

OPONENTSKÝ POSUDEK: Diplomní práce

TÉMA: Rodinný poklad, domácí štěstí

Dostala se mi do rukou diplomová práce Zuzany Černákové.

Pro zpracování své diplomní práce si zvolila zajímavé téma uchovávání potravin bez využití externích zdrojů s přihlédnutím k současným trendům zodpovědných spotřebitelů.

Téma uchování potravin je staré jako lidstvo samo a v přírodě je mezi jinými živočichy boj o přežití často spojen s překonáním suchých, či chladných období jen díky zásobám potravy. I naše civilizace prošla pozvolným vývojem, který zaznamenal několik zlomů, které sebou přinesly nutnost úpravy pokrmů tak aby měly delší trvanlivost, nižší hmotnost, nebo se k nim nedostal nikdo nepovolaný od člověka počínaje přes zvíře, až po hmyz.

V současnosti je otázka uchování potravin více spojena se zodpovědností k **sobě a prostředí** ve kterém žijeme. Záměrně zdůrazňuji tyto dva pohledy, neboť se střetávají. Chceme jíst zdravě. Chceme mít dostatek potravin a aby byly cenově dostupné. Jen tyto dvě věty z mnoha, vytvářejí řetězec důvodů, proč jsme jako většinová společnost dospěly do situace s potravinami ve které jsme dnes. Celá otázka je tedy položena pro západní spotřební společnost mezi pohodlím a plýtváním.

K samotné práci:

Svou práci Zuzana rozdělila do třech produktů s odlišným způsobem uchování potravin. Prvním je tolik známá dóza na sypké suroviny moukou počínaje, přes cukry, sole a bylinkami konče. Právě tyto šuplíky ať skleněné či keramické tvořily nedílnou součást tolik oblíbených kredencí. V podstatě byly suchou spíží a vedle plotny – sporáku s troubou byly nejdůležitějším vybavením kuchyně. Zároveň také vytvářely typickou vůni kuchyně neboť uchovávaly suroviny v neuzavřených obalech umožňujících „dýchat“. Tvar násypky odkazuje na typické tvarosloví pro tento artikl. Neposouvá tak ani v materiálu ani formě předmět dále, neboť to není potřeba – funguje. Jistá pokora je tedy na místě.

Druhým produktem je lednice, jejímž médiem je odpařující se voda. Moudro našich předků a ještě staršího fyzikálního principu, který si můžeme vyzkoušet každé léto na našem organismu, při propocených slunných dnech je dobré připomenout i ve vztahu k potravinám. Zvolený princip je určitě funkční a užitečný. Zvláště do podmínek, jako je zmiňovaná rodinná chalupa bez civilizačních vymožeností. Za hůře uchopitelné pro svoji oponenturu vidím fakt, že součástí písemné části bylo pouze trojí vyobrazení lednice v podobě ilustračních fotek. Chyběl mi zde alespoň jednoduchý technický výkres, který by spolu se schematickým návrhem, dostatečně odprezentoval princip fungování a pomohl tak představit o velikosti a funkci.

Třetím produktem je zde mísa na stůl, která mi od prvního okamžiku byla blízká. Její inspirace pooraným polem připomínající svým vzrůstem krajinu Českého krasu se mi i co do funkce jeví jako nejpropracovanější předmět celého souboru. Zvolení dvou povrchů v podobě glazované a neglazované - v barvě červenice je velmi působivé. Možná právě proto vytane na mysl, proč všechny odprezentované předměty mezi sebou tak málo komunikují a nemají v sobě nějakou scelující linku, která by více podtrhla jednotu autorství a tvarovou integritu předmětů, které se jinak nemusí v kuchyňském provozu potkat.

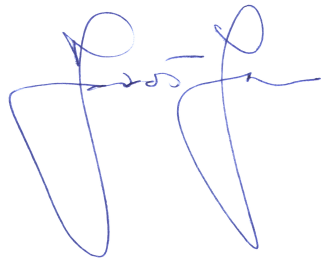
Závěrem bych shrnul praktickou část práce jako kvalitní, pokoušející se odpovědět na dnešní požadavky po zodpovědnosti a hospodárnosti, který v době nadbytku západní kultury vytváří nové souvislosti v kontrastu s nedostatkem u zemí třetího světa .

Jistý návrat ke kořenům a hledání tradic nás neoslabuje, ale naopak posiluje v našem dalším směřování jednotlivců - celku. Možná proto bych také kladl větší apel na prezentaci a podrobné zpracování rešerše, která by mapovala vznik a vývoj takto koncipovaných předmětů, neboť nám dost často chybí kontext, který je pro objektivnost hodnocení a posuzování důležitý. Nicméně to odpovídá dnešní zkratkovitosti přijímání a vydávání informací v celé společnosti. Tato výtka se ale týká obsahu teoretické části, u které bych asi s ohledem na téma přepokládal „výchovnější - informativnější“ charakter.

Jako celek hodnotím práci jako „Velmi dobrou“ tedy v číselně slovním vyjádření – „lepší dvojka“.

Oponent

MgA. Jan Jaroš



V Praze 22.5.2018