

Jídlo ve fotografii

Lucie Schubertová

Bakalářská práce
2017



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta multimediálních komunikací

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta multimediálních komunikací
Ateliér Reklamní fotografie
akademický rok: 2016/2017

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Lucie Schubertová**
Osobní číslo: **K14071**
Studijní program: **B8206 Výtvarná umění**
Studijní obor: **Multimédia a design – Reklamní fotografie**
Forma studia: **prezenční**

Téma práce: **1. Teoretická část:**
Jídlo ve fotografii

2. Praktická část:
a) katalog produktů:
Booklet
b) volné fotografie – výstavní soubor:
Melodie

Zásady pro vypracování:

1. Teoretická část:

rozsah práce: minimálně 25 stran čistého textu + předepsané přílohy (ilustrace, poznámkový aparát, použitá literatura, ...).

Součástí obhajoby práce i hodnocení je přednáška na téma teoretické části bakalářské práce v rozsahu maximálně 20 minut včetně obrazové prezentace. Přednáška není reprodukováním obsahu práce!

2. Praktická část:

a) katalog produktů: odevzdává se vázaný katalog obsahující celkem 12 – 15 fotografií, z toho převážná část produktových fotografií, doplněna několika imageovými – formát cca 24x30 cm jako maketa s grafickou úpravou + soubor 5 zdrojových fotografií ve formátu 30x40 cm (resp. A3+) nebo odvozeném formátu.

b) volné fotografie – výstavní soubor (ucelený, koncipovaný soubor fotografií): odevzdává se min. 7 ks fotografií v archivní kvalitě, výstavní formát, libovolná technika, adjustováno + artist's statement cca 250 – 300 slov.

c) prezentační CD (2 ks): obsahuje všechny teoretické i praktické části bakalářské práce. Teoretická v .pdf formátu a dále všechny fotografické práce v uvedených technických parametrech, včetně artist's statementu obou částí bakalářské práce, vždy cca 250 – 300 slov.

Dále na samostatném nosiči CD-ROM odevzdejte obrazovou dokumentaci praktické části závěrečné práce v minimálním počtu 10 kusů pro využití v publikacích FMK. Formát pro bitmapové podklady: JPEG, barevný prostor RGB, rozlišení 300 dpi, 250 mm delší strana. Formáty pro vektory: AI, EPS, PDF. Loga a texty v křivkách. V samostatném textovém souboru uveďte jméno a příjmení, login do Portálu UTB, obor (ateliér), typ práce, přesný název práce v češtině i v angličtině, rok obhajoby, osobní mail, osobní web, telefon. Přiložte svou osobní fotografii v tiskovém rozlišení.

Rozsah bakalářské práce: viz Zásady pro vypracování
Rozsah příloh: viz Zásady pro vypracování
Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/umělecké dílo

Seznam odborné literatury:

Umění a gastronomie – Karel Holub

Vedoucí teoretické části: **Mgr. Lucia Fišerová, Ph.D.**
Kabinet teoretických studií
Vedoucí praktické části: **doc. MgA. Jaroslav Prokop**
Ateliér Reklamní fotografie
Datum zadání bakalářské práce: **1. listopadu 2016**
Termín odevzdání bakalářské práce: **12. května 2017**

Ve Zlíně dne 1. prosince 2016


doc. MgA. Jana Janíková, ArtD.
děkanka




doc. MgA. Jaroslav Prokop
vedoucí ateliéru

PROHLÁŠENÍ AUTORA BAKALÁŘSKÉ/DIPLOMOVÉ PRÁCE

Beru na vědomí, že

- odevzdáním bakalářské/diplomové práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby ¹⁾;
- beru na vědomí, že bakalářská/diplomová práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému a bude dostupná k nahlédnutí;
- na moji bakalářskou/diplomovou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 ²⁾;
- podle § 60 ³⁾ odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- podle § 60 ³⁾ odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – bakalářskou/diplomovou práci - nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- pokud bylo k vypracování bakalářské/diplomové práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tj. k nekomerčnímu využití), nelze výsledky bakalářské/diplomové práce využít ke komerčním účelům.

Ve Zlíně9. 12. 2016.....

Lucie Schubertová



.....
Jméno, příjmení, podpis

1) zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47b Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevydělečně zveřejňuje bakalářské, diplomové, disertační a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy. Vysoká škola disertační práce nezveřejňuje, byla-li již zveřejněna jiným způsobem.

(2) Bakalářské, diplomové, disertační a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

(4) Vysoká škola může odložit zveřejnění bakalářské, diplomové, disertační a rigorózní práce nebo jejich částí, a to po dobu trvání překážky pro zveřejnění, nejdéle však na dobu 3 let. Informace o odložení zveřejnění musí být spolu s odůvodněním zveřejněna na stejném místě, kde jsou zveřejňovány bakalářské, diplomové, disertační a rigorózní práce, již se týká odklad zveřejnění podle věty první, jeden výtisk práce k uchování ministerstvu

2) zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní vnitřní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacího zařízení (školní dílo).

3) zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jim dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlídnou k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

ABSTRAKT

Práce se zabývá motivem jídla ve fotografii z různých úhlů prostřednictvím kapitol umělecká a komerční fotografie, které jsou obohaceny o historický exkurz v dějinách umění. Obsahem práce jsou také podkapitoly zabývající se kritikou konzumní společnosti či přehled fotografů tvořící snímky zátiší. Část práce o komerční fotografii představuje nej-různější trendy v klasické prezentaci restaurací nebo na sociálních sítích a také to, jak samotné fotografie vznikají.

Klíčová slova: jídlo ve fotografii, zátiší, konzumní společnosti, kuchařka, foodporn, sociální sítě, propagace

ABSTRACT

This thesis is concerned with food in photography from many possible points of view in the chapters of art and commercial photography, complemented with historical digression in the history of art. This thesis also contains subchapters dealing with criticism of the consumer society, and the overview of photographers creating images of still-lives. A portion of this thesis about commercial photography introduces various trends in restaurant presentation on social networks, the thesis further introduces how the individual photographs are created.

Keywords: food photography, still-life, consumer society, cookbook, foodporn, social networks, promotion

Tímto bych chtěla poděkovat Mgr. Lucii Fišerové, Ph.D., za věcné rady a připomínky při vedení této bakalářské práce. Také bych chtěla poděkovat celé své rodině a nejbližším přátelům, kteří mi byli oporou.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

Ve Zlíně dne 12. 5. 2017

Lucie Schubertová

OBSAH

ÚVOD.....	8
1 MOTIV JÍDLA V DĚJINÁCH UMĚNÍ	9
2 JÍDLO VE FOTOGRAFII	11
2.1 UMĚLECKÁ FOTOGRAFIE	11
2.1.1 Fotografie zátiší.....	11
2.1.2 Kritika konzumní společnosti.....	17
2.2 Komerční fotografie.....	21
2.2.1 Kuchařky.....	21
2.2.1.1 Knižní forma.....	21
2.2.1.2 Internetové kuchařky.....	26
2.2.1.3 Food blogeri.....	27
2.2.2 Food styling.....	31
2.2.3 Propagace restaurací.....	32
2.2.4 Sociální sítě a fenomén foodporn	37
ZÁVĚR	40
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	41
SEZNAM OBRÁZKŮ	43

ÚVOD

Téma bakalářské práce *Jídlo ve fotografii* jsem si vybrala, jelikož se pohybuji v prostředí jak uměleckém, tak restauračním. Můj otec vede galerii, která je zároveň spojena s restaurací. Často se snažím pomáhat s propagací a celkovým chodem restaurace, proto bych se chtěla dozvědět nové cenné informace o tomto odvětví. Tuto práci bych chtěla rozdělit na dvě části – umělecká a komerční fotografie.

Část práce o umělecké fotografii tvoří krátký exkurz do dějin umění v různých koutech světa. Jako shrnutí představuje, k jakým příležitostem se motiv jídla v umění používal. Většina fotografií jídla jsou tvořeny formou zátiší, proto se obsáhle zabývám i tímto tématem, porovnávám různé autory s podobným přístupem. Vážnějším ale za to důležitým tématem je podkapitola o autorech, kritizující konzumní společnost. Jak se k tomuto tématu staví a pracují s ním. Tyto fotografie mají v sobě určité poselství a nutí diváka k zamyšlení, proto jsou pro mě obdivuhodné.

Avšak práce obsahuje také informace o klasičtější, tištěné formě fotografie. Proto se v této práci, v kapitole o komerční fotografii věnuji kuchařským knihám a jejich vizuálnímu vývoji. Popisuji počátky kuchařek a jejich první ilustrace, zabývám se rovněž tím, jaké změny u nich probíhaly v průběhu let. Tato kapitola tvoří velkou část práce.

K jídlu mám samozřejmě kladný postoj, avšak vím, že jeho prezentace může být zrádná a klamná. Proto se v této práci, v kapitole o komerční fotografii, věnuji tématu, jak vznikají fotografie jídla, které denně vidíme v reklamách na ulici či na internetu. Proto se také zabývám sociálními sítěmi, které jsou v dnešní době součástí každého z nás a na kterých se reklamy prezentují nejvíce. Preciznost a smysl pro detail během fotografování mě vždy fascinoval. Dalším bodem této práce, je také zjišťování informací a řešení problému reklamních fotografií jídla, na kterých pokrm vypadá jinak než ve skutečnosti.

1 MOTIV JÍDLA V DĚJINÁCH UMĚNÍ

Motiv jídla nepatří jen do současnosti, objevoval se již v počátcích výtvarného umění. Ať už to byly nástěnné malby či obrazy, pokrmy se tam často objevovala. Avšak jídlo samo o sobě mělo v různých zemích světa rozdílnou symboliku. Vůbec první zobrazení hostiny je artefakt *Standarta z Uru*, z roku kolem 2500 př.n.l. z nynějšího jihovýchodního Iráku. Tento artefakt je také zajímavý v tom, že odkrývá vzájemné hierarchické vztahy a zasedací pořádek, zobrazuje tedy společenské postavení hodovníků při hostině. Výjev je rozdělen do dvou maleb a každá je zachycena ve třech pásmech. První část je válečná, ta se zabývá bitvou, v mírové části jsou znázorněny vítězné oslavy po bitvě, panovníci s nápoji a pochod s dobyt看kem. Častým výjevem se stal dobytek, jeho chov byl pro obyvatele starověké Mezopotámie významnou složkou ve stravě. Skopové a kozí maso se objevuje velmi často v prvních kuchařských návodech. Býk byl vyhrazen nejvyšším vrstvám a používán jako nejvýznamnější obětina, proto se také stal jedním z ústředních mytologických postav. V povodí Nilu se na vyobrazeních z hostin nebo obětních stolů často malovaly husy a kachny, také se znázorňovala samotná příprava masa. Tato oblast byla bohatá na výskyt ryb, které byly součástí každodenního jídelníčku Egyptanů. Některé ryby považovali za posvátné, proto se také kněží požívání ryb zcela zdržovali.

„V loubí pod vinnou révou leží na lehátku na levém boku král Aššurbanipal a před ním na křesle královna. Před bohatě vyřezávaným lehátkem na vysokých nohách je odkládací stůl na pokrmy. Zleva za zvuků vícestranné harfy přinášejí sloužící pokrmy. Jde o první známý předobraz civilizační proměny – uléhat při hostině na lehátko.“¹ Takto byla znázorněna hostina krále Aššurbanipala, z roku 650 př. n. l., rytina nese stejnojmenný název, nyní umístěná v Londýně v British Museum. Představuje nám, jak hostiny probíhaly, konalo se i skromnější stolování než pouze velkolepé slavnostní hostiny. Motiv hostiny panovníka je také velmi podobný řeckému či egyptskému stylu. Panovník leží na lehátku obklopen nejrůznějšími pokrmy.

¹ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica Karel Holub a Libertas a.s., 2011. ISNB 978-80-904283-1-7. s. 22



Obr. 1 - Hostina krále Aššurbanipala (kolem 650 př. n. l.)

Křesťanskou nejznámější freskou s motivem jídla, konkrétněji hostiny je *Poslední večeře* od Leonarda da Vinciho v milánském kostele Santa Maria delle Grazie. Malba zachycuje Ježíše a jeho dvanáct apoštolů sedících na jedné straně u podlouhlého stolu. Kompozice je do tvaru trojúhelníku, ty tvoří hlavně skupinky apoštolů rozdělené po třech. Jde vidět, že mezi sebou debatují, pravděpodobně o zprávě, která se týká zrady jednoho z nich. Tato freska vznikla v letech 1495-1498 a je malována technikou tempery na sádře, její rozměry jsou téměř pět metrů na šířku a devět metrů na výšku.

V podobě nástěnných maleb se začínají objevovat i zátiší. Například nástěnná malba *Mísa s ovocem* z Pompejí pochází již z roku kolem 50 n. l. V malbě je velmi harmonicky vyvážený poměr barev. Použité jsou charakteristické barvy jako pompejská zlatá žlutá a hnědá, ale také chladné tóny šedé a fialové. Průsvitná mísa a mírný nadhled pomáhá k rozeznání různých druhů ovoce. K vidění je nyní v Neapoli v Museo Archeologico Nazionale. Zátiší se stalo velmi častým námětem jak v malbě, tak později i ve fotografii.

2 JÍDLO VE FOTOGRAFII

2.1 Umělecká fotografie

2.1.1 Fotografie zátiší

Jedním z otců fotografie je francouzský fotograf a především vynálezce Nicéphore Niépce (1765-1833), průkopník zachycování reality světa okolo nás. Vynalezl techniku nazvanou *Heliografie* či *Niepectypie*, která je nejstarší technikou pro vytvoření kontaktních reprodukcí snímků z camery obscury. Tímto procesem také zhotovil první fotografické zátiší s názvem *Prostřený stůl*. Fotografie vznikla v exteriéru, na přímém slunci. Slunce pomáhalo zkrátit dobu expozice, která byla i tak dlouhá, v té době však bylo úspěchem exponovat snímek pouze pár hodin. Tato fotografie patří mezi nejznámější Niépceho fotografie, jenže originál se ztratil při převozu, kdy měla být fotografie restaurována. Naštěstí existují reprodukce této fotografie, která zaznamenává stůl se světlým ubrusem, na kterém se zvýrazní tmavé předměty na něm položené. Snímek prostřeného stolu navozuje pocit, že je připraven na hostinu spíše chudších poměrů a že stačí jen zasednout a podávat jídlo. Dalším jeho prvenstvím se pyšní snímek *Pohled z okna Le Gras* z roku asi 1826, který je považován za úplně první fotografii vůbec.

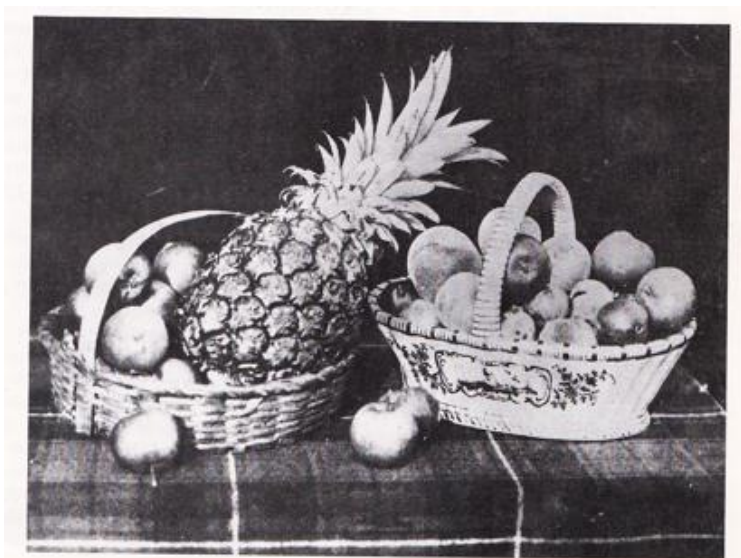
Ve světě fotografie přicházejí nové nápady a techniky, které se úspěšně realizují. Fotografie s názvem *Fruit piece* byla prvním zátiším zaznamenaným na fotografický aparát fotografem Henry Foxem Talbotem (1800-1877) v roce 1844. Talbot vynalezl techniku zvanou *talbotypie*, kterou byla tato fotografie vytvořena. Při srovnání fotografie s Niépceho zátiším jde vidět na první pohled jasný pokrok ve zvládnutí techniky. Na fotografii jsou viditelné nejmenší detaily, stíny a struktura ovoce či drapérie. Talbotova fotografie se kompozičně také díky výběru předmětů více podobá zátiší holandského typu. Niépce se příliš nezaobíral stylizací objektů na fotografii, spíše zkoušel fotografickou techniku jako takovou. „*Talbot se ve svých poznámkách nezmiňuje přímo o obrazu, ale dlouze se věnuje otázce počtu kopií. Jasně tak naráží na největší slabinu daguerrotypie.*“² Zátiší *Fruit piece*

² ANG, Tom. *Fotografie: velké obrazové dějiny*. Praha: Knižní klub, 2015, Universum. ISBN 978-80-242-5018-2. s.27

se objevuje v knize *Tužka přírody (The Pencil of Nature)*, která byla zároveň první fotograficky ilustrovanou komerčně publikovanou knihou.



Obr. 2 - Nicéphore Niépce – *Prostřený stůl* (1823-25)



Obr. 3 - Henry Fox Talbot – *Fruit Piece* (1844)

Snímek Henryho Alexandera Radcliffa Pollocka (1826-1889) s názvem *Po obědě* zachycuje stůl, u kterého se právě dojedlo. Opuštěné, bez lidí, zůstalo jen chaoticky odložené nádobí. Prázdné skleničky, talíře s kousky nedojedeného masa. Fotografie pochází z roku 1856. Henry A. R. Pollock byl vědeckým experimentátorem a fotografem a také synem britského šlechtice. Jeho otec byl rovněž fotografem a některé jeho práce se nachází v muzeích. Právě tato fotografie *Po obědě* zachycuje místo, u kterého jeho otec jedl. Fotografie je tedy spíše dokumentárního typu s náznakem absence lidského aspektu – tedy jeho otce. Snímek se tedy podobá již zmíněné fotografii Niépceho – *Prostřený stůl*. Záběr je řešený v totožném stylu – díky velkému světlému ubrusu se divák zaměří na první pohled

na stůl a nic víc ho neruší. Fotografie se liší v chaotičnosti rozložených předmětů, které dodávají fotografii příběh. Oba fotografové chtějí přiznat prostředí a hlavně tedy stůl, na kterém je zátiší zachycené. Fotografie vznikla jako kopie na slaném papíře.



Obr. 4 - Henry A. R. Pollock – Po obědě (1856)

Roger Fenton (1819-1869) byl známý nejen svými fotografiemi z válečného pole, ale také reprodukcemi malovaných zátiší. „V letech 1854 – 1859 pracoval jako fotograf pro Britské muzeum a vypiloval své dovednosti téměř k dokonalosti. Po skončení práce v muzeu vytvořil sérii asi 40 fotografických studií. Cestu k umělecké fotografii hledal přes obrázky zátiší.“³ Vždy se ale fotografie od malby lišila, o čemž se můžeme přesvědčit ve fotografii *Zátiší s ovocem* z roku 1860, pro kterou byla předloha od anglického malíře Williama Henryho Hunta (1790-1864). „Některé druhy ovoce, například ananas a broskve, mají tmavší odstín, protože stříbrné soli používané na negativech nejsou citlivé na červené a žluté světlo.“⁴ Fenton také použil jiné textilie či přidal navíc skleněnou karafu. Dá se tedy říci, že malba byla v tomto případě spíše inspirací nežli předlohou pro vytvoření přesné kopie.

³ ANG, Tom. *Fotografie: velké obrazové dějiny*. s. 62

⁴ ANG, Tom. *Fotografie: velké obrazové dějiny*. s. 63



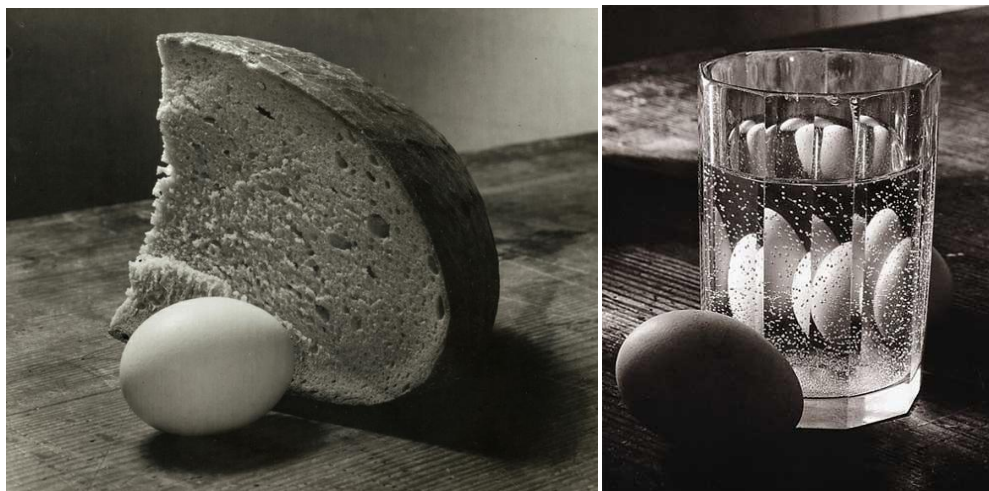
Obr. 5 - Roger Fenton – Zátíší s ovocem (1860)



Obr. 6 - William Henry Hunt – Zátíší s ovocem

Fotografování zátíší se stalo velmi oblíbeným a přetrvalo až do současnosti. Jelikož se před fotoaparátem aranžují převážně neživé předměty, fotograf má tedy spoustu času na stylizaci a nastavení světla. Fotografa tedy tlačí pouze vizuální čerstvost zvolených produktů. Fotografování zátíší bylo i v 20. století v Československu velmi časté.

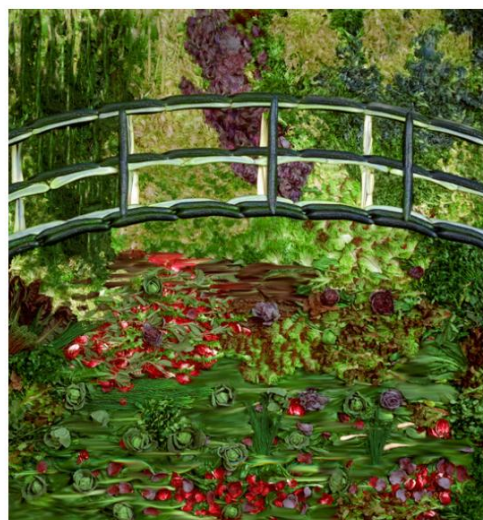
Naším významným fotografem byl pražský umělec Josef Sudek (1896-1976), jehož nejznámější snímky začaly vznikat ve 40. letech. V tomto období začal tvořit fotografie do dlouholetého cyklu *Okno mého ateliéru*. Melancholické snímky průhledu oknem na dvůr Sudkova ateliéru a zároveň domova se staly známé po celém světě. V 50. letech minulého století se Sudkova tvorba posunula ještě dále. Avšak oba tyto koncepty zpracovával kontaktním otiskem odlišně velkých negativů na pozitiv. Fotografie jsou námětově velmi prosté, ale propracované, a právě proto zajímavé. Velmi často se jednalo o obyčejné předměty, které se dají nalézt v každé domácnosti (vajička, chléb, mušle, nádoby apod.) Tyto fotografie se už na rozdíl od snímků s oknem zajímají o dané předměty, jejich strukturu, hru se světlem. Melancholichnost již tyto snímky opouští. Sudek na fotografiích zkoumá jednotlivé materiály, jak spolu navzájem fungují. Častým motivem je sklenice s vodou, za kterou položí potravinu, která se díky této kompozici deformuje a vytváří abstraktní tvary. Se všemi těmito fotografiemi vznikla Sudkova publikace *Zátíší*.



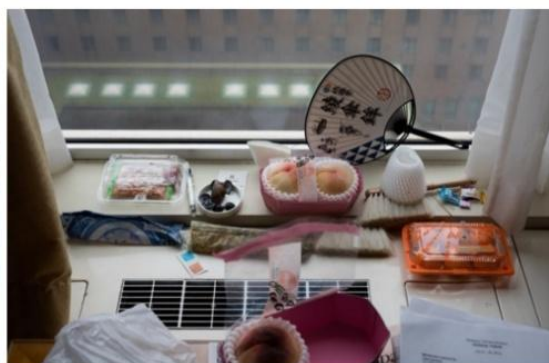
Obr. 7 a 8 – Josef Sudek - 50. léta – cyklus *Zátiší*

Ve fotografickém zátiší má fotograf mnohem více možností aranžování, komponování předmětů a měnit svícení než například při fotografování reportáže či v krajinářské fotografii. Vytvořit takové zátiší je tedy velice náročný a zdlouhavý proces. Postupem času se fotografování zátiší čím dál více začalo využívat pro komerční účely. Takový zdlouhavý proces jistě zná i britská fotografka Tessa Traeger (1938).

Tessa Traeger vytvářela fotografie zátiší pro rubriku o jídle v módních magazínech v 70. letech. Do fotografií často maluje, případně fotografie působí jako malované, čímž se chce přiblížit k začátkům fotografie, kdy se například pozadí malovala ručně. Nejznámější fotografie pro magazín *Vogue* nese název *Thought for food* z roku 1975, zobrazující naaranžované různé velikosti a druhy vajec. Zajímavější a originální přístup této fotografky nastává v 80. letech. Ve svém ateliéru vytváří pomocí zeleniny koláže enormních rozměrů. Její inspirací byl italský malíř Giuseppe Arcimboldo (1527-1593) a jeho slavné portréty, ve kterých byl obličej složen pomocí zeleniny. Zátiší vytvářela na zemi ateliéru, který musel být několikaplošný, jelikož koláže zachycovala kvůli obrovským rozměrům z velké výšky. Největší koláž vznikla v roce 1989 fotografie s názvem *After Monet*, jejíž předlohou byla právě malba *Most přes rybník leknínů* od *Claude Moneta*. Díky velikosti, jakou zátiší tvořila, si kusů zeleniny a ovoce na první pohled ani nevšimneme. Koláž tedy vypadá spíše jako malovaná replika slavného obrazu. U práce Tessy Traeger opravdu vidíme vášň k jídlu, jelikož přichází stále s novými nápady a s jídlom si doslova hraje.

Obr. 9 – Tessa Traeger - *Thought for food* (1975)Obr. 10 – Tessa Traeger – *After Monet* (1989)

Německý fotograf pracující v Londýně Wolfgang Tillmans (1968) pracuje stejně jako Tessa Traeger s ptačí perspektivou. Na rozdíl od britské fotografky nevytváří složité kompozice, nýbrž zaznamenává tzv. „nalezená zátiší“. Fotografuje na barevný film, využívá možnosti tohoto materiálu a pracuje tedy s barevnou kompozicí. Tillmans žil také v New Yorku v 90. letech 20. století, kde o pár let později, tedy roku 2001, vznikla fotografie zátiší *New York*. V této fotografii spojil nespojitelné – mezi jídlo a běžné předměty přimíchal typicky žluté newyorské taxíky. Taxíky působí na první pohled jako odraz mrkvi, až po delším prohlížení fotografie divák zjistí, o co se jedná. Odraz v okně je jeho nejčastějším motivem, se kterým pracuje. Fotografie jsou i jistou formou deníku, jelikož podobné fotografie vytváří na různých místech po světě, která navštívil.

Obr. 11 – Wolfgang Tillmans – *New York* (2001)Obr. 12 – Wolfgang Tillmans – *Osaka* (2015)

2.1.2 Kritika konzumní společnosti

Řada autorů se staví k dnešní konzumní společnosti kritickým postojem. Ať už jde plýtvání jídlem či nadměrné množství špatně recyklovatelných materiálů. Na tyto skutečnosti poukazují svou tvorbou, kterou chtějí u diváka vyvolat otázky a diskuzi, aby se tyto problémy dostaly do povědomí veřejnosti.

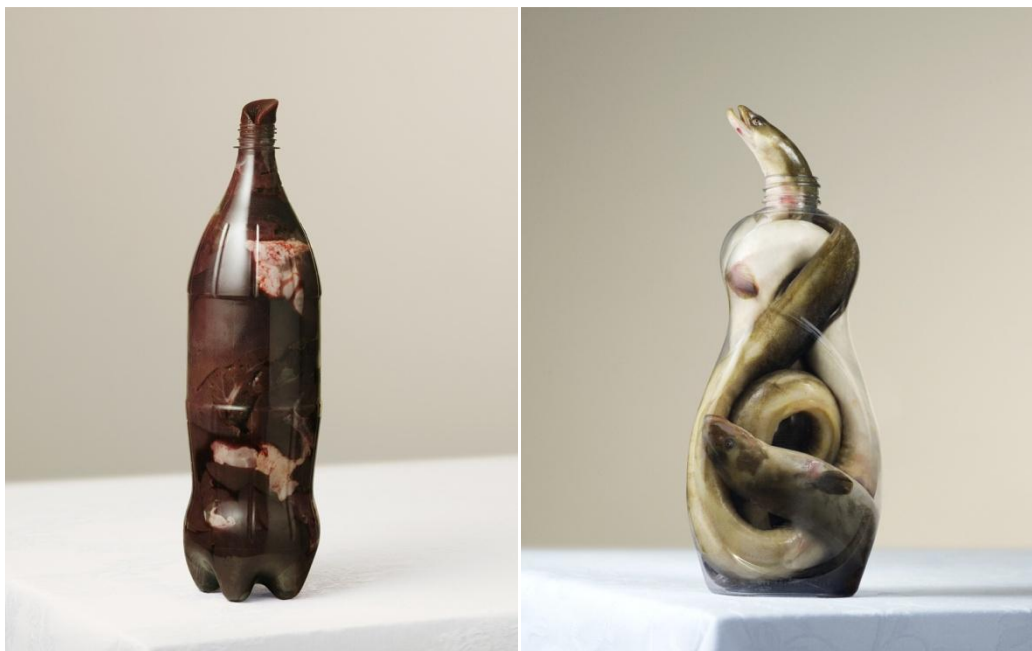
Snímky autorů Laury Letinsky (1962) a Irvinga Penna (1917-2009) mají podobné poselství, přestože se zdají být vizuálně odlišné. Obsah tvoří kritika společnosti, jak vůči ochraně lidského prostředí, tak ovlivnitelnosti lidského oka, tedy povrchní povaze lidstva. Avšak oba využívají síly jednoduchosti, minimalismu, stručnosti a jasnosti. Laura Letinsky fotografuje chaoticky uspořádané, velmi minimalistické zátiší, situované ve světlém prostředí. Nedožedené zbytky jídla, špinavý ubrus nasáklý tekutinou z rozmačkaného ovoce. Na fotografiích je však jeden detail, kterým chce poukázat na problematiku neskutečného počtu špatně rozkladatelných materiálů, které na světě existují. Jsou jimi igelitové pytlíky, plechovky či kelímky z fast foodů. Tyto fotografie, které vznikají na políčka velkoformátových kamer, naráží na lidskou přítomnost, i když se na fotografiích neobjevuje žádná postava. Kanadská fotografka inscenuje scénu tak, jako by z ní právě někdo odešel, tímto právě poukazuje na lidskou lhostejnost vůči životnímu prostředí. Tak jak funguje i v reálném světě. Propracovanost souboru završila i názvem „*To Say It Isn't So*“, tedy volně přeloženo „*Řeči, že to tak není*“. Americký fotograf Irving Penn kritizuje povrchnost společnosti. Je názoru, že ať je jakékoliv jídlo líbivě nafotografované, člověk by si ho s chutí dal, aniž by věděl, co obsahuje nebo jak nechutné ve skutečnosti je. Proto Penn vytváří absurdní kombinace jídel a dokonalým způsobem fotografuje to, co není považováno za chutné. Syrové maso v kombinaci s přesmaženým chipsem nebo uhnívající jablka jsou náměty fotografií, avšak díky preciznosti jejich nasvícení působí pokrm doopravdy chutně. Fotografie granátového jablka vypadá díky vytékající šťávě rozpitvaného ovoce jako místo vraždy.



Obr. 13 a 14 – Laura Letinsky (2006 a 2008)

Obr. 15 a 16 - Irving Penn (1994 a 1998)

Dánský fotograf Per Johansen (1958) kritizuje všechny zmíněné problémy jasně a stručně. Ve svém souboru nesoucí název *Mæt (Dosa)*, naplňuje plastové lahve jídlem. Spojuje špatně recyklovatelné materiály, do kterých doslova nacpe syrové maso, zeleninu a další potraviny. Přehlnutost lahví značí masovou spotřebu jídla a přejídání. Tuto skutečnost znázorňuje nepříjemný až klaustrofobický pocit při pohledu na přeplněné lahve. Tento efekt se zdá být nejsilnější u syrového masa. Diváci jsou také u tohoto projektu nuceni uvažovat o morálce masných společností, při pohledu na kdysi živou bytost na fotografiích. Jde tu tedy i o kritiku chování se ke zvířatům na jatkách či farmách, kde jsou chována ve strašných podmínkách a hlavně ve velkém počtu. Fotografie neruší zbytečné další prvky, minimalistickou cestou jde Per Johansen k jádru věci.

Obr. 17 a 18 – Per Johansen – *Mæt* (kolem 2012)

Na druhé straně je soubor až přebarvených fotografií Martina Parra (1952), což dokumentuje jednoduchou myšlenku „jste to, co jíte“. Martin Parr poukazuje stejně jako Per Johnsen na problém přejídání a zbytečně velké konzumace jídla, hlavně toho nezdravého. Zvolil však jinou podobu vyjádření a prezentace. Fotografie působí neprofesionálně, avšak „opravdově“ díky použití přímého blesku. Zaslouhou této formy se divák při pohledu na fotografie více zamýšlí, co si doopravdy vkládá do úst a jak si vědomě škodí. Nezdravé pochutiny jako párky v rohlíku či přeslazené koblihy jsou hlavními motivy jeho snímků. Detailní snímky potravin s křiklavými barvami ze souboru *Real Food* vznikly během cestování britského fotografa v různých koutech světa.



Obr. 19 – Martin Parr – Disneyland Tokyo (1998)



Obr. 20 – Martin Parr – Mexiko (2003)

Z řad českých fotografů, kteří poukazují svou tvorbou na problém s plýtváním potravinami jsou Tereza Koníčková (1994) a Tomáš Heřmánek (1994). Oba jsou stále studujícími a to konkrétně na Ateliéru Reklamní fotografie při UTB ve Zlíně. Dokumentují tzv. Dumpster diving, což jsou lidé, kteří vybírají z popelnic prošlé potraviny, vyhozené z obchodních řetězců. „*To vše pod praporem hnutí, které chce poukázat na to, že obchodní řetězce vyhazují potraviny zcela zbytečně, tedy i takové, které jsou ještě požitelné.*“⁵

Tereza Koníčková ve svém souboru *Food not bombs* aneb *Jídlo místo zbraní* dokumentovala nočního lov tzv. *Freeganů*⁶, během hledání potravin v popelnicích, které následně připravovali potřebným. Tento soubor byl nafotografován do projektu *Foodporn* pod vedením Lucie Sekerkové (1991). Série obsahuje dokumentární fotografie lidí během této akce, ale také přímé pohledy do kontejnerů. Zato Tomáš Heřmánek dokumentoval pouze

⁵ Literární noviny; Co je tzv. Dumpsper diving dostupné z <<http://www.literarky.cz/civilizace/89-civilizace/14530-vite-co-je-tzv-dumpster-diving>> [online 11. 5. 2017]

⁶ Freegani = Lidé, kteří bojují proti světu, ve kterém se plýtvá jídlem, napřič tomu, že existují hladovějící lidé, nalezené jídlo pak připravují potřebným

potraviny přímo v popelnicích, během *dumbster divingu*, kterého se ze své vlastní iniciativy účastnil. Jeho snímky ze souboru *Midnight shopping*, představují přímý pohled na vyhozené potraviny, které jsou i důkazním materiálem, na kterém jde vidět, že jsou tyto potraviny opravdu požitelné. Tedy potvrzují přesvědčení, že je jídlo zbytečně vyhazováno.



Obr. 21 a 22 – Tereza Koničková – *Food not bombs* (2014)



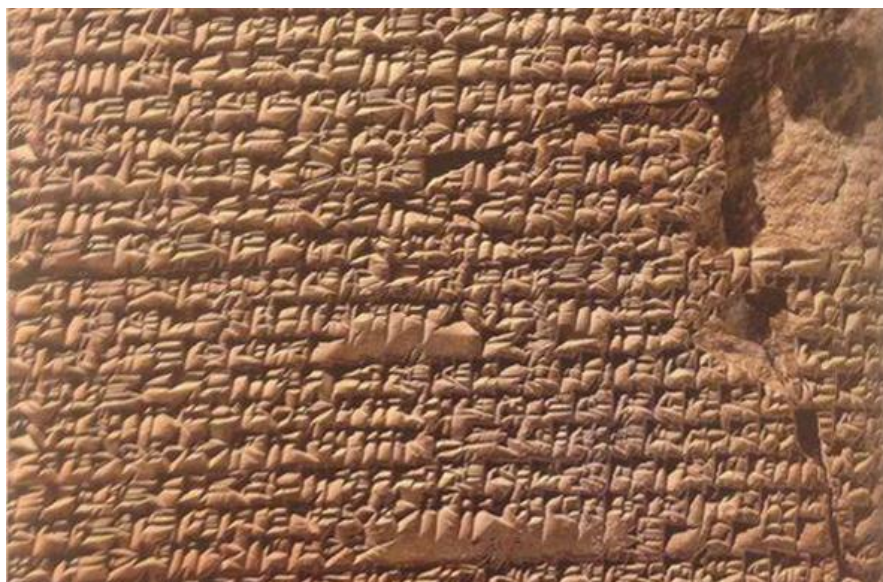
Obr. 23 – Tomáš Heřmánek – *Midnight shopping* (2017)

2.2 Komerční fotografie

2.2.1 Kuchařky

2.2.1.1 Knižní forma

Mezi první kuchařky se řadí tabulka s kuchařskými návody pocházející z roku kolem 1750 př.n.l., obsahuje 25 návodů především na přípravu masa, jen malá část se zajímá přípravou zeleniny. Díky vynálezu klínového písma rytého do hliněných destiček se dochovala spousta informací z tohoto období, jako třeba podklady o výrobě piva, rybolovu, záznamy o druzích ovoce a zeleniny a také soupis obětované zvěře. Tyto kuchařky se od těch dnešních lišily ve velmi důležitém údaji, chyběly zde informace o teplotě, času a váze. Tato hliněná destička se nyní nachází na Yale University v USA.



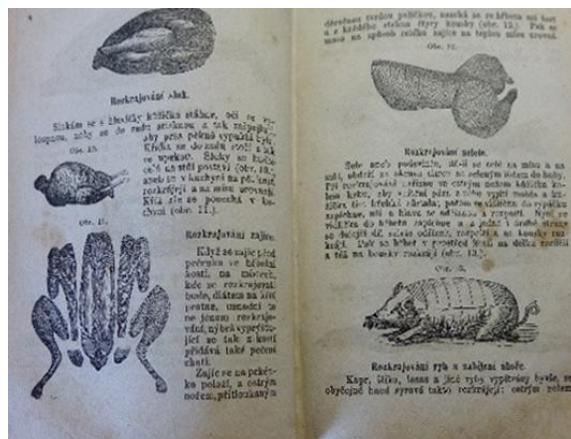
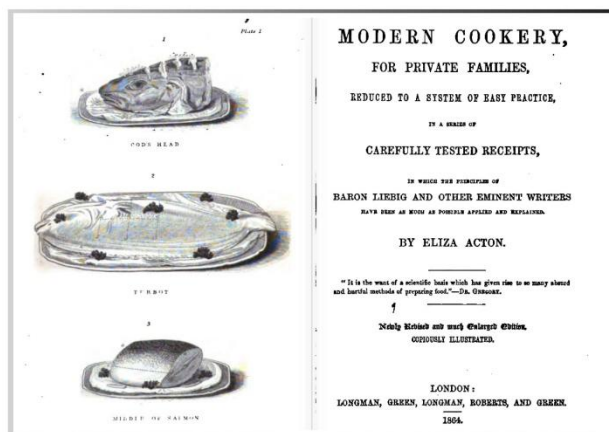
Obr. 24 - Tabulka s kuchařskými návody (kolem 1750 př. n. l.)

Necelých pět set let od vynálezu knihtisku Johannesem Gutenbergem, tedy začátkem 19. století, se tato forma rozšiřování informací dostala do světa. Po Evropě vzniklo nespočet tiskáren a tiskla se díla různých tematických zaměření. Nechyběly tak i knihy s námětem jídla, od mravů během stolování, přes kuchařské umění, po kuchařské příručky. V 19. století, tedy ve viktoriánské době, se začaly psát kuchařky v moderní formě už nejen pro vyšší třídu, ale i pro obyčejné lidi. Jednu z prvních kuchařek, psanou právě pro tyto čtenáře, byla kniha z 19. století s názvem *Modern Cookery for private families* od anglické kuchařky a básničky Elizy Acton. Byla to také jedna z prvních kuchařek, která obsahovala přesné časy vaření, seznam a gramáž surovin. Nechyběly zde ilustrace částí masa i s popisem, také různá zátiší, nejčastější mrtvých zvířat. Byly zde k vidění také nákresy nádobí.

„Úplně první tištěná kniha kuchařských předpisů vyšla v zemích českých již roku 1535 pod názvem „O rozličných krmivech“ a ve stejném století u nás vyšly i další čtyři knihy o vaření, prostírání i stravovacích zvycích té doby. Vybavení staročeské kuchyně také popsal ve svém slavném díle *Orbis pictus* Jan Ámos Komenský.“⁷ Avšak průkopnicí nově pojaté kuchařské literatury se stala Magdalena Dobromila Rettigová, díky své knize *Domáci kuchařka*. Kniha byla vydána počátkem 19. století. Kuchařka obsahovala často velmi nezdravé a finančně náročné recepty, byla to ale na dlouhou dobu jediná česky psaná kuchařka, proto ji vlastnilo mnoho hospodyněk. Bohužel text nebyl v tomto případě doplněn ilustracemi.

V knihách se začaly objevovat reklamy na obchody s potravinami či vybavení do kuchyně, ale rovněž inzerce na jiné kuchařky. Postupem času se do knih začaly přidávat ilustrace. Ze začátku jen jako doplněk textu byly zde znázorněny například ženy připravující pokrmy či portrét autora. Tak tomu bylo v roce 1861, kde se poprvé objevuje ilustrace zmíněné ženy v kuchařské knize *Nová česká kuchařka* od Anny Marie Lev na místě vakátu. O tři roky později, vydává knihu se stejnojmenným názvem Františka Hansgirková. V této kuchařce se již objevuje celkem třicet obrázků, znázorněny jsou zde už i postupy práce. Kniha obsahuje také jako první ilustraci prostřeného stolu, která mohla sloužit k inspiraci hospodyněk. Technika doplňkových obrázků byl dřevoryt. U portrétu autorky Marie Axamitové na začátku její knihy *Česká kuchařka* z roku 1896, se jednalo o fotografii. Byla to tedy zřejmě první kuchařka, ve které se nová technologie, a to fotografie, objevila.

⁷ Coop Club, čl. O starých kuchařských knihách; cit. 17.2.2017; <http://www.coopclub.cz/tipy_a_rady/o-starych-kucharskych-knihach/>



Obr. 25 - Modern Cookery for private families – Eliza Acton

Obr. 26 – Nová česká kuchařka – Františka Hansgirková

Nové století opět přichází s novými technologickými postupy, ve 20. století se začínají tisknout ilustrace již v barevné formě. Tyto barevné obrázky jsou však tisknuty na jiném papíře. Do 70. let se nejpravděpodobněji využíval k vytváření kopií publikací pouze knihtisk. „Teprve v 70. letech 20. století začal být knihtisk rychle vytlačován především ofsetem a flexotiskem.“⁸ Další novinkou v kuchařských knihách, kterou přineslo 20. století, je výpis všech ingrediencí před samotným receptem. Kuchařky v poválečné době již obsahovaly velmi často i barevnou fotografii a převažuje tak dokonce i nad černobílou. Z kuchařek však mizí ilustrační fotografie, které byly dříve velmi obvyklé (zachycující prostředí kuchyně či ženu připravující jídlo). Námětem fotografií již byly především hotové pokrmy, které také zaujímaly titulní stranu celé knihy.

V současnosti je problém publikování velkého množství kuchařských knih a zejména různých kvalit. Autoři se snaží zaujmout odlišností své kuchařky, což se podařilo i autorce Alici Pinkové v roce 1989. Kniha *Receptář ve znamení zvěrokruhu* již svým názvem napovídá, čím se bude mimo jídlo zabývat. Kuchařka je oživena žertovnými horoskopy, uvádí také například slavné osobnosti a ve kterém znamení se narodili. Ilustrace perokresbou ještě stále není úplně na ústupu i v druhé polovině 20. stol., to dokazuje i tato kuchařka.

⁸ KAPLANOVÁ, Marie a kol. Moderní polygrafie. 2. vyd. Praha: Svaz polygrafických podnikatelů, 2010, s. 211. ISBN 978-80-254-4230-2

Zajímavostí 90. let 20. století je *Kuchařka pro zaměstnaného muže* s fotografickou ilustrací, a to s erotickou tematikou ve spojení s jídlem. Již obálka představuje, že jde o nějakou formu nadsázky, jelikož pod názvem knihy, kterou tvoří slova „zaměstnaný muž“, sedí muž s otevřeným pivem a s cigaretou v ruce, přičemž žena mu připravuje, samozřejmě (polo)nahá, večeři. Kniha není nijak koncipovaná, ale zaobírá se v podstatě vším, co se dá konzumovat. Od masa, zeleniny, po nápoje a dezerty. Jelikož je kniha určená pro muže, na fotografiích se objevují zejména nahé ženy. Objevují se zde doplňkové fotografie pouze potravin, ty jsou umístěny v malém formátu v textu. Důsledkem zvolené formy fotografií, ze současného pohledu můžeme dojít k názoru, že v knize, jde o zesměšnění ženy. Ovšem fotografie zesměšňují spíše jídlo samotné, které má vzbuzovat chuť, v kombinaci s nahými těly to tak nefunguje. Cílem autorů bylo spíše nalákat muže k pořízení této knihy. Avšak v záhlaví knihy stojí: *"Krásná žena a zároveň perfektní kuchařka – to je kombinace v běžném životě neobvyklá. Proto hochu Ty, který chceš mít doma krasavici i dobrou baštu, se koukej naučit vařit."*⁹

Kuchařky vzniklé v 90. letech jsou pro dnešního diváka ve své podstatě tvořené vizuálně stejným principem. Obálky tvořily překombinované koláže či kompozice fotografií hotových pokrmů, rozhodně to nevyrovnává ani vzhled naservírovaného jídla na talíři. Oblíbené byly také barevné rámečky, ve kterých byla umístěna buď fotografie, nebo text. Devadesátá léta byla ve znamení kýče a nevkusů.



Obr.27 – *Receptář ve znamení zvěrokruhu* – Alice Pinková; Obr.28 – *Kuchařka pro zaměstnaného muže* - Jiří Janoušek a Jan Vlasák; Obr. 29 a 30 – Ilustrační fotografie stylu obálek kuchařek z 90. let

⁹ Jiří Janoušek a Jan Vlasák, *Kuchařka pro zaměstnaného muže*, str. 2; ISBN 80-85294-00-1

21. století zaznamenává jasný pokrok, to také díky technice, dostupnosti různých pomocných světél, objektivů apod. Internetové knihkupectví Kosmas pravidelně vydává žebříčky nejlépe prodávaných knih odlišných žánrů. V kategorii *Kuchařky a nápoje* se v roce 2016 nejlépe prodávala kniha celorepublikově známého šéfkuchaře Zdeňka Pohlreicha, slavnému hlavně díky jeho televiznímu pořadu *Ano, šéfe!*¹⁰ Fotografie pořídil fotograf Marek Bartoš, zastupující pražskou firmu Foodstudio, která se zabývá pouze fotografováním jídla a nápojů. Studio spolupracovalo nejen se Zdeňkem Pohlreichem, ale mají ve svém portfoliu také zakázky pro magazín Albert, časopis F.O.O.D. a další. Za vizuální stránkou knihy stál celý tým, od foodstylistů a dekorace pozadí až po grafické zpracování. Volený úhel fotografování v této knize je z ptačí perspektivy. Je zde jen pár fotografií zachycených z jiného úhlu, které oživují publikaci. Povrch desky, na kterou byly umístěny pokrmy, se střídala mezi světlou a tmavou barvou a hrubou strukturou. Fotografie byly pořízeny s úmyslným volným prostorem, na který byl následně umístěn text. Recepty jsou tedy umístěny na fotografii, což působí velmi příjemným dojmem.

Co je ale velice překvapivé je umístění knihy *Jak jsem zhubl 27 kg a jak můžete i VY!*, od autora, který si říká Břicháč Tom. Už jen tento název a i jméno napovídají, že kniha nebude patřit mezi ty kvalitní. Úspěšnost a prodejnost této knihy značí umístění na druhém místě ve zmíněném žebříčku. Z vizuálního hlediska je kniha ilustrována nepodařenými snímky. Možná protože nevypadá kniha tak „profesionálně“, čtenáři si ji oblíbili, protože působí dojmem, že je vytvořena pro obyčejné lidi. Obálka knihy napovídá, jak bude vypadat i obsah. Koláž tvořena z mnoha snímků různých pokrmů, které mezi sebou nemají žádné vodítko, dalo by se říci, taková „všehochut“. Uprostřed těchto plošných fotografií, s nehezkou barvou pokrmů je však portrét samotného autora tak absurdní, že předčí všechny ostatní fotografie. Portrét muže držícího nůž jako vrah s pomerančem v druhé ruce. Co bude tedy obsah knihy, detektivní román o vraždě ovoce? Tato kniha mi vzhledem společně s grafickým zpracováním připomíná minulé století, i když je retro v současnosti trendem, u publikace tento záměr dle mého názoru není a ani nefunguje.

¹⁰ Bestsellery 2016, kategorie Kuchařky a nápoje, <<http://www.kosmas.cz/bestsellery/2016/1x10/135/kucharky-a-napoje/>> 17.2.2017

Obr. 31 a 32 – Zdeněk Pohlreich – *Lehká kuchyně* (2016)Obr. 33 a 34 – *Břicháč Tom - Jak jsem zhubl 27 kg a jak můžete i Vy!*

2.2.1.2. Internetové kuchařky

Přestože se stále vydávají tištěné příručky do kuchyně, vznikl nový trend, a to internetové kuchařky. Na internetu se dá již najít téměř cokoli, a ani kuchařky nezůstaly pozadu. Ve své podstatě kuchařky zveřejňované na internetu se liší od těch tištěných v tom, že recepty může přidávat téměř kdokoli. Tímto opět nastává otázka, jak moc kvalitní takové příspěvky jsou? Může se jednat o recepty zaběhlé a známé širokou veřejností, ale také vy-myšlené daným autorem. Na těchto stránkách opět doplňují recepty fotografie, jak postupu, tak naservírovaného jídla. Autor si takové snímky pořizuje sám, tudíž mohou vzniknout v ruce kohokoliv (viz. obrázky). Náš největší a nejpoblárnější server je *recepty.cz*. Obsah však není tvořen pouze návštěvníky, sdílí zde také své příspěvky časopis F.O.O.D. Tento magazín zvedá hodnotu zmíněných stránek nejen kvalitou svých receptů, ale především prezentací pokrmů. Avšak nicméně některé fotografie a celkové naaranžování pokrmů podle mého názoru stále připomíná začátek tisíciletí. V současnosti internet a sociální sítě válčují Food blogerů.

Obr. 35 a 36 – Ilustrační fotografie ze serveru *recepty.cz*

Obr. 37 a 38 – Ilustrační fotografie z časopisu F.O.O.D

2.2.1.3. Food blogeři

Food blogování představuje komplexní propojení gastronomie a celkového zájmu o vaření na internetu pomocí autora, který na takové stránky pravidelně přispívá. Vesměs se jedná o internetovou kuchařku, kde je ale více možností dozvědět se něco víc přímo o autorovi příspěvků. Funkce fotografie není pouze zpestřit blog, nýbrž je nejdůležitějším prvkem stránek. Přeci jen vizuální stránka je tím, co čtenář zaznamená jako první. Většinou se nejedná pouze o recety a rady v kuchyni, blogeři sdílejí s veřejností svůj život. Využívají různé sociální sítě jako je Facebook, Instagram apod. a tyto účty mají propojené se svou webovou stránkou. Právě na těchto stránkách sdělují, co právě dělají, zveřejňují fotografie či videa ze svého každodenního života. Tímto krokem se chtějí přiblížit čtenářům, ukázat jim, že jsou stejně „obyčejní“. Jedná se o jakýsi marketingový tah, který ale působí velmi přirozeně a necíleně. Přesto, že se stále vydávají tištěné kuchyňské příručky, tento nový trend zaplňuje internet. Benefitem pro čtenáře je dosah a cena. Čtení obsahu stránky je zpravidla zcela zdarma, navíc autor přidává stále nové recepty, tudíž není potřeba dokupovat další knihy, ale jednoduše si je najít na webu blogera. Přesto je pro blogery stále jedním z cílů vydat svou vlastní kuchařku. Vidět fyzicky svou knihu za výlohou se nikdy nevyrovná pocitu vlastnit imaginární webovou stránku. Stránky jsou zahlédnutelné sice zdarma, ale pro některé autory je blog hlavním zdrojem financí. Výdělky získávají hlavně díky sponzorům, propagují různé produkty či se objevují reklamy přímo na webu.

My Cooking Diary nese název jeden z mnoha blogů s tímto konceptem. Patří také mezi nejúspěšnější v České republice. Autorkou je Kateřina Lustigová, a jak sama uvádí: „*Nejsem šéfkuchař ani kuchař, nejsem odborník, nejsem spisovatel a nejsem ani fotograf. Přesto tohle všechno dělám, protože mě to neskutečně baví a spojuje to všechny moje zájmy v jeden. Nečekejte dokonalost a nečekejte tady úroveň vysoký gastronomie. Jsem úplně obyčejná holka, co doma ráda uvaří něco dobrýho. V textech očekávejte hovorovou češtinu, protože to jsem prostě já a věřte, že se budu snažit, abych každé den byla zase o kousek dál...*“¹¹ Tímto ve své podstatě splňuje můj osobně výše zmíněný odhad kritérií, jakým stylem by měl být blog veden. Cílem je co největší přiblížení se čtenářům. Právě to může být hlavním důvodem prestižní ocenění *Food blog roku 2015* a *Blogerka roku 2015*

¹¹ My Cooking Diary; O mně, dostupné z <<http://www.mycookingdiary.cz/o-mne>>; dne 21.2.2017

v kategorii *Objev roku*. V těchto soutěžích rozhodují právě čtenáři, kdo postoupí do nejužší desítky, poté rozhoduje odborná porota. Svě články nezaměřuje pouze na samotné recepty, hodně cestuje a přidává zajímavosti o jídle z celého světa. Název blogu odpovídá obsahu, v podstatě se jedná o deník jejího každodenního života.

Jak je pro samotnou autorku důležitá prezentace, dává si více záležet, když jídlo fotografuje na web a sociální sítě? „*Určitě člověk přemýšlí jinak, když ví, že fotí na blog nebo na Instagram. Už od začátku vaření s tím počítám a vše pak dýl trvá. Když si vařím jídlo jen tak pro sebe, nic nestajluju a užívám si to.*“ Kolik času zabere samotné fotografování hotového jídla, než už se do něj konečně mohou strážníci pustit? „*Ke každému receptu i s postupem nafotím přes sto fotek, ale čas záleží na náročnosti receptu. Hotové jídlo fotím tak 15 minut.*“

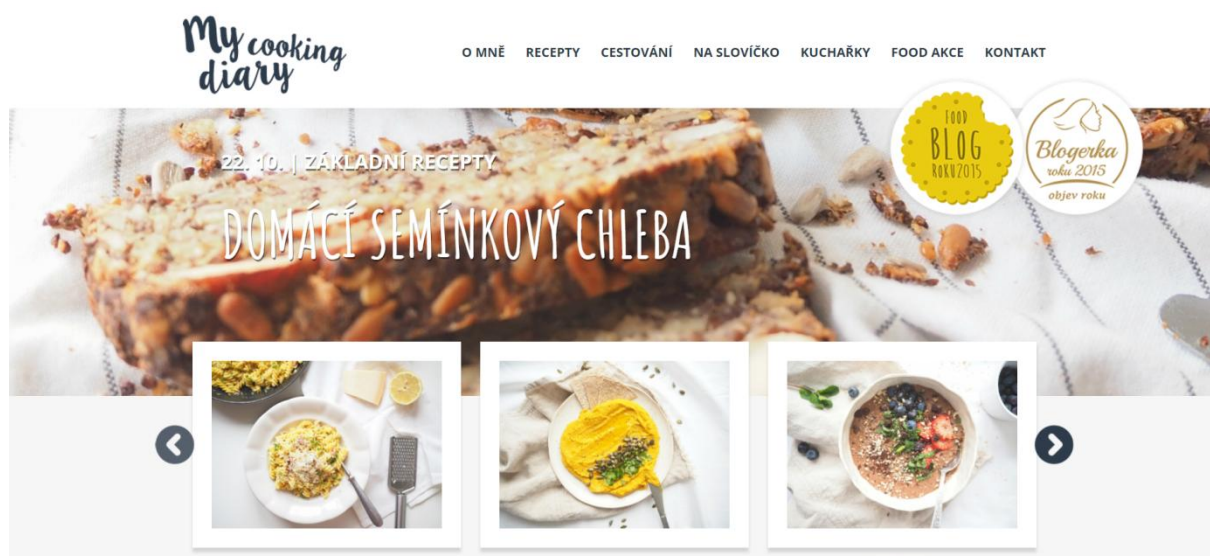
Kuchařských blogů je nespočet, jak být v tomto „oboru“ originální, co se týče prezentace skrze fotografie? „*Myslím, že to chce nějaký jednotný styl fotek, nějaký rukopis, já nejčastěji fotím ze shora, ale každý jídlo potřebuje jiný úhel. Pak to chce osobní přístup k celému blogu, být se čtenářem kamarád.*“

Proč je potřeba lidí fotografovat si každé jídlo a postovat ho na internet s hashtagem #foodporn? „*Já ten hashtag nepoužívám (možná někdy v minulosti). Je to trend, stejně jako si vyfotit kaši a dat #mojeovesna. Každý chce jít s dobou a fotky jídla jsou IN. Možná skrz to chtějí předat svůj sociální status, já to z tohoto důvodu nedělám, já chci inspirovat a dobrá fotka je k tomu dneska základ.*“

Je potřeba pro fotografování speciální technika, záblesková světla či pomocné odrazné desky? „*Fotím jenom za denního světla a nepoužívám žádný pomůcky, ani stativ. Fotím na Olympus OMD EM10 a úplně si vystačím se základními znalostmi. Fotím na manuál a ručně si upravuju ISO, clonu a čas. Co se týče food stylingu, snažím se mít to co nejjednodušší. Fotím na bílém podkladu a používám zdobnější talíře a příbory.*“¹²

¹² Poznámka: Rozhovor proběhl online konverzací na Facebooku [18. 2. 2017]

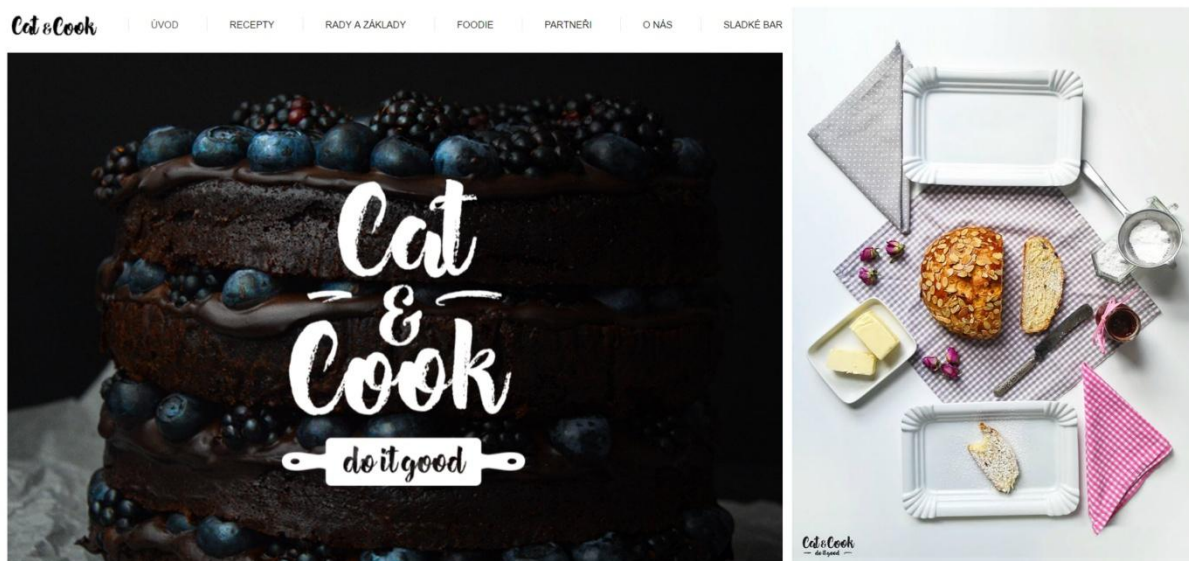
Kateřina Lustigová se drží trendů, jak sama zmiňuje např. úhel fotografování – ze shora, který je teď nejpoužívanější. Samotné jídlo se doplňuje o různé dekorace, květiny, ozdobné příbory apod. Fotografie nejsou tedy ničím ojedinělé, působí příjemným a současným dojmem, avšak přílišnou originalitu v nich nenajde. Tajemství blogu My Cooking Diary je hlavně v přístupu autorky, je čtenářovou kamarádkou.



Obr. 39 – Printscreen: Úvodní stránka blogu MyCookingDiary.cz

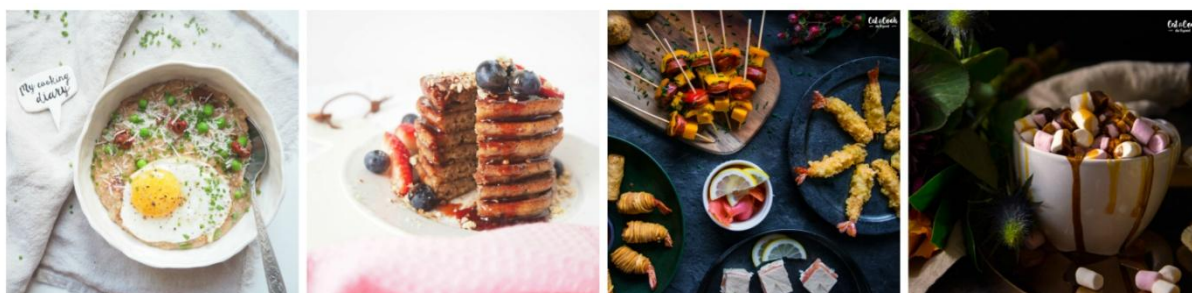
Na české scéně se food blogy drží podobných pravidel jako zmíněný blog My Cooking Diary. Pro srovnání zde uvedu další blog, Cat&Cook, jejímž vlastníkem je Ivana Jindřichová. Hned na úvod na svém webu uvádí, v čem je obtížné být autorem food blogu. „Příprava jídla trvá kvůli focení místo jedné hodiny tři, fotit se musí ideálně za denního světla, přidávat recepty na blog se musí pravidelně a tak dále.“¹³ Zmiňuje tedy určitá pravidla a zároveň prozrazuje zákulisní informace, jak snímky vytváří. Vizual webu je také podobný ostatním blogům, hlavně úvodní stránka (viz. obr.) Stejně jako pro My Cooking Diary, je denní světlo základ. Navzdory tomu, že autorky nejsou fotografky a nepoužívají profesionální techniku a využívají pouze denní světlo, fotografie vypadají velmi efektně a přirozeně.

¹³ Cat&Cook; O nás; dostupné z <<http://catandcook.cz/o-nas/>> [5. 5. 2017]



Obr. 40 – Printscreen: Úvodní stránka blogu CatAndCook.cz

Blog Cat&Cook udržuje podobný princip v komunikaci se čtenáři. Autorka mimo své recepty přidává příspěvky a fotografie ze svého osobního života, dovolené apod. Stránky jsou tedy stejně jako každý blog propojené se sociálními sítěmi. V porovnání s My Cooking Diary je autorka Ivana méně sdílná, snaží se více psát příspěvky z osobního života ve spojení s jídlem. Nepatrný rozdíl zaznamenávám i ve fotografiích, a to především ve stylizaci pokrmů a úhlu v jakém byly fotografie pořízené. Cat&Cook volí spíše tmavší pozadí, okolo naaranžovaného pokrmu velké množství rekvizit a střídá úhel pohledu, což tvoří dynamičtější vzhled stránek. Někdy však fotografie působí, že je na nich nepřehledně příliš objektů pohromadě.



Obr. 41 a 42 – Ilustrační fotografie stylu na My Cooking Diary

Obr. 43 a 44 – Cat&Cook

2.2.2. Food styling

Práce food stylisty spočívá v tom vytvořit atraktivní vzhled pokrmů pro reklamní fotografie, kuchařky a další propagace. Jeho úkolem je také zajištění nejrůznějších rekvizit, výběr surovin a hlavní předností jsou znalosti, jaké vizuální chutě k sobě ladí. Klíčovým úkolem je v cílovém zákazníkovi vyvolat chuť na prezentované jídlo, i přes to, že nemá sebemenší hlad. Na fotografiích funguje každý detail, nic není navíc. Docela obyčejné jídlo, prezentované však takovým způsobem, že působí až slavnostně a přitom nenuceně: Po krajích lívanců stékající javorový sirup a pomalu se rozpouštějící zmrzlina, dozdobené čerstvým ovocem. Servírované na jemně zdobeném porcelánu se stříbrným příborem. V pozadí jemná dekorace v podání sušených květin a světlý interiér kuchyně ve francouzském stylu. Dokonalá kombinace chutí a barev. Koncept zmíněného příkladu má na starosti food stylist. Co ale divák nezjistí je úplná pravda a zákulisí jak fotografie vznikají. Lívance jsou nedodělané, aby získali lichotivou barvu, kopeček zmrzliny vůbec není zmrzlinou, ale pouze bramborovou kaší nebo se také používá mix kukuřičného sirupu, cukru a tuku. Jídlo nevzniklo v idylické venkovské kuchyni, nýbrž v ateliéru, kde se pouze šikovně? poskládalo pozadí a rekvizity. Avšak takových fotografií je nespočet, po zadání slov food styling do internetového vyhledávače se jich objeví tisíce, komponované a fotografované velmi podobně. Současné fotografie jídla jsou okopírovaným klišé od sebe navzájem. Dokud tento styl oslovuje zákazníky, není potřeba nic měnit.



Obr. 45 – Ilustrační fotografie – food styling, autor: Nicesthings.com

Fotografové a food stylisté si velmi často pomáhají nejrůznějšími atrapami jídla již výše zmíněné. V některých případech je tato volba dokonce nutná, jelikož fotografování trvá celé hodiny a jídlo musí vypadat stále čerstvě. Používají se také talíře s vyvýšeným dnem, které slouží nejčastěji na fotografování polévek a omáček, jelikož je na snímku potřeba znázornit co vše pokrm obsahuje.



Obr. 46 – Ilustrační fotografie talíře s vyvýšeným dnem

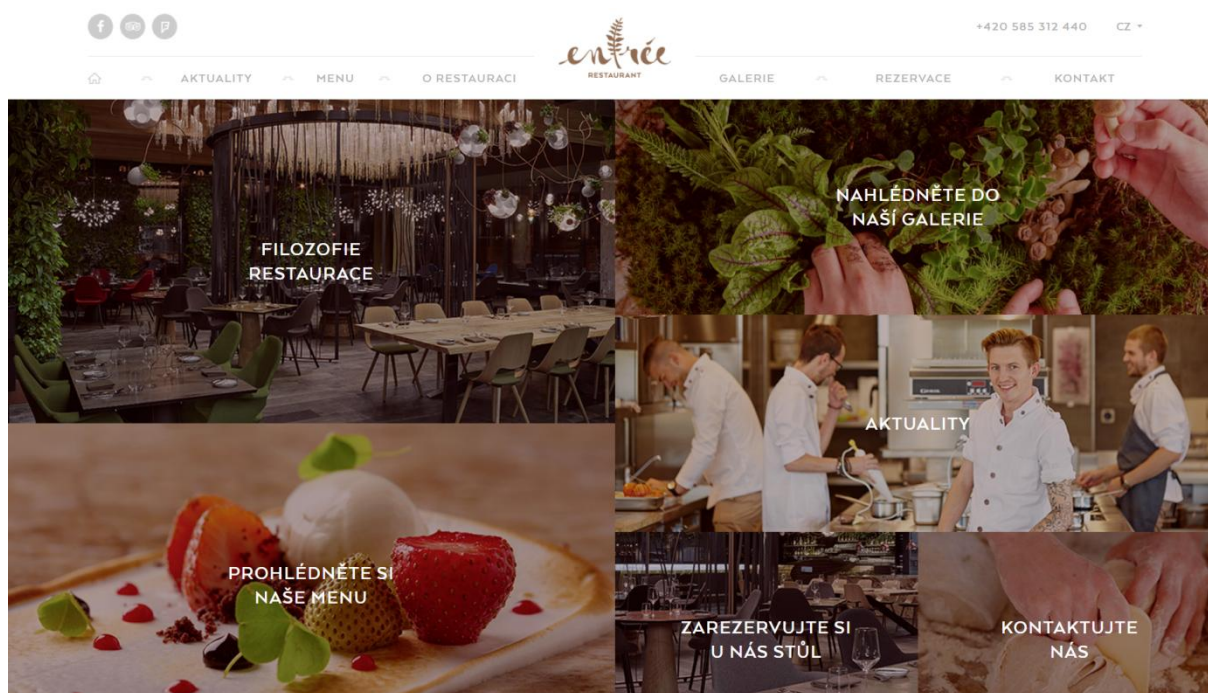
2.2.3. Propagace restaurací

V gastronomii existuje velké množství podniků opět různých kvalit poskytovaných služeb, stejně tak se dá hodnotit i jejich prezentace. Právě z důvodu počtu restaurací, kaváren apod., je pro každý z těchto podniků, pro udržení se v této branži, nutná sebeprezentace. K propagaci jsou nejvíce využívány a hlavně s nejefektivnějším výsledkem sociální sítě a celkově internet. Na takových webových stránkách je opět důležitá kvalita fotografií a celkový dojem na diváka. Jelikož si zákazník chce vybrat, pro jakou restauraci se rozhodne na nedělní oběd – první dojem z vizuálu webu rozhoduje, zda pokračovat v prohlížení, určuje rovněž jakousi kvalitu podniku a smysl pro detail. Ve výsledku je samozřejmě nej důležitější obsah, co restaurace nabízí, přesto zákazníky jako první osloví, jakým stylem se podnik prezentuje. „*Jídlo, to jsou emoce a krásné stránky se skvělými fotografiemi, to je naprostý základ. Potenciální klient, který u Vás ještě nebyl, neví, že děláte ty nejlepší steaky v okolí, tak mu to koukejte nejen napsat, ale hlavně ukázat.*“¹⁴

¹⁴ Lepší Hotel; Blog; dostupné z <<http://lepsihotel.cz/cs/Blog/prakticke-tipy-jak-propagovat-restauraci-a-jine-gastroprovozy-279>> [online 6.5.2017]

Nejjednodušší cesta k propagaci restaurace je spravování stránky na facebooku, jelikož patří mezi tři nejnavštěvovanější weby na českém internetu. Má to i své výhody vůči financím, jelikož vytvořit stránku je bezplatné. Ovšem k šíření informací mezi větší množstvím zákazníků slouží i další možnosti stránky v podobě placené reklamy a poutače.

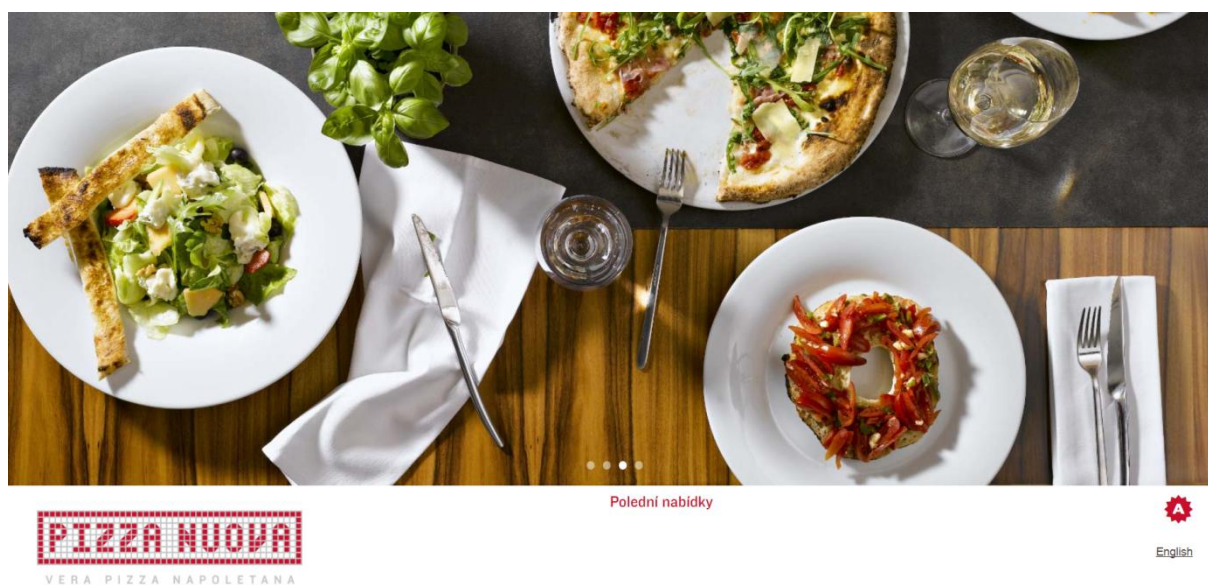
Co se týče přehlednosti a jednoduchosti webových stránek je zde příklad *Entree Restaurant* v Olomouci. Sama restaurace je koncipovaná díky svému interiéru jiným stylem, než je většina podniků. Celý prostor je posázen květy a zelení – již tímto krokem dávají možnost prožít gastronomický zážitek, nejen chutí, ale i prostředím. Filozofie tohoto podniku je přivést zákazníka na chvíli do jiného světa, jinak řečeno zážitková gastronomie. Na webových stránkách najdeme především fotografie z prostředí tohoto podniku, avšak opět je web propojený s facebookem. Právě na facebooku přidávají fotografie pokrmů apod., web je tedy koncipovaný jako spíše informační.



Obr. 47 – Princscreen: Úvodní stránka webu entree-restaurant.cz

K porovnání zde máme pražskou restauraci Pizza Nuova, která patří pod velmi úspěšnou společnost Ambiente, vlastníci několik restaurací. Obsah webu pizzerie je opět na podobný princip. Řídí se trendů současnosti, tedy jednoduchost, přehlednost a stručnost. Tento web již nabízí více fotografií hotových jídel, stále však jsou jen jakousi ilustrační fotografií. Opět je zde stejný systém propojení s facebookem, kde v pravidelnějších intervalech přidávají příspěvky v podobě fotografií. Tento princip je jednoduchý, facebookové

stránky musí být aktivní, uživatelé facebooku se tato stránka zobrazí častěji a tím roste i počet návštěvníků nových. Obě restaurace ovšem přidávají neprofesionálně vyfotografované snímky jídel. V tento moment tento tah funguje, jelikož záměrem je opět být lidem co nejbližší. Poněvadž profesionální snímky jsou v povědomí veřejnosti upravené a vyretušované, tyto fotografie pořízené například na telefon ukazují „pravdu“. Lidé se rádi chlubí fotografiemi jídla, jaké ochutnali v restauraci, proto jsou sociální sítě ideálním místem na sdílení těchto momentů. Stačí pak jen označit na fotografii danou restauraci a hned nastává efekt šíření a bezplatná propagace podniku. Pizza Nuova volí úhel fotografování jídla ze shora. Jelikož je to především pizzerie, tento úhel je nepsaným pravidlem na fotografování pizzy a také tím nejlibivějším a současným zároveň.



Obr. 48 – Printscreen: Úvodní stránka webu pizzanuova.ambi.cz

Na druhou stranu zde máme podniky, které si nemohou dovolit profesionální fotografie, drahé šablony na web apod. Přesto vždy když je nějaký cit pro kompozici a stylizaci jídla, dá se vytvořit příjemná prezentace i bez vysokých finančních nákladů. Tento problém se nejvíce týká asijských bister a fast foodů. Tyto podniky jsou navzájem nerozeznatelné – nad hlavou obsluhy se tyčí velká koláž zvláště nafotografovaných pokrmů, u kterých nejdě dohledat autor. Tyto fotografie už sami o sobě zvláště často obdrží ještě bizarnější název celého pokrmu – jako třeba „*Osm pokladů v pálivé omáčce*“. Zajímavostí je i vizuální rozdílnost pokrmů oproti realitě, kterou zákazník opravdu dostane na talíř. Tento problém se vyskytuje i v lepších restauracích, ale zejména však u fast foodu.



Obr. 49 – Ilustrační fotografie prezentace jídel v rychlém občerstvení

Obr. 50 – Zlín – Lucie Schubertová (2017)

Problém rozdílnosti, co zákazník vidí na fotografii a v jaké kvalitě jídlo opravdu dostane, je i u úspěšných řetězců, které mají své pobočky po celém světě. Nejznámějšími jsou *McDonald's* a *KFC*. Těmito společnostmi však výdělky stoupají do stamilionů oproti menším soukromým fast foodům. Mohou si tak dovolit špičkové fotografy, food stylisty, grafiky. Celý profesionální tým. Manažeři těchto řetězců uvádí, že jsou produkty fotografovány ze stejných surovin, jako je posléze dostanou zákazníci na svých táccích. Proč je tedy vzhled finálních produktů rozdílný? „V ateliéru se práce chopí spousta odborníků, kteří na svou práci mají spoustu času a proto se produkt, který vidíte v reklamě, se liší od toho, který si koupíte.“¹⁵ Nejdůležitějším prvkem je ukázat zákazníkovi vše, co jeho jídlo bude obsahovat. Proto se každá ingredience nastyluje do popředí burgeru. Maso je jen mírně opečené, aby vypadalo více šťavnaté a nadýchané. Sýr se nepokládá na teplé maso, aby se příliš neroztekla. Burger je prakticky nepoživatelný. Pro reklamní fotografii je velmi důležitá postprodukce. Přesto, že se stylizace ujme food stylista a hlídá si každý detail, pokrm stále není dokonalý. Retušér si dává pozor například na barevnost sýra, který není příliš líbivě žlutý, proto jej následně dobarvuje. Vše musí vypadat svěže a čerstvě, to samé nastává i u zeleniny, jako je salát a rajče. Na housce je příliš mnoho semínek, ty se musí odstranit. Housku také mírně „nafukují“, aby vypadala jako právě vytažená z pece. Nejen, že je zákazník ochuzen o tak vzhledný pokrm, ale samotný řetězec si ani neuvědomuje, že

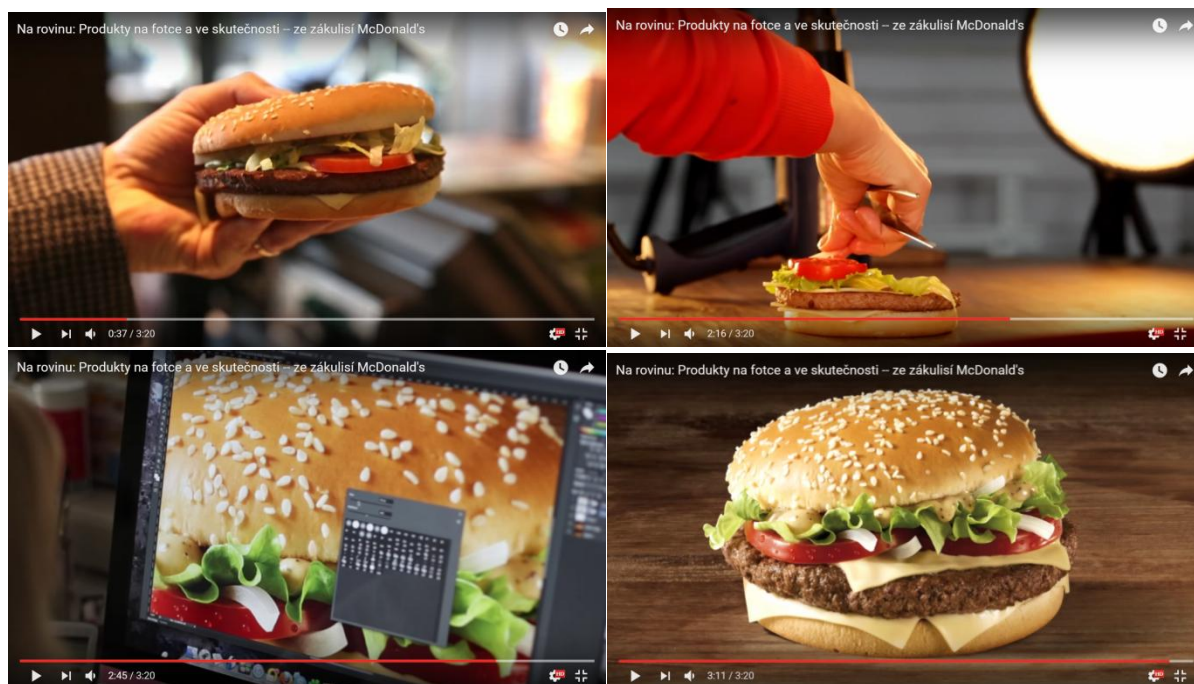
¹⁵ Jiří Pirk, Marketingový manažer *McDonald's CZ*; Dostupné z <<https://www.youtube.com/watch?v=yHrNMknyavs>> [cit. 25. 2. 2017]

tato jejich lež by se nevešla do jejich malých krabiček, ve kterých je burger podáván. Ta je totiž v poměru s propagovanou fotografií jídla menších rozměrů. Prezentované jídlo by zákazníci ani dostat nemohli, i kdyby personál připravil jídlo stejně jako food stylisti při fotografování – jelikož by se zdeformoval (viz. obr.).



Obr. 51 – Printscreen: Behind the scenes at a McDonald's photo shoot; porovnání burgerů

Propagace obou zmíněných řetězců je velice podobná. Jejich styl prezentace působí, že je po desetiletí stejný, opak je pravdou, vyvíjí se. Novinkou jsou velké obrazovky, nahrazující tištěné plochy s nabídkou. Tento způsob má mnohé výhody, je rychlejší a hlavně jednodušším řešením, jak novou nabídku představit zákazníkům, stačí ji pouze nahrát do systému a promítat. Na obrazovky se také vejde více zboží, které se různě prolíná přes sebe. Součástí „pohyblivé“ nabídky jsou také různé efekty, často se používá například pomalu vanoucí se kouř z horkého nápoje, který navodí pocit ještě větší reálnosti produktu a je zákazníkovi téměř na dosah.



Obr. 52-55 – Printscreens – Na rovinu: Produkty na fotce a ve skutečnosti – ze zákulisí McDonald's

2.2.4. Sociální sítě a fenomén foodporn

Současná doba je takovým synonymem sociálních sítí, jelikož lidstvo jimi doslova žije. Existuje opravdu jen pár výjimek lidí, kteří nepoužívají nějakou sociální síť. Navíc vývojáři těchto serverů a aplikací vymýšlejí stále nové /aktualizace/, aby získali a hlavně si udrželi nové uživatele. Dříve byl nejoblíbenější Facebook, na kterém se svými přáteli můžete sdílet jak krátké texty – statusy či si s nimi chatovat, tak fotografie a videa ze svého života. Nyní Facebook střídá Instagram, který je primárně na sdílení fotografií a videí, navíc je možnost zveřejňovat příspěvky pouze z telefonu. Však ani Facebook na této skutečnosti neprodělá, jelikož v roce 2012 Instagram koupil a tyto dvě sociální sítě jsou nyní propojené. Ze začátku se chtěl Instagram přiblížit polaroidovému vzhledu fotografií, tedy bylo možné přidávat pouze snímky čtvercového formátu. Aplikace je obohacena o více než 40 filtrů či rámečků, tudíž uživatel má možnost úpravy snímku přímo v telefonu. Nyní lze sdílet i obdélníkový formát snímků. S příchodem Instagramu vznikl fenomén slovního spojení *foodporn*, volně přeloženo „*jídelní porno*“. Aplikace totiž nabízí označování fotografií pomocí znaku „#“, za který se napíše dané slovo, podle kterého se dají vyhledávat fotografie jiných uživatelů na stejné téma. Fotografie prezentují jídlo provokativně, podobně jako

glamour či erotické fotografie, jelikož mají v divákovi vyvolat touhu a chuť, právě proto název obsahuje slovo *porn*. Lidé se díky Instagramu naučili sdílet své každodenní momenty s širokou veřejností. Začali sdílet i fotografie jídla, právě se zmíněným hashtagem #foodporn. Vysoké množství příspěvků s tímto označením rapidně stoupá, každý den jich přibývá okolo 100 tisíc. V současnosti celkový počet přesahuje 120 milionů příspěvků. Tyto hodnoty jasně napovídají oblíbenosti sdělovat světu, co si lidé právě dávají k obědu. Avšak i tyto fotografie, právě proto, že je vytváří v podstatě kdokoliv, mají svou kvalitu. Tento hashtag však používají také restaurace nebo food blogy pro svou propagaci a šíření pro větší množství uživatelů, u nichž jsou fotografie na lepší úrovni.



Ilustrační fotografie z Instagram; Správně vlevo (uživatel: Obr.56. Bakeless, 57. Carinakch, 58. Lebabachris, 59. Weicherriina)

Spatně (uživatel: Obr. 60. Tughillbillyhomestead, 61. Redwoods_flixandfoods, 62. Hitbythefoodbug, 63. Sit_ysp)

Tento „zlozvyk“ fotografovat si cokoli, co donese číšník na stůl, může obtěžovat právě zaměstnance restaurace či osoby okolo stolu. Častým problémem na co si personál stěžuje je, že zákazníci pro získání lepšího úhlu fotografie stoupají například na nábytek apod. „Bere mi to moje duševní vlastnictví, někdo by mohla začít moje recepty kopírovat. Navíc ty ledabylé fotky nevypadají zrovna nejlépe a neposkytuje to o naší práci ten nejlepší

*dojem, pro nás je to nepříjemné.*¹⁶ Prohlašuje Gilles Goujon, francouzský kuchař z L'Auberge du Vieux Puit. Podobného a radikálnějšího názoru je rovněž francouzský kuchař Alexandre Gauthier z restaurace Grenouillere, který tvrdí: *„Naším cílem je vytvořit odpočinkové prostředí, aby si lidé mohli vychutnat čas jídla a proto je u nás doporučeno mobily vypínat. Blesky od telefonů ruší další hosty, chci tímto upozornit na problémy s některými našimi zákazníky.*¹⁷ Avšak někteří restauratěři se s tímto názorem neztotožňují a berou tento zlovyk jako bezplatnou reklamu podniku. Další nevýhodou pro samotného „fotografa“, je zdlouhavé fotografování, během času stráveného zaznamenáváním jídlo zchladne.

Další otázka nastává, proč má někdo vůbec zapotřebí fotografovat a následně sdílet s celým světem, co si právě uvařil nebo jakou restauraci navštívil? Toto obsedantní chování může být příčinou potřeby chlubit se svým známým. Princip je stejný, jako když lidé zveřejňují fotografie například z dovolené, jde tu jen pouze o vychloubání se, jaká místa jsem navštívil a co vše jsem tu viděl. Vyvolat v ostatních lidech závist – to stejné nastává u foodpornových fotografií, nebo je to aspoň záměrem. Ovšem jsou tací, co se drží pouze současného trendu a tak ho následují. *„Smyslem života některých lidí, je dát na sociální síť co nejhezčí obrázek jídla a nasbírat co nejvíce lajků. Teprve potom můžou spokojeně zemřít. Kdo nemá fotku, jak cucá Coca Colu přes brčko, jako by nebyl.*¹⁸ Další skupinou jsou tací, kteří berou foodporn s humorem. Nepovedené jídlo třeba i spálené nafotografuje a s určitou nadsázkou k snímku přidá opět hashtag #foodporn.

¹⁶ Extra.cz, News; dostupné z <<http://www.extra.cz/konec-fenomenu-zvaneho-food-porn-majitele-restauraci-uvazuji-o-zakazu-fotit-si-jidlo-pred-jeho-konzumaci>> [online 8. 5. 2017]

¹⁷ Extra.cz, News; dostupné z <<http://www.extra.cz/konec-fenomenu-zvaneho-food-porn-majitele-restauraci-uvazuji-o-zakazu-fotit-si-jidlo-pred-jeho-konzumaci>> [online 9. 5. 2017]

¹⁸ eS versus svět; Typi lidí na sociálních sítích; dostupné z <<http://esversussvet.cz/typy-lidi-na-socialni-siti/>> [online 8. 5. 2017]

ZÁVĚR

Ve své závěrečné práci jsem se snažila komplexně představit vývoj fotografování jídla. Téma jsem rozdělila na dvě hlavní kapitoly – komerční a reklamní fotografie, aby byla práce přehledná.

Chronologicky jsem postupovala od dějin umění, ve kterých se symbol jídla objevoval z rozdílných důvodů, než je tomu v současnosti. Tento postup jsem zaujala i při popisu vývoje kuchařek, jejich počátek a v jaké formě jsou známe v současnosti. Dozvěděla jsem se o současných trendech do hloubky. Pro mě velmi zajímavým bodem práce a novými informacemi byla podkapitola o *Kritice konzumní společnosti*, kde mě zaujala propracovanost souborů jednotlivých autorů a hlavně to, že i fotografie má v sobě určité poselství, nad kterým se lidé pozastaví.

V části práce o komerční fotografii jsem se dozvěděla, jak vznikají reklamní fotografie, také že je potřeba pro dobrý výsledek nejen fotograf, nýbrž celý tým. Zjistila jsem strategie při tvorbě propagace a webu restaurací. Dozvěděla jsem se o současných trendech do hloubky. Poukázala jsem také na problém neprofesionálního přístupu některých restaurací a fast foodů, co se jejich prezentace týče.

Samozřejmě existuje mnoho dalších autorů a fotografických prací, avšak upřednostnila jsem samozřejmě ty, kteří mě samotnou zaujali nejvíce. Fotografie jídla je nevyčerpatelné téma, také díky novým mediím počet fotografií s tímto motivem stále roste.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica Karel Holub a Libertas a.s., 2011. ISNB 978-80-904283-1-7
- [2] ANG, Tom. *Fotografie: velké obrazové dějiny*. Vydání první. Přeložila Kateřina ŠEBKOVÁ. Praha: Knižní klub, 2015, 400 s. Universum. ISBN 978-80-242-5018-2
- [3] KAPLANOVÁ, Marie a kolektiv. *Moderní polygrafie*. Druhé vydání. Praha: Svaz polygrafických podnikatelů, 2012. ISBN 978-80-254-4230-2
- [4] JANOUŠEK, Jiří a VLASÁK, Jan. *Kuchařka pro zaměstnaného muže*, AURUM, 1990. ISNB 80-85294-00-1
- [5] HOUSE COLLECTION a EASTMAN, George. *Dějiny fotografie od roku 1839 do současnosti*, SLOVART, 2010, 768 s. ISBN 978-80-7391-426-4

SEZNAM INTERNETOVÝCH ZDROJŮ

- [1] *Literární noviny*; Co je tzv. Dumpsper diving, dostupné z <<http://www.literarky.cz/civilizace/89-civilizace/14530-vite-co-je-tzv-dumpster-diving>> [online 11. 5. 2017]
- [2] *Coop Club*, čl. O starých kuchařských knihách; dostupné z <http://www.coopclub.cz/tipy_a_rady/o-starych-kucharskych-knihach/> [online 17. 2. 2017];
- [3] *My Cooking Diary*; O mně, dostupné z <http://www.mycookingdiary.cz/o-mne> [online 21.2.2017]
- [4] *Cat&Cook*; O nás; dostupné z <<http://catandcook.cz/o-nas/>> [online 5. 5. 2017]
- [5] *Lepší Hotel*; Blog; dostupné z <<http://lepsihotel.cz/cs/Blog/prakticke-tipy-jak-propagovat-restauraci-a-jine-gastroprovozy-279>> [online 6.5.2017]
- [6] *Jiří Pirk*, Marketingový manažer McDonald's CZ; Dostupné z <<https://www.youtube.com/watch?v=yHrNMknyavs>> [cit. 25. 2. 2017]
- [7] *Na rovinu*: Produkty na fotce a ve skutečnosti – ze zákulisí McDonald's; Dostupné z <<https://www.youtube.com/watch?v=yHrNMknyavs>> [cit. 7.5.2017]

[8] *Extra.cz*, News; dostupné z <<http://www.extra.cz/konec-fenomenu-zvaneho-food-porn-majitele-restauraci-uvazuji-o-zakazu-fotit-si-jidlo-pred-jeho-konzumaci>> [online 8. 5. 2017]

[9] *eS versus svět*; Typi lidí na sociálních sítích; dostupné z <<http://esversussvet.cz/typy-lidi-na-socialni-siti/>> [online 8. 5. 2017]

[10] *Kosmas*, Bestsellery 2016, kategorie Kuchařky a nápoje, <<https://www.kosmas.cz/bestsellery/2016/1x10/135/kucharky-a-napojje/>> [online 17. 2. 2017]

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1 - *Hostina krále Aššurbanipala (kolem 650 př. n. l.)* - K. Holub, *Umění a gastronomie*, s. 23

Obr. 2 - *Nicéphore Niépce – Prostřený stůl (1823-25)* - <https://www.megapixel.cz/zatisi> [online 18. 2. 2017]

Obr. 3 - *Henry Fox Talbot – Fruit Piece (1844)* – ANG, Tom. *Fotografie: velké obrazové dějiny*. s. 27

Obr. 4 - *Henry A. R. Pollock – Po obědě (1856)* – KDO TO NAPSAL *Dějiny fotografie od roku 1839 do současnosti* – str. 638

Obr. 5 - *Roger Fenton – Zátíší s ovocem (1860)* - ANG, Tom. *Fotografie: velké obrazové dějiny*. s. 63

Obr. 6 - *William Henry Hunt – Zátíší s ovocem* - ANG, Tom. *Fotografie: velké obrazové dějiny*. s. 63

Obr. 7 – *Josef Sudek – Zátíší (50. léta)* –

<http://www.scoopnest.com/user/inthemoodfortw/762400201680252928> [online 23. 2. 2017]

Obr. 8 – *Josef Sudek – Zátíší (50. léta)* - <https://www.fotopraha.com/josef-sudek.html> [online 23. 2. 2017]

Obr. 9 – *Tessa Traeger - Thought for food (1975)* - <https://cz.pinterest.com/pin/33706697189239852/> [online 23. 2. 2017]

Obr. 10 – *Tessa Traeger – After Monet (1989)* - [http://cpn.canon-](http://cpn.canon-europe.com/content/interviews/tessa_traeger_on_a_career_in_still-life.do)

[europe.com/content/interviews/tessa_traeger_on_a_career_in_still-life.do](http://cpn.canon-europe.com/content/interviews/tessa_traeger_on_a_career_in_still-life.do) [online 23. 2. 2017]

Obr. 11 – *Wolfgang Tillmans – New York (2001)* - <https://www.lempertz.com/en/catalogues/lot/989-1/809-wolfgang-tillmans.html> [online 3. 4. 2017]

Obr. 12 – *Wolfgang Tillmans – Osaka (2015)* – http://www.artnet.com/artists/wolfgang-tillmans/osaka-still-life-a-s46a1OYCMzZntnhZA7qU_Q2 [online 3. 4. 2017]

Obr. 13 a 14 – *Laura Letinsky (2006 a 2008)* - <http://lauraletinsky.com/photographs/to-say-it-isnt-so/> [online 3. 4. 2017]

Obr. 15 a 16 - *Irving Penn (1994)* - <http://www.hungryghostcollective.com/post/55523878604/irving-penn-still-life> [online 3. 4. 2017]

Obr. 16 – *Irving Penn (1998)* - <http://ronulicny.tumblr.com/post/56145416827/still-life-for-vogue-magazine-1989-by-irving> [online 3. 4. 2017]

Obr. 17 a 18 – *Per Johansen – Mæt (kolem 2012)* - <http://beautifuldecay.com/2014/04/12/per-johansens-grotesque-photographs-meat-stuffed-bottles/> [online 10. 5. 2017]

Obr. 19 – *Martin Parr – Disneyland Tokyo (1998)* - <https://pro.magnumphotos.com/Package/2K1HRG6S7S7S>

[online 10. 5. 2017]

Obr. 20 – *Martin Parr – Mexiko (2003)* - <https://pro.magnumphotos.com/Package/2K1HRG6S7S7S> [online 10. 5. 2017]

Obr. 21 a 22 – *Tereza Koničková – Food not bombs (2014)* – Soukromý archiv Terezy Koničkové

Obr. 23 – *Tomáš Heřmánek – Midnight shopping (2017)* – Soukromá archiv Tomáše Heřmánka

Obr. 24 - *Tabulka s kuchařskými návody (kolem 1750 př. n. l.)* - K. Holub, *Umění a gastronomie*, s. 16

Obr. 25 - *Modern Cookery for private families* – Eliza Acton -
<http://www.foodsofengland.co.uk/book1845acton.htm> [online 5. 5. 2017]

Obr. 26 – *Nová česká kuchařka* – Františka Hansgírgová - <http://archive.org/details/HansgírgovaNovaCeskaKucharka> [online 5. 5. 2017]

Obr.27 – *Receptář ve znamení zvěrokruhu* – Alice Pinková - <http://www.databazeknih.cz/knihy/receptar-ve-znameni-zverokruhu-108546> [online 5. 3. 2017]

Obr.28 – *Kuchařka pro zaměstnaného muže* - Jiří Janoušek a Jan Vlasák - *Kuchařka pro zaměstnaného muže*, obálka knihy

Obr. 29 *Ilustrační fotografie stylu obálek kuchařek z 90. Let* - <https://adero.cz/produkt/nova-domaci-kucharka-pro-cesko-americke-hospodyne> [online 8. 4. 2017]

Obr. 30 – *Ilustrační fotografie stylu obálek kuchařek z 90. let* - <https://adero.cz/produkt/konzervujeme-ovoce-a-zeleninu> [online 8. 4. 2017]

Obr. 31 a 32 – Zdeněk Pohlreich – *Lehká kuchyně (2016)* - <http://zdenekpohlreich.cz/2016/09/02/nova-kucharka-lehka-kuchyne/> [online 8. 4. 2017]

Obr. 33 a 34 – Břicháč Tom - *Jak jsem zhubl 27 kg a jak můžete i VY!* - <http://www.brighactom.cz/> [online 8. 4. 2017]

Obr. 35 a 36 – *Ilustrační fotografie ze serveru recepty.cz* – Printscreen [online 8. 4. 2017]

Obr. 37 a 38 – *Ilustrační fotografie z časopisu F.O.O.D* - <http://ceskeapps.cz/iphone-ipad/zivotni-styl/%C4%8Dasopis-food-arjxlwm.html> [online 8. 4. 2017]

Obr. 39 – *Úvodní stránka blogu MyCookingDiary.cz* – Printscreen [online 8. 4. 2017]

Obr. 40 – *Printscreen: Úvodní stránka blogu CatAndCook.cz*

Obr. 41 - *Ilustrační fotografie stylu na My Cooking Diary* - <http://www.mycookingdiary.cz/recept/ovesne-rizoto-s-hraskem/> [online 8. 3. 2017]

Obr. 42 – *Ilustrační fotografie stylu na My Cooking Diary* - <http://www.mycookingdiary.cz/recept/quinoa-livance/> [online 8. 3. 2017]

Obr. 43 – *Cat&Cook* - <http://catandcook.cz/spizy-chorizo-cheddar/> [online 8. 3. 2017]

Obr. 44 - *Cat&Cook* - <http://catandcook.cz/horka-cokolada-ms/> [online 8. 3. 2017]

Obr. 45 – *Ilustrační fotografie – food styling* - <http://www.nicestthings.com/2014/03/blogging-tips-and-tricks-behind-scenes.html> [9. 5. 2017]

Obr. 46 – *Ilustrační fotografie talíře s vyvýšeným dnem* - <https://theultralinx.com/2016/10/28-brilliant-examples-of-clever-tricks-that-photographers-use/> [online 6. 2. 2017]

Obr. 47 – *Úvodní stránka webu entree-restaurant.cz* – Printscreen [online 9. 5. 2017]

Obr. 48 – Úvodní stránka webu pizzanuova.ambi.cz - Printscreen [online 9. 5. 2017]

Obr. 49 – Ilustrační fotografie prezentace jídel v rychlém občerstvení - <http://cinskybistro.webmium.com/> [online 3. 5. 2017]

Obr. 50 – Zlín – Lucie Schubertová (2017)

Obr. 51 – Behind the scenes at a McDonald's photo shoot; porovnání burgerů - Printscreen <https://www.youtube.com/watch?v=oSd0keSj2W8> [online 5. 5. 2017]

Obr. 52-55 – Na rovinu: Produkty na fotce a ve skutečnosti – ze zákulisí McDonald's – Printscreen - <https://www.youtube.com/watch?v=yHrNMknyavs> [online 5. 5. 2017]

Obr. 58-61 – Ilustrační fotografie z Instagram; uživatel: Obr.56.Bakeless, 57. Carinakch, 58. Lebabachris, 59. Weicheriina www.instagram.com [online 5. 5. 2017]

Obr. 60-63 – uživatel: Obr. 60. Tughillbillyhomestead, 61. Redwoods_flixandfoods, 62. Hitbythefoodbug, 63. Sit_ysp www.instagram.com [online 5. 5. 2017]

