

Protokol o hodnocení kvalifikační práce

Název diplomové práce: AUTORSKÁ KNIHA

Práci předložil student: BcA. Tereza FIALOVÁ

Studijní obor a specializace: Ilustrace a grafický design, specializace Grafický design

Hodnocení vedoucího práce

Práci hodnotil:

doc. MgA. Kristýna Fišerová

Tereza Fialová si vybrala pro svoji závěrečnou práci téma, které zaujme všechny, kdo mají „patro gurmánské“. Zpracovala autorskou knihu, kuchařku, která však není kuchařkou obyčejnou, ale je zároveň vizuálním deníkem, který obsahuje jak netradiční recepty, tak texty Jiřího Matějky, kamaráda, který přináší z pohledu šéfcukráře zprávu o nelehké době covidové. Matějka popisuje, jak se musel adaptovat na danou situaci, pracovat jiným způsobem než byl zvyklý a hledat krásu v jednoduchosti. Tomu všemu odpovídá grafické řešení knihy i volba fotografií, které doprovázejí text. Občas vidíme desert, který je potěchou pro oči, jindy jakousi louži na nerezovém podkladu, slupky z pomerančů, hrst třešní nebo obrázky reportážního charakteru. Obrazový materiál rozhodně nekopíruje estetiku načančaných dortíků, jak je známe z obvyklých kuchařek zaměřených na cukrovinky. Spíše naopak, divák leckdy zkoumá, co že to na parketách stojí za produkt, podivuje se nad tím, proč je potravina vyfotografována na školních židlích, do čeho že je to na fotografii zabořena špachtle a podobně. Dalo by se říci, že občas fotografie temnějších barev nepodněcují ono obvyklé sbíhání se slin, jak to tak u kuchařek už bývá, ale naopak si čtenář klade otázku jestli

by si „toto dal a co to vůbec je“. V souhrnu je nicméně jasné, že fotografické záznamy míst nebo někdy i událostí celou knížku obohacují a dělají netradiční.

Za pozornost stojí i teoretická práce, kterou diplomantka zpracovala s příkladnou péčí jak po stránce textové, tak i obrazové. Zajímavé je třeba srovnání kuchařek, které v poslední době vyšly a jejichž obálky jsou postavené na mediálně známých obličejích s publikacemi, které jsou upraveny citlivě a s nápadem.

Deníkové zápisy jsou vysázeny poměrně velkým písmem a recepty naopak velikostí, která je pro čtení při procesu vaření hraniční. Nejsem si jistá, jestli byla ideální volba tisknout recepty béžovou barvou. Z hlediska výtvarného zpracování je to efektní, ale z hlediska uživatele, který potřebuje rychle informaci, na plotně mu utíká mléko, nestíhá rozmíchat to či ono a hledá mašlovačku, to je poněkud nepraktické. Na tónovaných papírech je bíle vytištěn nadpis, bílá barva ale, bohužel, nekryje dostatečně, takže i tady je text hůře čitelný, díky zvolené velikosti to ale není nikterak dramatické. Zvolená barevnost, která se odvíjí od názvu knihy Medem oplývající je jinak velmi příjemná, a používaná s rozmyslem tak, aby vše nabylo vyššího významu a smyslu, stejně tak různé papíry i praktická kroužková vazba. Kuchařka je pečlivě promyšlená jak barevně, tak graficky. Kniha je rozdělena na 8 kapitol, kde barevnost hraje svoji roli. Koncepte knihy drží styl minimalistických kuchařských knih. Uvádí čtenáře do různých momentů roku, nabídne recepty, najdeme zde cukrářský slovník i místo na poznámky.

Spojením deníku a receptů dala Tereza Fialová svojí závěrečné práci svůj vlastní, výrazný a pozoruhodný charakter. Silnou stránkou celé práce je nepřehlédnutelný autorský vklad a maximální zodpovědnost k danému úkolu. Ostatně – tak Tereza Fialová pracovala po celou dobu svého studia.

Práce není plagiátem, jedná se o originální autorské řešení.

Navrhuji hodnocení **výborně**

Datum: 17. 5. 2021

Podpis: doc. MgA. Kristýna Fišerová v.r.