

**Univerzita Tomáše Bati**

***Artist Statement***

**Jitka Tily**

**Magdalena Dobromila Rettigová**

Jako publikaci mé závěrečné práce jsem se rozhodla zpracovat kuchařku, která je naprostým kontrastem k mému volnému souboru fotografií. Tento projekt zachycuje odpady ze surovin, které používáme při zpracovávání pokrmů. Kuchařka slouží většinou jako výchozí bod, který nás vede k přípravě jídel a fotografie mají funkci vzbudit chuť a zájem daný pokrm připravit. Kuchařka je pro nás běžnou součástí života. Snad každý z nás má doma minimálně jednu a někteří z nás kuchařky dokonce sbírají. Některé, ty opravdu zajímavé se dědí z generace na generaci. Mě se inspirací stala originální kuchařka z roku 1888 od Magdaleny Dobromily Rettigové, kterou jsem zdělila po mojí babičce, a ta zase pravděpodobně po svojí. Případlo mi velice zajímavé jak některé ingredience na tehdejší dobu muselo být náročné sehnat, proto jsem se rozhodla práci rozdělit do dvou částí. Focení ingrediencí a focení finálního produktu, jídla na talíři. Dále můžeme vidět fotografie z průběhu vaření a připravování, a různé objekty, které svým způsobem patří do doby, ze které má kuchařka pocházet. Jsou to většinou předměty, které jsem doma objevila po mojí babičce.

Vybrala jsem si pět chodů, které mohou sloužit jako vzor gurmánského menu:

- Polívka chlebová
- Smažená štika s mušlemi
- Kuřata se šparglovými hlavičkami
- Červná zvěřina (divoký kanec)

- Svitek z vína

V tehdejší době byly kuchařky pouze psané a proto mi připadalo velice zajímavé tyto pormy vidět ztvárněné na fotografii. Text v publikaci jsem použila originální z původní knihy, protože se domnívám, že zde má funkci určité spojitosti s kuchařkou, která se stala námětem k této práci. Každý recept má svojí titulní stránku s individuálním grafickým ztvárněním, který je identický pro daný pokrm. Na další straně jsou znázorněny ingredience s výpisem a na další straně se dočteme opět ve staročeském jazyce jak postupovat při přípravě.