

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Diplomová práce

AUTORSKÁ KNIHA
Medem oplývající

BcA. Tereza Fialová

Plzeň 2021

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Katedra designu

Studijní program design

Studijní obor Ilustrace a grafický design

specializace Grafický design

Diplomová práce

AUTORSKÁ KNIHA
Medem oplývající

BcA. Tereza Fialová

VEDOUCÍ PRÁCE

Prof. ak. mal. Rostislav Vaněk

Doc. Mga. Kristina Fišerová

katedra designu

Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Západočeské Univerzity V Plzni

Plzeň 2021

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara
Akademický rok: 2019/2020

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE (projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: **BcA. Tereza FIALOVÁ**
Osobní číslo: **D18N0026P**
Studijní program: **N8208 Design**
Studijní obor: **Ilustrace a grafický design, specializace Grafický design**
Téma práce: **AUTORSKÁ KNIHA**
Zadávající katedra: **Katedra designu**

Zásady pro vypracování

Knižní projekt založený na autorském zpracování vlastního zvoleného tématu. Finální zpracování v podobě funkční makety knihy.

Tvůrčí záměr: Důvodem k volbě výše uvedeného tématu je možnost využít řadu dovedností a dosavadních zkušeností získaných v průběhu vysokoškolského studia. Téma zároveň představuje prostor pro jejich další rozvoj v oblasti tištěných publikací.

Způsob realizace: Při grafické úpravě bude využito grafických editorů firmy Adobe Creative Cloud. Případné další využití technologií a technik vyplyne z pracovního procesu.

Cíl: Cílem práce je vytvořit knihu, která bude mít praktický přínos pro čtenáře.

Předpokládaný charakter výstupu: Kompletní zpracování minimálně jedné autorské knihy ve třech vyhotoveních formátu vyplývajících ze zpracování.

Rozsah průvodní zprávy: Výstup bude doprovázen průvodní zprávou o minimálním rozsahu 3 normostran.

Rozsah teoretické části: **min. 3 normostrany textu**
Rozsah praktické části: **vyplyne ze zpracování DP**
Forma zpracování diplomové práce: **tištěná**

Seznam doporučené literatury:

BERAN, Vladimír. *Typografický manuál*. Praha: Kafka design, 2003. ISBN 80-901824-0-2.
HOLLIS, Richard. *Stručná historie grafického designu*. Praha: Rubato, 2015. ISBN 978-80-87705-27-8.
PECINA, Martin. *Knihy a typografie*. Brno: Host, 2012. ISBN 978-80-7294-813-0.
ŠTORM, František. *Eseje o typografii*. Praha: Revolver revue, 2008. ISBN 978-80-87037-15-7.

Vedoucí diplomové práce: **Doc. MgA. Kristýna Fišerová**
Katedra designu

Datum zadání diplomové práce: **29. května 2020**

Termín odevzdání diplomové práce: **30. dubna 2021**



L.S.

Doc. akademický malíř Josef Mištera v.r.
děkan

Doc. akademický malíř František Steker v.r.
vedoucí katedry

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2021

podpis autora _____

Poděkování

Ráda bych poděkovala Prof. ak. mal. Rostislavu Vaňkovi a Doc. MgA. Kristině Fišerové za vedení mé diplomové práce, cenné rady a konstruktivní připomínky, a to nejen po dobu práce na mém diplomovém projektu, ale také po celou dobu studia. Děkuji zejména za rady, které mi během konzultací byly dávány a vždy mě posunuly a navedly správným směrem. Chtěla bych také poděkovat všem ostatním pedagogům, které jsem měla tu čest za dobu studia poznat. Poděkování patří i mým spolužákům za jejich poznámky a postřehy, které mě vždy obohatily.

Obsah

1.	Mé dosavadní dílo v kontextu specializace	8
2.	Téma a důvod jeho volby	10
3.	Cíl práce	12
4.	Proces přípravy	13
5.	Proces tvorby	15
6.	Popis díla	17
7.	Technologická specifika	19
8.	Přínos práce pro daný obor	20
9.	Resumé	21
10.	Seznam použitých zdrojů	22
11.	Seznam příloh	23

1. Mé dosavadní dílo v kontextu specializace

S oborem grafického designu jsem se poprvé setkala při mém studiu na Gymnáziu Václava Hraběte v Hořovicích, kde jsem se na hodinách informatiky dozvěděla o grafických programech a vektorové grafice. V rámci studia na střední škole jsem také měla příležitost podílet se na grafickém zpracování školního časopisu nazvaného „Corpus Delicti“, který byl publikován jednou do měsíce.

Po nástupu na vysokou školu jsem díky odbornému vedení začala přemýšlet o své práci a oboru grafického designu z jiného úhlu, a proto jsem se po dobu mého studia na FDU LS snažila získat hlavně co nejvíce zkušeností, a to jak od svých profesorů, tak spolužáků a kolegů. Mým cílem bylo najít svůj hlas a zjistit, která cesta je má vlastní.

Cenné zkušenosti jsem získala nejen v rámci studia na vysoké škole, ale také v rámci praxe, která se mi s ohledem na obor mého studia otevřela, a která byla neméně důležitým faktorem v mém uměleckém rozvoji. Mezi mé nejzásadnější dosavadní projekty a zkušenosti bych zařadila zejména možnost vystavovat na mezinárodní soutěži Lahti Poster Triennial 2017, účast na výstavě nazvané „Sutnarka Graphic Works“¹ konané v Galerii Nová Síň v Praze, zpracování vizuální identity pro DJKT v Plzni určené pro festival „Na scénu!“, možnost vystavit svůj velkoformátový portrét Václava Havla složený ze srdíček — Srdíčkový Havel² — v Mlýnské strouze v centru Plzně v rámci oslav 30. výročí událostí listopadu 1989.

V rozmezí let 2017 až 2019 jsem se účastnila také projektu Banání³ — kreativního vzdělávacího projektu pro střední školy, který seznamuje studenty s událostmi 17. listopadu 1989 pod záštitou sdružení PROTEBE live v Karových varech. V roce 2020 jsem navázala v rámci sdružení bližší spolupráci s Terezou Vlašímskou, Jiřím Hankem a Annou Eštokovou a měla jsem možnost se zapojit do širokého spektra dalších projektů.

Dále jsme ve spolupráci s Annou Eštokovou pod názvem „co je t&a“ realizovaly několik grafických realizací, například kompletní zpracování vizuální identity festivalu IRMF⁴ (International Road Movie Festival), propagace filmů Ley Petříkové (např. Sametová FAMU, Palác vidění a Podle čaroděje)⁵, redesign vizuální identity kulturního prostoru Zahálka⁶ v Teplicích a další obdobné projekty.

S ohledem na skutečnost, že grafický design je neustále se vyvíjející a dynamický obor, v rámci kterého se objevují nové trendy, programy a techniky, jsem si v posledních několika letech také osvojila animaci a motion design. Mé dosavadní dílo v oboru grafického designu je tedy hlavně o konstantním rozvoji, zkoumání a objevování nových přístupů.

- 1 Příloha č. 1 — Sutnarka Graphic Works
- 2 Příloha č. 2 — Srdíčkový Havel
- 3 Příloha č. 3 — Banáni
- 4 Příloha č. 4 — Vizuelní identita festivalu IRMF
- 5 Příloha č. 5 — Filmové plakáty Ley Petříkové
- 6 Příloha č. 6 — Kulturního prostoru Zahálka

2. Téma a důvod jeho volby

Jako téma mého diplomového projektu jsem si vybrala autorskou knihu, která umožňuje komplexně pojmut a prezentovat téma s větším rozsahem a přitom vytváří prostor pro zajímavé grafické pojetí. Díky tomu, že jsem zatím neměla příležitost zpracovat knihu od počátečního konceptu až po finální polygrafické řešení, chtěla jsem se posunout ve své tvorbě o něco dál a rozvíjet své dosavadní zkušenosti v této formě. Dalším důvodem pro výběr tohoto tématu byla skutečnost, že tvorba knihy je nelehký úkol a práce na tomto projektu pro mě tedy byla také jakási výzva.

Při výběru tématu bylo důležité si určit, jestli bude obsah pro čtenáře zajímavý a dostatečně rozsáhlý, aby naplnil celou knihu. Dalším kritériem výběru pro mě bylo, aby mi téma bylo dostatečně blízké, protože příprava materiálů trvá i několik měsíců a lépe se mi bude zpracovávat téma, které znám a mám k němu určitý vztah.

Autorem obsahu knihy je Jiří Matějka, můj dlouholetý kamarád, díky kterému se o cukrářské řemeslo podrobněji zajímám již od našeho studia na Gymnáziu Václava Hraběte v Hořovicích.

Kvalita kuchařek produkovaných a vydávaných v České republice není často nejšťastnější, a to hlavně z hlediska grafického zpracování těchto publikací. Na obálkách povětšinou nalezeme obraz usměvavého člověka, který má název kuchařky uveden nad hlavou bez jakéhokoliv hlubšího důrazu na grafické zpracování. Hlavním účelem tohoto postupu je prodejnost, kdy člověk, který jde okolo výlohy knihkupectví, ukáže na fotografii a řekne si: „Toho/tu znám z televize.“. Knihy jsou následně uvnitř řešeny podobným stylem, bez žádného zajímavějšího grafického řešení.⁷

Za zmínku však určitě stojí také kvalitně zpracované české kuchařky, například kniha s názvem „Dita P. Dětem“, která byla zpracována grafickým studiem Najbrt nebo kniha s názvem „Škoda nevařit“ Martina Škody od grafického studia 20YY Designers, které jsou jistým impulsem a inspirací k tvorbě nevšední, ale stále funkční kuchařky. Při volbě tématu mě ovlivnily také knihy od vydavatelství Press, které jsou vždy zajímavě řešeny a byly mi velkou inspirací.⁸

Tato diplomová práce je věnována receptům Jiřího Matějky, šéfcukráře restaurace Eska. Jak již bylo uvedeno výše, důvodem této volby je z velké části také můj zájem o cukrářské řemeslo a dále fascinace přístupem k jednotlivým receptům, u kterých si často klademe otázku:

„Je toto ještě bráno jako dezert?“. Volný přístup k receptům mi přišel jako ideální příležitost vytvořit jakýsi cukrářský deník, do kterého je možné promítnout sbírku volnomyšlenkářských konceptuálních receptů, fotografií a kulinářských příběhů za rok 2020, jelikož neobvyklé recepty si zaslouží neobvyklé zpracování.

3. Cíl práce

Cílem práce bylo vytvořit moderní kuchařku, která bude mít kvalitně zpracovanou sazbu a polygrafické řešení s důrazem na řemeslný proces tvorby knihy, kvalitu tisku, papírů, vazby a ucelený koncept celé publikace.

Účelem publikace je uvést čtenáře do světa cukrářské gastronomie a poukázat na nevšední proces myšlení, kterým je každý jednotlivý recept inspirován. Hlavní myšlenkou je tedy vytvořit sbírku textových zápisků, receptů a postupů, které společně s obrazovým materiálem vytvoří ucelenou publikaci, která se odliší konceptem i estetikou od jiných kuchařek.

4. Proces přípravy

Proces přípravy práce začíná již při definování tématu a ačkoliv jsem na začátku příprav měla v plánu vytvořit pouze graficky kvalitně zpracovanou kuchařku bez dalšího hlubšího konceptu, při dalších rešerších a přípravách realizace jsem došla k závěru, že publikace by měla obsahovat několik úrovní — technickou (recepty), poetickou (příběhy, vzpomínky) a uměleckou (fotografie). Jiří se při přípravě receptů nechává inspirovat příběhem, přičemž všechny vybrané suroviny, textury i vůně v daném receptu se podřizují určité vzpomínce a vytvářejí tak ucelený dezert. Také proto by se i koncepce knihy měla této myšlence podřizovat.

Závěrem je důležité zmínit, že všechny recepty jsou určené spíše pro profesionály nebo znalce pokročilých kuchařských technik a také s ohledem na tuto skutečnost bylo nutné koncipovat proces přípravy.

K lepšímu pochopení konceptu knihy je možné ocitovat samotného autora receptů, který říká, že: „Původní myšlenka knihy byla jiná. Nikdy nešlo o to vydat kuchařku, která bude jenom sebraný spis mých receptů. Kuchařky vnímám jako osobní, autorské projekty, které se vydávají ve chvíli, kdy autor cítí, že je na čase předat své zkušenosti, znalosti a světonázor. Já ale nikomu nechci říkat, jak by se mělo péct. Měl jsem v plánu zaznamenat své dezerty, kterými formuji vzpomínky, nápady a preference, bez jakýchkoliv limitů.“

Z mého pohledu je v procesu přípravy důležité provést rozsáhlé rešerše, skici a zajistit ucelený koncept, jelikož tyto prvky jsou vždy důležitými stavebními kameny celé práce. Má příprava tedy spočívala jak v rešerši moderních českých i světových kuchařek, tak například i ve vizuální rešerši kuchařek historických⁹, zejména abych zjistila, jak jsou tyto publikace koncipovány a graficky zpracovány. Snažila jsem se vyhledávat zejména řešení knih, které jsem osobně považovala za povedené.

V průběhu přípravy je důležité se také přizpůsobit vnějším okolnostem, které mohou nastat. Na mé práci se toto odrazilo díky situaci, kdy jsme se ocitli uprostřed světové pandemie, v důsledku které se koncept celé knihy poněkud změnil a z klasické kuchařky se stal záznam dlouhého roku z pohledu člověka, který pracuje v gastronomii a ve kterém se promítá také jakým způsobem jeho konkrétně ovlivnila tato situace. Výše popsané opět vystihuje komentář Jiřího, kde uvádí: „Jenže přišel rok 2020. Až do března jsem byl zvyklý na absolutní svobodu, kterou ve své práci mám. Nikdy jsem se nesnažil najít chutě a kombinace, které budou úspěšné u širokého publika. Šlo mi o to ukázat, jak použité suroviny vnímám já. Dezerty,

které jsem do té doby vymýšlel pro Esku, se často měnily a přizpůsobovaly surovinám, období, náladě. Ze dne na den bylo nutné nechat tyhle velké konceptuální věci stranou a začít se věnovat těm jednodušším, mainstreamovým jídlům a hlavním motivem mojí práce se stalo opakování. Stejně dezerty, stejný režim, každý den. A nejistota. Tak vznikla kniha, která je záznamem dlouhého roku, během kterého jsem najednou zůstal stát na místě.“

V další fázi přípravy jsem tedy s ohledem na změnu okolností musela udělat také rešerši vizuálních deníků, abychom si ujasnili finální koncepci sbírky tak, aby stále fungovala nejen jako kuchařka, ale také jako deník.

5. Proces tvorby

Proces tvorby plynule navázal na předchozí přípravnou fázi spočívající v provedení vizuálních rešerší a sběru materiálů. Po konzultaci s Jiřím jsme si vymezili konkrétní recepty, které bude kniha obsahovat.¹⁰ K promítnutí samotného obsahu receptů jsem z jím původně sepsaných receptů převzala koncept tabulek, které jsou přehledné, praktické a pro účely grafického zpracování se jedná o zajímavý vizuální prvek.¹¹ V rámci tohoto procesu jsem zkoušela několik variant, jak tyto tabulky s ingrediencemi zpracovat, než jsem se dostala k finální vizuální podobě. Při výběru finální verze jsem se inspirovala jak sazbou ingrediencí z historických kuchařek, tak i strukturou/formátováním nutričních tabulek¹², které nesou jasnou a přehlednou informaci o svém obsahu. Recepty jako forma postupu musí být striktně dodržovány a forma až technického zápisu ingrediencí zde proto dává smysl.

Dále následovala příprava textového materiálu, při které pro mě bylo důležité zejména zachovat myšlenky a příběhy Jiřího v textech celé knihy. Nejjednodušším způsobem, jak tohoto cíle dosáhnout, pro mě bylo udělat s Jiřím několik rozhovorů — audionahrávek — ve kterých se bavíme o určitých obdobích roku a o konceptech jednotlivých receptů. Z nahrávek nám potom vznikl jasný plán, jak knihu rozdělit a kam jednotlivé recepty zařadit.

V dalším kroku jsem se zaměřila na to, jak jednotlivé části roku a recepty znázornit. Vytvořila jsem proto sadu stylizovaných ikon¹³ vycházejících z různých cukrářských elementů, ale v průběhu práce vyplynulo, že tato cesta nebude fungovat ve spojení se zvoleným tématem. Ikony nesly spíše chladnou a technickou atmosféru, které jsem docílit nechtěla. Zvítězila tedy elegantnější a přirozenější forma barevných stran s typografií — citací z nadcházejících textů.¹⁴

Následovalo hledání správné struktury informací. Jak jsem již zmínila, kniha kromě samotných receptů zahrnuje i deníkové zápisy, fotografie a stránky původních ručně psaných poznámek. V počátku jsem pracovala s větším formátem knihy (235 × 290 mm), čímž koncept připomínal spíše lookbook či katalog, který se však zdál příliš neosobní, proto jsem přistoupila ke změně na menší, intimnější formát (235 × 180 mm), který více podporoval koncepci deníku. Následně jsem vytvořila layout knihy, jehož účelem bylo všechny zmíněné textové i obrazové prvky spojit tak, aby fungovaly jako kompaktní celek.

Kromě několika archivních obrazových podkladů se do knihy musely také nově nafotit dezerty, a protože recepty v knize jsou většinou časově náročné na výrobu a závislé na

sezonních ingrediencích, začalo focení již v létě roku 2020, kdy jsme společně s Jiřím nafotili materiál k receptu „Hadi na ohni“. ¹⁵ To byl první popud k aktivnímu plánování dalšího focení. Za pomoci fotografa Filipa Kettnera potom vznikla kreativní debata o konceptu všech fotografií, které často reflektují období roku, ve kterém jsme se právě nacházeli. V době focení byly restaurace z důvodu pandemie zavřené, respektive byl omezen jejich klasický provoz tak jak jej známe. Tuto nešťastnou situaci, která nás provází bohužel i nadále, jsme však využili k nafocení dezertů v prostorách „opuštěné“ restaurace Eska v pražském Karlíně. ¹⁶

Součástí knihy jsou také Jiřího ručně psané poznámky a skici ¹⁷, jelikož tento náhled do osobnosti autora vnímám jako důležitý prvek jakékoliv tvorby. Původní myšlenka byla tyto materiály použít přes fotografie a poskládat je přes sebe. Bohužel, po shromáždění všech materiálů, jsem zjistila, že jich nemám dostatek, aby kresby provázely celou knihu. Zvažovala jsem proto i tvorbu svých kreseb, ale zdálo se mi to pro účely práce neautentické. Proto jsou naskenované poznámky v knize vloženy jako oživení různých receptů a náhled do často chaotického procesu jejich tvorby.

Po nalezení vnitřního uspořádání knihy a shromáždění většiny potřebných materiálů jsem přistoupila k volbě písma a barevného spektra, které by navazovalo na vizuální podobu obsahu. Barevnost celé knihy vychází od názvu — Medem oplývající. Původní barevné spektrum obsahovalo barvu starorůžovou, béžovou a modrou. Nakonec jsem ale zůstala u příjemně béžových odstínů s protikladem chladné modré barvy. Akcentová barva je použita v textu (poznámky a některé recepty) a na monochromatických fotografiích.

Po dokončení práce je pro mě vždy přínosné a fascinující znovu se ohlédnout za prvními návrhy, zaznamenat posun, vidět celý proces tvorby a zjišťovat z jakého důvodu finálně zvolená cesta funguje lépe, učit se z chyb a „slepých uliček“.

10 Příloha č. 10 — První koncepce knihy

11 Příloha č. 11 — Původní sepsané recepty

12 Příloha č. 12 — Nutriční tabulka

13 Příloha č. 13 — Stylizované ikony

14 Příloha č. 14 — Předělové strany

15 Příloha č. 15 — Fotografie k receptu „Hadi na ohni“

16 Příloha č. 16 — Fotografie z restaurace Eska

17 Příloha č. 17 — Ručně psané poznámky a skici

6. Popis díla

„To je ona, země zaslíbená, mlékem a strdím oplývající!“, pravil Praotec Čech.¹⁸ Odtud pochází samotný název knihy „Medem oplývající“. České suroviny od českého cukráře, v kuchařce, která je doslova medem oplývající. Nemůžu si ale odpustit jistou ironii k návaznosti na rok 2020, jelikož začátek roku přislíbil období medem oplývající a pravda byla bohužel jinde.

Výsledkem mého snažení je publikace zaznamenávající rok 2020 pohledem šéfcukráře restaurace Eska v dobách pandemie. Tento vizuální deník je sbírkou receptů, fotografií a vzpomínek. Kniha je rozdělena na 8 kapitol, které vždy uvádí čtenáře deníkovými zápisy do určitých momentů roku.¹⁹ Zápisy jsou obohaceny o poznámky objasňující konkrétní události pro širší kontext. Kniha obsahuje celkově 21 receptů, včetně 5 receptů, které vznikaly v průběhu celého roku, bez ohledu na roční období či současné události, a proto jsou odlišeny jak barevným tiskem, tak i jiným papírem. Sjedenou formou kniha pojednává o procesu myšlení, hledání inspirace a zajímavou formou prezentuje recepty, které během roku vznikly. Publikace poukazuje na fakt, že inspirace lze nalézt kdekoliv a že vše je o zážitku ať je pozitivní či negativní.

Důležitým úkolem bylo najít to správné a kvalitní písmo, které bude fungovat při sazbě delších textů, ale i nadpisů. Při rešerši jsem narazila na písmo Tabac²⁰ od písmolijny Suitcase Type Foundry Tomáše Brousila. Krásné lineární bezserifové dynamické písmo Tabac Sans v kombinaci se serifovým řezem Tabac G3 zahrnuje širokou škálu glyfů, číslic, symbolů a stylistických sad. Jedná se o osvědčené písmo, se kterým se skvěle pracuje při sazbě, je čitelné a při bližším pohledu odhaluje zajímavé detaily jednotlivých liter.

Titulní strana knihy je minimalistická.²¹ Kniha uvnitř je vizuálně dynamická, a proto bylo vhodné pouze jednoduché typografické řešení. Kroužková vazba je praktická jak při čtení, tak v případě, že se čtenář rozhodne recept realizovat. Díky této vazbě jsem měla možnost kombinovat papíry na různých místech bez ohledu na omezení jiných knižních vazeb. Orientace v knize je velmi jednoduchá. Kapitoly jsou odděleny barevnými papíry s bílým tiskem. Další strany v jednotlivých kapitolách jsou pro lepší orientaci čtenáře označeny názvem kapitoly a názvem receptu.

Každý recept vždy obsahuje úvodní text, který je psaný stroze, informačně a je zaměřen hlavně na použité ingredience. S umístěním textů pracuji volně na dané mřížce layoutu. Deníkové zápisky a postupy receptů jsou psány obecnou češtinou pro zachování autentického hlasu

autora.²² Fotografie v knize jsou zpracovány dvěma způsoby, a to jednak jako doplňující obrazový materiál sloužící k objasnění kontextu (monochromatické fotografie)²³ a dále barevné fotografie nafocené na analogový film speciálně do publikace²⁴, jelikož analogická fotografie je Jiřímu velmi blízká. Vyvolané fotografie díky jemné zrnitosti přinášejí do knihy příjemnou atmosféru. Kromě fotografií v knize naleznete i ručně psané poznámky a skici u několika receptů, které vnáší do knihy pohled do tvůrčího procesu autora.

Knih je doplněna o pár stran s prostorem na poznámky.²⁵ Poznámky navazují na poslední recept „Bez názvu“, který je stále v procesu přípravy a nemá tedy prozatím stanoven konkrétní postup. Na konci knihy naleznete také cukrářský slovník²⁶, jelikož publikace není cílena pouze pro čtenáře z cukrářského oboru, a proto pro mě bylo důležité také objasnit cukrářské termíny uvedené v knize v krátkém slovníku pojmů.

18 Břetislavka: Bájna a památná hora Říp. [online]. Residence Břetislavka: ©2017 [cit. 28. 4. 2021].

Dostupn. z: <https://bretislavka.cz/2018/03/08/bajna-a-pamatna-hora-rip>

19 Příloha č. 19 — Deníkové zápisy

20 Příloha č. 20 — Písmo Tabac

21 Příloha č. 21 — Titulní strana

22 Příloha č. 22 — Ukázka textů z knihy

23 Příloha č. 23 — Monochromatické fotografie

24 Příloha č. 24 — Barevné fotografie

25 Příloha č. 25 — Poznámky

26 Příloha č. 26 — Cukrářský slovník

7. Technologická specifikata

Pro realizaci celé publikace jsem použila programy od firmy Adobe sady Creative Cloud jako InDesign, Illustrator a Photoshop. Tiskové PDF bylo připraveno na digitální tisk v barevném režimu CMYK. Předtisková příprava obálky a předělových stran, které byly řešeny bílým tiskem, spočívala v definování oblasti bílého tisku jako přímé barvy se zástupnou barevností 100% Magentou. Černá barva použitá v knize je vytvořena složením barev CMYK 80/80/80/100 pro lepší intenzitu černého tisku. Fotografie do knihy jsou upraveny v programu Adobe Photoshop na 300 DPI v barevném režimu CMYK.

Finální tisk provedlo grafické studio VOALA v Praze. Kniha o rozměru 235 × 180 mm je tištěna na jemně krémově tónovaný papír Munken Lynx 150g/m². Tónované papíry uvnitř knihy jsou od společnosti G.F Smith Colorplan v barvách Stone a Mist o gramáži 175 g/m².²⁷ Obálka je kaširovaná z papírů G.F Smith Colorplan v barvě Stone. Kniha je svázána kovovou kroužkovou vazbou.

27 Příloha č. 27 — G.F Smith Colorplan

8. Přínos práce pro daný obor

Největší přínos mé práce shledávám spíše pro mě samotnou, a nikoliv v převratnosti pro obor samotný. Chtěla jsem realizovat knihu, kterou budu vytvářet od samého začátku a projít si všemi kroky nutnými k jejímu dokončení jako je tvorba konceptu, shromáždění a sepsání textů, stanovení koncepce fotografií a samotná příprava pracovního prostředí v programu InDesign pro sazbu. Realizace činností spočívajících v pečlivé přípravě sazebního sloupce, hledání grafických zkratk, které pomohou k pochopení textových podkladů a odstranění typografických nedostatků pro mě bylo velmi přínosné a naučila jsem se při tomto procesu jak efektivně pracovat s texty a obrazovými materiály.

Nebudu zde tvrdit, že vzniklá publikace je něčím nevídaným v oboru grafického designu. To ostatně ani nebylo myšlenkou celé práce. Mým cílem bylo vytvořit nevšední kuchařku, která bude s péčí zpracována a bude v odvětví gastronomických publikací do jisté míry ojedinelá, jelikož jsem se v ní snažila vyhnout prvoplánovosti jiných kuchařek tak jak bylo popsáno v úvodu této práce.

Práce má dle mého názoru potenciál i jako série cukrářských deníků, které mohou být vydávány každý rok. Výtisk této publikace proto beru také jako první krok k dalšímu rozvoji tohoto projektu.

9. Resumé

This is it. The promised land, abundant in milk and honey.

Czech ingredients from a Czech pastry chef in a unique cookbook. The title “Abundant in Honey” carries a certain irony for the consecutive events of the year 2020. The beginning of the year promised success and hope, but unfortunately that was not the case.

At the start of the year I planned to create a well-crafted cookbook without a deeper meaning. Throughout further research and preparations, I came to the conclusion that the publication should work on several levels — technical (recipes), poetic (stories and memories) and artistic (photography). It is worth mentioning that the recipes are intended for more advanced or ideally professional cooks, as they contain difficult cooking techniques.

The initiative to create a unique cookbook was an effort to challenge myself. This book is more of a visual diary of the past year from the point of view of a pastry chef Jiří Matějka from the Eska restaurant in Prague in the tough times of the 2020 pandemic. A collection of recipes, photographs and memories. The book is divided into 8 chapters, which always introduce the reader to diary entries at certain moments of the year. These entries are accompanied with notes clarifying specific events for a broader context.

The book contains a total of 21 recipes, including 5 recipes that were created throughout the year, regardless of the season or current events. In a unified form, the book deals with the process of conceptualizing ideas, the search for inspiration in different places. The publication points out the fact that inspiration can be found anywhere. It is all about the experience, whether it is positive or negative.

To better understand the concept of the book, it is possible to quote the author of the recipes himself, who says that: “The original idea of the book was different. It was never about publishing a cookbook, which will be just a collection of my recipes. I perceive cookbooks as personal, authorial projects that are published at a time when the author feels that it is time to pass on his experience, knowledge and worldview, But I do not want to tell anyone how to bake. I planned to record my desserts, which are shaped from my memories, ideas and preferences, without any limits.”

10. Seznam použitý zdrojů

BERAN, Vladimír. Typografický manuál. Praha: Kafka design, 2003.
ISBN 80-901824-0-2.

BHASKARANOVÁ, Lakshmi. Design publikací. Praha: Slovart, s.r.o., 2007.
ISBN 978-80-7209-993-1.

BLAŽEK, Filip. Typokniha. Praha: Vysoká škola uměleckoprůmyslová, 2020.
ISBN 978-80-88308-12-6.

HOLLIS, Richard. Stručná historie grafického designu. Praha: Rubato, 2015.
ISBN 978-80-87705-27-8.

PECINA, Martin. Knihy o typografii. Brno: Host, s.r.o., 2017.
ISBN 978-80-7577-040-0.

SAMARA, Timothy. Grafický design. Praha: Slovart, s.r.o., 2008.
ISBN 978-80-7391-030-3.

ŠTORM, František. Eseje o typografii. Praha: Revolver revue, 2008.
ISBN 978-80-87037-15-7.

11. Seznam příloh

Příloha č. 1	Sutnarka Graphic Works
Příloha č. 2	Srdíčkový Havel
Příloha č. 3	Banáni
Příloha č. 4	Vizuální identita festivalu IRMF
Příloha č. 5	Filmové plakáty Ley Petříkové
Příloha č. 6	Kulturního prostoru Zahálka
Příloha č. 7	Vizuální rešerše českých kuchařek
Příloha č. 8	Inspirační zdroje
Příloha č. 9	Historické kuchařky
Příloha č. 10	První koncepce knihy
Příloha č. 11	Původní sepsané recepty
Příloha č. 12	Nutriční tabulka
Příloha č. 13	Stylizované ikony
Příloha č. 14	Předělové strany
Příloha č. 15	Fotografie k receptu „Hadi na ohni“
Příloha č. 16	Fotografie z restaurace Eska
Příloha č. 17	Ručně psané poznámky a skici
Příloha č. 19	Deníkové zápisy
Příloha č. 20	Písmo Tabac
Příloha č. 21	Titulní strana
Příloha č. 22	Ukázka textů z knihy
Příloha č. 23	Monochromatické fotografie
Příloha č. 24	Barevné fotografie
Příloha č. 25	Poznámky
Příloha č. 26	Cukrářský slovník
Příloha č. 27	G.F Smith Colorplan
Příloha č. 28	CD-ROM



Zdroj: Nová síň [online]. Nová síň: ©2020 [cit. 28. 4. 2021]. Dostupn. z: <https://www.novasin.org/vystavy/fakulta-designu-a-umeni-l-sutnara-zapadoceske-univerzity-v-plzni-sutnarka-graphic-works>



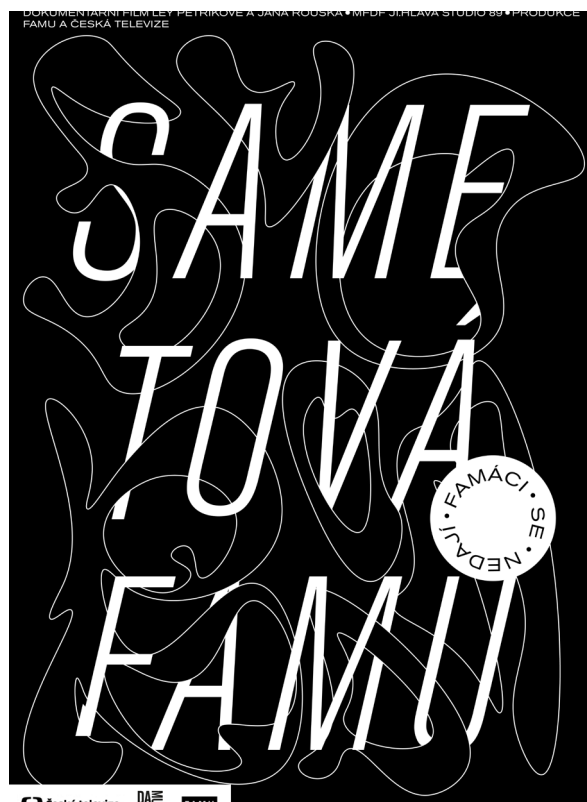
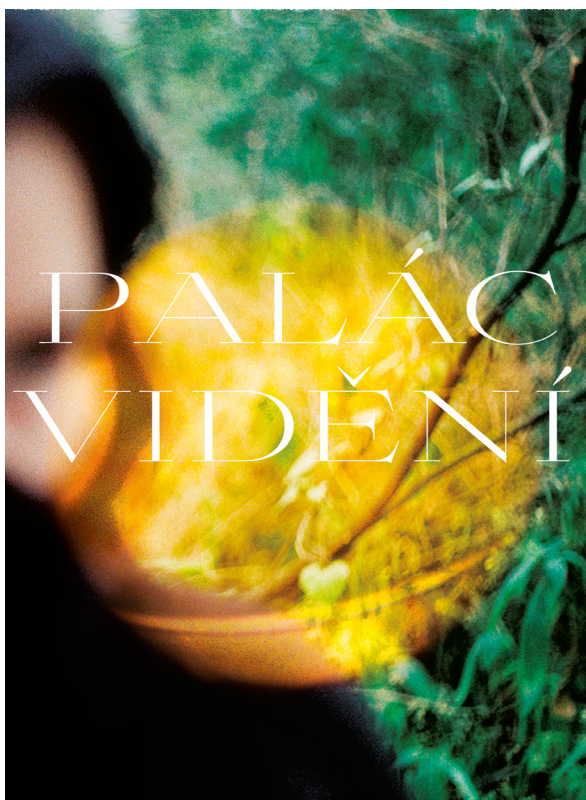
Zdroj: vlastní výroba



Příloha č. 4 — Vizuální identita festivalu IRMF



Zdroj: vlastní výroba



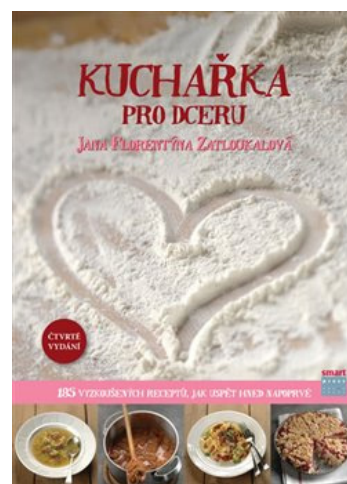
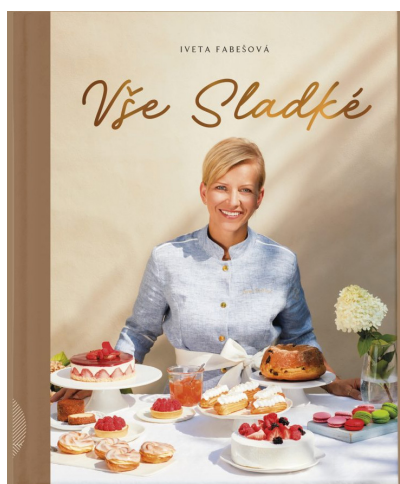
Zdroj: vlastní výroba

Příloha č. 6 — Kulturního prostoru Zahálka



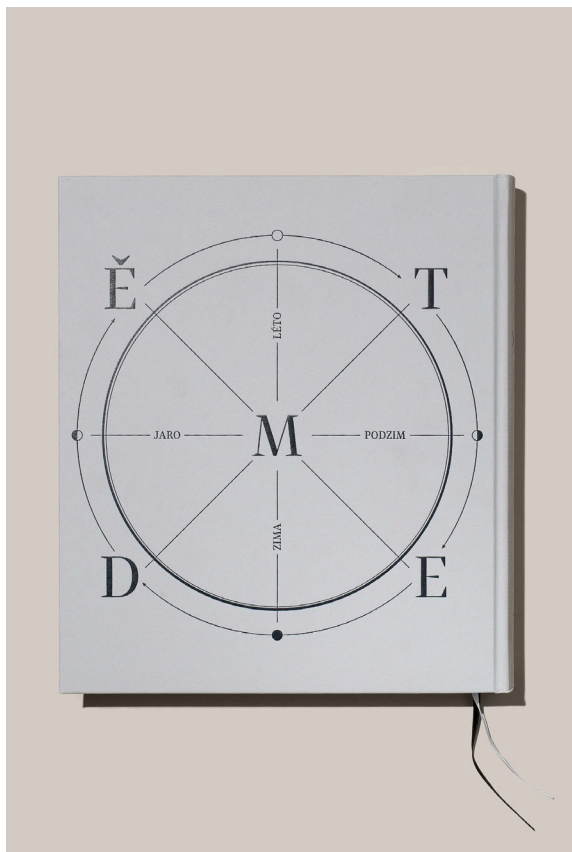
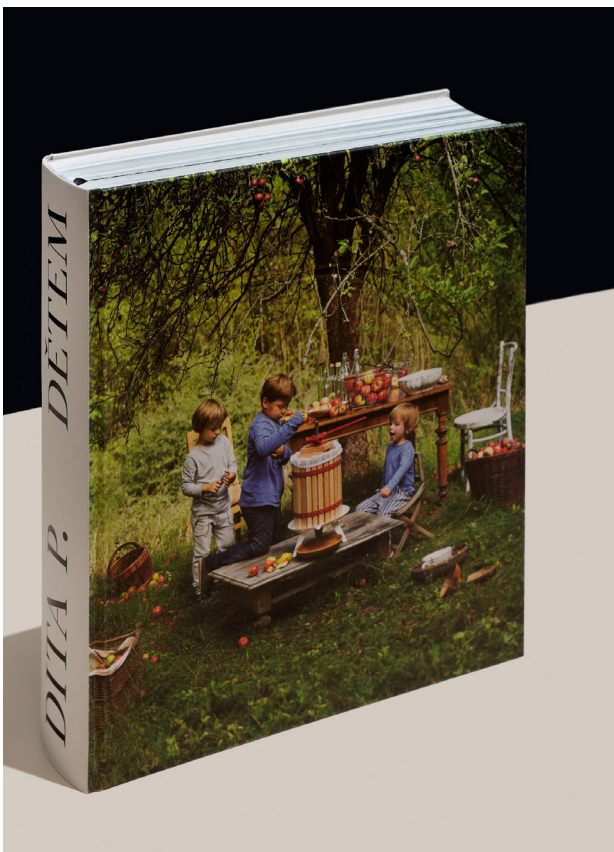
Zdroj: vlastní výroba

Příloha č. 7 — Vizuální rešerše českých kuchařek



Zdroj: Google images [online]. Google ©2021 [cit. 28. 4. 2021]. <https://www.google.cz>

Příloha č. 8 — Inspirační zdroje



Zdroj: Studio Najbrt [online]. Najbrt: ©2019 [cit. 28. 4. 2021]. <https://www.najbrt.cz/detail/dita-p-detem>

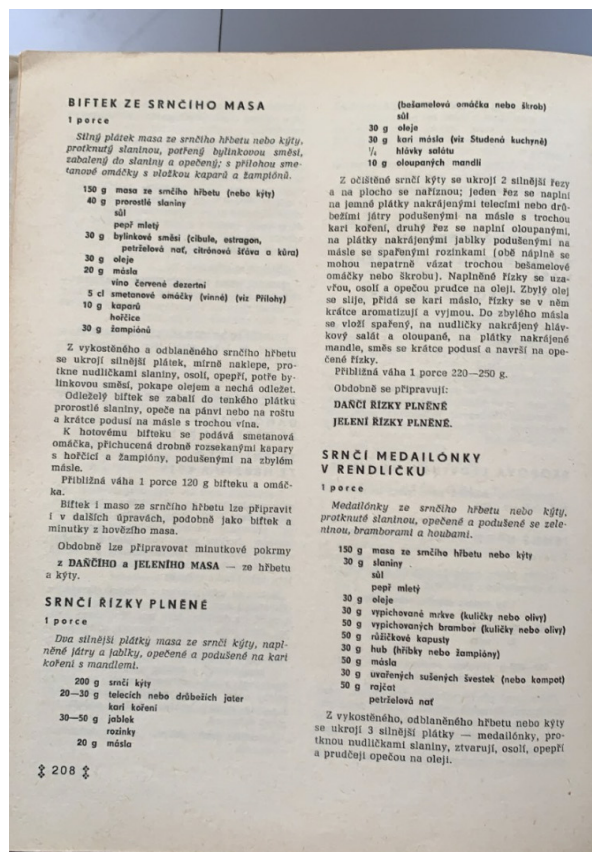
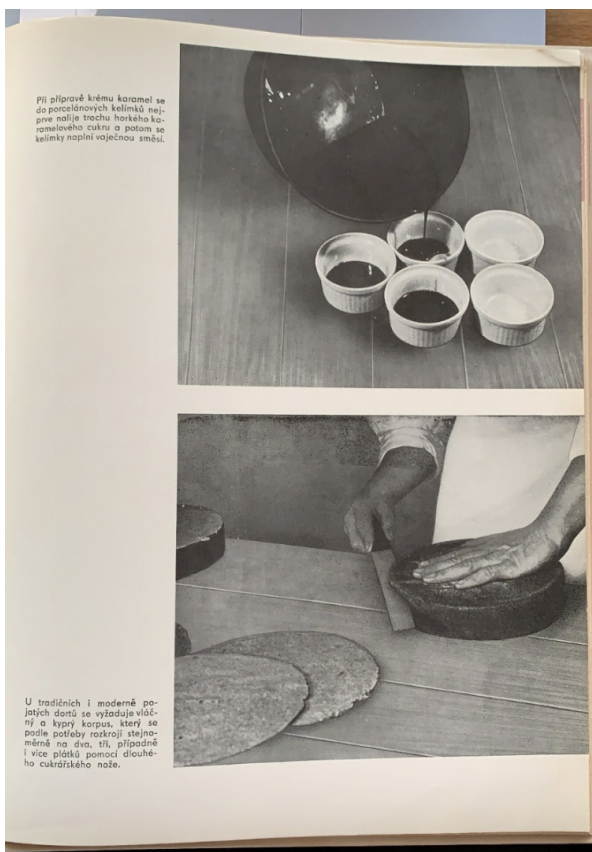


Zdroj: Typomil [online]. Typomil: ©2012 [cit. 28. 4. 2021]. <https://typomil.com/2012/05/skoda-nevařit-skoda-nechvalit>

Příloha č. 8 — Inspirační zdroje



Zdroj: Phaidon Press [online], Phaidon: ©2021 [cit. 28. 4. 2021]. <https://www.phaidon.com>



použit na německé koláče, tedy se nechá jen tak; na skládané koláče ale mohou se do něho dát dobře přebírané a přemyté malé hrozinky.

894. Hrozinková povidla.

Omej ve studené vodě 14 dekagr. pěkných velkých hroziček a čistě je otri, pak z nich vyber všechny pečičky a drobně je rozkrájej, dej je na rendlíček, k nim s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, nalej na ně několik lžiček rakouského vína a přidej cukru, aby nabyly líbezná chuť, dej k nim též trochu skořice a trochu hřebíčku, nech je trochu povařit a pak vychladnout. Těchto povidel může se v čas nouze použít místo zavařeného rybízu.

895. Cukrová jíška.

Dej na rendlíček 7 dekagr. pěkné mouky s malým

Příloha č. 10 — První koncepce knihy

(BRANKY)

POČÁTKY (KARDOL) - ESKA V PLAMENECH - VELIKONOCE ~~DOMA PRAŽSKÉ~~ - KRTKAČ ✓
 VĚTRNÍK (SEMLOVKA) - VĚNEČEK - MOSKVA - MIR - TABORAK - LIKER SPICKA ✓
 JESENKA - (MISA) - PABĚRKY - VÁNOC I & II ~~HE SPANĚLSKÝ~~ - TOPNA' SEZONA ✓
 VOŠI UNIZDA - MISO DEBERT - (BULHĚK) - (KRUPICE) ✓
 SĚTLO ZLATO NA LONCI
 WATERMEON SUGAR HIGH ✓
 mirakely + sifera

(.) - ne tak velká váha, má všechno časově

2020

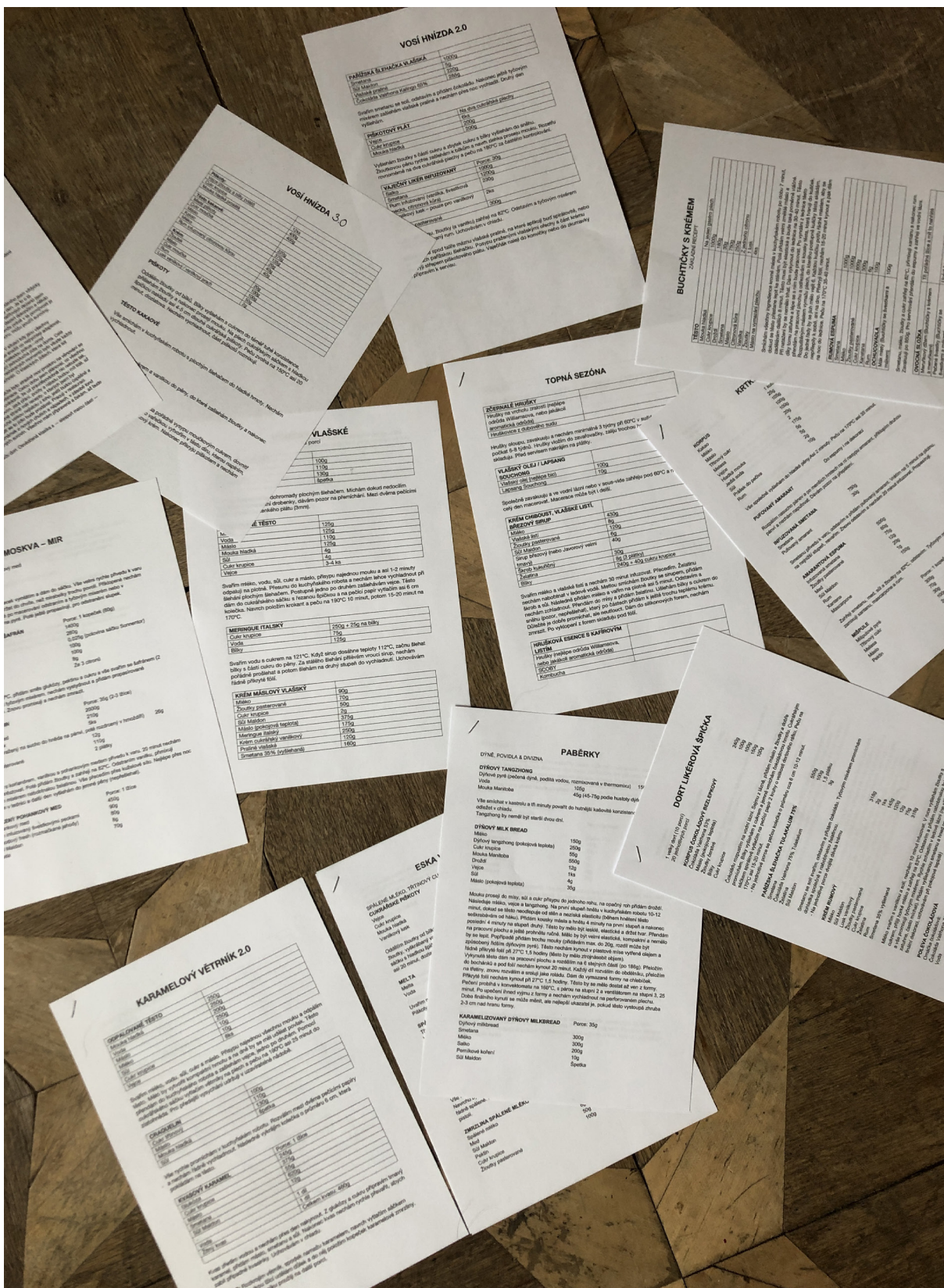
LEDEN (TOP) POP UP - BOOM PLAMEN (FOTKY, VIDEO) (.) - 1. pokračování desekt (květen - leto) (kukky, větrník) věneček
 HIGHLIGHT / COACHDOWN ZAVŘENO
 (.) - SPICKA (REMOVU CORONA), JESENKA - DOMA PRAŽSKÉ (Listopad) Moskva - mir - taboral (Hodi na akri)
 Paběrky, Topna' sezona - Vánoce I (Kd' nary)
 Vánoce II (plav, jarku)
 Voši' huzda

MISO DEBERT - pufice celého roku
 Kardiolo → mirta (vlastně to samé, jiný ston) ?

KONEC MISO (exchange) ✓
 ČASOVÁ CORONA

Zdroj: vlastní tvorba

Příloha č.11 — Původní sepsané recepty



Zdroj: vlastní tvorba

Výživové údaje

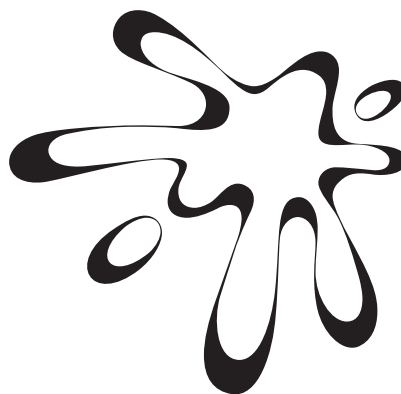
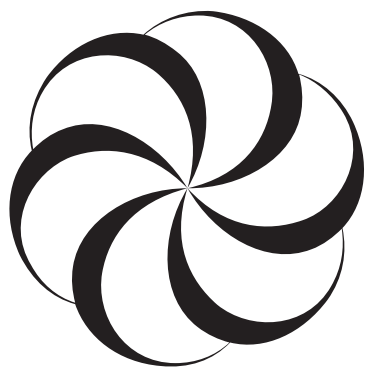
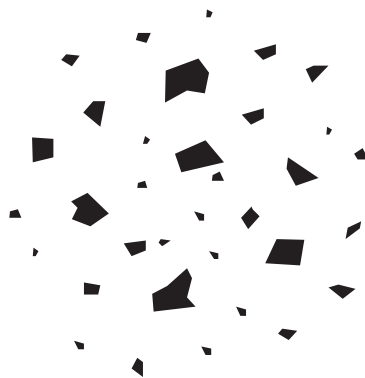
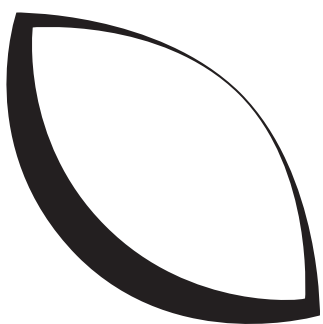
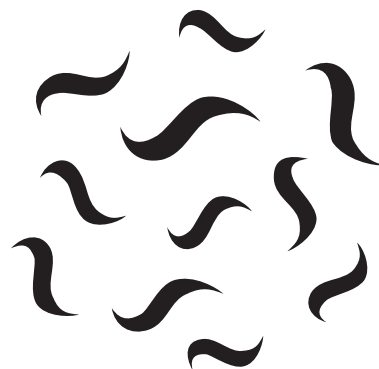
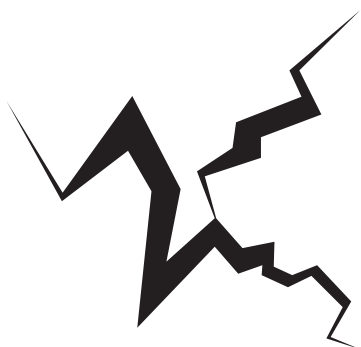
1 porce v sáčku
Velikost porce 400 kcal = 86 g prášku

Energetická hodnota	100 g	(86 g) 1 porce	%**
			1 porce
kJ / kcal	1 946 / 465	1 674 / 400	20 %
Tuky	22 g	19 g	27 %
z toho nasycené	2,3 g	2 g	10 %
Sacharidy	38 g	33 g	13 %
z toho cukry	8,1 g	7 g	8 %
Vláknina	7,6 g	7 g	-
Bílkoviny	24 g	21 g	42 %
Sůl	1,0 g	0,9 g	15 %

100 g hovězího masa (libového)	122	kalorii
100 g šunky	379	"
1 slepičí vejce cca 47 g	73	"
100 g másla	756	"
100 g sýra švýcarského	340	"
100 g pšeničného chleba	229	"
100 g žitného chleba	203	"
100 g hrachu	300	"
100 g nudlí	340	"
100 g brambor	88	"
100 g cukru	383	"
100 g čerstvého ovoce	60	"
100 ccm mléka plnotučného	67	"
100 ccm piva (ležáku)	47	"

Na bílkovinách a jiných látkách vydají v procentech:

	Bílkoviny	Tuky	Voda	Uhlohydráty
Hovězí maso	20,1	7,4	71,5	
Šunka	17,6	24,0	57,4	
Vejce	12,5	12,0	75,5	
Máslo	0,7	84,4	14,9	
Sýr	34,0	11,5	51,0	3,5
Pšeničný chléb	7,0	0,5	38,7	52,5
Žitný chléb	6,0	0,5	43,0	49,0
Hrách	24,8	1,8	14,3	53,7
Rýže	6,5	1,0	12,0	78,5
Brambory	2,0	0,2	75,8	20,0
Ovoce	0,5	0,0	85,0	10,0



Zdroj: vlastní tvorba

Zkouška rychlosti a synchronizace

23

Příloha č.15 — Fotografie k receptu „Hadi na ohni“



Zdroj: vlastní tvorba

Příloha č.16 — Fotografie z restaurace Eska



Zdroj: vlastní tvorba

Příloha č. 17 — Ručně psané poznámky a skici

- REČENÝ LOUPÁK SE ZAVŘENINOU
 - MIPUPE MOUSSE
 - PRAŽSKÝ KOLAČ - TĚSTO
 - VĚTRNÍK
 - KARAMEL NA VĚTRNÍK
 - PALAČINKA
 - VÁROH
 - KARAMEL

- 25g kaka
 - 105g másla
 - 100g másla
 - 100g pohankového medu
 - 20g smelasy
 - 20g
 - 175g tl. másla
 - 5g soda
 - 5g sůl
 - 2g kypřák

- 100g mýpupe
 - 2 pláň želch
 - 160g smetan
 - 25g meringe
 - moudrady ovoc

Vanilkový prách 2g
 35 g žloutku
 95g pohankového medu

Svařit smetanu a vanilku skaramelizovat hned na 150°. Přidat smetanu smíchat žloutky s cukrem, přidat karamel, a na 65°

Rumový krém
 635g mléka
 Jeden vanilkový lus
 205g žloutku
 260g cukru krupice
 14g želatiny
 85g rumu
 635g smetany

240g } 480g
 285g } 480g
 20g }
 105g } 130g

Vyšlehat smetanu svařit lusko z vanilky, vyšlehat žloutky s cukrem a přidat mléko zahřát na 85°, přidat želatínu nechat vychladnout a přidat šlehačku a rum

PIŠKOT ČOKO BELGICKOVÁ
 200g ořechů
 100g másla
 100g žloutků
 150g cukru
 150g bílků

POLEVA ČOKO
 100g ořechů
 200g vody
 90g cukru
 125g smetany sít
 100g ořechů
 80g smetany
 20g másla
 100g čoko omáčky

ahoj jičičku,
 * je třeba jen upéct rohlíky,
 a zředový maso

-> crumbly jsou vhodné i kakaový
 * -> Rohlík zabalit v loubní prošm
 koláč br. by raďe
 -> povidla jsou vhodné na káse
 -> žemle upéct
 -> Brunch krouží a něm co bys raďe..
 -> isidor zmrzlina ready

- BUCHTIČKY
 - VĚTRNÍK
 - BANÁNEK
 - ROLLA
 - RUM ZEMLA
 - RUM KREML
 - DĚDEK KORTES

Dýně - semínka - prášek
 Švestky - kovan
 Dýňová - opalová povidla
 Dýňová - horká pěna

slepičí
 susce

06-10-2020
 01-10-2020

Máslový krém 13 porcí
 250 g cukru + 15g na bílky
 75g vody
 125g bílky

121°C cukr vody

80g mléka
 70g žloutku
 90g cukru

375 g másla - 70 lypka
 175g sněhu

80g ořechů
 100g másla
 100g s. šlehačka
 s. meringe
 75g salka
 (merungata + kovan)
 180g šlehačky
 s. meringe

500g máslového krému
 150g praline 120g
 250g pudingu
 160g smetany

Vyšlehat smetanu, vyšlehat pudink, vyšlehat máslový krém přidat praline a nakonec šlehačka

135g mletých vlašáku
 150g moučkového cukru
 150g bílky
 60g krupiče cukr

25 min 170°C

Medový mouse
 100g smetany

Zdroj: vlastní tvorba

- 1 Pandemie covidu-19 je probíhající pandemie virového onemocnění covid-19, způsobeného koronavirem SARS-CoV-2.

V Čechách byl první tvrdý lockdown vyhlášen 12. března 2020 během tiskové konference po jednání vlády.

- 2 Eska je restaurace a pekárna v Karlíně, která přináší jídla z českých surovin.

Původní myšlenka knihy byla jiná. Nikdy nešlo o to vydat kuchařku, která bude jenom sebraný spis mých receptů. Kuchařky vnímám jako osobní, autor-ské projekty, které se vydávají ve chvíli, kdy autor cítí, že je na čase předat své zkušenosti, znalosti a světánázor. Já ale nikomu nechci říkat, jak by se mělo péct. Měl jsem v plánu zaznamenat své dezerty, kterými formuji vzpomínky, nápady a preference, bez jakýchkoliv limitů.

Jenže přišel rok 2020¹. Až do března jsem byl zvyklý na absolutní svobodu, kterou ve své práci mám. Nikdy jsem se nesnažil najít chutě a kombinace, které budou úspěšné u širokého publika. Šlo mi o to ukázat, jak použité suroviny vnímám já. Dezerty, které jsem do té doby vymýšlel pro Esku², se často měnily a přizpůsobovaly surovinám, období, náladě. Ze dne na den bylo nutné nechat tyhle velké konceptuální věci stranou a začít se věnovat

Nuclear Reactor

Sherlock Holmes Baffled (1903)

Energia

-2,17°Celsius / 28,1°Fahrenheit
kurduğu matematiksel model üzere Newton

DOMESTICATION

QuickConcrete

The Conspiracy (continued from page 36)

Imagination

géographique et culturelle

WEARABLE PHONE CONCEPT

Sunday's Scottish football

Falcon Hoods

Pelēkais vilks (*Canis Lupus*)

Schlager

Conductivity (300 K) $40,6 \text{ W}\cdot\text{m}^{-1}\cdot\text{K}^{-1}$

DISAPPEARING BUTTONS

Cemante

Basilica Papale di San Paolo fuori le Mura

radiostation

Noha otláčením ihned modrá

Thomas Loel Evelyn Bulkeley Guinness

BEDŘICH SMETANA (1824 — 1884)

Kampa

Bayonet Constitution

20 inches (510 mm) in height × 16 inches (410 mm)

WEST BENGAL

Hemisphere

ISBN 978-0-387-94848-5

hypotrochoid

TITUREL, AMFORTAS' FATHER »→ August Kindermann

epistemological

FONDATION FRANCO-AMÉRICAINNE FLORENCE BLUMENTHAL

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱

Rellerschört



ERFTBEFÜRDIE IHMUßER

Gulain

Spermo? Ficamento! £320.000

heigtelirge

HØÆGGENS: sydnår ende sømmed



Qestabuellavenza

£ ¥ f € ₯ ₧ ₨ ₪ € ₮ ₰ ₱ ₲ ₳ ₴ ₵ ₶ ₷ ₸ ₹ ₺ ₻ ₼ ₽ ₾ ₿

DASTIOND GICHTISTE VON AUSWEIGLICH

Medem oplývající

Medem oplývající
Jiří Matějka

2020

JABLKA ZČERNALÁ

Porce: 30 g

Jablka (nejlépe Granny Smith)

Na japonském otáčivém krouhači oloupu jablka na co možná nejdelší pruhy. Opatrně je složím do sáčků a zavakuuju. Nechám nejlépe v sušičce na ovoce při 60 °C asi 3–4 týdny zčernat. Poté z plátků opatrně skládám růžičky. Přikryji a odložím na finální servis.

KRÉM KADIDLOVÝ
S MASCARPONE A VANILKOU

Porce: 35 g

Smetana 30%	250 g
Kadidlo z Etiopie	2 g
Vanilka z Tahiti	1 ks
Vanilka z Madagaskaru	1 ks
Žloutky	55 g
Cukr krupice	60 g
Želatina plátková	8 g
Mascarpone domácí	180 g

Svařím smetanu s vanilkami a kadidlem a zakryté nechám 20 minut infuzovat. Pro zvýraznění vůně kadidla je dobré smetanu ještě vyudit kadidlovým kouřem. Vylovím vanilkové lusky. Želatinu nechám v ledové vodě nabobtnat. V misce smíchám žloutky a cukr do zesvětlení, a poté přilévám nahřátou infuzovanou smetanu. Zahřeji na 82 °C, odstávím a tyčovým mixérem přimixuji nabobtnalou a vymačkanou želatinu.

ESENC E HRUŠKOVÁ
S KADIDLEM

Hrušky (nejlépe odrůda Williamsova, nebo jakákoliv aromatická odrůda)	
SCOBY	
Kadidlo	
Kombucha	200 g
Vanilka lusk použitý	1 ks
Med	20 g

Hrušky odšťavním a smíchám v poměru 2:1 s trochou základní kombuchy. Nechám fermentovat při nižší pokojové teplotě, až do zoctování. Svařím 200 g kombuchy s trochou kadidla, jedním použitým vanilkovým luskem a 20 g medu. Před servisem zahřeji na 40 °C, aby se esence rozvoněla.

JEHLIČÍ NAKYSELO

Porce: trochu

Mladé smrkové výhonky	
Voda	2000 ml
Ocet bílý	600 ml
Sůl	60 g
Cukr krupice	200 g

Vodu s cukrem a solí přivedu k varu, přidám ocet a vařím 5 minut. Odstávím. Oprané smrkové výhonky naskládám do pětilitrové sklenice a zaleji horkým lákém. Zavařím. Před podáváním otrhám jednotlivé jehličky a nechám okapat.

SERVIS

Na dno misky dám cukrářským sáčkem kopeček krému, navrch jemně položím růžičku ze zčernalých jablek, zaleji hruškovou esencí a pokladu jehličím nakyselou.



Příloha č.24 — Barevné fotografie



Zdroj: vlastní tvorba

Příloha č.25 — Poznámky

poznámky

Zdroj: vlastní tvorba

AMARANT

známý také pod botanickým názvem laskavec, je další z pseudoobilnin pocházejících z Jižní Ameriky. Zrníčka amarantu jsou velmi drobná, mají jemnou oříškovou chuť a křupavou slupku, která nezměkne ani dlouhým vařením. Jako quinoa neobsahuje lepek.

BRUNOST

doslova „hnědý sýr“, také nazývaný jako mysost, švédsky mesost, je norský sýr. Vyrábí se dlouhým vařením směsi syrovátky, mléka a smetany. Původně se vyráběl pouze ze syrovátky, smetana se do výroby začala přidávat až v 18. století. Používá se jak kravské mléko, tak kozí mléko. Svou typicky nahnědlou barvu a nasládlou chuť tento sýr získává díky karamelizaci mléčného cukru během dlouhého vaření.

CRAQUELIN

je linecké těsto, které vytvoří křupavou popraskanou vrstvu, často na vrchu odpalovaného těsta.

CRÈME PÂTISSIÈRE

je cukrářský žlutkový vanilkový krém. Jednou ze základních cukrářských surovin.

ČERVENÁ PŠENICE

pochází z východní Afriky. Je to původní druh obilovin. Delší dobu téměř nebyla šlechtěna, ale dnes je opět pěstována po celém světě. Charakteristickou tmavší barvu dodávají zrnům barviva antokyany.

ČOKOLÁDY VALRHONA

jsou světoznámé francouzské čokolády. Vyrobeny z nejlepších kakaových bobů vybraných z jednotlivých zeměpisných oblastí.

EMULZE

je technika, která umožňuje propojit tučnou substancí s vodou. Díky tomu vznikají emulze, které přinášejí do jídla novou strukturu. Lze v nich ukrýt libovolnou chuť a zbarvit je do každého odstínu.

ESPUMA

je sladká nebo slaná pěna. Tento obecně používaný pojem se ovšem stal součástí kulinářského názvosloví. Espuma se zrodila ve španělské kuchyni. Velkou zásluhu na tom měl Ferran Adrià, španělský šéfkuchař a jeden z prvních experimentátorů s molekulární kuchyní.

FERMENTACE

nebo také kvašení či kysání. Při procesu vzniká například alkohol, kyselina mléčná nebo kyselina octová, které fungují jako přírodní konzervanty. Je to chemický proces přeměny přírodních látek za účasti mikroorganismů (bakterií a kvasinek) a jejich enzymů na látky jednodušší, pro lidské trávení snadněji využitelné.

FLAN

je španělský dezert z mléka, smetany a vajec. Zapečený krémový pudink polívaný karamelovou omáčkou, na rozdíl od crème brûlée, jehož karamelová vrchní vrstva je tvrdá.

FRANCOUZKÝ MERINGUE

jsou vaječné bílky šlehané za studena s cukrem. Vyžadují následný tepelný proces.

GASTRO NÁDOBA

nerozová nádoba patří k základní výbavě každé profesionální kuchyně.

GASTRO PLECH

plech využíván v gastronomii v běžném rozměru 600 × 400 mm.

GLUKÓZOVÝ SIRUP

také známý jako cukrářský cukr, je sirup vyrobený z hydrolýzy škrobu.

GRANKO

je český granulovaný kakaový nápoj vyráběný od roku 1979 národním podnikem Pražské čokoládovny, závod Sója Kolín.

HNĚDÉ MÁSLA

nebo beurre noisette, je v podstatě běžné máslo, které se jemně rozpustí a vaří, dokud nezhnědne. Díky tomuto procesu má máslo lahodnou chuť a karamelovou vůni.

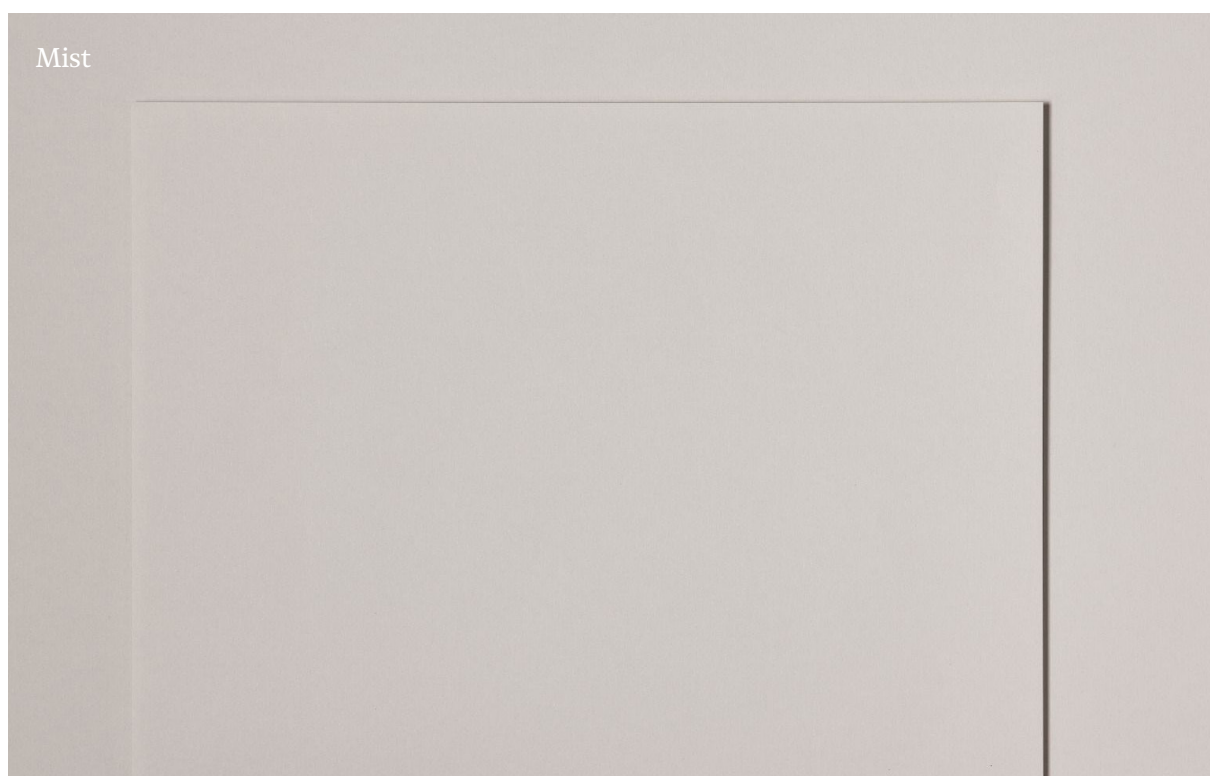
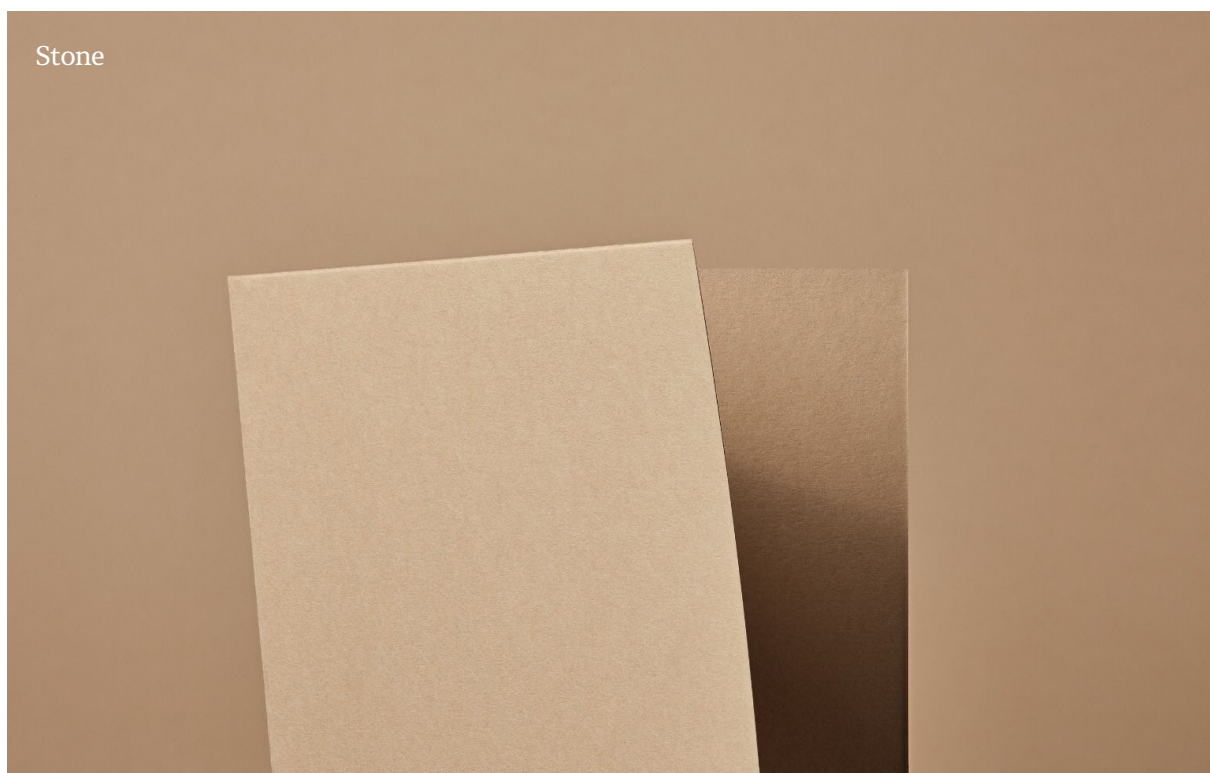
HRUŠKY WILLIAMS

velmi stará velkoplodá letní odrůda pocházející z Anglie. Mají sladce navinulou aromatickou chuť.

CHIBOUST

nebo také crème chiboust je crème pâtissière odlehčený italskou pusinkou. Ačkoli se občas používá k zesvětlení šlehačka, jedná se tradičně o crème mille-feuille. Crème chiboust lze dochutit vanilkou, pomerančovou kůrou nebo likéry.

Příloha č.27 — G.F Smith Colorplan



Zdroj: G.F Smith [online]. G.F Smith: ©2021 [cit. 28. 4. 2021]. <https://gfsmith.com>