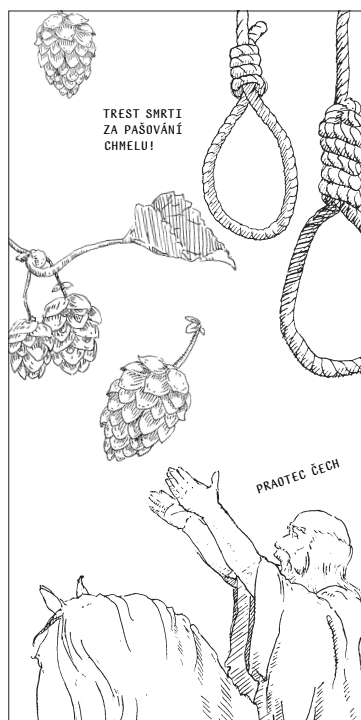


PIVO S ČEPICÍ

Příloha č. 10

ukázka kreslených ilustrací

zdroj: vlastní



Příloha č. 11

ukázka žlutých listů

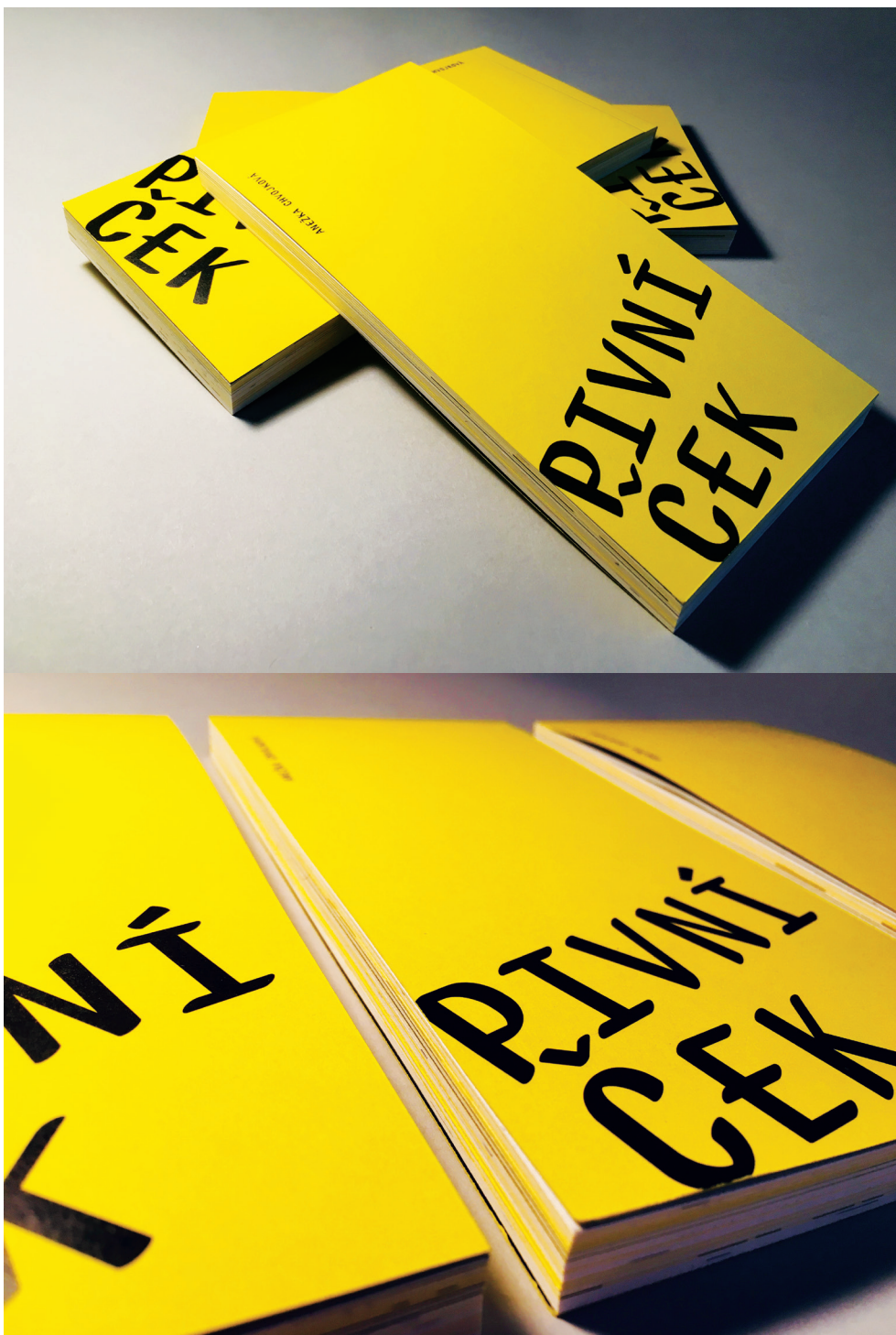
zdroj: vlastní



Příloha č. 12

Pivníček

zdroj: vlastní









Příloha č. 13

ukázka plakátů

zdroj: vlastní



PIVNÍČEK *tekuté zlato!?*

C.I.P

VÝROBA

HLADINKA
PODMĚRAK
ČOCHTAN

V současnosti se Česká republika stala státem s největším počtem pivovarů v přepočtu na obyvatele země.

Tato knížka je věnována všem správným Čechům kteří ctí naše pивní dědictví.

K 4,7%

10°

BA CHOR

Konzumace piva má příznivé účinky na dobrou náladu, krevní oběh a snížení rizika srdečních příhod.

tulipán
kalich
pintovka

20°

**MLÁTO!
MLÁTO!
MLÁTO!
MLÁTO!
MLÁTO!
MLÁTO!**

11°

**PIVO
AUTO**

výroba	13
druhy piva	23
zajímavosti	27
hry k pivu	34
jídlo k pivu	39
dobré rady	42
slovníček	52
literatura	56