

Univerzita Tomáše Bati

Artist Statemet

Jitka Tily

Odpady RAW

Food Photography, neboli fotografování jídla, nás provází téměř celý život, i když někdy nevědomky. Každý „lifestylový“ časopis obsahuje recepty a s tím spojené fotografie, kuchařky mají své oddělení v každém knihkupectví a v televizi lze shlédnout mnoho kuchařských programů. V posledních letech se i v naší republice lidé začali zabývat tím co jí. Zájem o kvalitu potravin se odráží v sociální vyspělosti státu. Dlouhá léta jsem žila ve Londýně, kde zájem o potraviny a gastronomii je určité hobby většiny mladých rodin. Strávit víkend navštěvováním farmářských trhů a ochutnávat nejrůznější speciality ze všech konců světa, nakupovat si různé ingredience a produkty; a zkoušet poté doma vařit podle nedělní přílohy Guardian, není nic neobvyklého.

Volný soubor fotografií mé závěrečné práce jsem chtěla věnovat fotografii jídla, ale pojaté z trochu jiného konce. Tato práce se tedy skládá z fotografií nepotřebných částí surovin, které používáme při přípravě jídel. Jedna polovina fotografií znázorňuje odpady surovin živočišného původu a druhá polovina jsou odpady ze zeleniny. Nepotřebné části ze zeleniny jsou nám všem pravděpodobně známy a bereme je jako samozřejmost. Naopak odpady z masa už nejsou tak obvyklé, pokud nejsme myslivci, chovatelé kuřat, nebo králíků. Při přípravě pokrmů jsou ale tyto dvě skupiny na stejné úrovni. Jedná se o nepotřebné části, které do jídla nepatří.

Volný soubor je kontrastem ke druhé části mé závěrečné práce, ke kuchařce podle Magdaleny Dobromily Rettigové. Kuchařka je pro nás

běžnou součástí života. Díváme se na ni, vracíme se k ní, když potřebujeme získat nějakou informaci o přípravě pokrmu. Barevná kompozice je většinou světlých barev. Fotografie v tomto volném souboru tvoří naprostý o kontrast ke klasickým fotografiím, které vidíme v kuchařkách. Pro tento soubor jsem zvolila fotografování na černém pozadí, protože dodává fotografiím určitou dramatičnost, kterou si tyto objekty zaslouží.

Inspirací pro tento projekt se mi také stalo setkávání s místními řezníky a chovateli a jejich záliba v chovu zvířat a jejím následném zpracování, kuchání, porcování.