



Protokol o hodnocení kvalifikační práce

Název diplomové práce: NA RAMENOU OBRŮ

Práci předložil student: BcA. Kateřina KOPECKÁ

Studijní obor a specializace: DU - specializace Keramický design / MgA.

Hodnocení vedoucího práce

Práci hodnotil: Doc. MgA. Gabriel Vach

1. Cíl práce

V diplomové práci se Kateřina Kopecká věnuje tomu, o co se dlouhodobě zajímá a co ji fascinuje: keramické suroviny a práce s nimi. Počátek této její inklinace lze najít už v její bakalářce. Tehdy se nechtěla spokojit s továrně vyrobenými glazurami a začala si podle receptur připravovat a míchat glazury vlastní. Covidové období (a nemožnost využívat zázemí školních dílen) pak její zájem rozšířilo a Kateřina začala experimentovat s jíly a hlínami, které si sama ve svém okolí natěžila a kultivovala.

Kateřina chtěla tuto svou zkušenost povznést na novou úroveň. Chtěla si ověřit, že lze pracovat s lokálními surovinami jen s minimálním zásahem do jejich složení a využít je pro tvorbu designového funkčního setu.

A aby svou práci nedělala jen pro sebe, rozhodla se najít ve svém okolí subjekt, pro který by své snažení směřovala. Její volba padla na restauraci Mace v Táboře, jejíž majitel a šéfkuchař Martin Svatka uplatňuje několik zásad vycházejících z trendu severské gastronomie. Pracuje s místními, sezonními a čerstvými potravinami a surovinami. Ty se snaží zpracovávat pokud možno beze zbytku. V principu se tak neliší od přístupu, který Kateřina aplikovala na svou práci s materiálem - jíly natěžené ve svém okolí, práce s nimi v jejich pokud možno surové podobě, využívání jejich přirozených vlastností, manufakturní způsob výroby s důrazem na to, že každý kus je v podstatě neopakovatelný originál.

Dle mého soudu tak vzniklo šťastné spojení, kdy obě složky - design i jídlo - mohou společně vytvořit jedinečný celek a kdy jedna složka podtrhuje a umocňuje tu druhou.

2. Stručný komentář hodnotitele

Podoba kolekce se nerodila ani zdaleka lehce. Fotodokumentace postupného vývoje jednotlivých tvarů jen dokazuje, jak moc se každý z tvarů postupně vyvíjel a kolik prototypů ke každému vzniklo, než se Kateřina dobrala řešení, se kterým by byla tvarově i technologicky spokojena.

Kateřinin soubor je v podstatě designem site-specific. Je určeným pro jednu konkrétní restauraci, pro jednoho konkrétního uživatele. Vycházela z parametrů a požadavků, které dostala přímo od provozovatele restaurace. Nezabývala se tudíž až tak normami, které musí mít na zřeteli např. velkoproducent hotelového porcelánu. V tomto případě totiž lze předpokládat jistou péči a šetrnost v manipulaci s jednotlivými kusy nádobí, mohla si tak dovolit pracovat s tvary křehčími či náročnějšími na manipulaci.

Kateřina si je vědoma toho, že vlastně designuje jeviště představení, maluje pozadí pro scénu a vyrábí podstavce pro budoucí artefakty. Až spojením s kuchařovou kreací tvarovou, barevnostní a hlavně chuťovou bude vznikat celkový dojem. V tomto se ohledu se Kateřina snaží posloužit celku. Soubor je dostatečně bohatý co do použitých tvarů, povrchů i struktur. Barevná škála vychází z přirozených vlastností použitých přírodních jíílů a vyznačuje se jistou střídmou uměřeností. To proto, aby výrazné barevné akcenty dodalo až jídlo. Celým svým přístupem nechává Kateřina dostatek prostoru k tomu, aby na její designérskou práci mohl kuchař navázat a v dialogu s tvary vytvořit finální kompozici, zážitek.

Výsledkem Kateřinina snažení je soubor, který je soudržný esteticky, všem tvarům je společná jistá vizuální zdrženlivost, neokázalost, jednoduchost. Každý z tvarů je navržen tak, aby beze zbytku posloužil své funkci. I laický návštěvník restaurace pozná, že jsou zde použity přirozené přírodní materiály, že každý kus je originál vyrobený ručně s jistou dávkou řemeslné zručnosti a že všechny nepřesnosti a vady jsou chtěné a jsou součástí estetického záměru.

3. Vyjádření o plagiátorství

Dle mých znalostí není práce Kateřiny Kopecké plagiátem.

4. Navrhovaná známka a případný komentář

V použitých technikách a výrobních postupech se mohla Kateřina více přidršet přímé historické inspirace a spojení materiál - technologie. Dala by tak svému souboru jistý koncepční rámec, který by jí myslím usnadnil nalezení finální tvarové podoby jednotlivých kusů a podtrhl by tak spojení každého z použitých materiálů s konkrétní historickou výrobou a její charakteristickou technikou. To je ale jen malá poznámka pod čarou a rada pro příště, protože věřím a doufám, že Kateřina ve svém snažení bude pokračovat.

Práci Kateřiny Kopecké doporučuji k obhajobě a hodnotím jako výbornou.

Datum:

Podpis: Doc. MgA. Gabriel Vach