

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Bakalářská práce

Konvolut ustálených prototypů měř

Markéta Blechová

Plzeň 2014

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Oddělení výtvarného umění

Studijní program Výtvarná umění

Studijní obor Sochařství- specializace Keramika

Bakalářská práce

Konvolut ustálených prototypů měř

Markéta Blechová

Vedoucí práce: MgA. Gabriel Vach

Oddělení výtvarného umění

Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Plzeň 2014

**Prohlašuji, že jsem práci zpracoval samostatně a použil jen
uvedených pramenů a literatury.**

Plzeň, červenec 2014

podpis autora

Děkuji vedoucímu bakalářské práce panu MgA. Gabrielu Vachovi, za cenné rady, připomínky a metodické vedení práce, panu RNDr. Petru Frančemu za pomoc a rady při technologických problémech a také panu Václavu Davidovi za dekoraci mé práce.

OBSAH

1 MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE	1
2 TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY	3
3 CÍL PRÁCE.....	5
4 PROCES PŘÍPRAVY	6
5 PROCES TVORBY	8
6 TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA.....	11
7 POPIS DÍLA	13
8 PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR.....	14
9 SILNÉ STRÁNKY	15
10 SLABÉ STRÁNKY	16
11 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....	18
A) Knižní a periodická literatura.....	19
B) Internetové zdroje.....	19
12 RESUMÉ	20
13 SEZNAM PŘÍLOH	21

1 MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE

O umění jsem se zajímala již od svého dětství. Jelikož můj děda i táta byli písmomalíři a praděda dokonce malíř, byla jsem k tomu vedena od základní školy. Nejprve jsem navštěvovala kroužek malování, který se postupem času začal rozrůstat o další řemesla, jako byl například linoryt a později i keramika. Ale já jsem měla ke keramice hodně daleko, tudíž jsem tento kroužek nenavštěvovala.

S keramikou jsem však přišla do styku až v 9. třídě, když jsem se rozhodovala, na jakou střední školu půjdu. Byla jsem na Dni otevřených dveří na SSUPŠ Zámeček v Plzni a také na SUPŠ v Bechyni. Já osobně jsem více chtěla na zámeček, ale moji rodiče mě přesvědčili, že Bechyně pro mě bude lepší. Jelikož Bechyně bývala keramická škola a talentové zkoušky se skládaly z kresby, malby a modelování, musela jsem začít navštěvovat i kroužek keramiky. Do Bechyně jsem nastoupila na obor Tvarování průmyslových výrobků- průmyslový design, kde jsem se opět s keramikou setkala velmi málo.

Až zde na vysoké škole, jsem přišla na to, o čem je keramika a jaké různé druhy materiálů existují a jak s nimiž pracovat atd.

V prvním semestru jsme se věnovali studii přírodniny, ale i studii portrétu podle živého modelu. Začínaly jsme s modelovačkou, kterou jsme se učili zaformovat do sádry a udělat si odlitek, nebo jen sádrovou formu, kterou jsme používali na výdusky z jiného materiálu, v mém případě červenou kameninu ostřenou. Já jsem si jako přírodninu vybrala kus suché kůry, který jsem našla v lese. Zkoušela jsem kousky slepovat do různých tvarů, aby bylo možné se z nich napít.

Nakonec jsem slepila skoro klasický pohár, ve tvaru jehlanu a následně udělala třídílnou sádrovou formu, do které jsem pak vydusávala už červenou kameninu, kterou jsme následně vypálili a glazovali.

Jelikož nádoba nebyla stabilní, bylo nutné také vyřešit, jak to budu prezentovat u klauzurní postupové zkoušky. Vyřešila jsem to celkem jednoduše a nechala si vyrobit úplně obyčejné železné stojánky. Byla to moje první zkušenost s keramickou hlinou a také s glazováním.

Ve druhém semestru jsme měli opět studii přírodniny, ale o něco málo větší. Vybrala jsem si makovici. Byla to velmi náročná práce něco tak malého zvětšit na 30-40 cm. Po té jsme měli vytvořit nějakou sochařskou stylizaci naší přírodniny. Já jsem si vybrala horní část makovice, která připomíná deštník. Snažila jsem se ji zestylizovat do malých tzv. Talířů, které se dají zavěsit na zeď. Tento úkol jsem také dělala z červené kameniny ostřené.

Ve druhém ročníku jsme dostali nového vedoucího ateliéru, který nám zadal velmi příjemný úkol, a to nádobu pro každodenní potřebu. Jelikož jsem nikdy neodlévala nic z porcelánu, zvolila jsem tento materiál, pro zadaný úkol. Moje nádoba byla ve tvaru koule, která dokázala stát jen s pomocí pokličky. Při tvorbě této nádoby jsem si vyzkoušela točit na sádrařském kruhu, vytvořit kvalitní sádrovou formu pro lití porcelánu I samotné odlévání. Tento úkol byl pro mě velmi zajímavý a zkušenost s litím porcelánové hmoty nezapomenutelná.

V následujícím letním semestru jsme se opět věnovali modelování z keramické hlíny. Téma znělo: Konec mého nekonečna. Jelikož jsem milovnicí jídla, vybrala jsem si proto kosti z kuřete, které jsem "právě"dojeda. Při realizaci jsem si vyzkoušela modelovat opravdu rozměrnou sochu, protože kosti po zvětšení měřily skoro metr na délku. Při této práci jsem se také naučila sama si rozdělat a přiostrit hlínu a myslím, že to bylo velmi přínosné.

Má dosavadní práce byla velmi různorodá, od studie přírodnin, busty, odlévání do sádry a podobně. Nejvíce mě ale upoutala licí hmota, která mě zaujala svými vlastnostmi, a proto jsem chtěla svoji bakalářskou práci odlévat z nějaké hmoty, ať už tvrdého, nebo měkkého porcelánu, či diturvitu.

2 TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY

Vybrala jsem si téma Konvolut ustálených prototypů měř, I přes to, že jsem do poslední chvíle měla zvolené jiné téma. Toto téma je velmi otevřené a volné, I když jsem byla omezena dvěma mírami, které jsem měla zadané a to 30 centimetrů a 0,5 litru.

Ze začátku jsem vůbec nevěděla, jak tyto míry pojmout a naložit s nimi, ale nakonec jsem přeci jen přišla na to, jakým směrem se budu dále ubírat. Vlastně mě na to přivedli, I když nevědomky moji rodiče. Koupila jsem jim zapékačí mísu, vyrobenou ze skla, která jim bohužel vydržela jen krátký čas, kvůli jejím úchytům, jež podle mého názoru nejsou moc dobře promyšleny. Když můj táta zapékal v oné již zmíněné míse nedělní oběd a chtěl ji pomocí chňapky povytáhnout z trouby, aby zkontroloval pečené maso, mísa mu vyklouzla a rozbila se a spolu s ní vzal za své I náš oběd. A v ten moment mě napadlo, že by nebylo špatné vytvořit mísu, která by měla velká a snadnouchopitelná ucha.

Jelikož mé zadání obsahovalo dvě míry, musela jsem také uvažovat, co by mohlo doplňovat zapékačí mísu, jež jsem si zvolila jako první. A protože jsem chtěla, aby tyto dvě věci měli něco společného, rozhodla jsem se, že svoji zapékačí mísu obohatím o nádoby na omáčky.

Původně jsem tyto věci chtěla odlévat z porcelánu, se kterým už jsem měla nějaké zkušenosti, ale I přesto jak je porcelán ušlechtilým a kvalitním materiálem co se týče jeho vlastností, jsem se rozhodla svoji práci odlít z kameniny, kvůli barvě toho materiálu, který je tak trochu rustikální.

Kamenina pochází nejspíše ze 4. století pravděpodobně z Asie. Svoji světlostí byla velmi podobná porcelánu. V Evropě se stala kamenina velmi využívanou z důvodu častějšího výskytu kameninových jílu než kaolinu, napodoboval se jí porcelán.

Už v 8. století se kamenina vyvinula v Porýní a to bez návaznosti na čínské vzory a od 14. století byla kamenina pokrývána solnou glazurou.

V Anglii kolem 18. století zdokonalil kameninu Josiah Wedgwood., který otevřel manufakturu Etruria.¹ Vytvářel tvrdou neglazovanou kameninu, kterou postupně probarvoval.

¹ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Kamenina>, vyhledáno 24.5. 2014

Ke konci 19. století Wedgwood kopíroval různé styly podle svých vlastních zkušeností ve výrobě a ovládl trh výrobky.

Významný byl také Böttger, kterému se podařilo vytvořit červenou kameninu. Několik sochařů např. Balthasar Permoser a jiní, pracovali s Böttgerovou kameninou.

Významná byla také dvojice Böttger - Tschirnhaus. Objevili techniku výrobu čínského porcelánu.²

² WEIß, G., Keramika umění z hlíny kulturní dějiny a keramické techniky. 1. vyd. Grada, 2007

3 CÍL PRÁCE

Cílem mé práce bylo vytvořit volnou sadu na zapékání, která se skládá ze zapékací mísy a omáčníku. Zapékací mísa by měla vyhovovat každé domácnosti a měla by být plně funkční.

Při navrhování a výrobě jsem se soustředila na funkčnost úchytů, které jsem zvolila úmyslně větších rozměrů, aby byla umožněna bezproblémová manipulace při zapékání a to i při použití chňapky, či utěrky a nedocházelo k nechtěnému rozbití mísy. Také jsem chtěla, aby byla něčím zvláštní, jiná, zajímavá, proto jsem zvolila na místo klasické nožičky malé čtyřlístky, které jsou rozmístěné po celé ploše ze spodu mísy.

Aby to byla sada, která na první pohled tvoří dvojici na zapékání, tvar nádoby na omáčky jsem zvolila totožný jako u mísy a také úchop je stejného tvaru, i když v menším provedení. Samozřejmě nechybí ani čtyřlístky na spodní části omáčníku.

4 PROCES PŘÍPRAVY

O zadání své bakalářské práce a samotném tématu jsem přemýšlela již od října, ale jelikož jsem z počátku neměla tušení, jakým směrem se mám ubírat, tvorba prvotních návrhů se protáhla téměř až na přelom listopadu a prosince. K zapékací míse jsem se rozhodla díky mým rodičům, což jsem již výše zmínila. Jelikož bylo hlavní, dodržet zadané míry, nejprve jsem musela zjistit, jak rozměrné se vyrábějí trouby. Zaměřila jsem se na čtyři nejprodávanější výrobce tohoto zařízení a zjistila jsem, že je opravdu velmi mnoho rozměrů, které se dnes prodávají.³ Aby bylo tedy možné moji mísu užívat v každé domácnosti, přizpůsobila jsem svůj výrobek spíše těm menším.

V další fázi jsem se snažila udělat rešerše několika porcelánek a firem, které tyto nádoby vyrábějí.⁴ Díky tomu jsem zjistila, že většina vyrábí téměř totožné mísy, co se týče úchyťů, ať už je to porcelánka Dubí, či Thun, nebo Tescoma a Ikea.

Po té jsem tedy začala sama uvažovat, jaký zvolím tvar mísy i samotného ucha. Nejprve jsem si pohrávala s myšlenkou, že by nádoba mohla být čtvercového tvaru, ale nakonec jsem zvolila klasický obdélný tvar. Další otázkou bylo, jak tedy vyřeším úchyty, aby byly opravdu bytelné a také dostatečně velké a praktické. Nejprve jsem se snažila o to, aby byly součástí mísy a nemusely se dolepovat, ale všechny podobné návrhy jsem později zavrhla a začala uvažovat spíše nad tím, aby to bylo opravdu funkční a ne abych si usnadnila výrobu. Tudíž jsem došla k závěru, že úchyty udělám samostatné a při odlévání je budu ručně dolepovat. Nakonec jsem zvolila jednoduchý tvar, který se bude hodit k samotné míse.⁵

O nádobě na omáčky jsem začala uvažovat až mnohem později, než o zapékací míse, protože ta mi zabrala mnoho času, co se týče navrhování i hledání potřebných informací. Jelikož mísa byla velmi náročná na výrobu, díky svému tvaru, snažila jsem se omáčník malinko zjednodušit a navrhnout ho v rotačním tvaru, což je snazší na výrobu.

³ Příloha 1

⁴ Příloha 2

⁵ Příloha 3

Když jsem si však hledala různé druhy a tvary omáčníků, došla jsem k názoru, že rotační, nebo oválné tvary jsou dnes velmi častými, tudíž jsem se opět vrátila na úplný začátek a postup jsem pozměnila.

Ve finále jsem zvolila totožný tvar, jaký má nádoba na zapékání, jen v menším měřítku a aby to byla opravdu sada, která se na první pohled nezapře, zvolila jsem i ten samý úchyt, který se vyskytuje na zapékací míse.

Další problém nastal, když jsem se začala zajímat o spodní část svého výrobku. V nynější době jsou téměř veškeré mísy vyráběné bez nožiček, tudíž nemají glazovanou spodní část, což není zrovna moc praktické, po hygienické stránce, jelikož to lze velmi těžko omývat. Tím pádem jsem si přidělala další úkol, a to vymyslet nějaké nožičky, které by umožnily, aby spodní část mohla být alespoň částečně glazovaná. Tento úkol se ukázal jako nejtvrďší oříšek na mé práci. Stále jsem si lámala hlavu nad tím, jakým směrem se ubírat, aby nožičky plnily svoji funkci, ale zároveň aby něčím obohatily obyčejný tvar mé mísy. Snažila jsem se je uspořádat tak, aby buď vytvářely nějaký ornament, nebo bludiště, či např. mé iniciály, což stále vypadalo dost lacině a nezajímavě. Po několika týdnech zoufalého přemýšlení a lámání si hlavy s tím, jakou by nožičky měly mít podobu, jsem konečně našla způsob, jaký tento problém vyřeším.

Zvolila jsem si motiv čtyřlístku, který symbolizuje pro mnohé z nás štěstí. Čtyřlístek je abnormálně složený list jetele. Díky pověsti, že přináší štěstí, se stal zvláštním grafickým symbolem.⁶ I pro mě je to symbol štěstí, i když jsem ho nikdy nenašla a že jsme se jich v dětství nahledali.

Volba čtyřlístku se nakonec ukázala velmi zajímavá a na spodní části vytváří imitaci louky poseté čtyřlístky, která v kombinaci s mísou vytvořenou díky mým rodičům vytváří něco jako domácí štěstí.

⁶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cty%C5%99l%C3%ADstek>, vyhledáno 24.4. 2014

5 PROCES TVORBY

Na začátku procesu bylo nejdůležitější si stanovit přesné rozměry zapékací mísy, které jsem volila, jak už jsem výše zmínila, dle rozměrů pečících zařízení. Vše jsem si nejprve vytvořila v 3D programu Rhinoceros, který návrh sám převede a vytvoří 2D výkres I s kótami.

Po vytištění a zvětšení dle smrštění materiálu následovalo nalití sádrového kvádrů. Na ten jsem pak pomocí acetonu obtiskla přesný technický výkres a snažila jsem se vybrousit model mísy co nejpřesněji. Bohužel se dílo moc nedařilo a na první pohled byly vidět nerovnosti a nepravidelnosti modelu. Díky konzultacím jsem se rozhodla pro variantu takovou, že se nejprve budu snažit vytvořit jen polovinu modelu, na který následně vytvořím slepou formu a druhou část mísy odliju, aby byl model co nejpravidelnější.

Po dokončení, zjistila jsem, že by nebylo špatné, kdyby byl ještě o nějaký ten centimetr větší. Jelikož délka 30cm byla daná, rozhodla jsem se mísu zvětšit do šířky o 4 cm. Začala jsem tedy vytvářet další model, už zvětšený. Jelikož jsem se snažila a trochu I chvátala, druhý a větší model se mi moc nedařilo, co se pravidelnosti týče, tudíž jsem ho mohla rovnou vyřadit, tak jako ten předešlý. Takže do třetice všeho dobrého, jsem se vrhla na další sádrový model.⁷ Když byl hotov a zdálo se, že je I celkem pravidelný, tak jsem také uvažovala nad tím, že by nebylo od věci mít k zapékací míse víko, což ne každá zapékací mísa má.

Když už jsem se rozhodla, že má mísa bude vlastnit ucha dolepovaná, chtěla jsem v něčem zjednodušit výrobu mísy a to tím, že nebudu vytvářet víko, které by mělo svoji vlastní formu, ale že zkusím vymyslet, jestli by bylo možné, aby má mísa mohla být zároveň I víkem a tím bych zjednodušila výrobu o jednu formu.

⁷ Příloha 3

Snažila jsem se tedy vymyslet, jak by bylo tohle možné uskutečnit a přišla jsem na to, že stačí jen poupravit zámeček, který se vyrábí ke klasickému víku a to tím, že do poloviny bude, tak, jak jej známe vystoupí a od poloviny v negativu, to znamená, že vyrytý do vnitřku mísy.

U tohoto procesu byla velmi těžká realizace a to z toho důvodu, že vše musí být přesné, aby dvě mísy na sebe seděly. Tento zámeček je tam také z důvodu, aby neodkapávala mastnota okolo mísy. Když jsem všechny tyto věci měla dokončené, začala jsem teprve zvažovat tvar nožiček. Jelikož trvalo nějaký čas, než jsem znala finální podobu, výroba mísy šla stranou a věnovala jsem se výrobě omáčníku.

Tvar omáčníku jsem po konzultacích zvolila totožný jako u zapékací mísy. Proto, že omáčník je o dost menší než sama zapékací mísa, byla výroba sádrového modelu snazší a také rychlejší.⁸

Po té jsem začala vytvářet ucha na mísu I na omáčník, která byla taktéž totožná.⁹

Když byly všechny modely hotovy, tak stále nebylo finální řešení pro tvar nožiček. Po několika dalších a dalších marných pokusech o nějaký zajímavý návrh jsem dospěla ke tvaru čtyřlístku. Je to malý drobný detail, který dle mého názoru oživí tvar zapékací mísy, který je zcela jednoduchý. Nejprve jsem si čtyřlístky nechala vytisknout na 3D tiskárně, ale jejich kvalita a tvar nespĺňovaly očekávání, tak I přesto, že jsem měla hotovou formu na mísu I se čtyřlístky, jsem se snažila malý čtyřlístek vybrousit sama.

Nakonec se povedlo a pomocí lukoprenové formy jsem je odlila na daný počet, který byl potřebný na dno mísy I omáčníku.¹⁰

Všechny tyto malé čtyřlístky jsem nalepila podle přesné osy na spodní část mísy I omáčníku a mohla jsem vytvořit sádrovou formu.¹¹

Po dostatečném vysušení jsem mohla začít odlévat, ale jelikož materiál, který jsem zvolila na výrobu, nebyl dostatečně promíchaný, první kus jsem odlila z porcelánu.

⁸ Příloha 5

⁹ Příloha 6

¹⁰ Příloha 7

¹¹ Příloha 8

Dále jsem už odlévala pouze z kameniny. Oba tyto materiály jsem po usušení retušovala a dala do pece na přežah. Po té jsem výrobky naglazovala a dala na ostrý výpal. Glazovala jsem technikou namáčení, protože tento způsob se mi zdá nejspolehlivější a nejkvalitnější, pokud to nenecháme v glazuře namočené moc dlouho, pak je vrstva moc silná.

Jelikož jsem chtěla svoji práci něčím oživit, rozhodla jsem se, že si nechám vyrobit nerezový rošt, který by umožňoval domácí grilování v troubě.¹²

¹² Příloha 9

6 TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA

Pro svoji práci jsem po konzultaci zvolila kameninu. Kamenina je keramický materiál s nasákavostí pod 7%. Má pevný, neprůsvitný střep skoro až hnědé barvy. Skládá se ze ztekutitelných jíílů, živce a křemene. Na 50 kg sušiny je potřeba 21 l vody a 75g ztekucovadla. Po smíchání těchto ingrediencí je třeba nechat minimálně 24h odstát a po té dát míchat. Je možné materiál přiztekutit.¹³

Přežah jsem páčila na 920°C. Po přežahu jsem svoji práci glazovala namáčením a to jsem si rozdělala glazuru R010 v poměru 50% vody na 50% sušiny, z čehož bylo 90% R010 a 10% P 16.

Ostrý výpal jsem dávala na 1250°C. Jelikož jsem po vyjmutí z pece zjistila, že se mísy nehezky deformují a ztrácejí svůj tvar, zvažovala jsem, jak tomu pro příště zabránit. Po konzultaci s panem technologem jsem se rozhodla, že příště budu pálit na 1200°C.

Jelikož jsem ale měla rozdělanou glazuru na jinou teplotu, musela jsem přeměřit litrovou hmotnost a množství sušiny, což se mi s pomocí našeho technologa povedla a díky tomu jsme dokázali stanovit množství glazury P16, kterou budu muset přimíchat k mému množství rozdělané glazury. Další výpal tedy proběhl na nižší teplotu 1200°C.

Opět ale nedopadl moc dobře a deformace se stále objevovali, proto jsem se ještě snažila mísy a omáčník odlít z diturvitu, který by měl být pevnější a neměl by se tolik deformovat.

V roce 1878 se rozjížděla stavba keramičky ve Znojmě, tehdy založená pod jménem Rudolfa Ditmara, je dnes nejstarším závodem u nás a prodává nejen sanitární keramiku, ale i koupelnový nábytek. Dnes je známá jako Jika.

V roce 1925 začal závod poprvé vyrábět umyvadla, dřezy apod. ze žárohlíny. V této době je také pokrokem nový materiál diturvit - porcelánová hmota, která není nasákavá a má obrovskou pevnost.

¹³ HANYKÝŘ, V., KUTZENDÖRFER, J., Technologie keramiky. 1. vyd. Vega s.r.o., 2000.

Diturvit je keramická hmota asi nejmladší u nás. Svými vlastnostmi se podobá kamenině I trochu porcelánu, jen není průsvitný jako porcelán.

Díky svým vlastnostem se stal diturvit zdravotnickou keramikou. Z diturvitu se vyrábějí např. Umyvadla, umývatka, klozety, bidety apod.

Zdravotnická keramika z diturvitu je vyráběna v České republice ve třech závodech. Jsou to Jihočeská keramika a. s., Bechyně, Keramické závody a. s., Znojmo, Keramické závody a. s., Teplice.¹⁴

¹⁴ Vlastní poznámky

7 POPIS DÍLA

Mé dílo se skládá ze dvou zapékacích mís, přičemž jedna z nich je jen mísou, zatímco druhá může být i víkem a dále ze samostatné zapékací mísy a nádoby na omáčky.¹⁵

Tato zapékací sada si je navzájem podobná svým tvarem jak samostatné nádoby, tak uchy i nožičkami.

Ucha u mísy jsou úmyslně rozměrnější, kvůli dobré manipulaci, při pečení, kdy je vždy nádoba rozpálena a jsme nuceni použít kuchyňské chňapky, či utěrku. Omáčnick je totožného tvaru, aby bylo na první pohled jasné, že spolu s mísou tvoří sadu.¹⁶

Jelikož se na první pohled zdá, že je použit jednoduchý tvar, snažila jsem se své dílo něčím oživit, proto jsem se rozhodla pro nožičky ve tvaru čtyřlístků, které jsou vyskládané po celé spodní části mísy.

Rozměry mísy jsem zvolila o něco větší, než se vyskytují u jiných výrobců. Délka 30 cm byla daná, proto jsem malinko pozměnila šířku. Omáčnick má objem půl litru, který byl také zadáný.

Mým záměrem bylo umožnit všem domácnostem snadné užívání a manipulaci s mísou díky velikosti úchopů na každé straně. Mnoho z nás sice považuje omáčnick za zbytečný, ale po několika rozhovorech s lidmi ze školy a z mého okolí jsem usoudila, že ne všichni se bez něj obejdou. Může plnit i jinou funkci než jen tu, že se v něm budou servírovat omáčky, ale také se může hodit už při pečení, kdy je třeba maso, nebo cokoliv co zrovna děláme, podlévat.¹⁷ Dále jsem nechala vyrobit nerezový rošt, který by mohl sloužit pro domácí grilování v troubě.¹⁸

Tato sada byla původně navrhována pro mé rodiče, což už jsem výše zmiňovala, ale doufám, že bude sloužit i dalším domácnostem.

Dále bych chtěla sadu rozšířit, pokud by bylo možné o další misky určené na zapékání, ale v menších rozměrech, např. Na jednu, či dvě porce. Při zjišťování informací o těchto výrobcích jsem se dozvěděla, že i takto malé

¹⁵ Příloha 10

¹⁶ Příloha 11

¹⁷ Příloha 12

¹⁸ Příloha 13

zapékací mísy se vyrábějí a myslím si, že v tomto jednoduchém provedení se čtyřlístky na spodu mísy by to nemuselo být marné.

8 PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR

Mým oborem je keramika a ve své práci se zabývám kameninou, se kterou nemám žádné zkušenosti, ale také porcelánem a diturvittem.

Zvolila jsem si téma, které se zdálo být volné, ale zajímavé, což se nakonec ukázalo jako větší problém, než nějaké více specifické téma. Koupit dnes slušnou zapékací mísu je myslím velký problém. Snažila jsem se proto vytvořit výrobek, který se budu lišit od ostatních a na první pohled upoutá svoji funkčností a bytelností.

Když jsem si dělala rešerši o zapékacích mísách, velmi mne zaujalo, jakým stylem jsou řešeny úchopy, protože vesměs všechny co se objevují na trhu, jsou stejné a dle mého názoru ne moc praktické při manipulaci. Proto jsem se snažila vytvořit něco, co by mohlo fungovat.

Jako hlavní přínos u své práce vidím velké a bytelné úchopy, které jsou úmyslně takto řešené. Myslím, že je dobré mít za co chytit a to především když je to rozpálené z trouby.

Dalším přínosem, i když ne moc velkým a ne pro každého jsou dle mého názoru nepatrné důlky na dně mísy. Ty jsou tam z důvodu toho, že když pečete nějaké maso, mastnota se bude držet v oněch důlcích, tudíž se maso bude krásně propékat a nebude tzv. Plavat v oleji.

Čtyřlístky, které vidíme na spodní části mísy, nejsou přínosem, ale spíše dekorativním prvkem.

9 SILNÉ STRÁNKY

Zapékací mísa je dnes velmi využívaná téměř v každé domácnosti. Je možné v ní upéct všelijaké pochutiny, ať už se jedná o Kuře, či kachnu, jakoukoliv přílohu jako brambory, nebo zeleninu, ale i moučníky a podobné věci.¹⁹

Jelikož má sada obsahuje dvě varianty a to jednu, která je i s víkem a druhou, zcela jednoduchou. Na zapékání spíše využijeme mísu s víkem a díky důlkům je možné připravit i méně mastný pokrm. Pro případ, že někdo opravdu nekonzumuje mastné jídlo a důlky, v míse by nestačily na odtok případné šťávy, či mastnoty, nechala jsem k míse udělat malý nerezový rošt, který lze vložit do mísy a je možné to vše i přiklopit víkem.

Za nejsilnější stránkou na mém výrobku však považuji úchopy, které byly hlavní prioritou, proč jsem se vůbec pouštěla do tvorby zapékací mísy. Někomu se mohou zdát až příliš velká, ale svůj účel plní velmi dobře a moji rodiče, pro které byla tahle sada navrhována, byli velmi spokojeni.

U nádoby na omáčky jsem volila ucho stejné, jako u zapékací mísy a to čistě z důvodu aby bylo na první pohled jasné, že mají tvořit sadu. Je možné, že manipulace s touto nádobou nemusí každému vyhovovat, proto jsem udělal různé variace, které by mohli mnohým pomoci s používáním.

¹⁹ Příloha 14

10 SLABÉ STRÁNKY

Při procesu tvorby se samozřejmě vyskytly potíže a to nejprve s přesností všech stran mísy. Jelikož jsem vše brousila a tvarovala ručně, jsou vidět menší nerovnosti a nepřesnosti samotné mísy, I přesto, že jsem model dělala více než dvakrát. Z toho důvodu je mísa při uzavírání víkem mírně pokřivená.

Další problémem se ukázal sám materiál. Teď už vím, že volba kameniny, nebyla z těch nejšťastnějších. Jelikož je mísa větších rozměrů, tak se deformují strany samotné mísy. Některé deformace (prohnutí dna, mírně padlá ucha apod.) vznikají již při sušení, ale některé se ukázaly až po výpalu. Je těžké udržet rovný tvar stěn, I přesto, že jsem se tomu snažila předejít mírným vypuknutím stran ven. Snaha pálit mísy na sobě se ukázala také jako marná, jelikož se propadlo dno u horní mísy.

Varianta mísy bez zámečku, také má své problémy a to, že při sušení musím podepírat ucha pomůckami na sušení, jinak mísa nevydrží tíhu úchopů a má tendenci uprostřed praskat.

Je možné, že deformace vznikají špatnou manipulací s výrobkem za syrova, či špatným způsobem vyjímání z formy. I přes to, že výrobek nechávám po nalití téměř celý den ve formě, aby co nejvíce zavadl a nebyl tak náchylný na manipulaci, tak se hrany stále deformují. Pro zmírnění deformací jsem se rozhodla, že zkusím dále odlévat z diturvitu, který je lepší, co se týče vlastností.

PŘEPACOVÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Při přepracování bakalářské práce jsem se po domluvě s vedoucím práce zaměřila na variantu bez víka. Abych zabránila deformacím, tak jsem po obvodu horního okraje vytvořila 0.5 cm široký rámeček, který zpevní tvar. Také jsem o trochu snížila výšku nožiček - čtyřlístků, aby se zmenšila hloubka důlků, které vznikaly na vnitřní straně dna. Ucha jsem vytvořila o něco menší a trochu upravila jejich tvar. Vytvořila jsem nový model a na něj novou formu a znovu odlila z diturvitu. To samé i u úchopů, které jsem znovu vytvořila, zaformovala a odlila. Na závěr jsem si nechala vytvořit dekor a to na ukázkou jak na vnější, tak i vnitřní straně mísy a také na dně. Tento dekor mi namaloval pan Václav David, který dekoruje své výrobky kobaltem.²⁰

²⁰ Příloha 15

11 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

A) Knižní a periodická literatura

1. HANYKÝŘ, V., KUTZENDÖRFER, J., Technologie keramiky. Vega s.r.o., 2000. ISBN 80-900860-6-3
2. WEIß, G., Keramika umění z hlíny kulturní dějiny a keramické techniky. Grada, 2007. ISBN 978 – 80 – 247 – 1954 - 2
3. RILEYOVÁ, N., Dějiny užitého umění. Slovart, 2003.
4. KYBALOVÁ, J., Evropská kamenina. Aventinium, 1991.
5. KYBALOVÁ, J., Kamenina v Čechách a na Moravě, Panorama, 1993

B) Internetové zdroje

1. <http://cs.wikipedia.org/wiki/Kamenina>, vyhledáno 25. 4. 2014
2. <https://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cty%C5%99I%C3%ADstek>, vyhledáno 25. 4. 2014

12 RESUMÉ

The theme of my bachelor work was Konvolut prototypes measures for steady. I decided to create a set for baking. The specified rates were 30 cm and 0.5 l. I tried to create a baking dish that would be practical and easily manipulated it in baking . Therefore, I chose the large handles on both ends. they are glue ear , I tried to simplify the production of bowls that will not make the cover , but the second will be the same bowl at the same time cover. Therefore, I created a non-traditional mansion .

Second variant of the bowl is simple and does not cover . I revived the shape of something I was trying to think of interesting feet , to be the lower part glazed . I decided for a small four-leaf clovers , which cover the entire bottom. Since I wanted to set was at first sight belong together , form a gravy boat I have chosen the same as in the bowl and I used it the same grip and feet . Handles are deliberately larger sizes to ensure smooth handling . With fou-leaf clovers formed on the bottom inside the bowl small pits that are suitable for keeping the meat outside the grease .

This product 've cast by clay, which proved to be not very appropriate and therefore emerged deformation , which spoils the impression of the whole work , so I test cast from diturvit that is less deformed .

The work was very interesting and a lot I 've learned in both the craftsmanship and in terms of technology.

13 SEZNAM PŘÍLOH

PŘÍLOHA 1

Rozměry pečících zařízení

PŘÍLOHA 2

Rešerše o zapékacích mísách

PŘÍLOHA 3

Prvotní skici

PŘÍLOHA 4

Sádrové modely mísy

PŘÍLOHA 5

Sádrový model omáčníku

PŘÍLOHA 6

Sádrové modely úchytů

PŘÍLOHA 7

Čtyřlístky a lukoprenová forma

PŘÍLOHA 8

Sádrové formy

PŘÍLOHA 9

Nerezový rošt

PŘÍLOHA 10

Zapékací mísa z kameniny

PŘÍLOHA 11

Omáčník z kameniny

PŘÍLOHA 12

Zapékací mísa a omáčník

PŘÍLOHA 13

Zapékací mísa s nerezovým roštěm

PŘÍLOHA 14

Využití mísy

PŘÍLOHA 15

Přepracovaná bakalářská práce

PŘÍLOHA 1

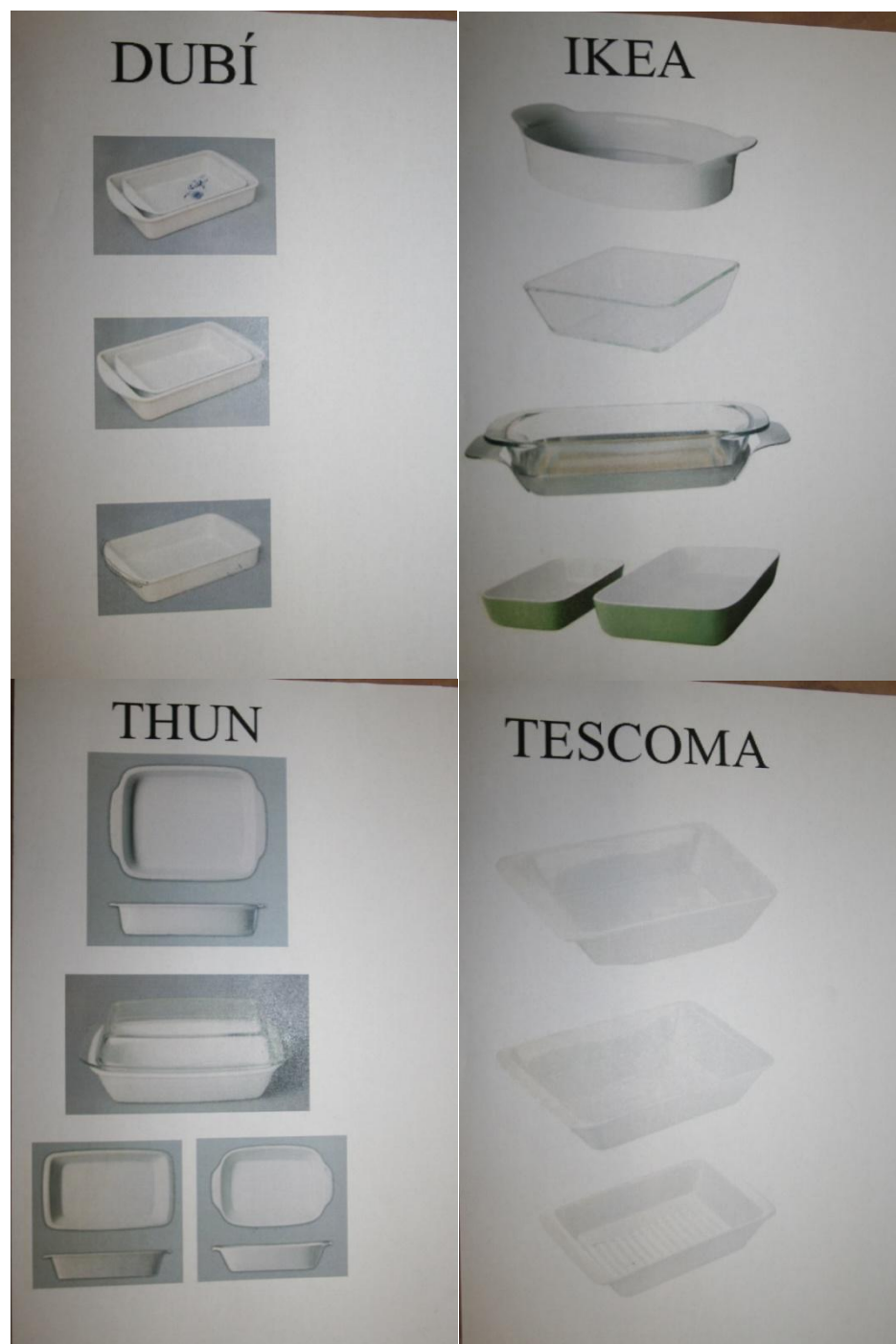
Rozměry pečících zařízení²¹

TROUBY-ROZMĚRY	
<u>MORA</u>	
Výška: 59,7 cm	
Šířka: 59,5 cm	
Hloubka: 56,5 cm	
<u>Whirlpool</u>	
Výška: 60 cm	59,5 cm
Šířka: 56 cm	59,5 cm
Hloubka: 55 cm	56,4cm
<u>Gorenje</u>	
Výška: 59,5 cm	56 cm
Šířka: 59,7 cm	59 cm
Hloubka: 56,5 cm	55 cm
<u>Electrolux</u>	
Výška: 59,4 cm	
Šířka: 59,4 cm	
Hloubka: 56,7 cm	

²¹ Foto vlastní

PŘÍLOHA 2

Rešerše o zapékacích mísách²²



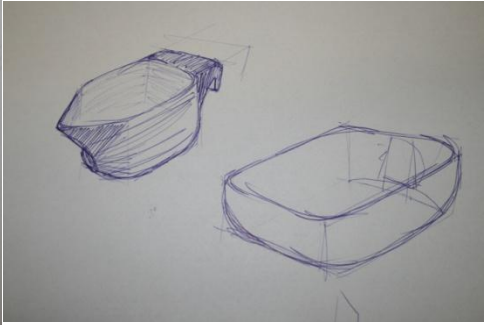
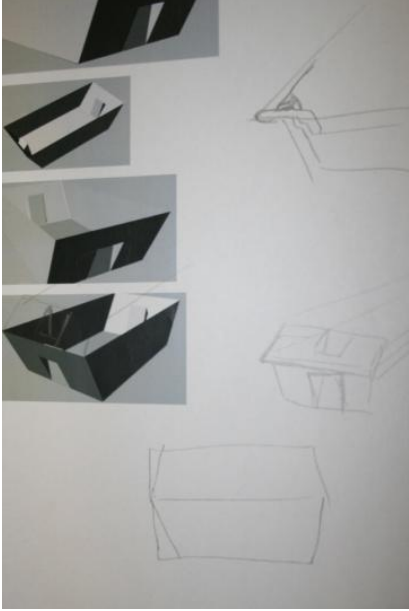
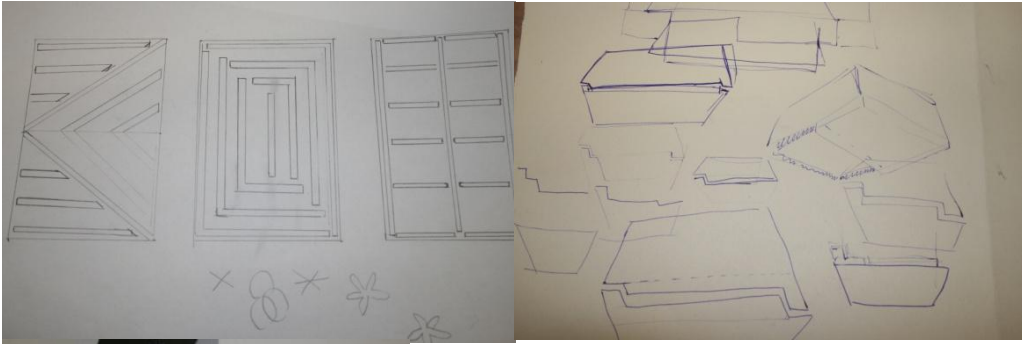
²² Foto vlastní

PŘÍLOHA 3

Prvotní skici²³



²³ Foto vlastní



PŘÍLOHA 4

Sádrové modely mísy²⁴



²⁴ Foto vlastní

PŘÍLOHA 5

Sádrový model omáčníku²⁵



²⁵ Foto vlastní

PŘÍLOHA 6

Sádrové modely úchytů²⁶



²⁶ Foto vlastní

PŘÍLOHA 7

Čtyřlístky a lukoprenová forma²⁷



²⁷ Foto vlastní

PŘÍLOHA 8

Sádrové formy²⁸



²⁸ Foto vlastní

PŘÍLOHA 9

Nerezový rošt²⁹



²⁹ Foto vlastní

PŘÍLOHA 10

Zapékací mísa z kameniny³⁰



³⁰ Foto vlastní

PŘÍLOHA 11

Omáčník z kameniny³¹



³¹ Foto vlastní

PŘÍLOHA 12

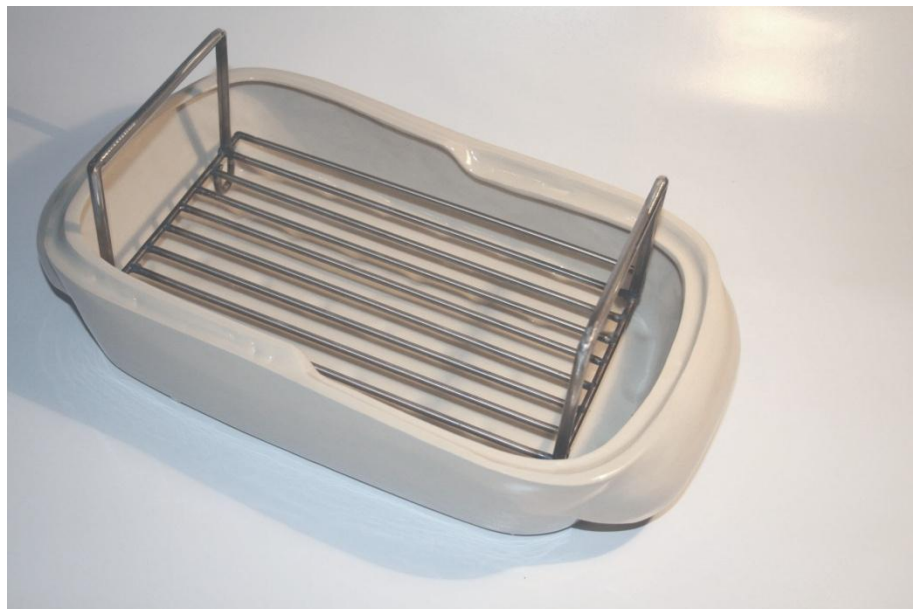
Zapékací mísa a omáčník³²



³² Foto vlastní

PŘÍLOHA 13

Zapékací mísa s nerezovým roštěm³³



³³ Foto vlastní

PŘÍLOHA 14

Využití mísy³⁴



³⁴ Foto vlastní

PŘÍLOHA 15

Přepracovaná bakalářská práce³⁵



³⁵ Foto vlatní



