

# Autorská kniha

Alžběta Zhořová

---

Bakalářská práce  
2013



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta multimediálních komunikací

---

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta multimediálních komunikací

Ústav vizuální tvorby

akademický rok: 2012/2013

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Alžběta ZHOŘOVÁ**  
Osobní číslo: **K10131**  
Studijní program: **B8206 Výtvarná umění**  
Studijní obor: **Multimedia a design – Vizuální komunikace**  
Forma studia: **prezenční**

Téma práce: **Autorská kniha**

Zásady pro vypracování:

1. Rešerše
2. Analýza
3. Stanovení cílů
4. Sběr materiálů
5. Vypracování projektu
6. Shrnutí

Na samostatném nosiči CD-ROM odevzdejte v minimálním počtu 10 kusů obrazovou dokumentaci praktické části závěrečné práce 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.

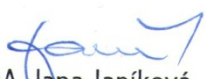
Rozsah bakalářské práce: viz. Zásady pro vypracování  
Rozsah příloh: viz. Zásady pro vypracování  
Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická

Seznam odborné literatury:

1. PECINA, Martin. Knihy a typografie. Host 2011
2. ŠTORM, František. Eseje o typografii. Revolver Revue 2008
3. AMBROSE, Gavin. HARRIS, Paul. Layout. Computer press 2009
4. BHASKARANOVÁ, Lakshmi. Design publikací. Slovart 2008
5. BARTOŠOVÁ, Hana a kolektiv. Listování. Moderní knižní kultura ve sbírkách Muzea umění Olomouc. Muzeum umění Olomouc 2009

Vedoucí bakalářské práce: MgA. Václav Skácel  
Ústav vizuální tvorby  
Datum zadání bakalářské práce: 5. prosince 2012  
Termín odevzdání bakalářské práce: 17. května 2013

Ve Zlíně dne 5. prosince 2012

  
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 <sup>1)</sup>;
- 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 <sup>2)</sup>;
- podle § 60 <sup>3)</sup> 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 <sup>3)</sup> 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 Zlíně ..... 24. 3. 2013 .....

Alžběta Zhořová  
AZHO

.....  
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 rozmnoženiny.*

*(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, užije-li 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 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 výdělků 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**

Cílem této bakalářské práce je vytvořit neobvyklou kuchařskou knihu, která bude vynikat netradičním zpracováním s důrazem na kreativní práci s fotografií a grafikou. V teoretické části se zabývám současnými trendy v knižní vazbě, autorskou knihou a analýzou kvalitních řešení designu kuchařských knih. V praktické části popisuji vývoj návrhu a řešení samotné knihy, také doprovodné microsite a podpůrné předměty.

Klíčová slova: Kniha, kuchařská kniha, grafický design, typografie, fotografie, web design

## **ABSTRACT**

The aim of the bachelor thesis was to create an unusual cookbook which would be an exceptional project with an unusual arrangement and with the emphasis on the creative work with photography and graphics. The theoretical part contains the contemporary trends in the bookbinding, the artist's book itself and the analysis of the design of cookbooks. In the practical part there is described the development of the design and the solvation of the book itself. There is also described the supportive microsites and the special designed products.

Keywords: Book, cookbook, graphic design, typography, photography, web design

Chtěla bych poděkovat vedoucímu mé bakalářské práce, panu MgA. Václavu Skácelovi za užitečné rady a obohacující postřehy při konzultacích. Také bych chtěla poděkovat MgA. Bohuslavovi Stránskému za vedení v ateliéru Vizuelní komunikace a ostatním pedagogům, kteří mě vyučovali a rozšiřovali tak mé znalosti.

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

# OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>8</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>9</b>
<b>1 SOUČASNÉ TRENDY V GRAFICKÉM DESIGNU, KNIŽNÍ VAZBĚ A FOOD STYLINGU</b> .....	<b>10</b>
1.1 TRENDY V GRAFICKÉM DESIGNU .....	10
1.2 SOUČASNÁ KNIŽNÍ VAZBA .....	11
1.2.1 Autorská kniha a kniha jako objekt .....	12
1.3 TRENDY VE FOOD STYLINGU .....	12
<b>2 REŠERŠE</b> .....	<b>14</b>
2.1 KUCHARSKÉ KNIHY .....	15
2.2 WEBOVÉ STRÁNKY S TÉMATIKOU JÍDLA A VAŘENÍ .....	28
<b>II PRAKTICKÁ ČÁST</b> .....	<b>29</b>
<b>3 IDEA</b> .....	<b>30</b>
3.1 KONCEPT .....	30
3.2 CÍLOVÁ SKUPINA .....	30
3.3 NÁVRH .....	30
<b>4 ŘEŠENÍ</b> .....	<b>32</b>
4.1 LAYOUT .....	32
4.2 PÍSMO .....	34
4.3 FOTOGRAFIE .....	35
4.4 ADJUSTACE .....	35
4.5 WEB A VIDEO .....	36
4.6 DOPLŇKOVÉ PŘEDMĚTY .....	36
<b>ZÁVĚR</b> .....	<b>37</b>
<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY</b> .....	<b>38</b>
<b>SEZNAM OBRÁZKŮ</b> .....	<b>39</b>
<b>SEZNAM PŘÍLOH</b> .....	<b>40</b>

## ÚVOD

Jídlo je důležitou součástí našeho života a může nám přinášet radost, nejen díky dobré chuti, ale i díky tomu, že tyto zážitky sdílíme s ostatními a můžeme se u společného jídla setkávat. Kuchařská kniha je součástí tohoto procesu. Pro lidi, kteří už mají s vařením vlastní zkušenosti není důležitá jako návod k vaření, ale spíše jako inspirace. Pro ty, kteří jsou začátečníky, zjednodušuje pronikání do této oblasti. Pokud je kniha pěkně vytvořená, rádi se k ní vrátíme, nejen, když vaříme, i když máme chuť si ji jen prohlédnout. Rozhodla jsem se ve své práci propojit svůj koníček, vaření, s oborem, který studuji. Nejen proto, že mi příprava jídla dělá radost a ráda si některé své recepty zaznamenávám a dokumentuji, ale také proto, že mám pocit, že nevzniká velké množství experimentálních nebo netradičních kuchařek a nebylo by špatné zkusit vytvořit takovou knihu. Ta bude propojovat zálibu ve vaření i ve vizuální kultuře. Může přilákat k vaření další lidi a třeba inspirovat ty, kteří už se mu dávno věnují. A měla by ukázat jiný směr, jak jídlo prezentovat, jak pracovat s návrhem kuchařské knihy.

V teoretické části se zabývám posledními trendy v oblastech, které se návrhu a realizace kuchařské knihy dotýkají, jako jsou grafický design, knižní vazba a food styling, a také rešeršemi dané problematiky, rozebráním několika kvalitně zpracovaných knih a webových stránek, týkajících se jídla.

V praktické části představuji koncept mé práce a vývoj návrhu. Také obsahuje popis realizovaných řešení a ukázky návrhů mé práce.



## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

# 1 SOUČASNÉ TRENDY V GRAFICKÉM DESIGNU, KNIŽNÍ VAZBĚ A FOOD STYLINGU

Celkový vzhled knihy závisí na mnoha oborech kreativní tvorby. Od obálky až po poslední stránku se na ní v nejlepším případě podílí řada profesionálů. Vazbu vybírá a realizuje profesionální vazač. Obálku a sazbu, navrhuje grafický designér/typograf soustředící se na knižní úpravu. Důležitý je sazeč, který se řídí pokyny designéra a rozumí svému řemeslu. Součástí knihy mohou být grafiky, ilustrace nebo fotografie. Je tak komplexním dílem mnoha odvětví. *„Kniha je vlastně příběh, který začíná na obálce a končí technickou tiráží. A musí být od začátku do konce jednotný, konzistentní, aby všechny jeho části byly v souladu. To je hlavní smysl grafické úpravy a od toho se do značné míry odvíjí výsledná kvalita celé knihy.“* [1] str.93

## 1.1 Trendy v grafickém designu

*„Současní designéři jsou nuceni působit v globálně orientovaném hospodářství. Stejně jako je faktem, že globalizace otvírá nová odbytiště, tak musí být rovněž designéři často v první linii boje o trh, aby přizpůsobili značku nebo produkt novým požadavkům jiných kultur. Zákazníci spolupracovníci, tiskaři, programátoři a veřejnost, jež se podílí na konečné podobě grafického designu, jsou rozptýleni o celé zeměkouli.“* [2] str.88 Stejně jako v každém jiném kreativním odvětví se v grafickém designu vyskytují silné trendy. Objevují se úplně nové tendence i inspirace klasickými postupy. Tyto trendy přicházejí a odcházejí v různých vlnách a vyvíjí se v čase. V různých zemích jsou preferované různé tendence.

V poslední době jsou nejsilnější tyto trendy:

Geometrické tvary, v současnosti se prosazuje i digitální ilustrace vedle té ruční. Nyní se pracuje s minimalismem, zjednodušováním a experimentuje se ze základními tvary a barvami.

Návrháři i zákazníci si už zvykají na tvary obrazovek a tabletů, a tak už design tištěných medií, převedených, do elektronické podoby není jen jejich otiskem, ale řídí se potřebami nosiče a pracuje s intuitivním ovládáním, s tím souvisí rozvoj responsive web designu.

Mnoho světově známých značek se rozhodlo zjednodušit svá loga, jako je například Microsoft, eBay, Starbucks a další. To usnadňuje práci s logem u různých aplikacích a nafotografiích. Zvyšuje se tak všestrannost samotné značky.

Další trend je vzestup luxusních tisků. S nástupem digitálních a elektronických časopisů musí nabídnou tištěná média něco víc, něco co tyto media nemůžou poskytnout. Luxusní tisky a kvalitně reprodukováné fotografie mohou být tou cestou.

Návratem do minulosti je trend jedoucí na vlně vizuality osmdesátých a devadesátých let a „acid visual“, vzhled evokující halucinace a stavy po požití drog.

Dalším návratem je vzrůstající popularita animovaných gifů. Každý má rád animované gify a když jejich úroveň byla spíše slabá, poslední dobou se jim věnuje čím dál větší pozornost.

## 1.2 Současná knižní vazba

*„Proces vázání je fyzické sestavení publikace z jednotlivých listů papíru. Způsob jakým se ubikace váže, může mít velmi významný vliv na její vzhled a funkci.“ [3] str.84* V současné době je nejrozsáhlejší oblastí knihařských prací nakladatelská vazba. Díky větší masovosti výroby se využívají materiály, které jsou méně nákladné jako papír, plátno, syntetické povrchy nebo plasty. Technologie, kterými se knihy vážou, jsou ovlivněny využíváním strojů. Hlavní účel knižní vazby je stále stejný, být pevnou a trvanlivou ochranou. Nesmí se zapomenout na prvotní funkci vazby, která je ochranná a užitková. Konstrukce vazby předpokládá sjednocení s ostatními součástmi knihy. V současnosti je největší znatelný posun v možnostech výtvarného projevu, který by měl být dílem školeného grafického designéra. Na tvorbě knihy se podílí řada odborných profesí od autora, nakladatele, sazeče až po grafického designéra, který zaštiťuje typografickou úpravu knihy a vzhled její obálky. V současnosti se v českém prostředí věnuje knižní vazbě a papíru i několik vysokých škol. Například na Fakultě výtvarných umění VUT v Brně je obor, Papír a kniha a Institut pro umělecká média – výtvarná umění Ostravské univerzity nabízí předmět Kniha a papír. Pro vznik dobré knihy není důležitá jen znalost vývoje typografie, knižní grafiky a ilustrace, ale také orientace v současném vývoji výtvarného umění a použitelných materiálech. Většina produkce knih v české republice jsou knihy s pevnou vazbou, paperback nemá v našem prostředí takovou popularitu jako v zahraničí. Většina zákazníků vyžaduje knihu v pevné vazbě. *„Knihu lze sestavit několika způsoby a v nesčíslném počtu jejich obměn. Ať už se jedná o jakýkoliv druh, základní struktura knihy zůstává stejná: více archů papíru spojených dohromady – obálka, titulní stránky, předběžné stránky (obsah, úvod atd.), ať už jde o stránky založené na textu nebo fotografiích a závěrečná část (rejstřík, slovníček atd.)“ [3]*

### 1.2.1 Autorská kniha a kniha jako objekt

Je samostatná umělecká kategorie, která se vymezila jako žánr v 60. letech 20. století v rámci výtvarné avantgardy. V 60. a 70. letech se jí také umělci nejvíce věnovali a měla různé funkce. Stávala se samostatným objektem, dokumentem výtvarných akcí či happeningů, a nebo jejich součástí. Této zvláštní umělecké kategorii se věnují knižní grafici, malíři, kreslíři, fotografové i další výtvarníci. Její forma je rozmanitá, klasické knihy pracující s textem a nebo jen obrazem, může být samostatným objektem, který se definici tradiční knihy vymyká. Autoři knih využívají různé materiály nejen papír, také sklo, kov, textil, plast či dřevo. Často bývá důležitou součástí knihy její obal nebo schránka, které jsou také výtvarně řešeny. Někteří tvůrci jdou tak daleko, že přecházejí v tvorbě knihy do nových medií, převádějí ji do zvuku, obrazu i čisté virtuality. Současná díla na poli autorské knihy se soustřeďují na techniku zpracování, materiály nebo na koncept. Ale také na sociální tematiku, krizi identity nebo gender. Autorská kniha často pracuje s metaforami a vyžaduje aktivní spolupráci diváka. Našimi nejvýznamnějšími autory v této oblasti jsou Jarmila a Jan Sobotovi. V 80. letech žili v emigraci, Jan Sobota vystavoval v Metropolitan Museum of Art v New Yorku. V Lokti v západních Čechách založili muzeum knižní vazby.



Obr. 1. Ukázky autorské knihy

### 1.3 Trendy ve food stylingu

Fotografie jídla je společnou prací fotografa a food stylisty. Ten je často také kuchařem. Food styling nachází největší uplatnění v reklamě a v kuchařských knihách. Má navozovat dojem kvality, ale i chuti a vůně jídla, které znázorňuje. Jeho základním bodem je pečlivý výběr kvalitních surovin. Důležitá je správná práce s potravinami, tak aby na fotografiích vypadaly co nejatraktivněji. Food stylisty musí mít nejen kulinářské znalosti a vědomosti

o vlastnostech potravin a know-how, jak je zobrazovat a pracovat s nimi, ale také estetické cítění a cit pro kompozici. Zelenina se jen blanšíruje, nevaří, aby si uchovala barvu. Pečená jídla se dobarvují hnědými pigmenty, kapky vody simuluje kukuřičný sirup. Některá jídla nebo jejich části jsou nahrazeny něčím úplně jiným, jako třeba zmrzlina nebo led. Dřívější trendy upřednostňovaly focení jídla tak je na něj zvyklý jeho konzument, na stole s pohledu z vrchu. Později se ve fotografii prosadil trend přinášející romantické osvětlení a více mělký úhel pohledu a také mnoho rekvizit. Současným trend je však znázorňovat jídlo jednoduše, čistě a co nejpřirozeněji to jde. Používá se jen velmi málo rekvizit. Trend je selektivní zaostření objektů na snímku a používání makro fotografie. Selektivní zaostření: *„Protože lidský zrak nejprve upoutá nejostřejší část fotografie, musí být dominantní ohnisko ostrosti na objektu nebo části objektu, která má být zdůrazněna, ..., od ohniska se odvíjí relativní důležitost prvků na snímku“* [4] str.127

## 2 REŠERŠE

Při přípravě své kuchařské knihy jsem se rozhodla seznámit s tím co je na trhu s těmito publikacemi nejlepší a co mě nejvíce zaujalo. Není asi nic zvláštního, že většina kvalitních časopisů, kuchařek nebo knih věnující se vaření a kuchařům, pochází ze zahraničí. Vybrala jsem tedy ty, které mě nejvíce zaujaly a inspirovaly a chci je tímto přiblížit. Nejlépe na mě zapůsobily knihy, ve kterých se propojuje v osobnosti autora jako umělce a kuchaře. Nabízejí netradiční a vizuálně zajímavý náhled na poslední dobou stále populárnější záležitosti jídla a vaření. Z těch knih, jejichž autory jsou slavní zavedení šéfkuchaři známých restaurací, mě nejvíce oslovily ty využívající minimalistické fotografie, logické členění a elegantní layout a sazbu. Z českých knih se zde objevuje jedna velmi oceňovaná kniha, Škoda nevařit. Restaurace některých těchto autorů mají i webové prezentace, chci se tedy věnovat jim a několika dalšími příkladům webových stránek týkajících se jídla. Představuji i osobnost autora, protože to, jak nakládá s jídlem, jak ho připravuje a prezentuje svým zákazníkům, se odráží v grafickém pojetí jeho kuchařské knihy. Často se nejen do vaření, ale i do výtvarné stránky, prolíná osobnost kuchaře, a to zejména pokud je i designérem nebo zastává jiné tvůrčí řemeslo. Základním smyslem této rešerše je pochytit, jaké řešení využívají grafici pro tvorbu kuchařských knih s různými koncepty jak ve vaření, tak v grafickém pojetí knihy, a čerpat ze zjištěného. Logické bylo vybrat si nejznámější jména kuchařů a nakladatelství, což slibuje kvalitní obsah i formu.

## 2.1 Kuchařské knihy

### **The Art of Cooking with Vegetables**

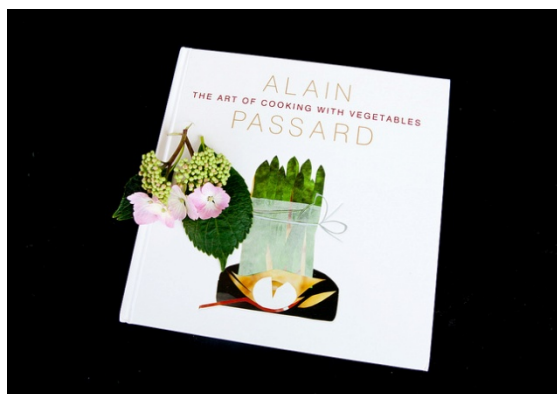
Alain Passard

Nakladatelství: Frances Lincoln (5. červen, 2012)

Pevná vazba: 104 stran

Formát: 230 mm x 230 mm

Je jedna z knih tříhvězdičkového michelinského kuchaře, vedoucího restaurace L'Arpège v Paříži, který se rozhodl ve své restauraci vařit pouze sezónní zeleninová jídla, a to v bio kvalitě. Jednoduché recepty, ve kterých, dává vyniknout autentické chuti surovin doplňuje svými vlastními abstraktními kolážemi. Layout stránek s recepty je řazen ve dvou sloupcích, přičemž první vypisuje suroviny, druhý postup práce. Na protilehlé straně je barevná koláž, ilustrace výsledku přípravy pokrmu. Sazba textu je elegantní a funkční. Autor se rozhodl knihu nedoplnit ilustracemi, aby se čtenáři jen nechali unést barevností surovin. Těchto 48 barevných koláží je velmi kvalitních a jejich autor dokonce spolupracuje s dánskou značkou Vipp, vyrábějící designové doplňky do domácnosti. Jeho ilustrace se tak ocitly na některých jejích produktech, například na odpadkových koších. Nakladatelství Frances Lincoln, u kterého byla kuchařská kniha publikována, vydává ilustrované knihy se zvláštním důrazem na zahradničení, procházky a pobyt v přírodě, umění, architekturu, design a také krajinu.



*Obr. 2. The Art of Cooking with Vegetables*

## Fäviken

Magnus Nilsson

Nakladatelství: Phaidon Press (1. říjen, 2012)

Pevná vazba: 272 stran

Formát: 8.4 x 1.2 x 11.4 palců

První kniha dvacetiosmiletého švédského šéfkuchaře Magnuse Nilssena, jehož restaurace v severním Švédsku je označována za „nejodvážnější restauraci na světě“. Nilssen vaří převážně jen ze surovin, které jsou pěstovány, sbírány a loveny v bezprostřední blízkosti jeho restaurace. S jídlem pracuje podle nejjednodušších a nejprimitivnějších metod, jaké jsou jen možné. Kniha obsahuje sto receptů a stopadesát barevných fotografií, představující hotové pokrmy, unikátní místní suroviny a krásnou krajinu na farmě. Design knihy odráží její kuchařský koncept. Na titulní straně jsou stylizované ilustrace místních surovin, uvnitř perfektní minimalistické fotografie, jejichž autorem je Howard Sooley. V knize je několik stran souvislého textu, řazených ve dvousloupcovém layoutu, sazených serifovým písmem. Recepty nejsou vypsány tradičním způsobem, ale jako souvislý text, což odpovídá konceptu autora. Kniha je publikována nakladatelstvím Phaidon. Phaidon je přední světový vydavatel knih o výtvarném umění. Vydalo knihy ve spolupráci s jedněmi z nejkreativnějších umělců, architektů, designérů, fotografů a kuchařů 20. a 21. století.



Obr. 3. Fäviken



**Noma: Time and Place in Nordic Cuisine**

René Redzepi

Nakladatelství: Phaidon Press (4. říjen, 2010)

Pevná vazba: 368 stran

Formát: 9.8 x 1.6 x 11.4 palců

René Redzepi je průkopníkem znovuobjevování severské kuchyně. Jeho restaurace v Dánské Kodani byla několikrát vyhlášena nejlepší restaurací na světě. Kombinuje neutuchající kreativitu a pozoruhodnou úroveň řemeslného zpracování s nenapodobitelnou znalostí severské oblasti. Kuchařská kniha Noma obsahuje 200 fotografií a 90 receptů. Fotografie ukazují jídlo netradičně umístěné na kameny a jiné přírodniny nebo i do hlíny, což je v této restauraci běžné. Součástí jsou i fotografie, ilustrující suroviny a postupy. Text receptu je umístěn na středu stránky, suroviny jsou v sloupci zarovnaném na pravý praporek a postup práce je popsán v několika odsazených odstavcích zarovnaných na levý praporek. Kniha obsahuje dvojstrany, uvozující téma, které obsahuje fotografii, titulek tématu a krátký popis. V knize je kladen důraz spíše na filozofii kuchyně, než na přípravu pokrmů. Kniha drží styl minimalistických kuchařských knih, což je vlastní i dalším z publikací podobného ražení.



*Obr. 4. Noma: Time and Place in Nordic Cuisine*

## Mugaritz: A Natural Science of Cooking

Andoni Luis Aduriz

Nakladatelství: Phaidon Press (27. květen, 2012)

Pevná vazba: 240 stran

Formát: 9.8 x 1 x 11.4 palců

Andoni Luis Aduriz byl nazýván kultovní postavou mladých evropských kuchařů. Restaurace Mugaritz byla dlouho považována za jednu z nejvlivnějších restaurací v severním Španělsku. Mugaritz je kuchařská kniha obsahující 70 receptů. Je rozdělena do tematických kapitol o historii restaurace, vztahu autora k přírodě a jeho technikách vaření. Vše bohatě ilustrované atmosférickými fotografiemi z archivu restaurace Mugaritz. Stránka s recepty v knize je navržena v třísloupcovém layoutu, přičemž první dva sloupce popisují recepty, postup a třetí užší se věnuje poznámkám. Recepty jsou doplněny decentními ilustračními fotografiemi, ty jsou krásné a jednoduché, umístěné vždy na prázdné bílé stránce, takže je to jen malý jednoduchý záběr samotného pokrmu v jejím středu. Kniha je publikována nakladatelstvím Phaidon. Svým uměleckým zpracováním řadí k nejlepším kuchařkám, které v nakladatelství Phaidon vyšly, jako jsou Alinea, Fat Duck, Quay, Noma, a Eleven Madison Park.



Obr. 5. Mugaritz: A Natural Science of Cooking

## POLPO: A Venetian Cookbook (Of Sorts)

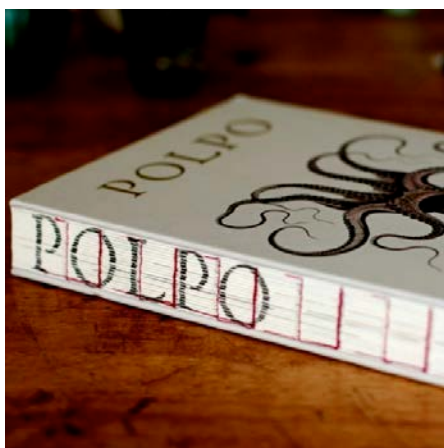
Russell Norman

Nakladatelství: Bloomsbury Publishing (5. červen, 2012)

Pevná vazba: 320 stran

Formát: 26,6 x 18,2 x 3,2 cm

A Venetian Cookbook Je kniha britského šéfkuchaře, který vede svojí restauraci v londýnské čtvrti Soho. Servíruje zde autentickou benátskou kuchyni, jeho jídla jsou lehká, jednoduchá a s poměrně malého množství surovin. Layout knihy je puristický a velmi jednoduchý s mírně netradičním umístěním textu na vnějších okrajích stránek. Fotografie jsou precizní s rustikálním nádechem umně zobrazující výsledný pokrm. Hlavní předností knihy je však její vazba. Kniha má pevné desky, ale nepevný hřbet. Je tak odhalena japonská vazba, kterou je kniha sešita. Na tomto odhaleném hřbetu je vytištěn název knihy. Díky této vazbě je možné mít knihu na kuchyňské lince otevřenou bez toho, aby se zavřela. Bloomsbury je předním nezávislým nakladatelstvím, založeným roku 1986. Má pobočky v Londýně New Yorku, Sydney a Dillí. Věnuje se publikování akademických titulů i knih pro děti a o umění.



Obr. 6. POLPO: A Venetian Cookbook (Of Sorts)

## Jerusalem: A Cookbook

Yotam Ottolenghi, Sami Tamim

Nakladatelství: Ten Speed Press (16. říjen, 2012)

Pevná vazba: 320 stran

Formát: 7.9 x 1.3 x 10.9 palců

Tato kniha je dílem dvou autorů, oba se narodili v Jeruzalémě, první na židovské západní polovině, druhý na východní arabské. V knize se mísí vlivy muslimské, židovské a křesťanské komunity, objevují se zde i velmi exotické suroviny. Publikace obsahuje 120 receptů a fotografie jídel a surovin jsou prokládány záběry z Jeruzaléma, jeho ulic trhů a běžného denního ruchu. Nechybí ani historie samotného místa a jídel obsažených v knize. Kniha má více vydání a dvě různé obálky. Jedna je ve stylu většiny běžných kuchařských knih s použitím fotografie na titulní straně s jednoduchou typografií. Druhá o poznání osobitější je bílá se zlatým zdobným motivem na přední straně. Typ fontu a jeho styl je na obou variantách stejný. Motiv z obálky se opakuje v knize na dvoustranách, uvozujících tematické části knihy, jako je část o zelenině, masu a podobně. Nakladatelství Ten Speed Press se věnuje profesní literatuře a vydává velké množství kuchařských knih.



Obr. 7. Jerusalem: A Cookbook

## Whole Larder Love: Grow Gather Hunt Cook

Rohan Anderson

Nakladatelství: powerHouse Books (9. říjen, 2012)

Pevná vazba: 240 stran

Formát: 7.3 x 1 x 9.8 palců

Rohan Anderson se věnuje místní udržitelné organické a čerstvé stravě. Ve své knize ukazuje, jak si něco ulovit nebo jak chytit rybu, také jak pěstovat zeleninu a bylinky a nakonec, jak z toho všechno připravit chutný pokrm. Reaguje tak na čím dál častější otázky, které si lidé kladou o původu a kvalitě potravin. Kniha je bohatě ilustrována fotografiemi, které působí přirozeným dojmem. Titul knihy i titulky u jednotlivých receptů jsou sázeny písmem jakoby vystřiženým z papíru. Popisky u jednotlivých receptů kombinují serifové a ručně psané písmo. Vzhled stránky je fotografie přes celý formát, doplněna textem na ilustrovaných lístečcích papíru. Nakladatelství powerHouse Books se sídlem v New Yorku publikuje různorodé knihy na téma výtvarné umění, dokument, móda a pop kultura. Spolupracovali například s Beastie Boys nebo Nike.



Obr. 8. *Whole Larder Love: Grow Gather Hunt Cook*

**Modern Art Desserts:**

Recipes for Cakes, Cookies, Confections, and Frozen Treats Based on Iconic Works of Art

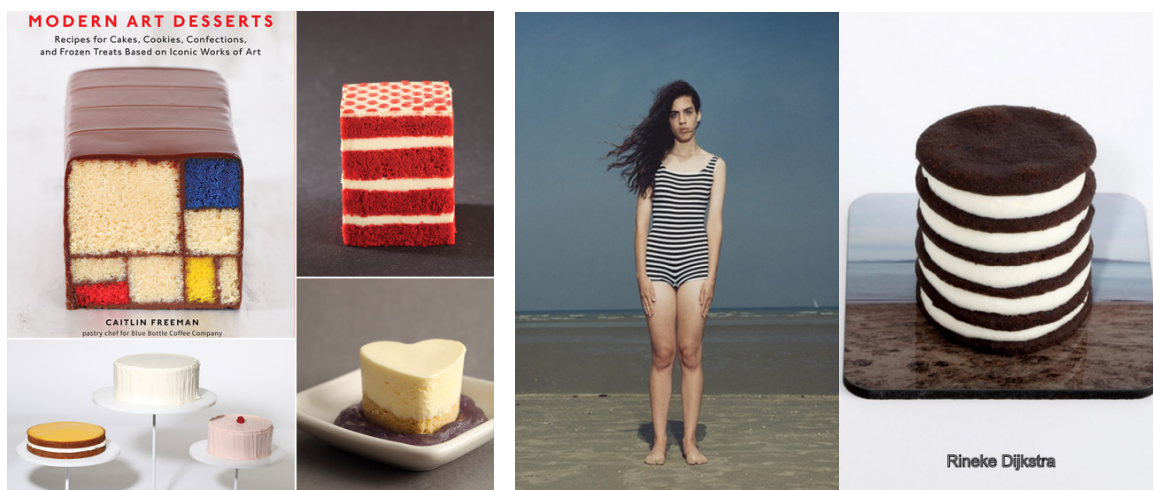
Caitlin Freeman

Nakladatelství: Ten Speed Press (16. duben, 2013)

Pevná vazba: 244 stran

Formát: 7.4 x 1 x 9 palců

Caitlin Freeman je cukrářka samouk, původně vystudovala fotografii a v její cukrářské tvorbě se snoubí umění s pečením. Mezinárodně se proslavila svými deserty v Blue Bottle Cafe v Muzeu Moderního umění v San Francisku. Tato kuchařka představuje dezerty, zmrzliny a nápoje, inspirované uměleckými díly nejvýznačnějších autorů. Nachází se zde Warholovo želé, svatební koláčky Fridy Kahlo, zmrzliny podle Shermana i Kellyho. Dezerty jsou ve stylu malířů, sochařů a fotografů. Díly od Mattise až po současnou holandskou portrétní fotografku Rineke Dijkstra. Recepty jsou popsány krok za krokem, takže si každý čtenář může připravit své vlastní umělecké dílo. Například Mondrianův koláč, který je, vyfocen na obálce knihy, je připraven z piškotu obarveného červenou, modrou a žlutou cukrářskou barvou a poskládán tak, aby na řezu tvořil fragment Mondrianova díla a je celý obalen čokoládou.



*Obr. 9. Modern Art Desserts*

**Picture Cook: See. Make. Eat.**

Katie Shelly

Nakladatelství: Ulysses Press (15. října, 2013)

Pevná vazba: 128 stran

Picture Cook: See. Make. Eat. je originální kuchařka tvořená padesáti recepty, ty nejsou popsány textem, ale podrobnou ilustrací postupu, infografikou. Tyto ilustrace jsou různobarevné, ale na každé stránce a receptu je použita jen jedna barva. Kresby jsou stylizované a velmi živé a kreativní. V knize jde o jednoduché představení základních jídel, vhodných například pro začínající kuchaře. Autorka je designérka a ilustrátorka a svoje ilustrace testovala na svých známých, aby dosáhla co nejlepšího efektu. Kresby k receptům nejsou nic nového, v mnohých knihách jsou doplňovány recepty pomocí ilustrací postupu, krájení a podobně, v této knize však text plní pouze funkci popisků. Nakladatelství, které knihu publikuje, Ulysses Press, se věnuje vydávání kuchařských knih, knih o sportu, zdraví a podobně. Podobný princip je využíván v kuchařce IKEA, kde jsou recepty ilustrovány fotografiemi surovin.



Obr. 10. Picture Cook: See. Make. Eat.

## Edible Selby

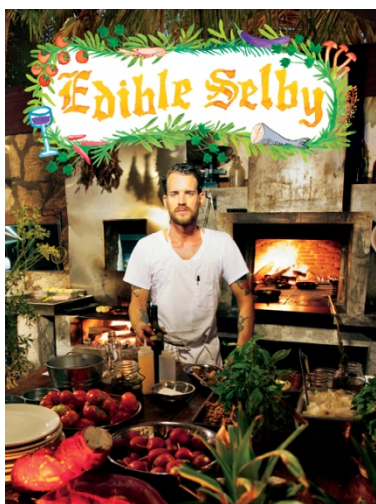
Todd Selby

Nakladatelství: Abrams (25. září, 2012)

Pevná vazba: 296 stran

Formát: 8 x 1.3 x 11 palců

Autorem knihy je fotograf, který dokumentuje současná nejvýznačnější místa kulinářské scény. Kuchyně, zahrady i obchody, jako je Noma v Kodani šéfkuchaře Reného Redzepi nebo producenta pizzy Susumu Kakinum, žijícího v Tokiu. Profil každého místa nebo osobnosti je doplněn akvarelovou ilustrací a ručně psaným dotazníkem, popisujícím recept. Na stránkách knihy se mísí fotografie, odstavce textu, dětsky vypadající ilustrace situací a surovin a jakoby ručně psané poznámky. Layout je velmi flexibilní, ale ctí několik pravidel, které se opakují v každém profilu. Todd Selby zachycuje lidi, pro které je vaření povolání i vášně. Autor je fotograf interiérů, módy a portrétů a taky malíř. Publikoval ve Vogue, New York Magazine a London Sunday Times. Vydavatelství Abrams vydává knihy zaměřené na umění, fotografii, vaření, interiérový design, módu a podobně.



Obr. 11. Edible Selby



## Škoda nevařit: Kuchařka plná hudby

Martin Škoda

Nakladatelství: Smartpress (16. duben, 2012)

pevná vazba s přebalem: 224 stran

formát: 17,2 x 24 cm

Autorem této kuchařské knihy je teprve sedmnáctiletý mladý kuchař. Kuchařka je koncipována hlavně pro mladé lidi a recepty jsou jednoduché. Koncept knihy zahrnuje recept doprovázený písni, která ho ilustruje. Fotografie jsou dílem autora receptů, který je i sám komponoval, jen jeho portréty mezi různě padajícími kusy ovoce a zeleniny fotografovala Johana Pošová. Předělové ilustrace má na svědomí kreslíř Alexey Klyuykov. Tvůrci designu, layoutu a vazby jsou Petra Bosák a Roberta Jansa ze studia 2011 Designers. Stránky knihy jsou komponovány podle jednoduché mřížky a je na ní použito více barev, konkrétně tyrkysová a červená. Kniha je vázána šitou vazbou a je chráněna průhledným plastovým obalem. Papír je přírodní. Publikace už nasbírala několik ocenění, jako například za třetí místo v celosvětové prestižní soutěži Gourmand World Cookbook Awards.



Obr. 12. Škoda nevařit: Kuchařka plná hudby

## Lucky Peach

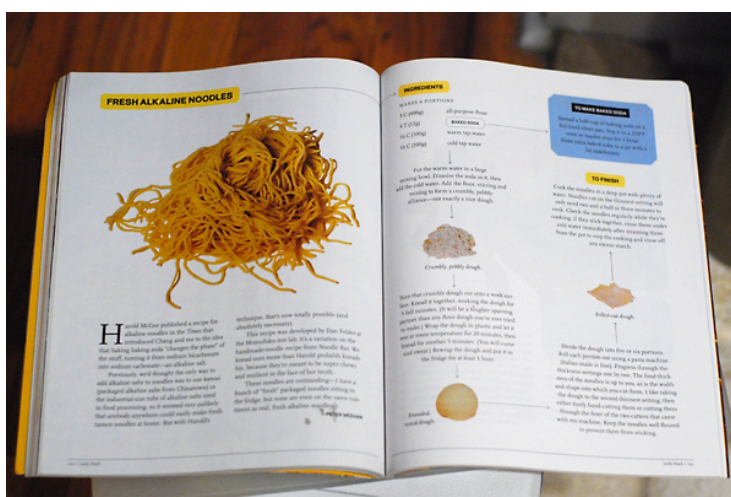
David Chang, Peter Meehan

Nakladatelství: McSweeney's Insatiables

Paperback: 176 stran

Formát: 8.6 x 0.8 x 10.5 palců

Lucky Peach je časopis vycházející přibližně jednou za čtvrt roku. Jeho autory jsou David Chang a Peter Meehan. Šéfkuchař a autor spolu spolupracovali na přípravě kuchařské knihy Momofuku, ve které David Chang představuje své michelinské restaurace. Každé z čísel má hlavní téma, jako například The Sweet Spot, což přibližně znamená okamžiky na vrcholu blaha, a nemusí se týkat jen kuchyně a vaření. Rozsah časopisu je 175 stran. Čtvrtletník je různorodou směsí tematických aranžovaných fotografií, ilustrací od různých autorů a je v různém stylu infografik a článků souvislého textu. Sazba každé části časopisu je různá podle toho, jaké je téma článku a podobně. Sazba i ilustrace jsou velmi kreativní a originální, občas můžou i šokovat. V časopisu často publikují známí šéfkuchaři i spisovatelé. Na jeho přípravě se podílejí různí autoři a ilustrátoři. Výsledkem této spolupráce je souhrn esejí, umění a fotografií v plnobarevném designovém formátu.



Obr. 13. Lucky Peach

## Kinfolk

Různí autoři

Nakladatelství: Weldon Owen (7. únor, 2012)

Paperback: 144 stran

Formát: 10.8 x 8.3 x 0.5 palců

Kinfolk je americký designový a lifestylový magazín s tematikou vaření a také setkávání se při této příležitosti. Časopis vychází jednou za čtvrt roku, podle sezón, a zatím vzniklo sedm čísel. Magazín se skládá z esejí, osobních příběhů, reportáží, fotografií a praktických tipů, s citem pro design a detail. Cílovou skupinou jsou mladí umělci a nadšenci pro jídlo. Stejně se profiluje i skupina lidí, která se na vzniku časopisu podílí. Její součástí jsou fotografové, spisovatelé i designéři a časopis tak má dobrou estetickou kvalitu. Typografie je jednoduchá, texty mají dvousloupcový layout. Každé téma má svou vlastní úvodní stranu s grafikou a úvodem, na pozadí fotografií. Součástí časopisu je i webová stránka a lidé kolem něho pořádají různé akce, workshopy a večere. Některé z akcí jsou dokumentovány a videa jsou vystavena na portálu vimeo, stejně jako některé recepty.



Obr. 14. Kinfolk

## 2.2 Webové stránky s tematikou jídla a vaření

Fäviken: Stránka představující restauraci má minimalistický "single page" layout, představující na pozadí velkých barevných fotografií základní fakta o restauraci, jejím konceptu a praktické informace o rezervacích a otevírací době. Stránka je funkční a elegantní.

Mugaritz: Webové stránky s horizontálním a atypickým layoutem, doplněny vertikálními galeriemi. I zde je kladen důraz na fotografie v plné šířce stránky ve velkém rozlišení. Bohužel navigace má několik logických nesrovnalostí, překrývá se, a to nepřispívá k jednoduché orientaci na webu.

Kinfolk: Stránka tištěného magazínu, představující obsahy různých čísel a tvůrce periodika. Informuje také o akcích, pořádaných v rámci komunity, která časopis realizuje. Stránka má jednoduchý bílý vzhled, orientována je na střed. Dominantou je horizontální galerie ve vrchní části webu.

BBC GoodFood: Stránky jsou součástí širšího webu televizní stanice BBC, mají však svůj vlastní vizuální styl. Logické členění na několik kategorií podle druhu jídla je v liště pod logem v horní části obrazovky. Stránka představuje sezónní potraviny a různé tematické celky. Recepty jsou označeny podle náročnosti, nebo jestli jsou vhodné pro vegetariány apodobně.

Tyto stránky s kuchařského prostředí mají společný celkem minimalistický layout. Výjimkou je BBC GoodFood, tato stránka má taky o něco jiný účel. Logicky většina stránek nejvíce prosazuje velké fotografie ve výborné kvalitě, ty také můžou nejlépe přiblížit výsledný dojem z jídla a dobře také nalákají zákazníky k návštěvě restaurace. Další věcí je přiblížit návštěvníkovi stránek koncept restaurace. Každé kvalitní webové stránky se snaží o co největší srozumitelnost svého prostředí. I na stránky týkající se jídla mají vliv poslední trendy web designu. Rozlišení většiny stránek se pohybuje v poslední době čím dál standardnější šířce 1140px. Často jsou stránky designovány jako responsivní, i když ne vždy fungují ideálně.

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## 3 IDEA

### 3.1 Koncept

Základním popudem k vytvoření této knihy je moje záliba ve vaření a taky současný společenský trend, jež přikládá vaření a spotřebě kvalitních potravin zaslouženě čím dal větší význam. Ačkoliv je trh přesycen kuchařkami všeho druhu, většinou se jedná o knihy „známých“ osobností, „celebrit“ jen občas vznikají opravdu hodnotná díla s jasným konceptem. Můj záměr byl vytvořit z části grafickou z části kuchařskou záležitost tak, abych si v této práci našla od každé této činnosti, kterou se zabývám, svou část. Cílem je tedy vytvořit svěží, neobvyklou a variabilní publikaci, která bude inspirovat k vaření a bude mít i estetické kvality a netradiční pojetí.

### 3.2 Cílová skupina

Pro tento projekt je cílovou skupinou spíše mladý člověk, který rád vaří, ale nedisponuje nekonečným množstvím času. Netrvá na konzumaci masa, avšak nemusí být vegetariánem. Který ocení, když ho kniha, která se věnuje vaření, zaujme i vizuálně a nemusí jí skrývat v hloubi temných skříní. To však nevylučuje jiné skupiny, které by mohla kniha zaujmout. Cílem není uspokojit všechny, protože takové řešení většinou musí přijímat mnohé kompromisy. Naopak je cílem najít uvolněné osobité řešení s vlastním přístupem, u kterého je příležitost, díky tomu, že vzniká jako školní práce, experimentovat a hledat nové výrazové prostředky.

### 3.3 Návrh

*„Měřítkem knihy je člověk. Délka jeho paží, schopnost periferního vidění a nazíratelná vzdálenost jsou určující. Kniha slouží čtenáři a volba knižního formátu má být podřízena tomu, jakým způsobem a na jakých místech se čte. Rozeznáváme knihy do ruky, do kapsy, dokonce i takové, u kterých se předokládá, že budou ležet rozložené na stole.“ [1] str.83*

Současné trendy v publikování kuchařských knih jsou dosti různorodé. Vyskytují se různé přístupy od striktně minimalistických po extrovertní designové řešení. Hlavním tématem kuchařské knihy je buď autor nebo restaurace nebo také surovina, či způsob přípravy jídla. Pokud jde o moji knihu, samozřejmě nejsem učený kuchař, a proto recepty, které představuji, nejsou žádnou „high cuisine“. Jde spíše o jednoduchá rychlá zeleninová jídla, která jsou jen součástí této práce, hlavním nosným prvkem je však grafické řešení.

Z počátku jsem byla rozhodnuta vytvořit knihu téměř klasického typu včetně vazby a s opakujícím se layoutem. Toto řešení mě ale stále něčím dráždilo a postupně můj koncept od počátečních návrhů prošel mnoha změnami. Pokud jde o vazbu, hlavní prioritou bylo vyvarovat se knihy, která by se sama zavírala. Měla by totiž být vhodná pro neustále nahlížení kuchaře, aniž by musel používat ruce a zbytečně se rozptylovat

a zamazat knihu. Proto moje první volba padla na kovovou kroužkovou vazbu, která tento účel splňuje, horší už ale jsou její estetické kvality. Plastové vazby tohoto typu jsou vyloženě odporné a kovová sice není ošklivá, ale oku lahodící také ne. Jako další varianta se nabízela vazba kovová spirálová, já jsem se ale pokusila svůj přístup diametrálně změnit. Proto mě inspiroval celkem běžný jev v kuchařských časopisech, kde jedna nebo více stran je adjustována tak, že recepty na ní jsou vhodné k vystřížení. Tento způsob mě posunul směrem k řešení knihy, jako sbírky karet s recepty, čímž jsem se posunula od knihařství, což přeci jenom není můj obor, ke graficky čistějšímu až plakátovému řešení, kdy jsem se rozhodla, že každou kartu budu řešit jako na jednostrannou samostatnou jednotku, která však bude vykazovat stejné znaky s ostatními, i když jinak řazené. Díky absenci vazby také vyvstala otázka jak knihu kompletovat. K tomuto účelu jsem po kovovém kruhu/sponě, v jednom z rohů, která by držela karty pohromadě, dopěla k plastovému obalu nebo obálce, jejíž tvar a vzhled popisuji níže. Co se týče formátu, oscillovala jsem mezi klasickým a originálním směrem. První má mnoho praktických výhod. Pokud bych zvolila formát z řady A, bude řešení ekologičtější. Odpadají zbytečné ztráty papíru při ořezávání a rozměry jsou zažité a blízké každému, kdo by mohl s knihou manipulovat. Také komponování do tohoto formátu je snazší díky jeho zkonstruování na principu zlatého řezu. Naopak originální formát papíru může dodat řešení na originalitě a osobitosti, lépe tak vynikne a může i přesněji odpovídat zvolenému záměru.

## 4 ŘEŠENÍ

### 4.1 Layout

V první řadě je nutné říci, že tato kniha není fakticky knihou, ale souborem jednotlivých listů, adjustovaných v plastové obálce. Takovouto formu jsem zvolila z několika důvodů. Zaprvé: kniha by měla být velmi provázána se svou elektronickou verzí, tedy microsite, která obsahově kopíruje knihu samotnou, díky tomu se mi zdá logické trochu narušit tradiční vnímání posloupnosti v knize a rozvázat její řazení. Nezáleží na tom, kde se list nachází, mají však stejný styl a provázaný layout. Z praktického hlediska je výhodné vyjmout jen jeden list z obálky, podle toho co jste se rozhodli připravit, odložit ho na vhodné místo a nahlížet do něj. Odpadá tak samovolné otáčení stránek a samotný papír lze kdekoliv opřít či připevnit magnetem, nebo i radikálněji připíchnout špendlíkem, přichytit páskou. Co se týče layoutu knihy ten, je základním grafickým prvkem publikace. Proto musí být věnována náležitá pozornost. Obsah knihy organizuji podle typografické mřížky, jak text, tak fotografie, ilustrující jednotlivé recepty. Layout drží podobné prvky na všech stranách, není však pevně svázaný a vykazuje jistou flexibilitu. Kniha je rozdělena do několika kategorií, podle typu jídla to je vyznačeno na každé samostatné straně. Recept je umístěn na jedné straně spolu s několika malými fotografiemi, velká fotografie s titulem jsou na straně druhé.

Papír jsme zvolila kvůli konceptu práce a jednotlivým kartám s větší gramáží 250g/m<sup>2</sup>. Mnou vybraný papír je vhodný pro barevný tisk a vykazuje vysokou věrnost barev, což je výhodné hlavně pro fotografie v knize obsažené. Dalšími vlastnostmi jsou vysoká bělost, tuhost a opacita, což jsou vlastnosti, které vyžadují kvůli oboustrannému tisku a tomu, že stránky mají fungovat i samy o sobě, mimo celek. Kategorie v knize jsou odlišeny různými grafickými papíry, podle barvy a textury.

Formát knihy je odvozen od konceptu popsaného výše. A i použití speciálních grafických papírů. Proto jsem se rozhodla využít formát z řady A, konkrétně A5. Díky tomu formátu bude minimalizována ztráta materiálu. A budou plně vyhovovat představám a požadavkům kuchaře.



hlávkový salát  
sušená rajčata  
olivový olej  
citronová šťáva  
hořčice  
sůl  
třtinový cukr  
bylinky

Salát omyjeme a osušíme.  
Listy můžeme natrhat nebo  
nechat v celku.  
Připravíme zálivku:  
v malé zavařovací lahvičce  
protřepeme olej, citronovou  
šťávu, hořčici, sůl a cukr.  
Těsně před podáváním  
vmícháme do salátu spolu  
s nakrájenými rajčaty.  
Posypeme čerstvými bylinkami.



## HLÁVKOVÝ SALÁT SE SUŠENÝMI RAJČATY



Obr. 15. Návrh layoutu

## 4.2 Písmo

*I když můžete design vytvořit s pouhým jedním písmem, mnohem častěji se jich používá víc. Zapojení dvou a více písem okamžitě umožní vytvořit hierarchii, která orientaci v dokumentu nesmírně zjednodušuje.*“ [5] str. 66 Jako titulkové písmo v této knize jsem zvolila font Metalista, písmo s pevnou šířkou s gotickým charakterem, ale v moderním pojetí, inspirované metalovou scénou. Font existuje v jednom řezu, obsahuje nadprůměrný počet glyfů a diakritiku. Jako písmo pro text a recepty jsem určila digitalizovaný font z roku 1955, Publik, který od původního zaznamenal několik změn. RePublic je kvalitní knižní a časopisecký font. Obě písma jsou z písmolijny Suitcase Type Foundry Radka Brousila. Metalista je mým preferovaným fontem. Přesto, že je vázán na metalovou kulturu myslím, že jeho použití je variabilní a oceňuji na něm jeho geometrický a výrazný charakter. Oproti tomu písmo RePublic je serifový font klasického ražení jak vzhledem, tak funkcí. Kontrast těchto písem tvoří uspokojivý vzhled. Jejich kombinaci nabízí a schvaluje i tvůrce písem. Nadpisy jsou v knize sázeny mírně předimenzovanou velikostí, vyniká tak geometrický charakter písma, a to působí dominantně. Recepty jsou vysázeny běžnou velikostí pro čtení, popis surovin je v tučnějším řezu.

**!OTO Z ČERVENÉ ŘEPU  
Na rozpáleném oleji  
smažíme cibuli do**

*Obr. 16. Použité písmo*

### 4.3 Fotografie

Barevné fotografie, doplňující recepty v knize, nejsou klasickými fotografiemi výsledného pokrmu. Tento způsob jsem zvolila z toho důvodu, že výsledek vaření většinou neodpovídá ilustračnímu obrázku v knihách či časopisech, hlavně proto, že jsou dlouze aranžovány a stylizovány, což může být pro kuchaře mírně frustrující. Rozhodla jsem se tedy pro o něco výtvarnější pojetí fotografií, už i proto, že kladu hlavní důraz na vzhled knihy. Rozhodla jsem se tedy zachycovat různě aranžované a upravené suroviny, které jsou součástí receptu. Trochu neobvyklý způsob prezentace potravin a ilustrací považuji za, pro čtenáře, inspirativní a osvěžující. Snímky jsou pořízené digitálním fotoaparátem v pleneru a využívám i divokého jarního prostředí zeleninové zahrady.



Obr. 17. Ukázky fotografií

### 4.4 Adjustace

Protože kniha není opatřena vazbou, je nutné ji nějak kompletovat. Listy, které publikaci tvoří, jsou proto opatřeny obálkou. Listy nemají stránkování a různé kategorie receptů jsou vyznačeny na každé stránce. Je přiložena stránka se seznamem receptů. Pro obálku/desky knihy jsem jako materiál zvolila plast, nejen kvůli tomu, že mě tento materiál fascinuje, ale hlavně kvůli tomu, že je praktický, omyvatelný a odolný. Pokud jde o barvu, nabízí se průhledný materiál. Zvolila jsem signální transparentní žlutou folii. Odstín žluté má zelený nádech, tím na sebe upoutává pozornost a je nepřehlédnutelný. Na obálku je umístěn černý potisk s názvem knihy a ostatními údaji.

#### 4.5 Web a video

Kniha je doplněna o prezentaci na internetu. Tato webová stránka kopíruje obsah kuchařské knihy, ale s jiným layoutem, který však drží styl knihy a je jí inspirován. Formát stránky je single page microsite, díky tomu, že obsah není nijak rozsáhlý, není důvod vytvářet hlubokosahající web s několika úrovněmi. Návrh webu je založen na výrazných fotografiích. Webové stránky používají stejné dva fonty, jako jsou v knize, a také stejné grafické prvky. Součástí webové stránky jsou i ilustrační videa, znázorňující přípravu některých jednoduchých receptů. To rozšiřuje možnosti, jak přiblížit koncept kuchařské knihy a povzbudit čtenáře k vlastní tvorbě. Kompozice a styl videa je příbuzný s fotografiemi, použitými v kuchařce.

#### 4.6 Doplnkové předměty

Tematické nálepky slouží jako doplněk k publikaci. A čtenář si s nimi může dělat co chce. Vylepšit i s nimi karty s recepty, označit si své oblíbené, nebo je přilepit kamkoliv jinam chce. Magnety zase pomůžou přichytit kartu s receptem na lednici nebo jiné kovové povrchy. Hlavním smyslem doprovodných předmětů je nabídnout čtenáři něco hezkého, milého a užitečného navíc.

## ZÁVĚR

V mé práci jsem se věnovala problematice navrhování kuchařské knihy. Osvětluji současné trendy v oborech, které se týkají nejen knih všeobecně, jako je vazba, grafický design, typografie, ale také typických problémů kuchařských knih, jako je food styling. V rámci rešerší jsem zkoumala různé přístupy vytváření kuchařských knih, inspirovala jsem se jimi a také se poučila. Bylo pro mě velmi přínosné zorientovat se v tomto odvětví a myslím, že mi tato příprava hodně pomohla při realizování mé vlastní publikace. V této práci jsem využila své znalosti typografie a fotografie, kterou jsem studovala na střední škole a v neposlední řadě také své kuchařské schopnosti. Doufám, že výsledkem je poutavá publikace, která uspokojí své čtenáře nejen obsahem, ale i formou.

**SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY**

- [1] PECINA, Martin. Knihy a typografie. 2. vyd.  
Praha: Host, 2012. ISBN 978-80-7294-813-0.
- [2] TWEMLOW, Alice. K čemu je grafický design. 1. vyd.  
Praha: SLOVART, 2008. ISBN 978-80-7391-027-3.
- [3] BHASKARAN, Lakshmi. Design Publikací. 1. vyd.  
Praha: SLOVART, 2007. ISBN 978-80-7209-993-1.
- [4] LOWRIE, Charlotte K. CANON EOS 400D. 1. vyd.  
Praha: Computer press, 2008. ISBN 978-80-251-1982-2.
- [5] AMBROSE, Gavin, HARRIS, Paul. Typografie: Grafický design. 1. vyd.  
Praha: Computer press, 2010. ISBN 978-80-251-2976-8.

## SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1. Ukázky autorské knihy

Obr. 2. The Art of Cooking with Vegetables

Obr. 3. Fäviken

Obr. 4. Noma: Time and Place in Nordic Cuisine

Obr. 5. Mugaritz: A Natural Science of Cooking

Obr. 6. POLPO: A Venetian Cookbook (Of Sorts)

Obr. 7. Jerusalem: A Cookbook

Obr. 8. Whole Larder Love: Grow Gather Hunt Cook

Obr. 9. Modern Art Desserts

Obr. 10. Picture Cook: See. Make. Eat.

Obr. 11. Edible Selby

Obr. 12. Škoda nevařit: Kuchařka plná hudby

Obr. 13. Lucky Peach

Obr. 14. Kinfolk

Obr. 15. Návrh layoutu

Obr. 16. Použité písmo

Obr. 17. Ukázky fotografií

## SEZNAM PŘÍLOH

CD s touto prací ve formátech: .doc, .pdf

CD s obrazovou dokumentací



