

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Diplomová práce
ILUSTROVANÁ NON-FICTION KNIHA
MALÁ KNIHA O ČAJI
BcA. Zuzana Čupková

Plzeň 2020

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Katedra designu

Studijní program Design

Studijní obor Ilustrace a grafický design

Specializace Ilustrace

Diplomová práce

ILUSTROVANÁ NON-FICTION KNIHA

MALÁ KNIHA O ČAJI

BcA. Zuzana Čupková

Vedoucí práce: akad. mal. Renáta Fučíková
Katedra designu
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara
Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2020

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara
Akademický rok: 2018/2019

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE (projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: **BcA. Zuzana ČUPKOVÁ**
Osobní číslo: **D16N0051P**
Studijní program: **N8208 Design**
Studijní obor: **Ilustrace a grafický design, specializace Ilustrace**
Téma práce: **Ilustrovaná non-fiction kniha (didaktická)**
Zadávací katedra: **Katedra designu**

Zásady pro vypracování

Tvůrčí záměr:

Vytvořit umělecky hodnotnou knihu, propojení textové a obrazové části.

Způsob realizace:

Realizační technika vyplyne v průběhu přípravných kreseb a skic a následných technických zkoušek.

Cíl:

Vytvořit funkční publikovatelnou knihu.

Charakter výstupu:

Minimálně 3 funkční exempláře knihy, minimálně formátu 10x10cm s ilustrovaným obsahem minimálně 20 ilustrací.

Průvodní zpráva bude v rozsahu 3 normostrany.

Rozsah teoretické části: **min. 3 normostrany textu**
Rozsah praktické části: **vyplyne ze zpracování DP**
Forma zpracování diplomové práce: **tištěná**

Seznam doporučené literatury:

ROSEN, Diana. *Rádce milovníka zeleného čaje*. Pragma, 2000. ISBN 80-7205-755-3.
KOCMAN, Jiří H. *Médium papír*. Vyd. 2. Brno: VUTIUM, 2004. ISBN 80-214-2372-2.
THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002. ISBN 80-7203-447-2.

Vedoucí diplomové práce: **akademický malíř Renáta Fučíková**
Katedra designu

Datum zadání diplomové práce: **31. května 2019**
Termín odevzdání diplomové práce: **30. dubna 2020**



v z. Mgr. Jindřich Lukavský, Ph.D.
proděkan pro studijní a pedagogické záležitosti

L.S.

Doc. akademický malíř Josef Mištera
děkan

Doc. akademický malíř František Steker
vedoucí katedry

Prohlašuji, že jsem umělecké dílo vypracoval(a) samostatně a nejedná se o plagiát.

Plzeň, červen 2020

.....

podpis autora

Ráda bych poděkovala akad. mal. Renátě Fučíkové za odborné vedení, předání mnohých cenných rad, podnětů a zkušeností v průběhu této diplomové práce i přes vzniklé zhoršené podmínky.

1 OBSAH

2	POPIS PŘÍPRAVY A REFLEXE PROCESU VLASTNÍ TVORBY	8
2.1	Rešerše zvoleného tématu	10
2.2	O čaji	11
	Cíl práce	8
2.3	Reflexe a dokumentace procesu tvorby.....	13
2.3.1	Proces přípravy	13
2.3.2	.Výtvarné řešení	13
2.3.3	Typografie	13
2.3.4	Technické zpracování	13
3	POPIS VÝSLEDNÉHO DÍLA A JEHO VYUŽITÍ, ČI ADJUSTACE	14
3.1	Koncept knihy	14
3.1.1	Využití ilustrací	14
3.2	Přínos práce pro daný obor	15
3.2.1	Silné stránky.....	15
3.2.2	Slabé stránky.....	15
4	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	16
4.1	Knižní a periodická literatura	16
4.2	Internetové zdroje.....	16
5	RESUME	16
6	Seznam příloh	17

2 TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY, CÍL PRÁCE

Za téma své diplomové práce jsem si zvolila ilustraci non-fiction knihy. V této práci jsem se chtěla naplno věnovat jednomu tématu a využít při tom své znalosti získané studiem a prohloubit vědomosti zvoleného tématu.

Snad jako každý student mé fakulty jsem si již od malička ráda prohlížela různorodé knihy, ale nejvíce času jsem trávila studiem ilustrací různých naučných encyklopedií o přírodě nebo o zvířatech. Výraz ilustrace v těchto knihách hraje důležitou roli, a ačkoliv se jejich námět se může zdát přesně daný, jejich autor musí mít motiv pečlivě prostudovaný, znát všechny důležité detaily a následně vybrat vhodnou kompozici tak, aby přesně a jasně ukázala žádané informace.

Během studia jsem měla zkušenost převážně s menším množstvím ilustrací a často i bez použití textového kontextu. S ilustrací knih mám jen málo zkušeností, a tak mi tato diplomová práce dala možnost vyzkoušet něco nového a pokusit se posunout své hranice. Protože jsem chtěla knížku tvořit obsahem tak trochu pro sebe, měla jsem větší zájem zpracovat téma spíše pro starší čtenáře a ty dospělé než pro děti, protože knížky pro starší mi jsou bližší.

Ilustrovat knížku o čaji mě napadlo, když jsem si všimla že, většina knih, které se tomuto tématu věnují, jsou převážně vyplněné textem nebo velkým množstvím fotografií. Já mám za to, že ilustrace jsou osobitější než fotografie a odráží trochu více individualitu autora a nemají pouze funkci doplnění textu. Zajímavé obrázky rozšiřují informace v textu obsažené a vybízejí, aby o nich čtenář dále přemýšlel.

Chtěla jsem tedy zpracovat mi blízké téma z trochu jiného pohledu, než je tak často prezentované. Ve své tvorbě mám blíže ke konkrétnějším ilustracím než k těm abstraktním a chtěla jsem svým stylem tak trochu propojit přesnost fotografie a individualitu kresby.

Cíl práce

Cílem mé práce bylo vytvořit malou knížku, kde využiji své dosavadní zkušenosti a znalosti a vyzkouším si práci na celém projektu.

Svou knížkou jsem chtěla čtenáři přehledně a zajímavě podat co nejvíce informací o čaji, který mám sama tak ráda. Ilustrace jsem vytvářela tak aby vhodně doplnili a dále rozvedly psané informace. Jak bylo dříve zmíněno, knížka je svou formou určena spíše starším dětem a dospělým, kteří by si chtěli rozšířit své znalosti o čaji. Pomocí mé knížky bych ráda zasvětila i úplného laika do tajů různých čajů a čtenáře již znalého bych ráda překvapila nějakou informací navíc nebo jen zaujala vybranými ilustracemi a snad i inspiroval k opětovnému vyzkoušení různých čajů.

3 POPIS PŘÍPRAVY A REFLEXE PROCESU VLASTNÍ TVORBY

3.1 Rešerše zvoleného tématu

O čaji jsem již před začátkem práce na diplomové práci měla přečtených mnoho knížek. A jak jsem již dříve zmínila, všimla jsem si, jak se dělí na dvě skupiny. Na straně jedné byly knížky s velmi osobním vyprávěním o zkušenostech autora s čaji, tzn. o jeho čajové cestě.

V těchto knížkách sice bylo možné získat základní přehled o historii nebo procesu zpracování čajových lístků, ale důraz byl kladen na popsání různých ochutnaných druhů nebo z návštěvy plantáží. Zajímavým přínosem těchto knížek bylo většinou popsání zkušeností s koupí kvalitnějších nebo specifických druhů čaje skrz různé obchodníky.

V druhý typ knížek, ty zas byly plné fotografií, připomínal čajovou kuchařku. Přínosem těchto knih byl velký seznam s popisem všelijakých druhů, směsí a receptů na různorodé čajové i nečajové nápoje. V tomto moři obrázků se však často ztratili informace o tom, co je a co není skutečný, pravý čaj anebo čím se u něj dosahuje jeho specifické chuti. Zajímavé druhy pak také byly často schovány mezi těmi více komerčními, jako je například Breakfast tea. Ovšem nemohu těmto knížkám upřít jejich kouzlo v tom, že pokud nevíte co pít, prostě jimi zalistujete a nějaká fotka vás zaujme a s tím i třeba objevíte nový čaj na vyzkoušení.

Ve své knížce jsem chtěla spojit tyto dva různé přístupy. Výhodou první skupiny je větší množství zajímavých informací a výhodou druhé jsou pro mě mimo jiné lákavé barevné stránky plných různobarevných čajů a roztodivných hrníčků.

Jako další možnost studia daného tématu se ukázala moje cesta do Japonska, země zelených čajů. Měla jsem možnost navštívit čajové plantáže u vesnice Wazuka a dokonce i vidět pár sběračů čaje. Bylo zajímavé si na vlastní oči potvrdit, že se některé druhy čajů a čaje vyšší kvality sbírají stále ručně. A díky mé neschopnosti přečíst název čaje v obchodě, jsem objevila pro mě do té doby neznámý čaj Hojicha. Zajímavý druh čaje, který se svou odlišností získá napařování a pražením na velké pánvi. Od ostatních čajů se liší svou kouřovou chutí a praženou vůní.

V neposlední řadě jsem hledala nebo ověřovala informace pro mou knížku na internetu, protože informace o procesu zpracování čaje je ve většině knížek velmi málo

a jen povrchně, to samé většinou platilo o informacích ohledně různých zemí, kde se pěstuje čaj.

3.2 O čaji

Čaj je jeden z nejstarších nápojů oblíbený po celém světě a pod jeho názvem si všichni jistě vybaví velké množství různorodých nápojů. Ne všechny nápoje, které v našich podvědomí a na krabičkách nosí označení čaje, jsou správné. Pojmeme čaj by se totiž měli správně označovat pouze nápoje vytvořené louhování lístků nebo částí čajovníku čínského(či jiných odrůd čajovníku), všechny ostatní nápoje, kam se řadí i bylinné čaje a oblíbený roiboos čaji ve správně nejsou.

Dle čínské legendy nápoj z čajovníku náhodou ochutnal čínský císař Šang-nung už v roce 2700-2800let před naším letopočtem. Poté, co ho chuť a svěžest objeveného nápoje skutečně zaujala, jej představil ostatním i na císařském dvoře, kde se stal velmi oblíbeným a tak se nový nápoj se dál rychle šířil. První knihu věnující se čaji sepsal Lu Jü na začátku 9. století Nejstarší písemnou zmínkou o čajovníku v Evropě je kniha s názvem "Cesty a putování" od Giovanni Battista Ramusia až z roku 1559.

Čaj také v průběhu dějin hrál několikrát důležitou roli i v politice. Vysoká daň, jež byla uvalena na čaj dovážený do Ameriky, byla vnímána jako další symbol područí a závislosti Ameriky na Anglii. V roce 1773 pomyslný pohár přetekl a proběhlo známé Bostonské pití čaje, kdy se Američané převlékli za indiány a přepadly zakotvené anglické lodě s bednami právě dovezeného čaje, které svrhly do moře. Tím ale divoká minulost čaje nekončí. Když Čína vyvážela čaj do Anglie, ta nazpět zásobovala Čínu opiem. Toto pak vyvrcholilo opiovými válkami v na konci 19. století.

Obliba čaje v průběhu dějin nikdy neklesla, a v následujícím stolení se postupně rozšířila do celého světa. Jeho pěstování bylo dlouho výsadou Číňanů, ale mezi 7. a 9. S jeho pěstováním pozvolna začali i Japonsku a v Koreii. V roce 1823 byl skotským čajovým plantážníkem Robertem Bruceem objeven nový druh čajovníku Assamu, Indii. Další rozšíření pěstování a produkce mělo za následek pokles ceny a jeho další rozšíření.

V současnosti se čaj pěstuje na většině světadílů s výjimkou Antarktidy. Největší vývoz produkce čaje čaje má nyní Indie a Čína je až na 9 místě. Jeden z důvodů může být

vysoká domácí spotřeba. Mezi dalšími hlavními vývozci čaje je Korea, Sri Lanka a Japonsko. Za zmínku jistě stojí i to že i Evropě je čajová plantáž na ostrově Portugalska a v současné době probíhají v mnoha dalších zemích pokusy o pěstování čajovníku.

Rostlinka roste v různé nadmořské výšce už od pouhých 125m až do 2450m nad mořem a nejlépe se jí daří v tropických a subtropických oblastech. Nejčastěji jsou keře zastříhovány do výšky jednoho metru kvůli snadnějšímu sběru čajových lístků.

V knížce se také věnují popisu jednotlivých kroků zpracování čajových lístků a na základě toho jejich dělení na známé druhy jako jsou čaje zelené, černé a bílé. Pro úplnost v knize i krátce popisují i „nečaje“, právě protože jsou s pravými čaji tak často spojovány. Jedná se i o Roiboos, který se vyrábí z keře nazývaného čajovec kapský a je pěstován hlavně v Africe. Dále Yerba Maté, nápoj z lístků cesmíny paraguayské, který pochází a je hlavně pěstován v Jižní Americe.

V poslední kapitole se věnují čajové kultuře. Zpočátku popíjeli čaj hlavně mniši při svých meditacích, nebo se pil pro jeho ozdravné účinky. Postupně s vývojem procesu jeho zpracování a vzniku více jeho druhů, se čaj stal oblíbeným nápojem pro každou příležitost. Ovšem nezůstalo jen u toho a vzniklo mnoho různých obřadů a zvyků věnovaných právě popíjení čaje. Například Japonský čajový obřad, který vznikl ke konci patnáctého století, může trvat i několik hodin a jeho jednotlivé kroky a úkony jsou přesně stanoveny a je praktikován dodnes.

3.3 Reflexe a dokumentace procesu tvorby

3.3.1 Proces přípravy

Ze začátku bylo důležité si o čaji zjistit co nejvíce a z co nejvíce různých zdrojů. Dalším krokem bylo jejich roztřídění a vyzdvihnutí těch nejdůležitějších informací a jejich rozřazení. Knížku jsem koncipovala jako bych o čaji vyprávěla úplnému neznalci a úplně o začátku.

Čtvercovým formátem mě inspirovaly dvě knížky o čaji, které jsem ji měla v knihovně. Tento méně častý formát na mě působí o něco intimnějším dojmem a dává prostor nejen textu, ale i zajímavému formátu ilustrací.

3.3.2 Výtvarné řešení

Nejdříve jsem chtěla na akvarelový podklad kreslit pastelkami, ale od toho postupu jsem rychle ustoupila, neboť tyto obrázky byly až příliš barevné a nevyjadřovali dostatečně můj záměr. A taky protože jsem chtěla jít jinou cestou než dříve zmíněné fotografie, zvolila jsem tu nejtradičnější techniku, tedy kresbu tužkou. U čajů je velmi důležitá jejich barva, doplnila jsem tedy kresbu o akvarel v čajových šálcích a jinde na určitých motivech barvu doplnila v počítači. Chtěla jsem, aby barvy čaje hned na první pohled zaujaly, protože pokud knížkou nemohu předat chuť a ani vůni, zbývá mi u čajů jejich barva.

3.3.3 Typografie

Pro doplnění kresby jsem chtěla najít bezpatkový lehký front, který by se pohodlně četl, a nerušil od ilustrací. Má volba nakonec padla na různé varianty Open Sans, které mi umožňovali přehledně roztřídit jednotlivé texty.

3.3.4 Technické zpracování

Díky dříve zmíněné inspiraci již existujícími knihami jsem měla formát knihy rozhodnutý rychle, pouze jsem zkoušela různé velikosti, kde ideální pro větší ilustrace se jevila velikost 21x21cm. Při výběru velikosti knihy jsem brala v úvahu plánované rozmístění kapitol a dvoustranných ilustrací.

4 POPIS VÝSLEDNÉHO DÍLA A JEHO VYUŽITÍ, ČI ADJUSTACE

4.1 Koncept knihy

Kromě dříve zmíněných záměrů a vytyčeného obsahu v knize, by kniha měla být příjemnou velikostí do ruky, spolu s velkým vnitřním prostorem s ilustracemi.

Svým obsahem by jistě našla uplatnění jak na polici laika, pro kterého by mohla být přínosem přehledně utříděnými informacemi, tak snad i na stole znalce, jenž by mohl ocenit hlavně její zajímavé výtvarné zpracování.

Knihou svým formátem může fungovat i jako dekorace a díky jemným krajinám na dvoustranách snad i jako zátiší.

4.1.1 Využití ilustrací

Ilustrace byly vytvářené hlavně pro použití do této knihy, ovšem některé by mohly fungovat samostatně, zejména ilustrace krajin. Malé ilustrace různých šálků a hrníčků by ale bylo možné dále zpracovat třeba pro pexeso.

5 PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR

5.1 Silné stránky

Mezi silné stránky na své práce považuji utřídění velkého množství informací o čaji, a jejich následnou přehlednou prezentaci čtenáři.

Myslím, že zajímavá by jistě mohla být použitá technika, kde u dominující kresby jsou dány různé barvy čajů. Vše je pak propojené v celobarevný dvoustranných ilustrací, aby si oko mohlo od podrobné kresby a kontrastních barev odpočinout.

5.2 Slabé stránky

Jako slabá stránka mi je jeví můj méně originální rukopis a snad i méně nápadité ilustrace, kde jsem se snad až příliš zaměřila na jasné sdělení a dala tak málo prostoru čtenáři na jeho fantasii.

6 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

6.1 Knižní a periodická literatura

GAYLARD, Linda. *Čajové opojení*. Přeložil Miroslava LÁNSKÁ. Praha: Euromedia, 2017. Esence. ISBN 978-80-7549-282-1.

PRATT, James Norwood a Diana ROSEN. *Rádce milovníka čaje: průvodce pro pravého znalce o tom, jak kupovat, připravovat a vychutnávat čaj*. Praha: Pragma, 1999. ISBN 80-7205-672-7.

ALCRAFT, Rob. *Čaj – směsi, původ, rituály*. Praha: Rebo, 2008. ISBN 978-80-255-0275-4

6.2 Internetové zdroje

Where in the World does Tea Grow?. American Specialty Tea Alliance [online]. Copyright © American Specialty Tea Alliance [cit. 25.06.2020]. Dostupné z: <https://specialtyteaalliance.org/world-of-tea/tea-producing-countries/>

Tea Producing Countries and Regions | RateTea. Tea Ratings & Reviews | RateTea [online]. Copyright © [cit. 25.06.2020]. Dostupné z: <https://ratetea.com/region.php>

History Of Afternoon Tea. Book the Best Places for Afternoon Tea – UK Afternoon Tea Guide [online]. Copyright © 2020 AfternoonTea.co.uk [cit. 30.06.2020]. Dostupné z: <https://afternoontea.co.uk/information/history-of-afternoon-tea/>

Forbidden. Forbidden [online]. Dostupné z: https://www.valleyoftea.com/products/eucalyptusleaves?_pos=1&_sid=682f487ba&_ss=r

Maté – Wikipedie. [online]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Mat%C3%A9>

7 RESUME

My diploma thesis is book non-fiction book. I choose for my theme tea. My goal was to create small book with lots of information's and pictures about tea. I wanted to make something what would inspire and give information to people, whose don't know anything about tea, but at the same time to catch interest maybe a tea expert too.

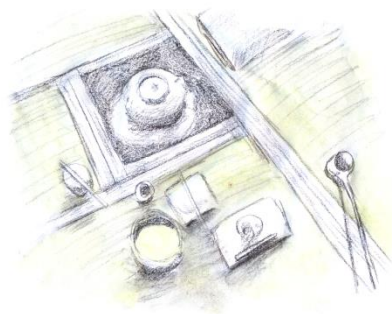
For my research I found and read two types of book. The first one was mainly about personal view on topic, like favourite brand and seller and other ones were book with lots of photographs. And I was lucky to visit real tea plantation in Japan.

At first I wanted to create full colour pictures, but later I changed my mind and did black and white ones with pencils a erasers. For strong pop of colour I added them in my pc. This step helps with finding the exact colour for different types of tea.

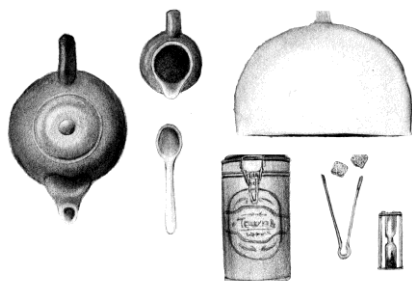
And finally my book is 21x21cm big with lots of different types of illustrations, form big ones to small ones.

Throw this war I learned a lot, and not only about tea but about making whole big project, as this book for me definitely is.

8 PŘÍLOHY



Připravná skica



Černobílá kresba čajových pomůcek



V počítači dobarvená kresba