

Sada nádobí pro konkrétní společnost

Lucie Pelikánová

Bakalářská práce
2011

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta multimediálních komunikací

Ústav vizuální tvorby

akademický rok: 2010/2011

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Lucie PELIKÁNOVÁ**
Osobní číslo: **K08339**
Studijní program: **B 8206 Výtvarná umění**
Studijní obor: **Multimedia a design – 3D design**

Téma práce: **Sada nádobí pro konkrétní společnost**

Zásady pro vypracování:

- 1) Vypracování rešerše
- 2) Zvolení materiálu
- 3) Řešení kombinace a spojení materiálů
- 4) Návrhy
- 5) Realizace modelů 1:1 v rozsahu: Pohárek na víno, svítidlo, talíř, dochucovací set
- 6) Grafická dokumentace

Rozsah bakalářské práce: viz. Zásady pro vypracování
Rozsah příloh: viz. Zásady pro vypracování
Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická

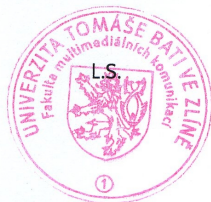
Seznam odborné literatury:

- 1) Moravská lidová keramika - Karel Černožorský
- 2) Podoby moderního designu - Lakshmi Bhaskaranová
- 3) České a slovenské sklo v exilu - Sylva Petrová
- 4) Design 20. století
- 5) Průvodce po vinotékách České republiky - Luboš Bárta, David Tomáš

Vedoucí bakalářské práce: **Mgr. Art. Ivan Pecháček**
Ústav vizuální tvorby
Datum zadání bakalářské práce: **1. prosince 2010**
Termín odevzdání bakalářské práce: **20. května 2011**

V Uherském Hradišti dne 8. února 2011


doc. MgA. Jana Janíková, ArtD.
děkanka





M. A. Vladimír Kovařík
ředitel ústavu

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 dostupná k prezenčnímu 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 užit 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 Zlíně 15.2.2011.....

LUCIE FELIKANOVÁ 
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 disertační, diplomové, bakalářské 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.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské 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 rozmožnění.

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

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, u které nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní 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). Odpírá-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 užit 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 přihlíží ke výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

Poděkování:

Mé poděkování patří především vedoucímu mé bakalářské práce panu Ivanovi Pecháčkovi, který se mnou konzultoval tvarové řešení a došťouchal mě správným směrem k závěrečnému výsledku.

Nemalé poděkování patří také celému vedení VUT, které mi umožnilo využít moderní vybavení školy.

ABSTRAKT

Ve světě designu se můžeme setkat s mnoha odvětvími, která každodenně zasahují do našeho života. V designu existuje mnoho různých stylů a je jen na každém z nás ve kterém se shlédneme a stane se naším oblíbeným. V mé bakalářské práci navrhuji design sady nádobí pro vinárnu. Tvarovým řešením bych ráda navázala na pohodovou atmosféru vináren. A dále bych v tomto stylu chtěla použít neotřelou kombinaci dvou materiálů – skla a keramiky.

Klíčová slova: Design, Styl, Nádobí, Vinárna

ABSTRACT

In the world of design can be found in many sectors that affect our daily lives. In design there are many different styles and it is up to each of us in which you look at and become our favorite. In my work I propose to design cookware wine bar. Form factor I would like to follow up the relaxed atmosphere of the tavernas. And also I would like to use this style of a novel combination of two materials - glass and ceramics.

Keywords: Design, Styl, Dishes, Vinebar

OBSAH

ABSTRAKT	6
ÚVOD.....	9
I TEORETICKÁ ČÁST	10
1 NÁDOBÍ	11
1.1 HISTORIE NÁDOBÍ	11
1.2 ZÁKLADNÍ DRUHY NÁDOBÍ	13
1.2.1 TALÍŘE.....	13
1.2.2 ŠÁLKY A PODŠÁLKY.....	13
1.2.3 MISKY A MÍSY.....	13
1.2.4 KONVICE.....	13
1.2.5 DALŠÍ POUŽÍVANÉ NÁDOBÍ.....	13
1.3 MATERIÁLY POUŽÍVANÉ NA VÝROBU NÁDOBÍ	14
1.3.1 JEDNORÁZOVÉ NÁDOBÍ.....	14
PLASTY A PAPÍR.....	14
1.3.2 KERAMIKA.....	15
KERAMIKA A PORCELÁN.....	15
1.3.3 PORCELÁN.....	23
1.3.4 SKLO 25	
2 VINÁRNY A VINNÉ SKLEPY	27
2.1 HISTORIE VÍNA	27
2.1.1 HISTORIE VINAŘSTVÍ NA MORAVĚ.....	28
2.2 VINAŘSKÉ OBLASTI	29
2.3 VINNÉ SKLEPY	30
2.4 VINÁRNY	31
2.5 GASTRONOMIE	32
2.6 SNOUBENÍ VÍN A POKRMŮ	32
2.7 KOMUNIKACE SE ZÁKAZNÍKEM	34
3 PŘEDSTAVENÍ PROJEKTU	39
3.1 VÝČET NÁVRHŮ PRVKŮ SADY NÁDOBÍ	40
3.2 IDEOVÉ ŘEŠENÍ – SADA NÁDOBÍ PRO VINÁRNU	41
II PRAKTICKÁ ČÁST	42
4 SADA NÁDOBÍ PRO VINÁRNU – PŘEDSTAVENÍ PRVKŮ	43
4.1 POHÁREK NA VÍNO	43

4.1.1 KERAMICKÁ STOPKA.....	43
4.1.2 SKLENĚNÝ KALICH.....	43
4.2 DOCHUCOVACÍ SET.....	45
4.2.1 SOLNIČKA, PEPŘENKA A STOJÁNEK NA PÁRÁTKA.....	45
4.2.2 TÁCEK POD DOCHUCOVACÍ SET.....	45
4.3 TALÍŘE.....	48
4.3.1 PLÝTKÝ TALÍŘ.....	48
4.3.2 HLUBOKÝ TALÍŘ.....	48
4.4 SVĚTLO.....	50
ZÁVER.....	52
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	53
SEZNAM OBRÁZKŮ.....	54

ÚVOD

V současné době se design zaměřuje spíše na P.O.P design , který na zákazníka působí v místě prodeje, a má velmi důležitou úlohu v marketingové komunikaci přímo se zákazníkem. Již na první pohled rozeznáme podle designu určitého P.O.P o jaký výrobek se jedná, a jakou kvalitu nám může nabídnout. Dnešní doba designu se nejvíce soustřeďuje na to jak nejlépe se zákazníkem komunikovat a nabídat jej ke koupi určitého produktu. Když už je zákazník reklamou upoután a přesvědčen ke koupi produktu, produkt si koupí. A v tento moment již reklama nemá žádnou funkci na tohoto zákazníka. V těchto případech ale úplně vymizel moment překvapení, protože člověk ví co může od nabízeného produktu očekávat. Svou bakalářskou práci bych chtěla docílit upoutání zákazníka až v moment kdy už „zaplatil“.

Mnou zvolené téma bakalářské práce (Sada nádobí do vinárny) však pracuje v pozadí a vytváří ten moment překvapení. Když si zákazník v restauraci objedná jídlo nebo pití , tak ví co mu obsluha na talíři či ve sklenici přinese, ale vždy dokáže zákazníka překvapit , styl servírování a vzhled nádobí. A pokud je vše ještě příjemně spojeno se vzhledem prostředí, zákazník se zde cítí dobře, tak si podnik určitě i oblíbí a bude jej navštěvovat častěji.

U keramického nádobí se dá s tvarovým řešením doslova pohrát. Můžete vytvořit skoro jakékoli tvary co vás jen napadnou a je všeobecně známo, že fantazii se meze nekladou. V dnešní době se umění meze nekladou a člověk pomocí tvarů a barev může vyjádřit jakýkoliv svůj pocit a nejen to. Funguje to i naopak. Jakýkoli tvar nebo barva na člověka nějak působí a dokáže tak navodit náladu i atmosféru. A toho se také využívám při navrhování své bakalářské práce. Vinárny jsou prostředím klidným a harmonickým, kde po většinu času hraje příjemná pomalá hudba. Mnou navrhované tvarové řešení je lehce inspirováno právě touto hudbou. Kdy v tvarovém řešení se hrany a plochy volně ,lehce a plynule přetáčejí ,kroutí a vytvářejí jakousi nekonečnou smyčku hudby, která v pozadí neustále hraje a navozuje hostům příjemnou pohodovou atmosféru, aby se mohli v klidu uvolnit a aspoň na chvíli zapomenout na shon , nervy a deprese vnějšího světa.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 NÁDOBÍ

S nádobím se setkáváme v mnoho kulturách již i pravěku. Slouží nám k civilizovanému a pohodlnému konzumování jídla i nápojů. Setkáváme se s ním prakticky všude. V domácnosti, v jídelnách, v barech, v hospodách a v mnoha dalších místech našeho výskytu. V designu nádobí se vyskytuje mnoho rozdílných stylů, které mohou navazovat na styly užité v celém vašem okolí. Tak jak jsou lidé rozškatlukováni podle stylu oblečí dá se stejně rozškatlukovat i nádobí, podle stylu tvarového a dekorativního řešení.

1.1 Historie nádobí

První nádobí se objevuje spolu se vznikem keramiky což se datuje ke konci paleolitu, kdy náhoda dala vzniknout pálenému hliněnému střepu, který byl schopný odolat povětrnostním vlivům. Nejprve vznikali ručně modelované misky sloužící k přímému konzumování jídla. Později vznikaly i nádoby pro uchování potravin. S vynálezem hrnčířského kruhu, který se připisuje Mezopotámii, se mohl rozšířit i sortiment vyráběného nádobí. Později se objevuje i kamenina, která je pro výrobu užitkového nádobí ideální díky svým vlastnostem. Kamenina k nám přišla z východní Asie kde vznikla asi ve 4. století. Do Evropy se dostala až v 16. století. S objevem kameniny začali vznikat také různé nádoby na pečení a vaření, které byly odolné žáru.

Ve středověku bylo nádobí nejčastěji vyrobeno ze dřeva nebo keramiky. Ovšem stoly vyšší vrstvy byly zdobeny tepaným, kovovým nádobím. V nádobí panovníků se odrážela finanční situace rodu. Zde bylo nádobí nejčastěji vyrobeno ze zlata a stříbra.



Obr1. Ukázka historického nádobí

1.2 Základní druhy nádobí

1.2.1 Talíře

Dříve se místo talířů používali dřevěné prkýnka a misky, ze kterých se dalo jíst jak pevné, tak tekuté jídlo. V současné době se ale setkáváme s různými druhy talířů, které se liší podle toho k čemu jsou podle etikety stolování určeny. Asi nejčastěji se setkáváme s talíři plýtkými, které nám slouží k servírování hlavního chodu. Pak také často používáme talíře hluboké, sloužící k servírování polévek. A nesmíme opomenout ani talíře dezertní.

1.2.2 Šálky a podšálky

I zde je sortiment velmi rozvinutý, rozlišujeme zde totiž několik druhů šálků podle jejich použití. Šálek na čaj (nízký a široký hrnek a podšálkem), šálek na kávu (vysoký úzký hrnek s podšálkem) a také šálek na espresso (stejný jako na kávu, ale menší hrnek s podšálkem)

1.2.3 Misky a mísy

Miska na kompot a salát, velká plýtká mísa na podávání pečení, velká hluboká kulatá mísa na podávání příloh, úzká oválná mísa na podávání ryb, podlouhlá hranatá mísa na cukroví a na dort používáme velkou kulatou mísu na noze.

1.2.4 Konvice

Nízká a široká konvice slouží k podávání čaje, vysokou úzkou konvici používáme na kávu a malá konvička bez víčka se používá na mléko nebo smetanu do kávy a čaje.

1.2.5 Další používané nádobí

Solnička a pepřenka, cukřenka, omáčník(k podávání studených i teplých omáček), terina (je to velká mísa s uchy k servírování polévek), šálek s dvěma uchy a podšálkem(k podávání bujónu).

1.3 Materiály používané na výrobu nádobí

1.3.1 Jednorázové nádobí

Plasty a papír

Jednorázové nádobí je určeno k jednomu použití , jedná se většinou o plastové a papírové nádobí, které se po jednom použití vyhodí.

S plastovým a papírovým nádobím se můžeme setkat v mnoho provedení a na mnoho místech. Nejčastěji se s ním však setkáváme ve stánkovém občerstvení, kde umívání nádobí není možné a má výhodu , že zákazník může s občerstvením odejít. Nejčastěji to jsou kelímky na pivo a limo. Plastové nádobí není zrovna ekologické, ale v dnešní době už je spousta výrobků kde je materiál vyrobený z biopolymerů používající přírodní materiály jako kukuřičný škrob a celulóza. Nejčastěji bývá zpracováváno vakuováním a formováním.

Plasty se začaly vyrábět jako náhražka přírodních materiálů. Jsou to většinou polymery. Na rozdíl od přírodních materiálů se za tepla dají snadno tvarovat a jsou používány v mnoha odvětví průmyslu.

- Potravinářství (obaly potravin, PET lahve)
- Textilní průmysl (netkané textilie)
- Automobilový průmysl
- Strojírenství (ochranné pomůcky)
- Stavebnictví (trubky)
- Spotřební průmysl (hračky, domácí potřeby)

Nevýhodou plastů je jejich nebezpečné spalování a ukládání na skládky. Plasty se nerozkládají a v dnešní době jsou recyklovány asi jen 4% PET lahví.

S papírovým nádobím přicházíme do styku ve fast foodech jako například Mc Donald a KFC. Nebo také u stánkového prodeje v podobě papírových tácků na klobásy, bramboráky a další.

Papír tak jak ho dnes známe se k nám do Evropy dostal z Číny. Původně se vyráběl ručně ze starých látek. Dnes je papír vyráběn pomocí papírenských strojů. Papírové kelímky jsou vyráběny pomocí tiskacího automatu, který je vybaven přímým vysekáváním přířezů pláště kelímku. Přířezy jsou potom stlačovány v kelímkových automatech. Na navíjecím trnu se tvaruje stěna poháru z přířezu. Překrývající konce přířezu se slisují ultrazvukovou žehličkou. Plášť je spojen horkým vzduchem s dýnkem ,které je vyseknuto z úzké role papíru .Z předtvarovaného kulatého lemu je na stroji Bordura je svařen a slisován ultrazvukovou sonotrodou plochý lem. Hotové výrobky jsou odebírány obsluhou a po roličkách skládány do kartonů. [1]

1.3.2 Keramika

Keramika a porcelán

S keramickým a porcelánovým nádobím se setkáváme v našem životě asi nejčastěji. Přicházíme s ním každodenně do styku v domácnostech i v gastronomických zařízeních. Keramické a porcelánové nádoby, které je vyráběno pro styk s potravinami musí splňovat určité hygienické normy .

Vývoj a historie

Už pravěký člověk v mladší době kamenné využíval hlínu a zjistil že jejím vypálením se změní její původní vlastnosti. První keramická nádoba vznikla náhodou, spálením dřevěného košíků, který byl vymazaný hlínou. Nejstarší naleziště keramiky se nachází v Džarmu v Iráku. Hrnčířský kruh byl vyvinut v Mezopotámii v Evropě jej jako první používali Keltové.Keramika Chalávská začíná jako první pracovat se vzory a barvami.

Vlastnosti keramiky

Keramika je oblíbeným materiálem pro svou pevnost, tvrdost, žáruvzdornost a odolnost vůči opotřebení, kterou hlína získá díky chemické přeměně materiálu za působení tepla. Ještě před tímto procesem je hlína snadno a přesně tvarovatelná .

Složení keramické hlíny

- **Plastické složky**
 - 18-30% jílu
 - 35-50% kaolinu
- **Neplastické složky**
 - 20-22% křemičitého písku
 - 2-12% přezahnutých a nadrcených střepů

Zpracování hlíny

Všechny složky se za mokra mísí v bubnovém mlýnu, kde je hmota míchána pomocí sít. Poté se hlína dostává do kalolisu kde dochází k odvodnění na vlhkost 23-28 %. Vzniknuté koláče pak putují ještě do šnekového lisu, ze kterého už pak vychází hotová hlína určená k točení, zatáčení, modelování a formování.

Točení

V dnešní době není potřeba kopat hlínu na zahradě. Na trhu s keramickými surovinami nalezneme rozmanitou škálu různých druhů již zpracované hlíny připravené rovnou k použití.



Obr. 2. Hlína ve stavu v jakém je k dostání od velkoprodejce

V první řadě si hlínu musíme hnětením zpracovat aby se nám s ní následně lépe pracovalo. Po zpracování se rozdělí na hručky, hmotnostně odpovídající velikosti požadovaného výrobku. Hrudka se umístí na střed kruhu a za stálého točení kruhu se tahem rukama k sobě vycentruje na střed kruhu. Poté se z hrudky vytáhne rovný kachel a může začít samotné tvarování.



Obr. 3. Ukázka čtyř fází točení. 1. centrování 2. vytažení kachle
3. tvarování 4. finální podoba nádoby

Odlévání do forem

Odlévání do forem je považováno za nejstarší techniku výroby keramických nádob, formy se používaly o mnoho dříve než byl vynalezen hrnčířský kruh a s velkou oblibou se užívá do dnes.

Hmota určená k odlévání keramiky do forem se nazývá licí břecha. Je to směs stejná jako točírská hlína, jen s větším obsahem vody, díky čemuž je tekutá a snadno se do forem odlévá.

Prvním krokem je vymyšlení a vytvoření finálního tvaru odlitku takzvaného „kopyta“. Kopyto je potřeba vytvořit z takového materiálu, od kterého půjde snadno oddělit sádrová forma. Nejpoužívanější technikou je vymodelování kopyta z keramické hlíny, která jde z formy velmi snadno odstranit.

Druhým krokem je vytvoření formy. Kopyto se položí na rovný hladký podklad a rozdělí se plíšky na tolik kolik je potřeba, aby po rozložení formy nevznikl problém s vyjmutím kopyta, nebo následně odlitku. Kolem modelu uděláme ohrádku o malinko větší než je model. Nejlépe někde z vrchu zapíchneme do modelu brčko nebo jakoukoliv dutinku, aby nám vznikl ve formě otvor pro nalévání hmoty. Poté si rozmícháme sádro a model zalijeme sádro. Sádrovou formu po zatuhnutí rozdělíme na díly a necháme vysušit. Je dobré si na formě udělat „zámký“ tak abychom formu vždy přesně spojily.

Do vysušené formy už můžeme nalévat licí břecha. Licí břecha nalijeme do formy až dokud nám licím otvorem nezačne vytékat, po chvíli nám hladina klesne, tak zase dolijeme do plna a za pár minut znovu musíme dolít. Savá stěna sádrové formy nám odsává vodu z licí břechy a tím se na stěnách formy tvoří pevná stěna výrobku. Až se nám vytvoří požadovaná tloušťka střepe, vylijeme veškerou břecha. Výrobek necháme chvíli ve formě zavadnout a poté jej můžeme vyjmout z formy a případně dotvořit řezáním, nebo domodelováním. [2]



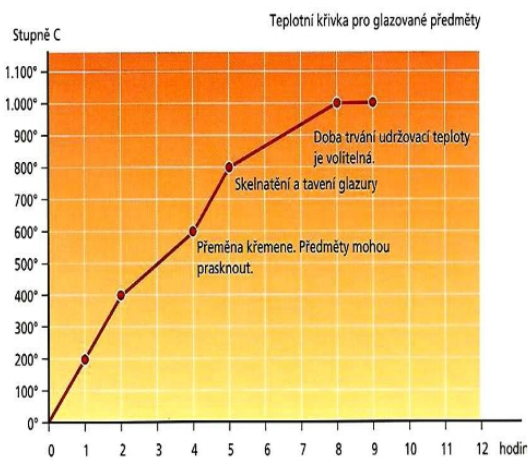
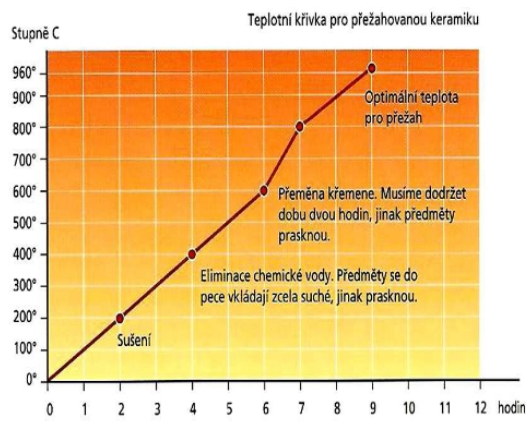
Obr.4. Formy

600-800°C – Skelnatění a tavení glazury

Výpal

Dnes k vypalování používáme pece elektrické můžeme se ale také setkat s pecí plynovou nebo s pecí na dřevo. Po vytvoření výrobku z hlíny přichází 1.výpal. Ze syrového střepu se odpařuje voda a tím se nám v materiálu vytvoří póry díky kterým pak střep může vsáknout glazuru. Naglazovaná keramika se potom do pece pokládá na pláty které jsou natřené vrstvou kaolinu, aby zde nedocházelo k stečení glazury a následnému přilepení nádoby k plátu. Teplota v peci je kontrolována pomocí žároměrek které jsou vyrobeny z tavných materiálů, které jsou citlivé na různé teploty v rozmezí 600-1500°C. Vypalování probíhá v několika fázích:

- 0-200°C – Sušení (uvolňování fyzické vody)
- 200-400°C – Odpařování chemické vody
- 400-600°C – Přeměna křemen
- 600-800°C – Skelnatění a tavení glazury



Obr.5. Grafy působení teploty v peci na výrobek

Glazury

Glazování je poslední etapa před finálním vypálením. Jsou to sklovité povlaky keramického střepe, které zabraňují nasáknutí, nebo prosáknutí vody. Díky glazuře se střepe lépe čistí a získává vnější ochranu, je odolnější vůči povětrnostním i chemickým vlivům. Glazura zastává i funkci dekorativní. Povrch je hladký a lesklý. Dá se i dále zdobit malováním nebo vyškrabováním do suché glazury. Dříve se k docílení barevného tónu používaly minerály:

- Zelená – oxid měďnatý
- Černá – mangan
- Žlutá – sůl antimonu

Chemické složení glazury

Hlavní složkou glazury je oxid křemičitý. Ten sám vytvoří sklovitou vrstvu. Jeho bod tavení je 1730°C , proto jsou k němu přidávány různé komponenty, které mají bod tavení nižší, z pravidla se jedná o minerální soli, které vznikly reakcí kyseliny a zásady.

Podle surovinového složení se glazury dělí na:

- Zemité glazury – tavitelný jíl, zemina, nebo hornina (zbarvení zemité, někdy bílé)
- Fritované glazury – Borax, soda, potaš, sloučeniny olova (možnost pálení při nízkých teplotách)
- Živcové glazury – Základem je mletý živec s přísadkou vápence, plaveného kaolinu, dolomitů, magnezitu a barvicích oxidů

Dělení podle vzhledu glazury po výpalu

- Polevy, glazury – Průhledné
- Smalt – Neprůhledný (matný i lesklý)
- Kraklé glazury – Trhlinkovatění
- Listrové glazury – Kovový lesk

1.3.3 Porcelán

Historie

Podle dochovaných spisů byl porcelán vynalezen už v 7. století v Číně za vlády dynastie Tchang. První porcelán byl zdoben rytým a vytlačovaným vzorem a polévám jednobarevnou glazurou. Čínský porcelán řadíme k měkkým porcelánům, které se pálí při teplotách 1280-1300°C . V Evropě se porcelán objevil až roku 1709 v Míšni. Významným obdobím pro český porcelán bylo období Biedermeierovského nádobí z Karlovarska a poté období druhého rokoka.

Co je porcelán ?

Je to keramický materiál se stejnorodým bílým průhledným střepem . Díky vypalování ve vysokých teplotách je slinutost střepu taková, že zde nejsou žádné póry, proto je střep nenasákavý. Proto je střep také velmi odolný proti mechanickému a chemickému poškození.

Rozdělení

Podle teploty výpalu:

- **Měkký** – Je vypalovaný na teploty nižší než 1300°C . Proto také není tolik odolný vůči teplotním změnám a mechanickému opotřebení, musejí se zde používat krycí glazury, protože při výpalu na nižší teploty než je 1300°C střep porcelánu nezbělá. Jeho nasákavost ale nepřekračuje hodnotu 0,5% **Měkký porcelán dále dělíme na:**
 - **Fritový porcelán-** Směs pro výrobu fritového porcelánu obsahuje tavnivo tzv. frit. Tento porcelán nemá stoprocentní bělost jako porcelán tvrdý ale při tloušťce 2,5mm je stále transparentní.
 - **Kostní porcelán** – Ve směsi pro výrobu kostního porcelánu je obsaženo 25-40% kostního popelu. Ten je ale mnohdy nahrazen fosforečnanem vápenatým, apatitem nebo jinými fosforečnany

- **Tvrký** – Je typický pro střední Evropu. Teplota výpalu se pohybuje v rozmezí 1300-1450°C. Během výpalu dochází k přeměně prostředí v peci z redukčního na neutrální. Vzniká tak stejnorodý lehce zrnitý střep. **Tvrký porcelán dělíme podle jeho užití na:**
 - **Užitkový**
 - **Technický** – Elektrické, tepelné, izolační, chemické a technické vlastnosti
 - **Figurální**

1.3.4 Sklo

Historie

Sklo je člověku známé již od pradávna. Sama příroda člověku ukázala jak sklo vyrobit, když v se písčinych oblastech objevovali zvláštní útvary po zásahu blesku do písku. Byly to takzvané Fulgurity. A ztuhnutím žhavé lávy potom vzniklo černé sklo- obsidián , které sloužilo pravěkému člověku k výrobě zbraní a nástrojů. Později v Mezopotámii 3500-3000 let před naším letopočtem se začalo s účelnou výrobou skla. Jako první se sklo používalo jako glazura na korálky. Z doby asi 2500 let před naším letopočtem již nacházíme korálky a amulety, které jsou celé vyrobeny ze skla.

První zmínky o výrobě skla u nás sahají daleko do minulosti. Jsou starší více než 300 let. Jednalo se tehdy o Jihlavsko a oblast Českomoravské vrchoviny, kde vznikaly první sklářské hutě. Vždy se nacházely poblíž Rozlehlých bukových porostů, kde byl dostatek tvrdého dřeva které je potřeba k topení v pecích při tavení skloviny.

Charakteristika skla

Z chemického hlediska se vyskytují skla jak anorganická tak i organická. Organická skla jsou buď přechlazené kapaliny některých sloučenin (alkoholy, fenoly) nebo průhledné organické látky, které vznikají kondenzací či polymerací nepřesné označení. Nicméně se budeme dále zabývat pouze skly anorganickými a to především skly na bázi oxidů. Proto je zde uveden jen výčet anorganických látek, které mohou sklo tvořit:

- Prvky (síra, selen a fosfor, arzen za určitých podmínek).
- Chalkogenidy (soustavy As-S, As-Se, P-Se, Ge-Se).
- Halogenidy (význam ve výrobě speciálních optických sklech – fluorid berylnatý BeF_2 a Chlorid zinečnatý ZnCl_2).
- Oxidová (SiO_2 , B_2O_3 , P_2O_5)

Oxidová skla jsou nejběžnější. Hlavní sklotvorný kyslíčník určuje třídu skla (skla křemičitá, boritá a fosforečná).

Z fyzikálního pohledu jsou skla látky za normálních podmínek pevné, ale nejsou látkami krystalickými. Říkáme že to jsou látky ve skelném stavu. Tyto látky nemají pravidelnou vnitřní strukturu. [3][4][5]

2 VINÁRNÍ A VINNÉ SKLEPY

V dnešní době žijeme ve velkém stresu a vysokém pracovním vytížení. Člověk se odrána celý den prakticky nezastaví. Spousta lidí tráví volné večery, zábavou a popíjením dobrého piva ve společnosti dobrých přátel, a to ať už v hospodě, na koncertech, nebo na různých sportovních akcích. Je zde ale i skupina lidí, kteří si raději oddechnou a zajdou si s přáteli na dobrou večeři a sklenku dobrého vína a ve městech se ve větší míře setkáváme s restauracemi a hospodami, kde je většinou rušno a mnoho klidu si zde neužijeme a o dobrém víně ani nemluvíme. Naštěstí jsou zde i vinárny, kde je dobré víno, příjemná hudba a gastronomie ve vinárnách je také na vyšší úrovni a snaží se držet krok s nejnovějšími gastronomickými trendy.

2.1 Historie vína

Dá se říct že víno doprovází člověka od počátku jeho existence. Již pravěký člověk sbíral bobule plané révy a vymačkával z nich šťávu, která na něj měla opojné účinky. Zhruba 10.000 let před našim letopočtem se v okolí Kaspického moře začala kultivovat a šlechtit planá *Vitis vinifera*. Nejstaršími zjištěnými vinaři jsou však Sumerové, protože nejstarší nalezené víno pochází z období 5000 let před našim letopočtem. Réva se poté dále rozšířila do Egypta, Sýrie a Řecka. Kde se setkáváme již s vyspělým vinařstvím. Víno se zde stává součástí kultury a je zde považováno za jednu ze základních životních potřeb. Za zakladatele vinařství je zde považován bůh Dionýzos o kterém známe mnoho bájí a pověstí. V období válek kdy tyto oblasti dobývali Římané se víno rozšířilo do Itálie a později i do Španělska, Francie a jiných vinných mocností.

2.1.1 Historie vinařství na Moravě

Za počátek vinařství na Moravě se dá považovat rozmach pěstování vinné révy v Panonii za vlády císaře Proba z této doby také pochází pozůstatky vinařského nože. Největší rozšiřování vinic započalo spolu s příchodem křesťanství v období Velkomoravské říše. První písemná zmínka o vinicích je z roku 1101, která byla nalezena v základní listině benediktinského kláštera v Třebíči. V průběhu dalších století nabývalo víno na oblibě a vinice se rozšiřovali po celém území jižní Moravy. Ve třináctém století byly vydány první zákony o dovozu vína, aby se zabránilo nadměrnému dovozu vína ze sousedního Rakouska. Již v prvních dobách mohutnějšího rozvoje viničních ploch bylo našim předkům jasné, že poloha a půda jsou pro množství a kvalitu vína rozhodující. V době vrcholného rozvoje vinařství se dá odhadnout podle lánové vizitace plocha vinic rustikálních asi na 17 000 ha jen v nejintenzivnějších vinařských oblastech krajů brněnského, znojemského a uhersko-hradištského. Po hrůzách a pustošení pobělohorského rozloha vinic klesla. Až koncem 18. století nastala obnova vinic a výnosy rostly takovým způsobem, že spotřeba vína se v té době odhadovala na 56 l za rok na jednoho obyvatele Moravy. V roce 1890 v Šatově byl objeven révokaz (kořenová mšice). O 12 let později byli jmenováni inspektoři vinařství, jejichž hlavním úkolem byl boj s révokazem a houbovými chorobami. První světová válka způsobila úpadek vinařství na Moravě. Systém obdělávání vinic a pěstování révy na naše podmínky zdokonalila skupina vědců z Vinařského ústavu Vysoké školy zemědělské v Lednici. [6]



Obr.6. Vinice na Moravě

2.2 Vinařské oblasti

V České republice máme několik vinařských oblastí které jsou rozděleny podle území na České a Moravské.

České vinařské oblasti

- Čáslavská
- Mělnická
- Mostecká
- Pražská
- Roudnická
- Žernosecká

Moravské vinařské oblasti

- Brněnská
- Bzenecká
- Kyjovská
- Mikulovská
- Mutěnická
- Podlužní
- Strážnická
- Uherskohradišťská
- Velkopavlovická
- Znojemská

2.3 Vinné sklepy

S vinnými sklepy se ne setkáváme v takové míře jako s vinárnami. Vyskytují se spíše v lokalitách kolem vinic, což je bez pochyb v největším rozsahu na jižní Moravě. Vinný sklep je nejčastěji součástí vinice, kde se vám na stůl dostává víno přímo od majitele sklepa a vinice, jsou to většinou malé rodinné podniky, proto zde vládne pohodová rodinná atmosféra, příjemné romantické prostředí a na okolní stres se zde dá úplně zapomenout. V dnešní době je ve velké oblibě si tyto sklepy objednat na rodinné oslavy, svatby, firemní večírky a různá druhy oslav. Často bývají tyto vinné sklepy, zvláště ve vyhlášených lokalitách jako například Pálava, spojeny s možností ubytování.



Obr.7. Vinný sklep

2.4 Vinárny

Vinárny dnes již můžeme potkat velmi často. Vyskytují se právě ve městech a jsou vyhledávány zákazníky právě pro jejich poklidnou atmosféru. Zákazníci je navštěvují nejčastěji za účelem romantické večeře při svíčkách a u sklenky dobrého vína. Nebo právě jen kvůli kvalitnímu vínu, které v hospodách a restauracích moc často nenajdeme. Atmosféra se však od vinného sklepa značně liší. Nenacházíme se již v tak moc romantickém prostředí jako ve vinném sklepě. Dnešní vinárny jsou většinou moderně zařízeny. Poslední dobou zde převládá minimalismus, jak v interiérových doplňcích, nábytku a výzdobě, tak minimalismus se nám odráží i na talíři.



Obr.8. Moderní vinárna

2.5 Gastronomie

Dá se říct, že gastronomie je nauka o kulinářském umění a o vztahu jídla k různým světovým kulturám. Gastronomie se dá považovat za určitý druh umění, nejedná se zde pouze o naplnění žaludku a ukojení jedné z nejdůležitějších životních potřeb, ale jídlo na talíři zanechá v člověku určitý gastronomický zážitek ať už dobrý nebo špatný. Jídlo v člověku vyvolává emoce již na první pohled. Jídlo by mělo nasycit i ducha. Základními složkami kuchařského řemesla jsou:

- Vzhled pokrmu
- Vůně pokrmu
- Chuť pokrmu
- Prostředí v němž je pokrm podáván

2.6 Snoubení vín a pokrmů

V současné době je snoubení vína a pokrmů nejžádanějším gastronomickým zážitkem na trhu. Je to však jeden z nejsložitějších úkolů pro sommeliery a šéfkuchaře. Volba vína k jídlu je určena výrazností chutě jídla. Jelikož bílá vína jsou chuťově většinou méně výrazná, volí se k pokrmům jemnější chuti jako jsou drůbež a ryby. A naopak. K divočině a kořeněným jídlům je nutno zvolit silné a chutí výrazné červené víno. K sýrům je nutný individuální přístup a doporučuje se zkoušet, jaká kombinace sýrů a vín vám nejvíce vyhovuje.

A aby to nebylo příliš jednoduché, je nutno si uvědomit, že chuť je záležitostí velice individuální, a tak se mění mnohdy i s náladou nebo zdravotním stavem. Víno, které vás jeden den uvádí do vytržení, se vám za jiných okolností nemusí zdát nijak zvláštní.

„Vína jsou stvořena, aby stejně jako diamanty doplňují prsten, doplňovala jídlo.“

(P. Pons)

V této oblasti se můžeme setkat s pojmem „Zážitková gastronomie“, kterým je nazýváno i spojení výborného vína s ještě lepším jídlom v nezaměnitelném prostředí, které ve vás vyvolává pohodu a klid moravských vinic. Zdá se že spojení restaurací a vinařů, které

vedlo ke vzniku vináren byl výborný marketingový tah. Jedná se o to že lidé již nechodí do restaurace jen kvůli jídlu nebo pití ale chtějí zažít něco nového. Příklad zážitkové gastronomie :

- Barbecue – Opékání plátků masa v přímé blízkosti stolů hostů
- Fine Dining – Snoubení všech smyslů s atmosférou místa
- Activcounter – Host může celou dobu sledovat kuchaře při práci, kuchyň je součástí prostoru kde se nacházejí hosté.

2.7 Komunikace se zákazníkem

Komunikace se zákazníkem skrz televizní reklamu můžeme vidět i u prezentace vína. Jedná se však o reklamy na vína od velkovýrobců, tyto vína jsou nám pak k doslání na pultech supermarketů ve skleněných láhvích.

Malá vinařství většinou komunikují se zákazníkem přímo „face to face“. A to především pomocí :

- Degustací
- Prohlídek sklepů
- Workshopů
- Prohlídek vinic

Se zákazníkem ale komunikují i nepřímě. A to prostřednictvím Výstav vín. Kdy vinař dodá hodnotící komisi několik lahví svých nejlepších vín. Odborná hodnotící komise je složena z velkého počtu sommelierů, kteří vína negustují a následně pak hodnotí.

Jak negustovat víno?

Smyslem degustace vína je senzorická – smyslová analýza vína, poznání a vyhodnocení jeho charakteru a kvality, případně porovnání kvality řady vín mezi sebou. Degustace a konzumace vína jsou tedy dvě různé věci. Degustaci může člověk provádět samostatně, ale je lépe víno hodnotit ve společnosti přátel – vždyť víno je nápoj společenský a o víně je nutno hovořit.

- **Před degustací by jsme neměly jíst žádná ostrá a velmi kořeněná jídla, která by mohla otupit chuťové smysly**
- **K degustaci je potřeba použít vhodný tvar sklenice-** Velmi důležitá je správná volba sklenic pro podávání vína, špatně zvolený tvar může totiž negativně ovlivnit výslednou chuť vína. Sklenice by měla lahodit oku, aby sama o sobě navodila příjemnou atmosféru a platí zásada, že víno se nemá pít, ale vychutnávat.

Objem skleničky by měl být alespoň 250 ml, lepší je 350 ml a více. Vína se nalévá 70-80 ml, aby jste měli možnost sklenkou zatočit a vnímat uvolňující se vůně.

Pro bílá vína se k hornímu konci tulipánovitě zužuje a otvor by měl mít průměr 46 mm.

Pro červená vína je sklenička ve spodní části rozšířenější a nahoře otevřenější, otvor by měl mít v průměru 60 mm. Pro červená vína je důležitý větší styk se vzduchem a proto větší plocha hladiny vína.

Pro šumivá vína jsou vysoké a úzké sklenky – flétny, v nichž je dobře vidět perlivost vína.

- **Víno musí být vychlazené na správnou teplotu**
- **Víno by se při degustaci mělo nalít pouze do ¼ objemu sklenice aby zde vznikl dostatečný prostor pro uvolnění aromatických látek**
- **K celkovému posouzení je potřeba alespoň 4 minuty .Při ochutnávání se nesmí spěchat a víno prozkoumat všemi smysly.**
- **Pro neutralizaci chuti je vhodné suché pečivo a jemně perlivá voda**

Základní body hodnocení

- **Vzhled vína-** Jako první si na víně všimáme barvy a čirosti vína .To zjistíme tak že si sklenici s vínem dáme proti světlu(nejlépe přírodní světlo) Podle odstínu a intenzity barvy můžeme rozeznat stáří a odrůdu vína. Dále také můžeme rozeznat i stupeň vyvinutosti vína a vyzrállost hroznů. U vzhledu hodnotíme také konzistenci vína tu zjišťujeme tak, že si víno ve sklenici roztočíme a sledujeme je stéká po stěnách sklenky. Kvalitní vína takzvaně „slzí“.Po velkých těžkých kapkách stéká dolů.
- **Vůně vína-** Abychom uvolnily ve sklenici vůni, musíme víno ve sklenici roztočit tak aby se rozlilo po vnitřních stěnách sklenice. Poté přičichnete k okraji sklenice a posoudíte váš první vjem a pocit z vína. Podle vůně můžeme usuzovat odrůdu, vyzrállost vína i použitou

technologii. Vůni vín přirovnáváme k vůni ovoce, rostlin, květů, koření a jiným. Zkusit můžete také přičichnout ke sklenici po jejím vyprázdnění.

- **Chuť vína-** Vrcholem celého hodnocení vzorku vína je právě jeho chuť. Vezmete do úst velmi malé množství vína a chvíli ho v ústech převalujete, abyste mu vystavili všechny chuťové buňky. Podle chuti můžete odhadnout obsah alkoholu, kyselin, zbytkového cukru i tříslovin, které jsou typické svíravým pocitem na dásních.

Víno se také hodnotí jako celek - jak je harmonické, zda jsou jednotlivé složky vyvážené, jaký chuťový vjem zůstane po polknutí (dochuť).

Po degustaci a zhodnocení vín sommelieri je vydán katalog vín, ve kterém jsou uvedeny všechny vystavované vzorky. U každého vzorku je pak uvedeno jeho bodové hodnocení, oblast ze které víno pochází a jméno a adresa vinaře, který je výrobcem vámi vybraného vzorku vína. Každý návštěvník si poté podle katalogu vín vybírá víno, které by rád zdegustoval. Pokud si nějaké víno oblíbí, může se z takového návštěvníka výstavy rázem stát zákazník, který si vybrané víno může koupit přímo u vinaře v jeho sklepě.

Dříve bylo víno propagováno, pomocí různých citátů, hesel, písniček a rčení. Které byli většinou k vidění jakožto výzdoba interiérů a exteriérů sklepu jako nápisy na zdech, na prostírání, na polštářcích ale i na nádobí. Jednalo se vlastně o takové, dá se říct, reklamní předměty. Ty ale nepropagovali pouze jednu konkrétní značku, ale pobízeli k pití vína celkově.

"Náboženství se střídají,
pivo a víno zůstávají"

Woody Allen

"Kdo víno, ženy, zpěvy nemá rád,
nech hlupákem na celý život se zvat"

Johann Heinrich Voss

"Vino pijeme proto,
abychom se povznesli,
a nikoliv proto,
abychom upadli"

anonym

"Vino rozradostňuje lidské srdce"

Johann Wolfgang von Goethe

"Otrokem vína a žen je pouze slabý muž.
Silný a moudrý jim vládne"

anonym

"K lidskému štěstí a k úsměvné pohodě
patří prostřený stůl, víno a přátelé"

Homér

"Znalost vína může být radostí
po celý život člověka"

E. Hemingway

"Přátelství uzavřené při víně
působí jako víno, jen jednu noc"

Friedrich Freiherrn von Logau

Skutečně civilizovaní lidé směřují jen tam, kde zrají hrozny.

Sebastian Roch Chamfort

"Vino je věc podivuhodně vyhovující člověku,
jak zdravému, tak nemocnému.

Budiž však podáváno ve správné míře
podle tělesné stavby jednotlivce.

Hippokrates

"Kdo víno má a nepije,
kdo hrozny má a nejí je,
kdo ženu má a nelíbá,
kdo zábavě se vyhýbá,
na toho vemte bič a hůl,
to není člověk, to je vůl."

Jan Werich

3 PŘEDSTAVENÍ PROJEKTU

Předmětem mé bakalářské práce je vytvoření funkčního setu nádobí pro vinárnu, nebo vinný sklep. Svou rešerši jsem vybrala 4 nejčastěji se objevující prvky, které jsou zároveň i nejpoužívanější. Konkrétními předměty jsou : Talíř, světlo, pohárek na víno, a dochucovací set. Talíře a dochucovací set jsem zvolila právě pro to, že víno je velmi často spojeno s vínem a odjakživa k sobě patří. „K dobrému jídlu- dobré víno“ . Pohárek na víno je jasný, ten byt musí. A právě onen pohárek na víno, mi vnuknul nápad proč se pustit zrovna do tohoto tématu. Když se řekne nádobí, člověk si hned vybaví, porcelán, nebo keramiku. Jistě , jsou i keramické pohárky na víno, samy takové vyrábíme v naší rodinné keramické dílně, ale spousta lidí si stěžuje na to že přes keramiku nevidí jiskřivou barvu vína. Proto jsem se rozhodla svou bakalářskou práci zpracovat v materiálovém spojení sklo+ keramika. Světlo jsem si vybrala proto, že v tomto materiálovém spojení, mohou vzniknout i zajímavé efekty a krásně doplnit nádobí, a tak celý prostor krásně propojit. Dochucovací set je stále na stole a taky stále na očích, stejně jako světlo. Džbán jsem vyloučila právě z důvodu, že víno si ve vinárnách většinou obědváváme po lahvích nebo po skleničkách, tudíž se bohužel v těchto podnicích se džbánem, který je pro víno tak typický , nesetkáváme. Předběžná rešerše byla provedena pomocí dotazníků umístěných na stolech v mé oblíbené vinárně. Zde jsem se v prvním dotazníku ptala na nejpoužívanější druh nádobí. A v druhém dotazníku se nyní dotazuji, na tvarovou oblíbenost, jaké tvary a vzory dotazovaní respondenti upřednostňují při konzumaci vína a jídla. Výsledky posledního dotazníku mi pomohou reflektovat jejich oblibu do mého tvarového zpracování předmětů. Závěrečná prezentace by měla proběhnou v klidném duchu pohostinnosti moravských vinic.

3.1 Výčet návrhů prvků sady nádobí

- Pohárek na víno
- Płytký talíř
- Hluboký talíř
- Světlo
- Dochucovací set

3.2 Ideové řešení – sada nádobí pro vinárnu

Cílem bylo vymyslet jednotlivé prvky sady, tak aby mezi sebou komunikovali, jak tvarovou dispozicí, tak i určitou ideou.

Touto ideou je v mé bakalářské práci spojení dvou materiálů, skla a keramiky. Tuto myšlenku mi vnukli zákazníci naší keramické dílny. Protože zákazníkům nabízíme z našeho sortimentu vinné džbány, rozhodli jsme se vyrábět i vinné pohárky. Bohužel ale velká část odběratelů keramické vinné pohárky nechce z toho důvodu, že přes keramický střep nevidí barvu vína. Proto jsem se rozhodla vytvořit vinný pohárek, který má vrchní část skleněnou. Bylo ale ještě potřeba vytvořit další prvky používané ve spojení s vínem, aby se daly se sklenicí zkompletovat a vytvořit tak set.

Prvky mého setu jsou propojeny nejen kombinací skla a keramiky, ale také tvarovým řešením. Současný trend v servírování je takový, že upřednostňuje minimalismus. V lepších podnicích se už neseťkáváme s plnými talíři a k tomu ještě se spoustou oblohy. Servírování je minimalistické, vkusné a hraje si s detailem. Pro to aby detail mohl vyniknout jsem zvolila jednoduché tvarové řešení a čistou bílou glazuru bez vzorů, které by se mohly přebíjet s nazdobeným pokrmem.

Základní tvary které používám jsou kruhy a čtverce. V tvarování kombinuji měkké i tvrdé tvary a hraji si s hranou. Základní ideou a spojovacím prvkem je zde vyosení a kroucení.

II. PRAKTICKÁ ČÁST

4 SADA NÁDOBÍ PRO VINÁRNU – PŘEDSTAVENÍ PRVKŮ

4.1 Pohárek na víno

Jelikož vinárny jsou od toho aby se v nich pilo víno, tak bylo nutností vytvořit i pohárek na víno. Je inspirován myšlenkou spojení keramiky se sklem, aby si konzument mohl na víně nejen pochutnat, ale aby mohl i vidět barvu vína. Skládá se ze dvou částí kterými jsou keramická stopka a skleněný kalich.

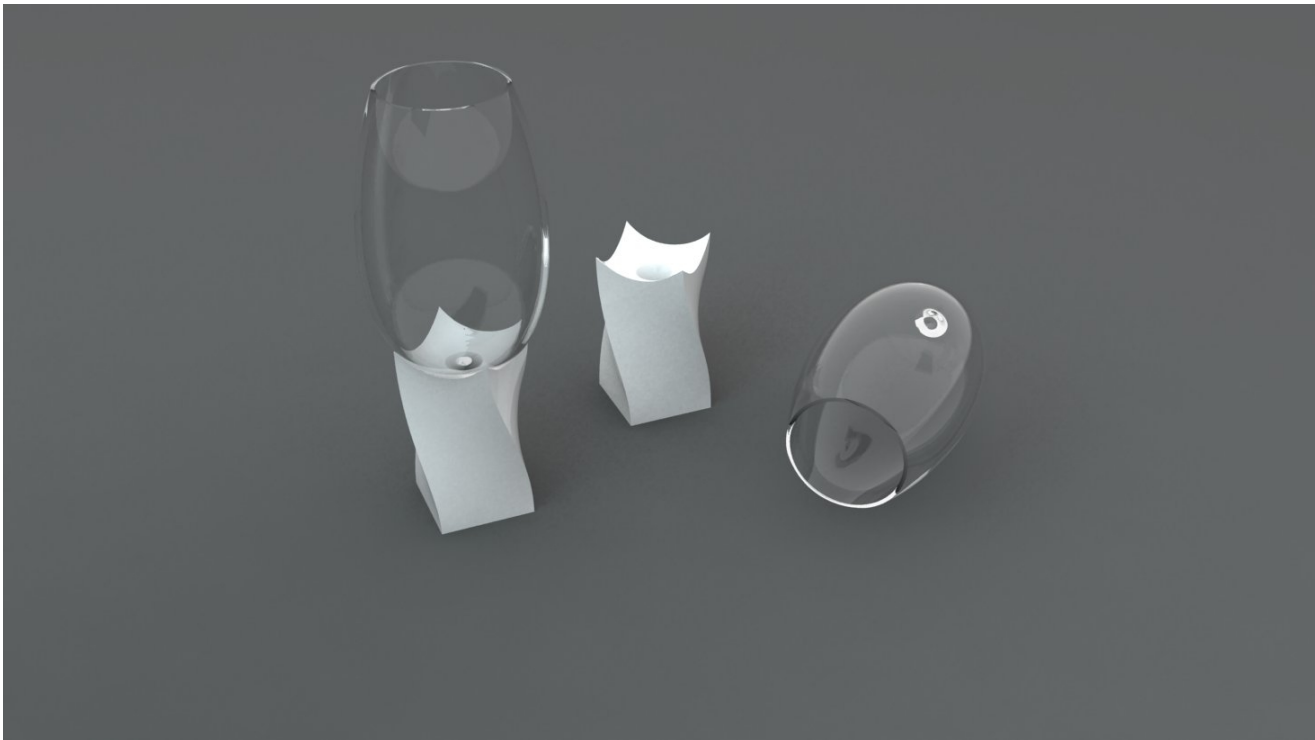
4.1.1 Keramická stopka

Základnu tvoří půdorys o rozměrech 5 x 5 cm a směrem nahoru se půdorys postupně přetáčí až k vrcholu (7 cm), který kde je výsledné přetočení 45°. Je vyroben z keramické licí hmoty, která se nalévá do sádrové formy. Kopyto pro vytvoření sádrové formy bylo vyrobeno pomocí 3D frézy podle počítačového 3D modelu. Na model je použita bílá krycí glazura.

4.1.2 Skleněný kalich

Jedná se o část sklenice na stopce, ale bez stopky má výšku 12 cm a z toho je 2cm zapuštěna do keramické stopky. Plný objem sklenice je přesně 3dcl. S tím že 1dcl. je daná rezerva pro možnost roztočení vína ve sklenici, čímž se uvolní jeho vůně. Sklenice je vyrobena foukáním skla, kdy se konec skleněné trubice rozežřej tak aby byl tvarovatelný ,uzavře se a pomalým foukáním do trubice se vytváří tvar.

Skleněný kalich je ještě opatřen malou stopkou o délce 2cm, která je při lepení zasazena do keramické nohy a tím se zvýší pevnost spojení sklenice a stopky. Sklenice je ke stopce přilepena pomocí silikonového lepidla na sklo a keramiku.



Obr.9. Vizualizace pohárku na víno

4.2 Dochucovací set

Dochucovací set jsem zvolila z toho důvodu, že zůstává neustále na stole a tím pádem je i stále na očích. Dochucovací sada v mé bakalářské práci je tvořena čtyřmi prvky, kterými jsou solnička, pepřenka, stojánek na párátka a podtácek na kterém vše stojí. I u tohoto prvku jsem zvolila kombinaci skla a keramiky.

4.2.1 Solnička, pepřenka a stojánek na párátka

Solničku a pepřenku jsem do tohoto setu zařadila, právě proto že jsou to nejčastější ochucovačla, které u stolu nejčastěji používáme k následnému dochucení. Zařadila jsem sem i stojánek na párátka, abych předešla tomu kdy jsou tyto stojánky nahrazovány různými skleničkami a kalíšky, které se k setu vůbec nehodí a jen narušují jeho jednotnost. Rozlišení solničky od pepřenky je provedeno pomocí výsypných otvorů, kdy na solničce jsou tři otvory a na pepřence pouze jeden otvor. tvar solničky a pepřenky je velmi podobný tvaru stopky k pohárku na víno, jen ve zmenšeném měřítku. Základe je o rozměru 2,5 x 2,5 cm. Stojánek na párátka má stejný tvar jako solnička s pepřenkou jen není navrchu uzavřen. Plnění solničky a pepřenky je řešeno otvorem se slepém dnu, které se je zašpuntováno korkovým špuntem. Všechny tři komponenty jsou vyrobeny stejným postupem jako stopka na pohárek na víno. Viz 4.1.1 Keramická stopka.

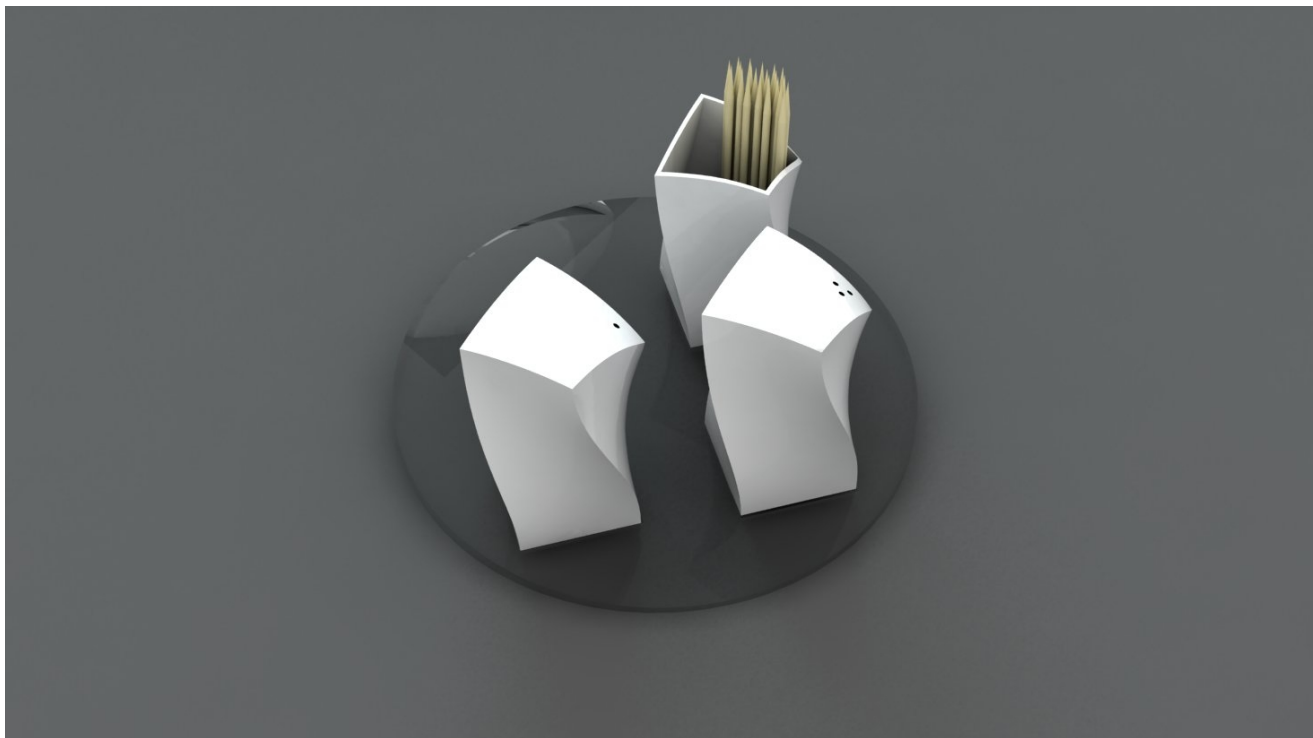
Rozměry: Půdorys : 2,5 x 2,5 cm

Výška : 5 cm

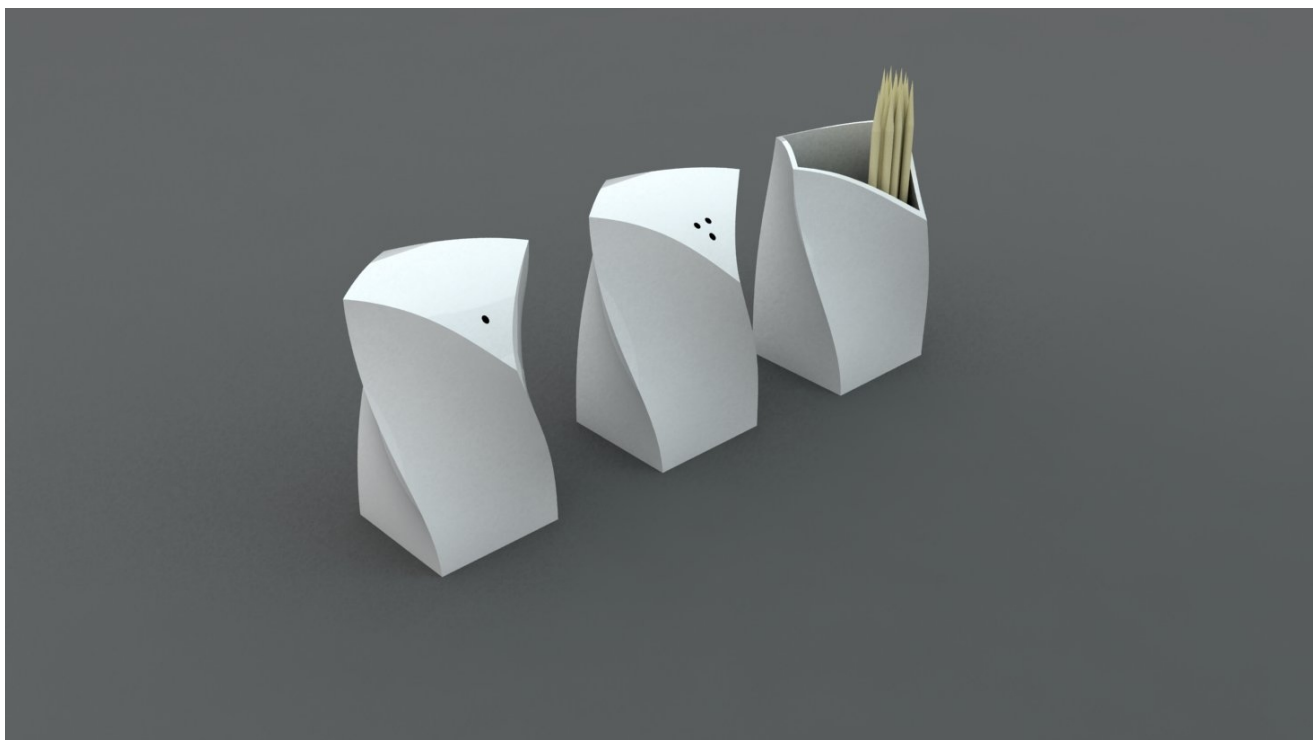
4.2.2 Tácek pod dochucovací set

Tácek je opět spojujícím prvkem, protože je vyroben ze skla. Jedná se o kulatý skleněný tácek ve kterém jsou pomocí frézy vyhloubeny tři otvory odpovídající půdorysu solničky, pepřenky a stojánku na párátka. A z jedné stany ze spodu je vyfrézována prohlubeň aby se dal tácek pohodlně zvednout ze stolu.

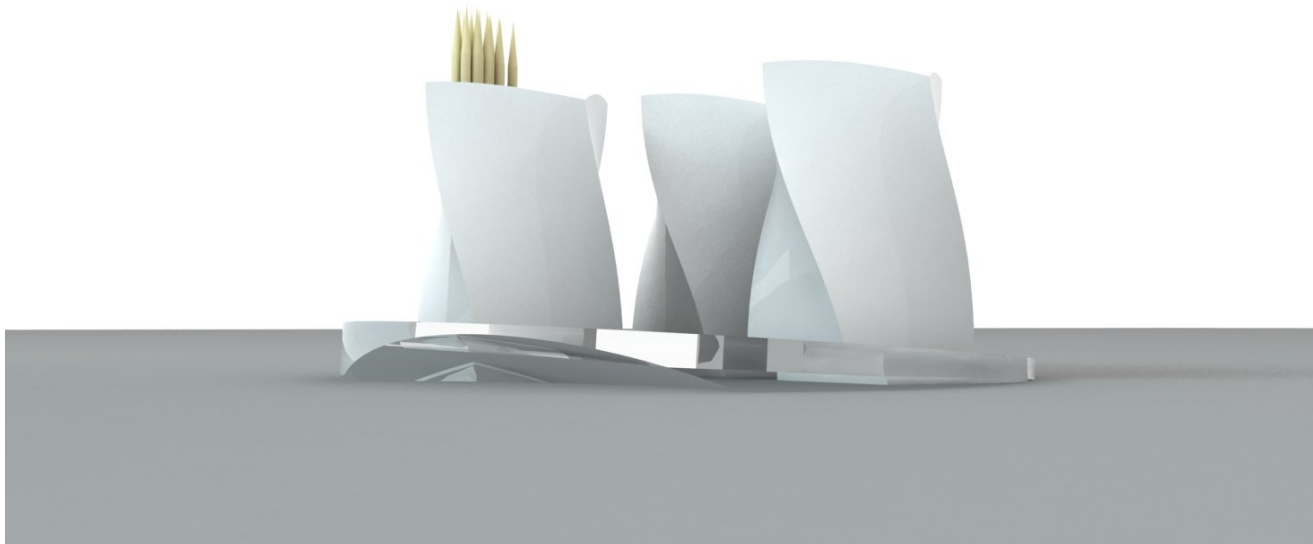
Rozměry: Průměr : 14 cm



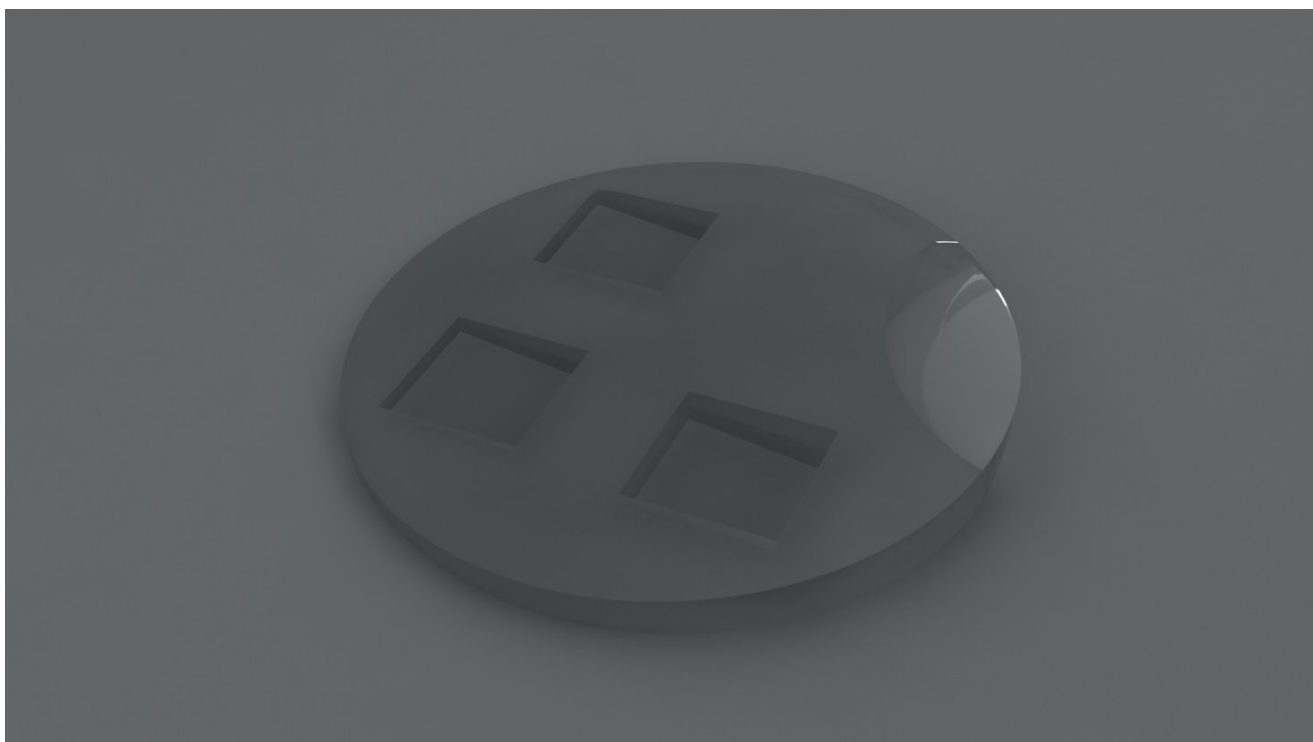
Obr. 10. Vizualizace dochuovacího setu



Obr.11. Vizualizace dochuovacího setu



Obr.12. Vizualizace dochucovacího setu



Obr.13. Vizualizace tácky k dochucovacího setu

4.3 Talíře

Talíře jsem pro svou bakalářskou práci vybrala z toho důvodu, že víno je velmi často spojováno s vínem a když už zákazník zavítá do nějaké vinárny nebo vinného sklepa, je to většinou kvůli kombinaci jídla a vína. Oba talíře jsou řešeny tak aby jejich vzhled byl originální a zajímavý. Zajímavé tvary zde doplňují ladné křivky a probíhá zde střídání oblých ploch a ostrých hran. Velikosti obou talířů jsou dány průměrem velikostí talířů nabízených na českém trhu.

4.3.1 Plýtký talíř

Často se můžeme setkat s plýtkými talíři které jsou ve tvaru oválu se stejně širokým lemem kolem dokola. Mnou navržený talíř je na centrálním půdorysu a optický dojem oválu je zde vytvořen pomocí vyosení lemu talíře, který se na jedné straně zvedá a rozšiřuje a na straně druhé zas klesá a zužuje se až skoro do ztracena. V tomto místě je okraj pouze naznačený. Není zde potřeba vysokých okrajů na litry omáčky, talíře jsou určeny pro moderní minimalistickou gastronomii kde se vše odehrává na středu talíře.

Rozměry : Průměr 26 cm

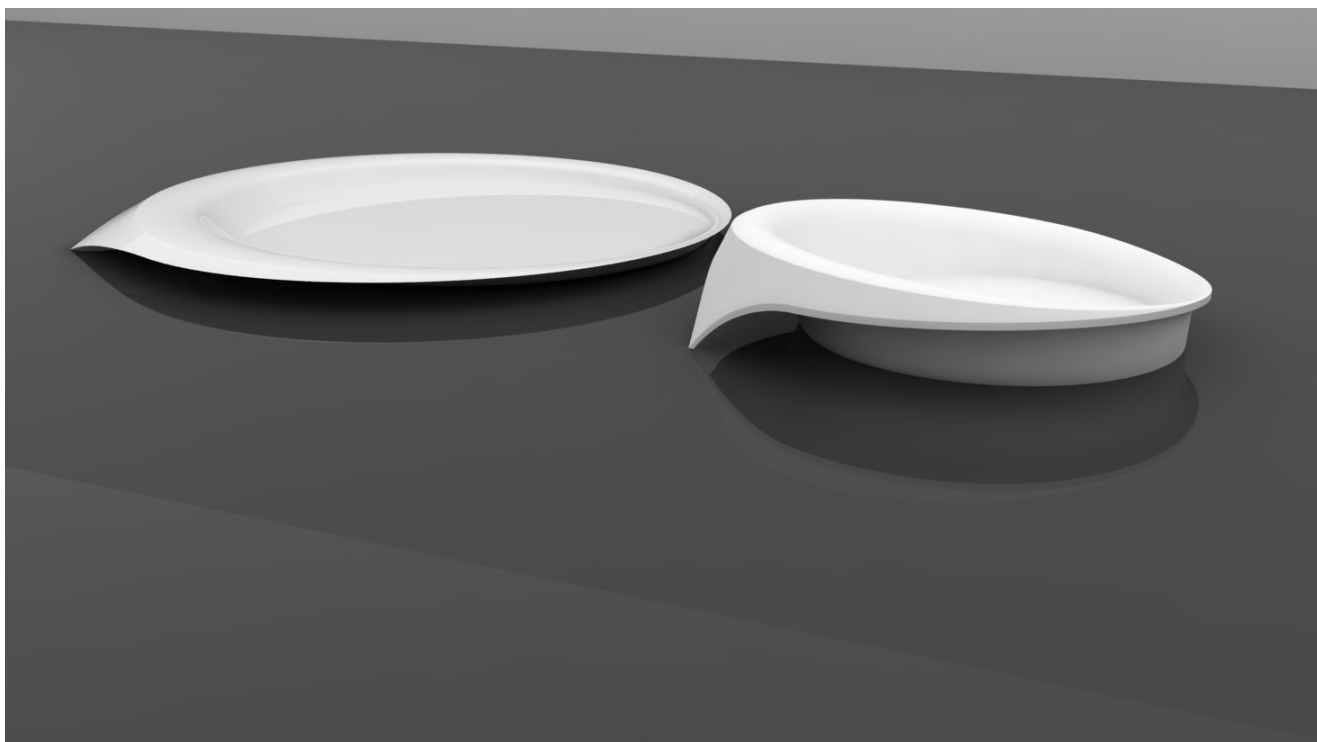
4.3.2 Hluboký talíř

Hluboký talíř používáme nejen k servírování polévek. Můžeme se setkat i s tím že do hlubokého talíře nám v restauracích naservírují i různé saláty. Mnou navržený hluboký talíř je velmi podobný talíři plýtkému jen je vyvýšen okraj tak aby se do něj vešlo i větší množství polévky.

Rozměry : Průměr 20 cm



Obr.14. Vizualizace plýtkého a hlubokého talíře



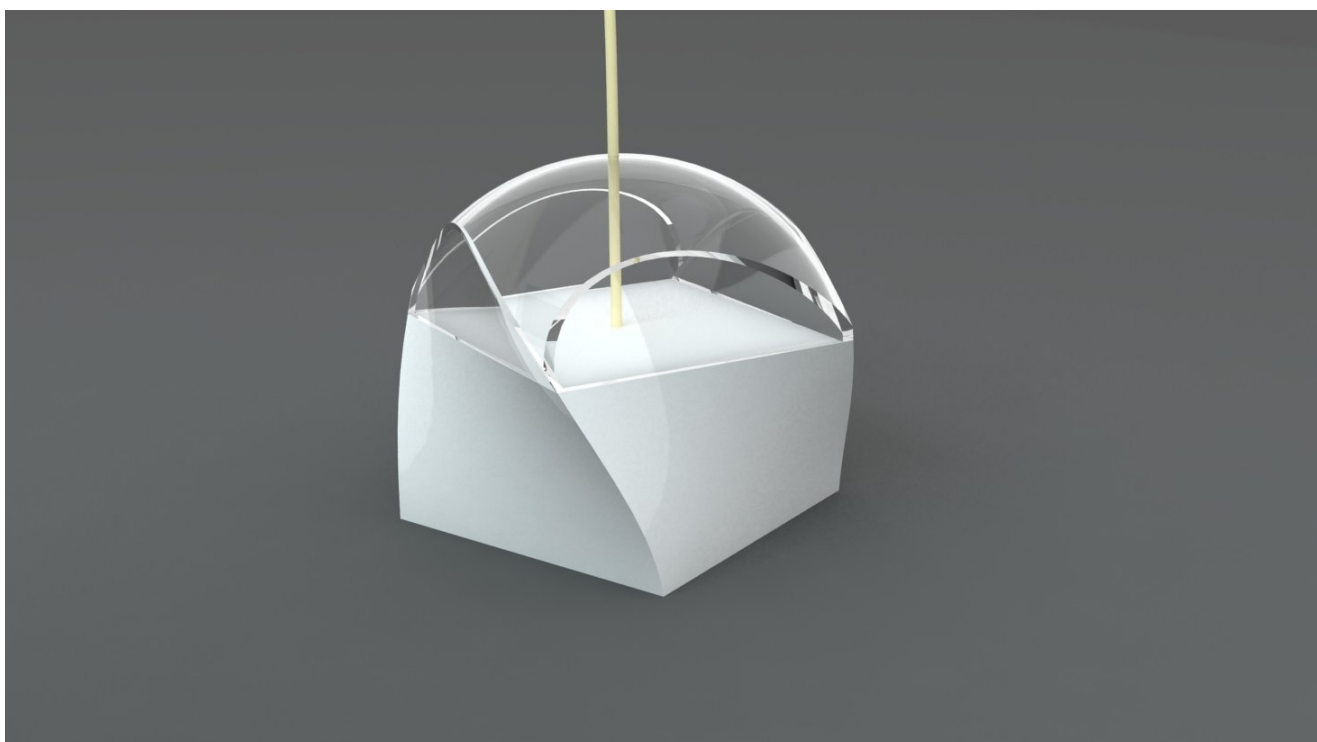
Obr.15. Vizualizace plýtkého a hlubokého talíře

4.4 Světlo

Jedná se o malé závěsné stropní světlo. Nad jedním stolem bude viset více takových světel vedle sebe v počtu odpovídajícímu délce stolu. Spodní límec stínidla vyroben z keramiky stejným postupem jako ostatní prvky sady a také má stejný design. I v tomto prvku se objevuje spojení skla a keramiky, když vrchní klobouk světla je vyroben ze skla. Světlo je rozděleno v úrovni spoje mezi keramikou a sklem plochou ve které je upevněn závit na žárovku. Tato plocha je opatřena i několika otvory aby světlo mohlo proniknout do části která je obklopena sklem. Lepení je zde provedeno stejně jako pohárku na víno pomocí silikonového lepidla.

Rozměry: Půdorys -15x15 cm

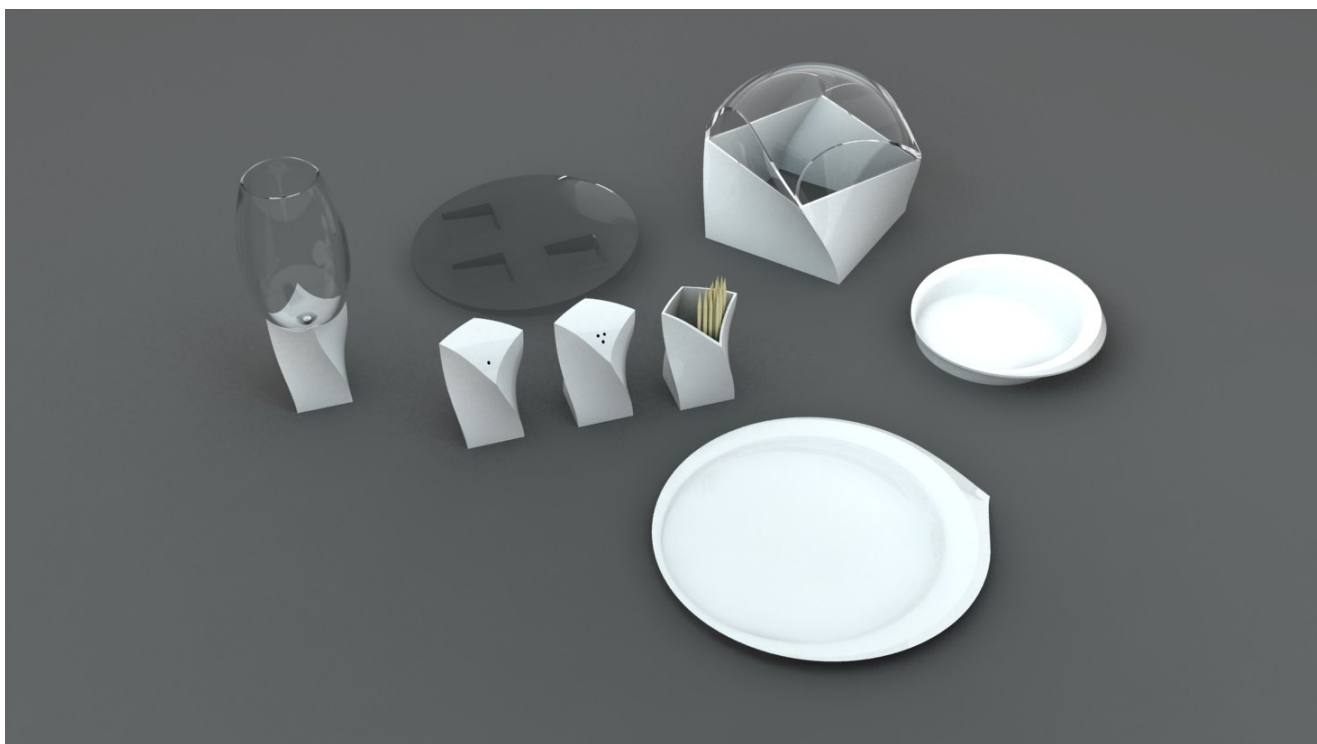
Výška- 17 cm



Obr.16. Vizualizace světla



Obr.17. Vizualizace celého setu



Obr.18. Vizualizace celého setu

ZÁVĚR

Svět propagace se stále snaží dostat se zákazníkovi pod kůži. Tomto svém projektu jsem vyzkoušela jinou cestu upoutání a hlavně také udržení si zákazníka. Vyzkoušela jsem si také si také řešení skutečného rozsáhlejšího úkolu, kde je zapotřebí sladit vícero věcí k sobě. A udržet vše v harmonii nejen po stránce designu ale také po stránce strategické a ideové.

Sama sebe je těžko posuzovat, proto mě velmi potěšilo, že když jsem par lidem ukázala své řešení na vizualizacích ocenili především originální řešení pohárku na víno , kde je kombinováno sklo s keramikou.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] *Dopla pap* [online]. 2008 [cit. 2011-05-08]. Papíroví výroba. Dostupné z WWW: <<http://www.pap.cz/cz/technologie/papirova-vyroba.htm>>.
- [2] Jiří Špís, *Modelářství porcelánu a keramiky*, 2004
- [3] *Příspěvky k dějinám skla a keramiky*, vydalo Národní technické muzeum v Praze, 1971
- [4] Mária Lamiová, *Keramika dvou tisícročí*, Tatran, 1982
- [5] Doloros Rosová, *Keramika*, Ikar, 2002
- [6] <http://www.vspolesovice.cz/oblast/>

SEZNAM OBRÁZKŮ

- Obr 1. Ukázka historického nádobí
- Obr. 2. Hlína ve stavu v jakém je k dostání od velkoprodejce
- Obr. 3. Ukázka čtyř fází točení. 1. centrování 2. vytažení kachle
3.tvarování 4. finální podoba nádoby
- Obr. 4. Formy
- Obr. 5. Grafy působení teploty v peci na výrobek
- Obr. 6. Vinice na Moravě
- Obr. 7. Vinný sklep
- Obr. 8. Moderní vinárna
- Obr. 9. Vizualizace pohárku na víno
- Obr. 10. Vizualizace dochucovacího setu
- Obr. 11. Vizualizace dochucovacího setu
- Obr. 12. Vizualizace dochucovacího setu
- Obr. 13. Vizualizace tácku k dochucovacího setu
- Obr. 14. Vizualizace plýtkého a hlubokého talíře
- Obr. 15. Vizualizace plýtkého a hlubokého talíře
- Obr. 16. Vizualizace světla
- Obr. 17. Vizualizace celého setu
- Obr.18. Vizualizace celého setu