

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Diplomová práce

2023

Bca. Viktorie Nácalová

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Diplomová práce
DESIGNOVÁ IMPROVIZACE

BcA. Viktorie Nácalová

Plzeň 2023

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Katedra designu a užitého umění
Studijní program Design a užitá tvorba
Specializace Keramický design

Diplomová práce

DESIGNOVÁ IMPROVIZACE

BcA. Viktorie Nácalová

Vedoucí práce: doc. MgA. Gabriel Vach
Katedra designu a užitého umění
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara
Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2023

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Akademický rok: 2020/2021

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: **BcA. Viktorie NÁCALOVÁ**
Osobní číslo: **D20N0033P**
Studijní program: **N0212A310010 Design a užitá tvorba**
Studijní obor: **DU – specializace Keramický design / MgA.**
Téma práce: **DESIGNOVÁ IMPROVIZACE**
Téma práce anglicky: **DESIGN IMPROVIZATION**
Zadávací katedra: **Katedra designu**

Zásady pro vypracování

Tvůrčí záměr: Mým záměrem je zužitkovat nabitě zkušenosti za uplynulé studium. Závěrečná podoba práce vyplyne z hledání a ucelování těchto znalostí za doprovodu konzultací s vedoucím práce.

Způsob realizace:

- Teoretická část, zvolení koncepční roviny tématu
- skici, návrhy vizualizace
- výroba modelů, forem
- realizace finálních předmětů

Cíl: Cílem je najít správnou rovinu designu.

Předpokládaný charakter výstupu: Volná sada min. 3 keramických objektů.

Rozsah průvodní zprávy: Min. 4 normostrany textu.

Rozsah teoretické části: **min. 4 normostrany**
Rozsah praktické části: **vyplyne ze zpracování DP**
Forma zpracování diplomové práce: **tištěná**

Seznam doporučené literatury:

HANKÝŘ, Vladimír a Jaroslav KUTZENDORFER. *Technologie keramiky*. Praha. Silikátový svaz, 2008. ISBN 978-80-86851-48-1.
VLČKOVÁ, Lucie a Alice HEKRDLOVÁ, ed. *Krásná jízba DP 1927-1948: design pro demokracii*. V Praze: Uměleckoprůmyslové museum, [2019]. ISBN 978-80-7101-180-4.
POTTER, Norman. *Co je designér: věci, místa, sdělení*. V Praze: Vysoká škola uměleckoprůmyslová, 2018. Katedra. ISBN 978-80-87989-58-6.

Dle rozhodnutí č. j. ZUM 009095/2023
stanoven nový termín odevzdání BP/DP 31. 7. 2023

Vedoucí diplomové práce: **Doc. MgA. Gabriel Vach**
Katedra designu



Datum zadání diplomové práce: **31. května 2021**
Termín odevzdání diplomové práce: **29. dubna 2022**

Dle rozhodnutí č. j. ZUM 009572/2022
stanoven nový termín odevzdání BP/DP 22. 4. 2023



L.S.

Doc. akademický malíř Josef Mištera v.r.
děkan

Doc. akademický malíř František Steker v.r.
vedoucí katedry

Prohlašuji, že jsem magisterskou práci vypracovala samostatně a nejedná se o plagiát.

Plzeň, červenec 2023

.....

podpis autora

PODĚKOVÁNÍ

Děkuji doc. MgA. Gabrielu Vachovi za trpělivé a obohacující vedení diplomové práce a celého studia. Mga. Markétě Kalivodové za nejen technickou podporu během celého studia

Poděkování také patří mé rodině a přátelům za veškerou podporu a povzbuzení.

OBSAH

ÚVOD	11
TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY	11
CÍL PRÁCE	11
MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU DIPLOMOVÉ PRÁCE	12
PROCES PŘÍPRAVY	13
REŠERŠE	13
KULTURA A STOLOVÁNÍ	14
TVAR	15
PLOCHA	15
MOCHA TECHNIKA	16
POSTUP VÝROBY	17
POPIS DÍLA	19
TÁC Č. 1	19
TÁC Č. 2	19
TÁC Č. 3	19
TÁC Č. 4	20
TÁC Č. 5	20
ZDROJE	21
KNIŽNÍ A PERIODICKÁ LITERATURA	21
INTERNETOVÉ ZDROJE	21
RESUME	23
SEZNAM PŘÍLOH	25

ÚVOD

V rámci teoretické části diplomové práce se zaměřuji na zvyky spojené se stolováním. Stolování rozebírám a popisuji jako rituál, sleduji jeho proměnlivost v čase, zabývám se tradicemi spojenými se svátečními dny, sloužícími jako jakési vytržení z každodennosti a využitelnost v současnosti.

Praktická část diplomové práce začala již volením vhodného formátu pro přirozené prolnutí s mým, výše popsáním, záměrem. Pro realizaci jsem si stanovila několik kritérií, a to vytvořit uživatelsky funkční kusy, které se budou velikostně a tvarově lišit od standardního vybavení domácnosti, a volba techniky, ve které je autor důležitou a nedílnou součástí procesu výroby, přičemž jeho finální výsledek, který definuje vlastnosti materiálu a dané techniky.

TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY

Vybrané téma mé diplomové práce nese název Designová improvizace – podle hesla méně je více (less is more) nebo méně je nuda (less is bore). Toto téma jsem si vybrala z důvodu jeho rozsáhlých hranic, v rámci, kterých mohu aplikovat nabyté zkušenosti z průběhu studia, které popisuji v kapitole *mé dosavadní dílo v kontextu diplomové práce*, a vyzkoušet si volnost v navrhování a hledání inspirace v procesu tvorby.

CÍL PRÁCE

Ve své práci zužitkuji své zkušenosti nashromážděné během magisterského studia. Mým cílem je navrhnout produkty, které budou působit esteticky, jako doplněk do interiéru, a zároveň jako užitý předmět, který je používán s radostí a nese v sobě význam i hodnotu pro svého majitele.

MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU DIPLOMOVÉ PRÁCE

V navazujícím magisterském studiu jsem se ve své tvorbě při plnění klauzurních prací převážně věnovala designu užitečného nádobí. Každé jednotlivé zadání mě ovlivnilo jiným způsobem a dalo mi možnost se zabývat různými přístupy k práci.

Při některých projektech jsem si vyzkoušela navrhnout produkt pro sériovou výrobu porcelánové manufaktury, jako je Český porcelán a.s. Dubí, pro který jsem navrhla hrnky ve dvou velikostech na techniku zatačení. Hrnky volně vycházely z talíře, který jsem navrhla pro již uzavřenou manufakturu Schlaggenwald. Oba tyto produkty jsou tak po vzoru formy stejné, ale díky rozehnané lince okraje působí různorodě a živě.

Další rovina, se kterou jsem se při práci potkala, byla přímá reakce na produkt s historickým kontextem. Takovou prací byla například miska *Rozkvět*, která reagovala na kubistickou dózu *Krystal* (1911) od Pavla Janáka. Největší inspirací při navrhování misky pro mě byl generativní proces při vzniku krystalů v přírodě. Celkový tvar misky jsem navrhla ve velmi jednoduchém, tradičním, rotačním tvaru tak, aby více vynikla krystalizace, která se odehrává uvnitř, zejména na dně a v pravidelné struktuře se rozšiřuje na povrch. Jiným příkladem tohoto přístupu může být série váz *Kostra ornamentu*, které vychází ze secesní čajové sady z historické sbírky Ostrova nad Ohří. Přirozený přechod z kruhu do stylizace květiny mě inspiroval ke stavění váz z jednotlivých geometrických tvarů. Při vytváření těchto dvou prací jsem reagovala na tvary a techniky z historie, ale největší zkušeností při tvorbě byla práce s 3D počítačovými programy.

Poslední dvě práce, které zmíním, měli spíše volnější zadání. Téma proces pro mě byl po práci s 3D programem příjemným osvěžením. V procesu práce jsem se zabývala vytvářením barevné palety engob a jejich následné aplikaci na plátno v podobě talířů. Při práci jsem si postupně vymýšlela různé kombinace a kompozice, ale vždy bylo potřeba myslet na konečnou fázi v peci, která jednotlivé talíře dotvářela. Talíře jsou výsledkem mého úsilí zachytit a propojit dynamiku a interakci barev v celém procesu tvorby. Opakem tohoto úkolu pro mě bylo téma jaro, léto, podzim, zima, kdy mi hlavní inspirací sloužil lunární rok a lidové tradice. Ponořila jsem se do studia naší lidové historie. Nejvíce mě zaujalo téma klíčení semen a luštěnin, které symbolizuje jakési završení celoročního cyklu, zároveň se prolíná s ročními obdobími, a je také propojené také se zvyky spojenými s námluvami. Navrhla jsem nádoby určené ke klíčení, které jsou celoroční neustálou součástí domácnosti, bez ohledu na roční období.

PROCES PŘÍPRAVY

REŠERŠE

Již zpočátku své diplomové práce jsem věděla, že chci do své práce zapojit jistou náhodnost, kterou mohu, jako autor, korigovat. Začala jsem hledáním inspirace mezi umělci a v samotném okolním světě. Jakožto autor chci být hlavní složkou výsledného díla, ale finální výsledek je definován vlastností materiálu. Mezi umělce, které mě v tomto směru inspirovali, patří Alissa Volchkova a její *The Luquid series*, ve které se odráží autorčino zaujetí tekutým a křehkým stavem hmoty během procesu tvorby. Volchkova kombinuje techniku lití na střepech do sádrové formy, díky které vznikne přesný výlitek, na který následně nalévá další zbarvené vrstvy materiálu, ty nekontrolovatelně stékají a vznikají nepravidelné tvary. Dále Nina Malterud, která ve své tvorbě posledních let vyzdvihuje proces materiálu během výpalu, vrstvení glazur a jejich interakce, které vedou k nepředvídatelným výsledkům. To využívá jako nekonečný proces přetvářením díla, dokud se jí nezdají hotová.¹ Jako poslední zmíním práci Adama Železného, který mě inspiroval svým přístupem² k materiálu při tvorbě série *Výbuch*, kde za pomoci rázové vlny tvaroval materiál. Zaujalo mě použití nového přístupu k tvarování a práci s plasticitou a měkkostí hlíny, u které je stále na výsledných tvarech vidět její křehkost. Všechny tyto práce mě zaujaly tím, že pracovaly s prvkem náhody, a zároveň svou reflektovaly vlastnosti materiálu, které udávali směr procesu vzniku díla, a jeho konečný výsledek.

Forma mého výstupu mi od začátku nebyla jasná, ale uvědomovala jsem si jediné, a to, že chci vytvořit něco, co bude k užítku. *Užití umění charakterizují hmotné artefakty, ale i (současně či odděleně) činnost (manipulace, operace). Estetická reakce je často vázána na oblast praktických úkonů, či alespoň na jejich symbol a znak*³

Po návštěvě vietnamského rodinného bistra *Nhá hai hánh* v Praze, kde mě uchvátil způsob servírování jídla, jsem si uvědomila, čemu se chci ve své práci věnovat. Mou představou bylo vytvořit nádobu do domácnosti, která bude lákat k pohostinství, přináší radost při používání, zároveň nesplňuje běžné rozměry vybavení v domácnostech, jako nevyužitá slouží vizuálně, zavěšena na zdi, jako memento radostných chvil, pro které je určena. Člověk, který ji

¹ (MALTERUD, 2023)

² (NOVOTNÁ, 2018)

³ (ŠINDELÁŘ, 1978, str. 33)

vlastní, do ní tak sám otiskuje své vlastní hodnoty, vzpomínky a tradice. Rozhodla jsem se tedy vytvořit tácy různých rozměrů, vhodné na servírování jídla.

KULTURA A STOLOVÁNÍ

Kultura je soubor norem, hodnot, tradic, zvyků, uměleckých projevů, společenských standardů předávaným v určité společnosti z generace na generaci. Je prostředím, ve kterém vyrůstáme, žijeme, prostředím, které nás formuje k lidskosti a kreativě. Kultura je způsob, jakým lidé prezentují a organizují svou společnost, jak komunikují, jak se definují a jak sdílejí své zkušenosti a znalosti. Kromě materiálních hodnot jsou důležité i hodnoty nemateriální, zvyky, tradice, svátky a náboženství. Těmito prvky vzniká symbolický svět, který nás obklopuje. Kultura se neustále vyvíjí v průběhu času a hraje důležitou roli v utváření lidské podstaty, soudržnosti společnosti a obohacování lidského života. Je důležitá pro porozumění různorodosti.⁴

V kultuře stolování se odráží různé stránky společnosti, jako jsou historické, geografické, náboženské, ekonomické a sociální. Každá společnost má své vlastní tradice, na úrovni státu, regionu, skupiny či rodiny. Rozdíly mezi nimi se mohou odrážet v přípravě jídel, výběru surovin, způsobu servírování, či v samotném stolování.

Kultura stolování zahrnuje také interakce a společenské chování během jídla. Stolování hraje důležitou roli ve formování identit, propojování lidí a udržování vazeb. Při jídle spolu lidé navzájem sdílí své zkušenosti, příběhy a tradice. Kultura stolování je dynamická, jako jiné odvětví kultury, a mění se v průběhu času následkem vlivu nových technologií, změn režimu, globalizace, atd.

Rituály probíhají podle nastolených pravidel, která během let zůstávají stejná. Tím, že je naše společnost neustále v procesu změn, dochází jejich následkem k tomu, že některé zavedené rituály ztrácí svůj původní smysl, který je nahrazen něčím novým, nebo se stávají prázdnou formou bez významu.⁵

⁴ (HALUZOVÁ, 2013, stránky 13-14)

⁵ (HALUZOVÁ, 2013, stránky 29-30)

V minulosti rituály a sváteční dny plnily především “pomocnou ruku” při hledání souladu s přírodou a rozvržením denního a ročního cyklu. Přinášely do lidského života jistotu a řád. V současné době prožíváme během roku různé rituální události, které jsou pro nás důležité, a jako jsou rodinné svátky, narozeniny, velikonoční svátky, vánoce, oslavy (jara, léta), aj. I v dnešní rychlé době rituály působí jako stabilní body, které člověku dávají jistotu, a mohou pomoci vypořádat se důležitými životními situacemi a změnami.

Důležité je zmínit rituály, které si člověk, rodina nebo skupina vytvářejí v průběhu menších intervalů. Může se jednat o setkávání během čtvrtěční snídaně při konzultacích, společné setkávání na vernisážích 500l, nedělních vernisážích v rámci Ukradené galerie, nedělního oběda u babičky, nebo jen o pravidelné setkávání s rodinou či přáteli. To jsou rituály, které nejvíce definují člověka samotného a jeho umístění ve společnosti a chodu jeho života. Takové rituály pak mohou člověku sloužit jako vytržení z každodennosti a hlavním motivem je společný zážitek. Většina takových událostí je pak spojeno s jídlem, které slouží jako součást příjemné atmosféry.

TVAR

Tvary jednotlivých táců vycházejí z volného navrhování, kdy jsem v průběhu času generovala více různorodých tvarů, ze kterých jsem následně vybírala. Rozměry táců jsem navrhovala podle potřeb a různorodosti při servírování pokrmů. Inspirace přicházela v průběhu práce v podobě různých impulsů.

PLOCHA

Při hledání technik, které bych mohla aplikovat na velkou pohledovou plochu táců, jsem stále myslela na náhodu, kterou jsem do své práce chtěla zapojit. Nejprve jsem našla inspiraci v takzvaných dynamických symetriích, které se vytvářejí v čase. Jsou lidem tak blízké, že si je v mnoha případech neuvědomujeme. Dynamické symetrie vznikají převážně díky interakci mezi přírodní silou a hmotou. Příkladem takové dynamické symetrie jsou například písečné duny vytvářené větrem, praskliny vzniklé vysušením hlíny teplem aj.

První technika, která mě zaujala, je takzvaná “sumingashi”, neboli inkoust plovoucí na vodě. Je to tradiční japonská technika, kdy dotykem štětce namočeného v inkoustu vznikají na vodě obrazce připomínající mramor. Obrazce se následně přenáší na papír nebo jiné materiály. Tato technika mi nepřišla dostatečně vhodná na takto velké plochy. Druhá technika, která mě zaujala a zasloužila hlubší zkoumání je technika zvaná Mocha.

MOCHA TECHNIKA

Mocha, nebo také dendritická struktura, je jedním z typů techniky z odvětví takzvaného máčecného nádobí. Tuto techniku ve své knize *Mocha and Related Dipped Wares, 1770-1939* zmapoval sběratel Jonathan Rickard. Tato technika byla nejvíce populární v 18. a 19. století. Vznikla a vyráběla se hlavně v Anglii odkud se rozšířila do severní Ameriky. Její název je odvozen od přístavního města al Mukha v Jemenu. Toto město je ve světě známé svým vývozem kávy. V 18. a 19. století se stalo hlavním městem pro vývoz ozdobného drahokamu, mechového achátu. Mechový achát se vyznačuje přirozeným vzorem připomínající stromy a kapradí ve zlomu kamene. Tento kámen byl v Anglii tolik oblíbený, že se hrnčíři pokusili převést jeho vizuální efekt do keramiky a výsledkem byla Mocha technika.

Dendritická struktura vzniká při kontaktu dvou kapalin, engoby a mírné kyseliny. Při kontaktu dochází k chemickému procesu, kdy engoba funguje jako zásada a její povrchové napětí jí drží na místě naopak povrchové napětí má tendenci se rozpínat. Kvůli tomu vzniká nestabilita a kyselina se začne větvit a tvořit vzory – tedy dendritickou strukturu.

V současnosti práce s touto technikou nejsou zmapované a lehce dohledatelné. Nejvíce se o ní zmiňuje americký keramik Kevin Kowalski, který se této technice věnuje přibližně pět let. Využívá ji na zdobení váz a pohárů.⁶

UKLÁDÁNÍ NA ZEĎ

Inspirace závěsných táců přišla s jejich nestandardním rozměrem. Při pomýšlení na jejich skladování mi to přišlo jako nejlepší řešení. Zároveň jsem si vzpomněla na „vzácné nádoby“ u babičky, které bylo vždy vystavené za sklem a představovalo ty vzácné chvíle pro které bylo určené. Chtěla jsem, aby vzniklé tácy vyvolávaly podobný pocit, ale byly součástí prostoru a vždy po ruce. S jejich dekorativním pojetí plochy vyniknout jako estetický doplněk v interiéru.

⁶ (Kowalski, 2023)

POSTUP VÝROBY

Po rešerši jsem začala experimentovat s mocha technikou. Při práci s touto technikou je potřeba pracovat s materiály ve velmi syrovém stavu s dostatečným načasováním a správnou přípravou jednotlivých složek. Tato technika funguje na základní reakci mezi kyselinou a zásadou. Jako zásaditá složka funguje engoba, která se nanese na kožený střep výrobku a jako kyselina se dá použít jakákoliv látka obsahující mírnou přírodní kyselinu do které je přidána barevná složka. Pro ideální výsledek je důležité si dobře načasovat nanesení kyseliny na engobu, mohlo by totiž dojít k rozpití, pokud by byla kyselina nanesena moc brzy a v opačném případě by už kyselina nemusela reagovat.⁷

Nejdříve jsem si tedy potřebovala vyzkoušet, jaký typ technologie výroby bude pro tuto specifickou techniku ideální. Zkusila jsem lití na střep, formování na kopyto a formování z plátů do sádrové formy. První dvě varianty se neprokázaly jako dostatečně efektivní a výrobek v takové velikosti se za takových podmínek během aplikace mocha techniky zdeformoval. Proto jsem jako techniku pro výrobu zvolila formování do sádrové formy.

Následovalo navrhování tvarů táců na počítači v 3D programu Rhinoceros a následný tisk na 3D tiskárně z filamentu. Modely se kvůli své velikosti tiskly na několik částí a tím se naskytla možnost jednotlivé tácy sestavit do různých variant. Po vytištění jsem jednotlivé části modelů slepila a zaformovala. Táč č. 1 a 2 jsem zaformovala v jejich původní variantě. Táč č. 3 jsem po zaformování upravila, a tak vznikl další varianta táč č. 4. To samé jsem udělala s tácem č. 5.

Materiál pro výrobu jsem si zvolila tmavší kameninu a engobu z tvrdého porcelánu, aby vynikl kontrast mezi jednotlivými materiály. Tácy jsem formovala tak, že jsem si vyválela plát kameniny, který jsem vmačkala do sádrové formy. Poté, co pohledová část tácu přešla do koženého stavu, jsem táč vylila engobou. V této fázi hrál čas nejdůležitější roli, povrch engoby jsem nechala trochu zavadnout, ale engoba musela být stále mokrá a lesklá, v ten okamžik jsem začala nanášet obarvenou kyselinu. Tu jsem nanášela buď pomocí štětce nebo kukačky. Kyselina pak už fungovala sama a začaly se tvořit obrazce, směr toku kyseliny jsem ovlivňovala nahnutím tácu, aby celému procesu pomohla gravitace.

⁷ (Robin Hopper, 2016)

Kyselina, která se v historii převážně používala pro mocha techniku, byly svařené tabákové listy.⁸ V počáteční fázi jsem vyzkoušela látky, běžně dostupné v obchodě, jako lác z okurek, šťáva z kysaného zelí, výluh ze šípku, výluh z rozmarýnu, jablečný ocet, kvašený nápoj z kombuchy⁹. Do jisté míry fungovaly všechny, po delší práci s nimi se daly od sebe navzájem rozeznat, díky drobným rozdílům. Pro plochy tácu, kde jsem potřebovala docílit výraznějších stop větvení však nebyly vhodné. Nakonec jsem si pro tvorbu vybrala jen jednu, a to kombuchu, která měla nejvýraznější efekt. Její výhodou je, že neustále pracuje její proces fermentace, a tak se nevytrácí její funkce.

Poté, co byla na tácu nanášena engoba i kyselina, jsem odřízla přesahující okraj z formy tak, aby vynikl okraj tácu a plocha, která byla pokryta engobou. Tácu musel zůstat ve formě dostatečně dlouho, aby zatusnul. Při vyndávání tácu z formy bylo důležité ho žádným způsobem nezdeformovat, proto jsem ho vykládala molitanem tak, aby když jsem ho vyklopila na sušicí rošt, zůstal ve stejné pozici. To mi ze začátku dělalo problém a způsobovalo to odpraskávání engoby v průběhu sušení a prvního výpalu. Doba sušení trvala přibližně čtyři dny na sušících roštích, objekty byly přikryté papírem takovým způsobem, aby schnutí bylo rovnoměrné.

Po sušení tácu prošel prvním pomalým výpalem (přežah) na 920 °C, po kterém už bylo znatelné, zda se na tácu v druhém výpalu objeví "chyby". Následovalo glazování a finální výpal (ostrý výpal) na 1250 °C.

Po dokončení keramické části práce jsem vytvořila polici na lze tácy skladovat v různých variantách.

⁸ (HOPPER, Robin, 2016)

⁹ *Kombucha (v češtině se většinou čte jako kombuča) je kvašený nápoj ze slazeného čaje. Rosolovitá kombuchová kultura, někdy nesprávně považovaná za houbu, je kolonií kvasinek a bakterií, označovaná jako **SCOBY**, což je anglická zkratka pro "symbiotic colony of bacteria and yeast". Vytváří se na povrchu nápoje a tvarem kopíruje stěny nádoby. Tvoří tak přirozeně nad nápojem pomyslnou poklici. Pod ní dochází k fermentaci neboli kvašení, díky němuž vznikají mnohé hodnotné látky. Jde především o organické kyseliny (např. mléčná, listová), vitaminy skupiny B, C, D, E a K. Kombuchový nápoj obsahuje také cca 1% alkoholu a oxid uhličitý, díky němuž je příjemně perlicí. (OVESNÝ, Pavel, 2012-2023)*

POPIS DÍLA

Výsledným dílem mé práce je kolekce táců, která je vychází z myšlenky důležitosti setkávání, stolování během důležitých událostí se svým okolím. Plochy táců pojala mocha technikou, která každému kusu dodává vizuálně zajímavý a originální vzhled. Tácy jsou navrženy tak, aby sloužily pro servírování jídla pro různý počet osob k příležitosti různých událostí. Zpříjemňuje tak proces stolování a působí na stole i jako výrazný estetický prvek. V momentě, kdy tác není využíván k servírování jídla, nabývá své druhé funkce, instalovaný na zdi, čímž se stává estetickým doplňkem interiéru a připomínkou radostných událostí, které si do nich lze otisknout. Táč má tedy funkci trojí – slouží jako užitý předmět v domácnosti, estetický prvek v interiéru a zároveň i memento, které dotváří a naplňuje majitel tácu sám.

TÁČ Č. 1

Rozměr: 45 x 25 x 3 cm

Táč č. 1 je výrazný svými třemi výběžky vycházejícími z elipsovitého tvaru. Tento táč má nízký okraj a velkou užitnou plochu. Je vhodný na servírování spíše suchých pokrmů jako je nakrájené ovoce nebo zelenina, jednohubky, chlebíčky či jiné typy obloženého pečiva. Není vhodný na saláty s dresingem a jiné omáčkové pokrmy.

TÁČ Č. 2

Rozměr: 37 x 28 x 3,5 cm

Táč č. 2 má malou užitnou plochu. Odlišuje se výrazným praporem, který celkovému vzhledu přidává na rozměru. Díky praporu a hloubce je v tácu možné podávat teplých a šťavnatých pokrmů. Je též vhodný k servírování různých dipů a dalších příloh, jako je např. humus, guacamole, bramborová kaše apod.

TÁČ Č. 3

Rozměr: 45 x 23 x 3,5 cm

Tácy č. 3 má velmi jednoduchý symetrický tvar obdélníku se zaoblenými rohy. Okraje tácu jsou poměrně vysoké, ale jejich pozvolným zvedáním poskytují různé možnosti servírování. Je vhodný jak na pokrmy ze studené kuchyně, jako je obložené pečivo, zákusky atd. Zároveň se dá využít na servírování grilované zeleniny, bramboráků, masa, salátu s dresinkem či zálivkou.

TÁC Č. 4

Rozměr: 34 x 23 x 3,5 cm

Tácy č.4 vychází tvarově z táců č. 3, avšak má menší rozměry. Je tak vhodný na servírování stejných pokrmů jako u táců č. 3 jen pro menší počet lidí.

TÁC Č. 5

Rozměr: 45,5 x 45,5 x 4

Tác č. 5 se vyznačuje svými rozměry největší. Jeho tvar vychází z osekaného čtverce čímž vzniká tvar dvanáctiúhelníku. Svým centrálním rozložením a velikostí je vhodný spíše na kulatý stůl s umístěním uprostřed. S velikou užitnou plochou a zvýšenými okraji je vhodný na servírování více pokrmů např. maso a příloha, zelenina, sýry, uzeniny a pečivo.

TÁC Č. 6

Rozměr: 45,5 x 31,5 x 4

Tác č. 6 vychází z tvaru táců č. 5, poupravenou do podélného tvaru, čímž je vhodný na standartní stůl do domácnosti. Svou užitnou plochou a zvýšenými okraji je vhodný na možnosti servírování zmíněných u předchozích táců.

ZDROJE

KNIŽNÍ A PERIODICKÁ LITERATURA

NOVOTNÁ, H. (2018). *Porcelán+*. Brno: Masarykovo univerzita.

Přeložil Stanislav PAVLÍČEK, Jiří PILUC, Helena NYKLOVÁ, Petr HOLČÁK, Robert TSCHORN. (2015). *Kvadrivium: čtyři svobodná umění: aritmetika, geometrie, hudba a astronomie*. Praha: Dokořán, Pergamen.

ŠINDELÁŘ, D. (1978). *Estetika užitě tvorby*. Praha: Odeon.

INTERNETOVÉ ZDROJE

ADAMSON Glenn, VEITEBERG Jorunn. (červenec 2023). <https://www.kodebergen.no>. Načteno z <https://www.kodebergen.no/en/whats-happening/exhibitions/material-statements>

FENDL, E. N. (březen 2009). *národopisná revue*. Načteno z *národopisná revue 3/2009*: <https://revue.nulk.cz/narodopisna-revue-3-2009/>

HALUZOVÁ, V. (https://is.muni.cz/th/kswjz/Haluzova__V._Ritualy_21._stoleti_Archive.pdf?kod=SZ2BP_ASP;lang=cs 2013). *Rituály v životě 21. století*. Brno: Diplomová práce Vedoucí práce: Mgr. Lenka Gulová, Ph.D.

HOPPER, Robin. (10. červenec 2016). <https://ceramicartsnetwork.org>. Získáno 2023, z <https://ceramicartsnetwork.org/pottery-making-illustrated/pottery-making-illustrated-article/Mocha-Diffusion>

<http://pramstudio.cz>. (nedatováno). Získáno 10. červenec 2023, z <http://pramstudio.cz/adam-zelezny/>

JEPSSON, Patrice L. Ph.D. (10. červenec 2011). <https://www.phillyarchaeology.net>. Získáno 2023, z <https://www.phillyarchaeology.net/philly-archaeology/exhibits-to-see-online-and-in-person/dipped-dripped-dug-english-industrial-slipware-ncc-site-archaeology-on-exhibit/>

- KLAKEGG, Øystein. (27. březen 2023). <https://www.ceramicsnow.org>. Získáno 10. červenec 2023, z <https://www.ceramicsnow.org/artworks/nina-malterud-tablets-2017-2022/>
- Kowalski, K. (2023). kevinkowalskiart.square.site. Získáno 10. červenec 2023, z <https://kevinkowalskiart.square.site/>
- MALTERUD, N. (2023). <https://www.ninamalterud.no>. Získáno 2023, z <https://www.ninamalterud.no/english/about.html>
- OVESNÝ, Pavel. (2012-2023). www.vegmania.cz. Získáno 10. červenec 2023, z <https://www.vegmania.cz/clanky/kombucha/>
- Přeložil Stanislav PAVLÍČEK, Jiří PILUC, Helena NYKLOVÁ, Petr HOLČÁK, Robert TSCHORN. (2015). *Kvadrivium: čtyři svobodná umění: aritmetika, geometrie, hudba a astronomie*. Praha: Dokořán, Pergamen.
- RADOJIČIĆ, D. (březen 2019). *národopisná revue*. Načteno z *národopisná revue* 3/2019: <https://revue.nulk.cz/narodopisna-revue-3-2019/>
- SIMONIDES, D. (březen 2009). *národopisná revue*. Načteno z *národopisná revue* 2/2009: <https://revue.nulk.cz/narodopisna-revue-2-2009/>
- VÁLKOVÁ, J. (<https://dspace.cuni.cz/bitstream/20.500.11956/31574/1/140013903.pdf> 2010). *Slavnosti a rituály v lokálních kulturách současnosti*. Praha.
- VOLCHKOVA, A. (2009-2023). <http://www.alissavolchkova.com>. Získáno 10. červenec 2023, z <http://www.alissavolchkova.com/liquid>

RESUME

Diplomová práce představuje kolekci táců vyrobených formováním do sádrových forem. Zvolená kombinace materiálů, tmavší kameniny a engoby z tvrdého porcelánu vytváří kontrast a zdůrazňuje výslednou estetiku tácu. Povrchy táců jsou zdobeny mocha technikou, která vytváří dendritické struktury, které dílu dodává vizuálně zajímavý a originální charakter.

Kolekce zahrnuje šest tvarů táců s různými rozměry, což umožňuje servírování pokrmů pro různý počet osob při různých událostech. Práce se zaměřuje na důležitost setkávání a stolování během významných událostí, ať už rodinných oslav či společenských setkání. Tácy mají dvojí využití – slouží jako funkční nádoby pro servírování jídel, ale zároveň se stávají estetickým prvkem interiéru po zavěšení na stěnu. Majitelé si do nich mohou otisknout vzpomínky na významné chvíle, čímž se každý tác rozšířené o osobní rozměr. Majitel se tak zapojuje do tvorby, kdy pomocí táců může vyprávět vlastní příběhy.

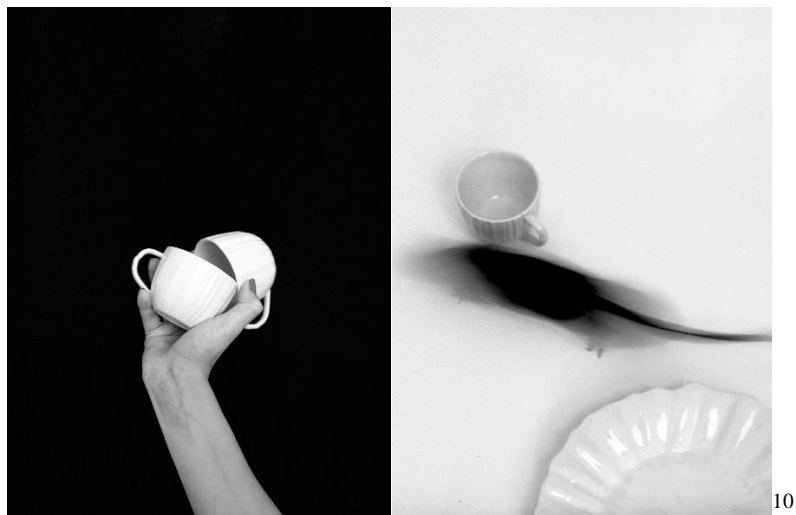
The diploma thesis presents a collection of trays made by moulding into plaster moulds. The chosen combination of materials – darker stoneware and hard porcelain engobe – creates a contrast and emphasizes the resulting aesthetics of the tray. The surfaces of the coasters are decorated with the mocha technique, which creates dendritic structures that give the work a visually interesting and original character.

The collection includes six tray shapes with different dimensions, allowing for serving food to different numbers of people at different events. The work focuses on the importance of gathering and dining during significant events, whether family celebrations or social gatherings. The trays have a dual use – they serve as functional vessels for serving food, but also become an aesthetic element of the interior when hung on the wall. Owners can imprint them with memories of significant moments, adding a personal dimension to each tray. The owner is thus involved in the creation, where they can use the coasters to tell their own stories.

SEZNAM PŘÍLOH

MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU DIPLOMOVÉ PRÁCE _____	26
REŠERŠE _____	28
POSTUP VÝROBY _____	32
VYŘAZENÉ TÁCY Z KOLEKCE _____	41
KOLEKCE VYBRANÝCH TÁCŮ _____	42

MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU DIPLOMOVÉ PRÁCE



¹⁰ Hrnky navržené pro českou porcelánku Český porcelán as. Dubí – foto: Apolena Typlová

¹¹ Taliře navržené pro zaniklou manufakturu Schlaggenwald – foto: vlastní

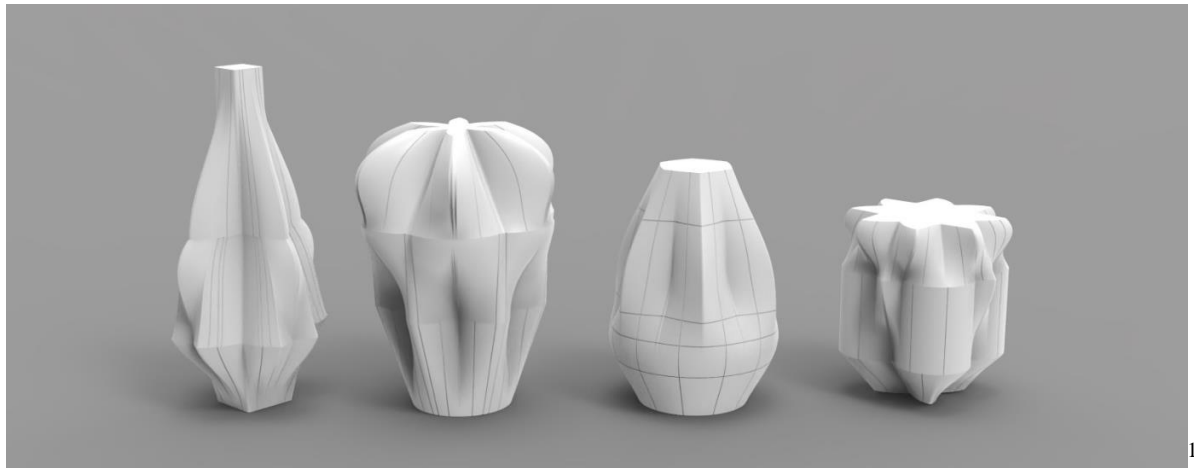
¹² Miska Rozkvět, inspirována kubistickou dózu Krystal (1911) od Pavla Janáka – foto vlastní



13



14



15



16

¹³ „Kostra ornamentu“, vázy inspirované historickou sbírkou z Ostrova nad Ohří. – foto: Jana Talířová

¹⁴ „Kostra ornamentu“, vázy inspirované historickou sbírkou z Ostrova nad Ohří – foto: Václav Marian

¹⁵ „Kostra ornamentu“, vázy inspirované historickou sbírkou z Ostrova nad Ohří – screenshot 3D programu

¹⁶ „Proces“, série talířů – foto vlastní

REŠERŠE



17



18

¹⁷ Alissa Volchkova, Luqid series – foto: Sylvain Deleu (<http://www.alissavolchkova.com/liquid>)

¹⁸ Nina Malterud, Tablets – foto: Øystein Klakegg (<https://www.ceramicsnow.org>)



19



20

¹⁹ Adam Železný – Výbuch (<https://www.instagram.com/adamzelezny/>)

²⁰ Adam Železný – Výbuch č. 203 (<https://www.instagram.com/adamzelezny/>)



21



22

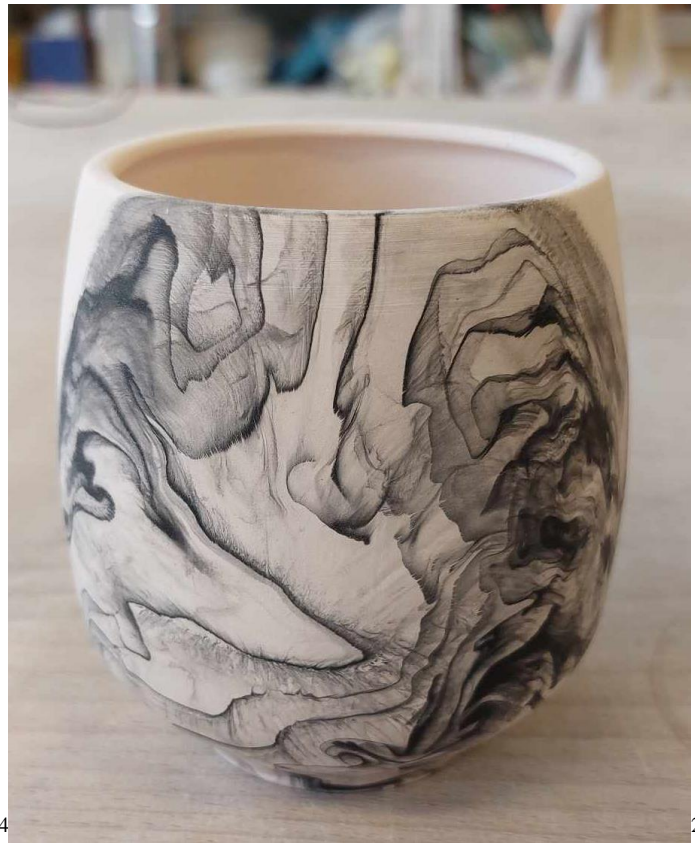


23

²¹ Servírování v bistrou Nhá hai hánh – foto vlastní

²² Snídaně během čtvrtěčních konzultací – foto vlastní

²³ Stolování s přáteli – foto vlastní

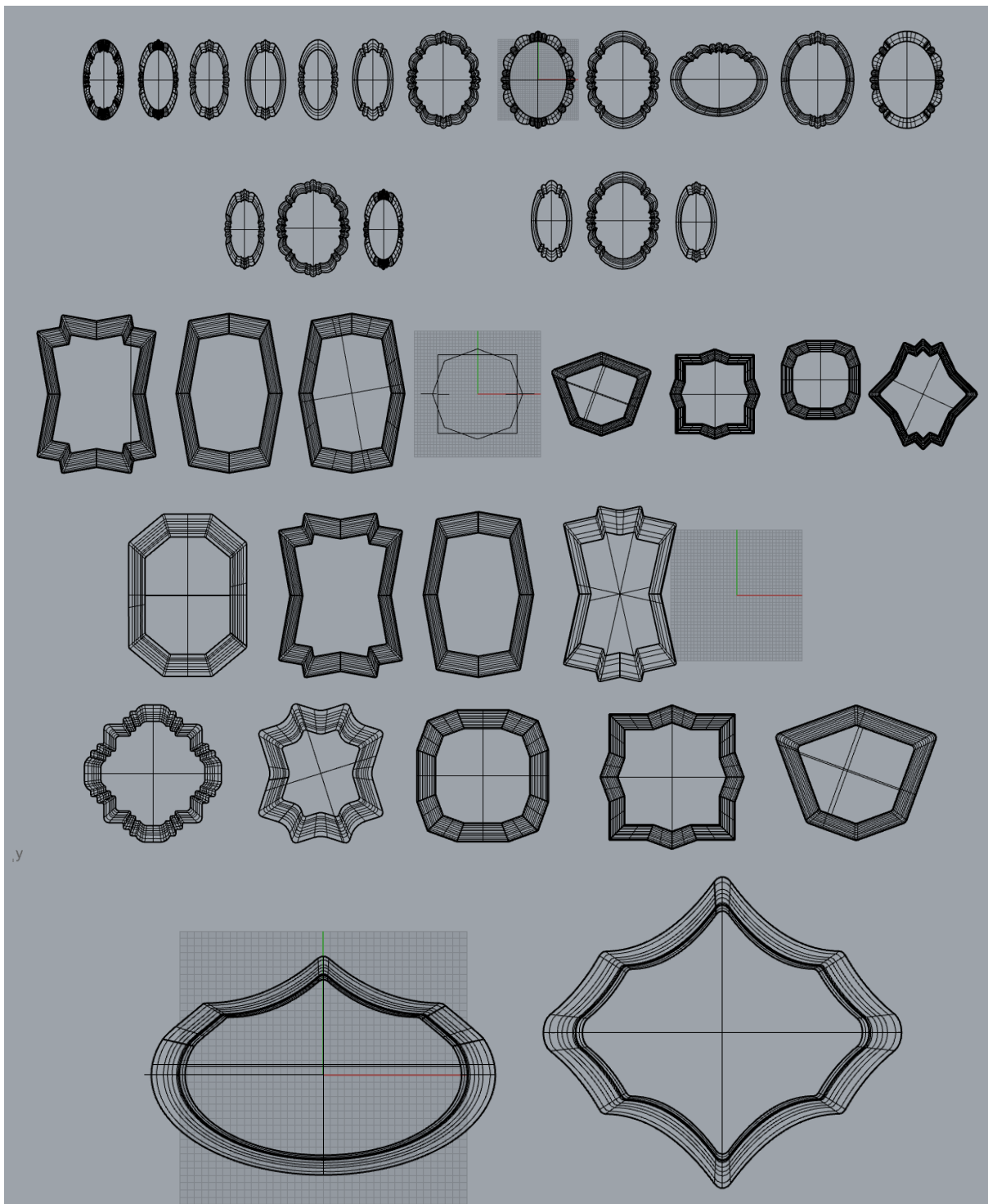


²⁴ Příklad dynamické symetrie – foto vlastní

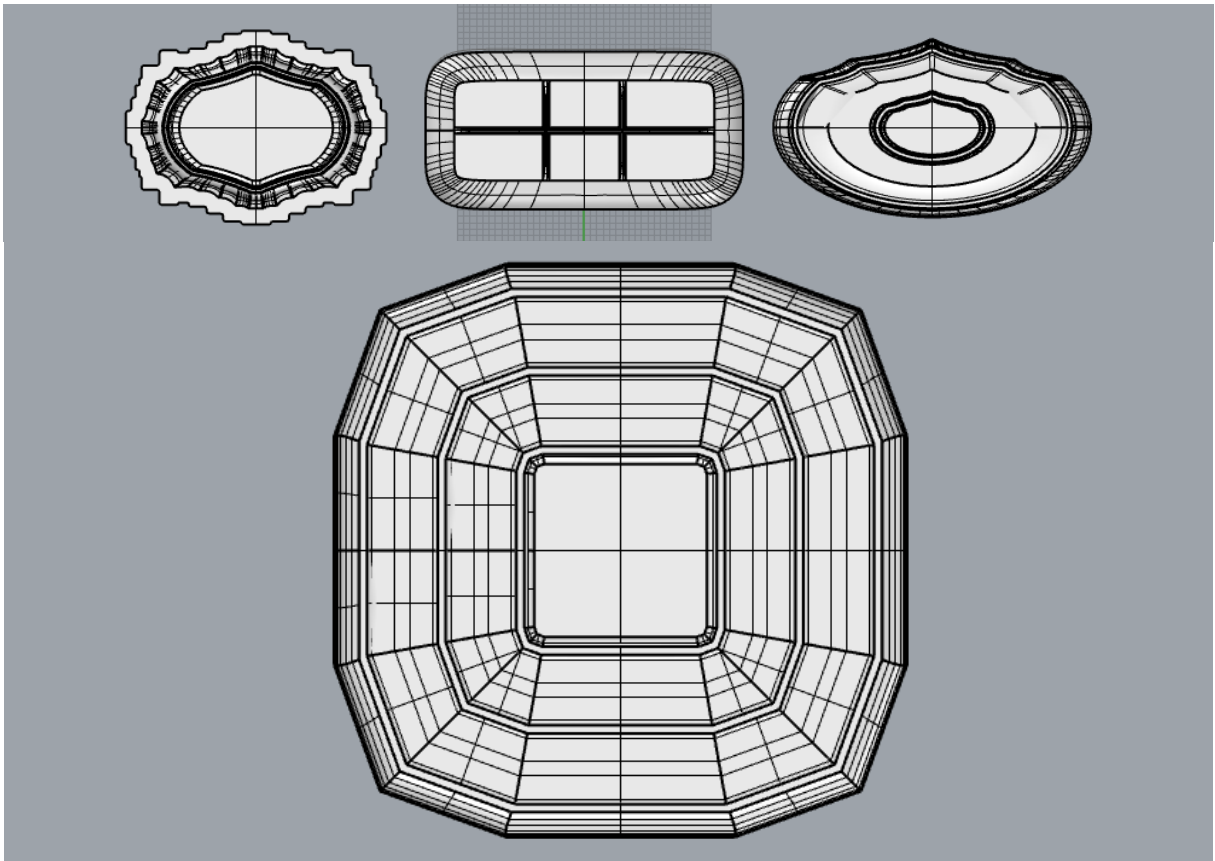
²⁵ Zkouška suminagashi – foto vlastní

²⁶ Kevin Kowalski – Landscape series (<https://kevinkowalskiart.square.site/landscape-pottery-series#>)

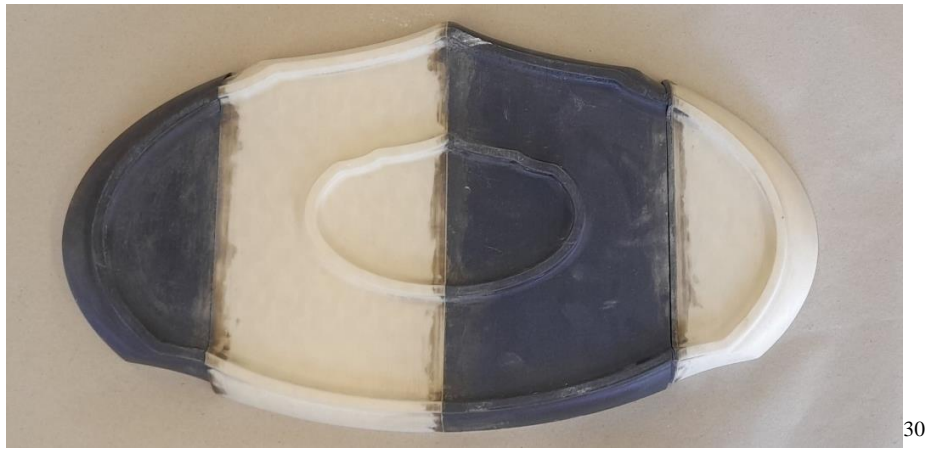
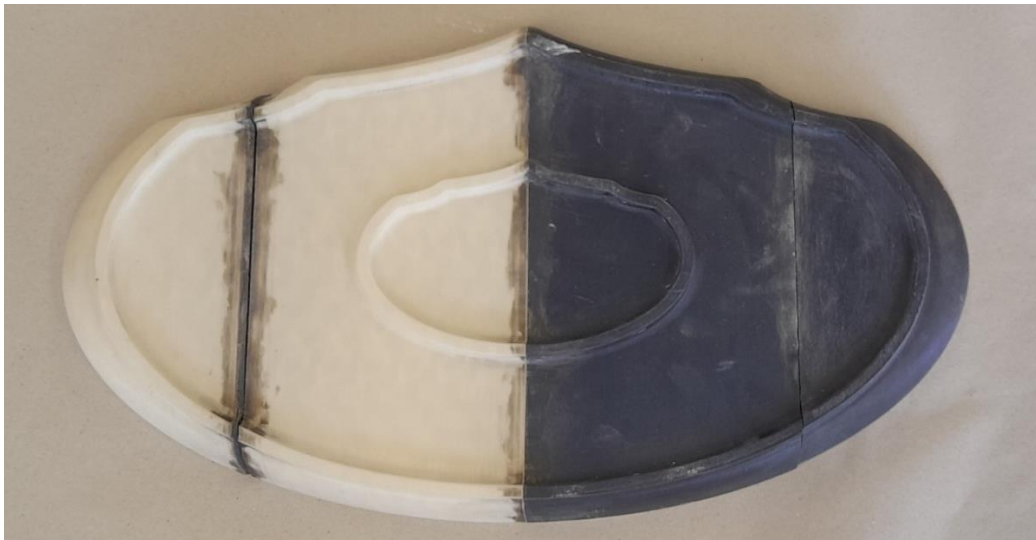
POSTUP VÝROBY



27



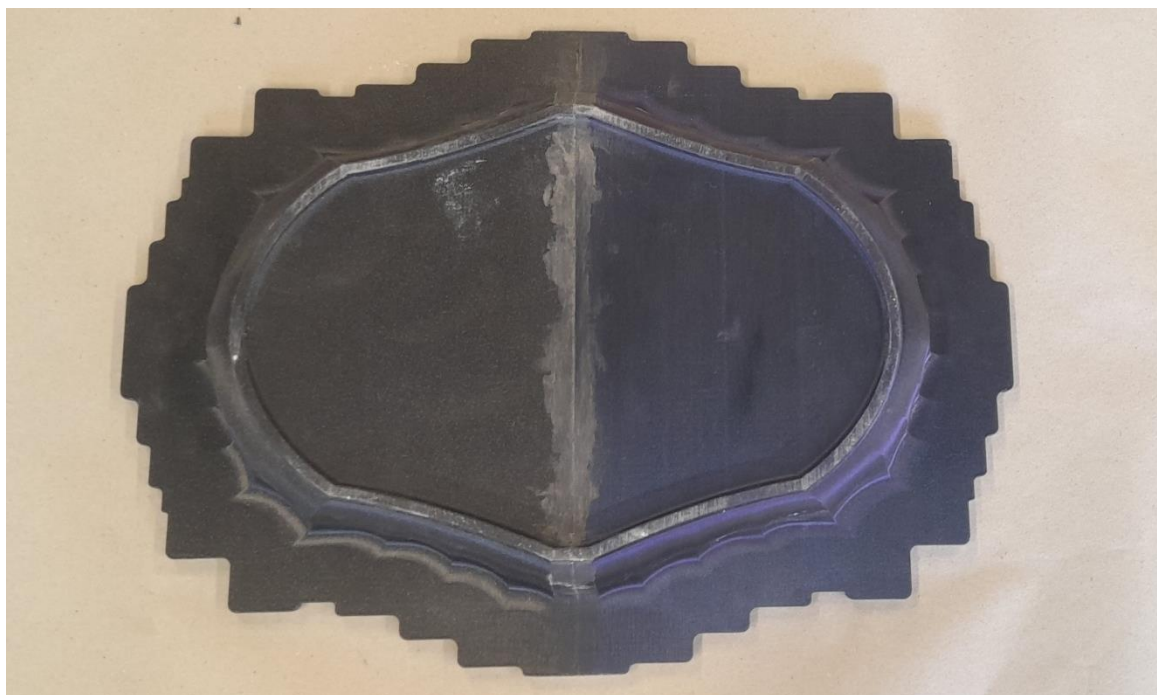
28



²⁹ Táč č. 1, tištěný model, použitá varianta – foto vlastní

³⁰ Druhá varianta tištěného modelu (táč č. 1) – foto vlastní

³¹ Třetí varianta tištěného modelu (táč č. 1) – foto vlastní



32



33

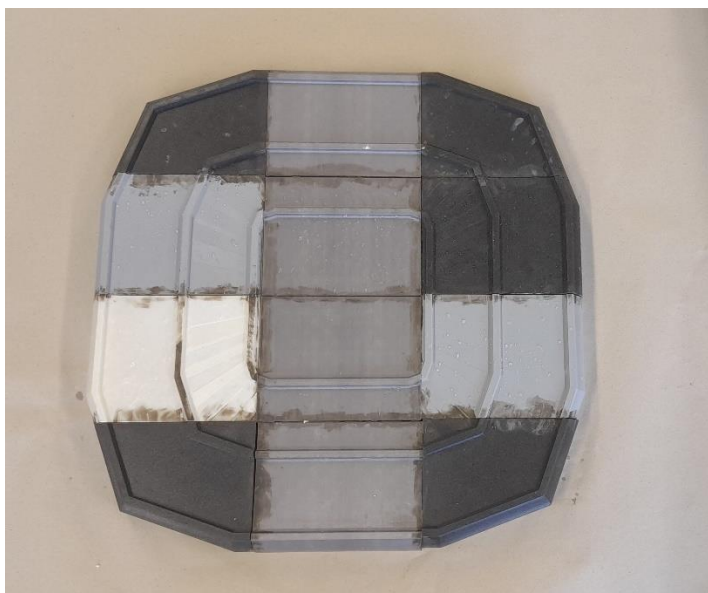
³² Táč č. 2, tištěný model – foto vlastní

³³ Táč č. 2, tištěná varianta – foto vlastní



³⁴ Táč č. 3, tištěný model, použitá varianta – foto vlastní

³⁵ Táč č. 4, tištěný model vychází z tácu č. 3, použitá varianta – foto vlastní



36



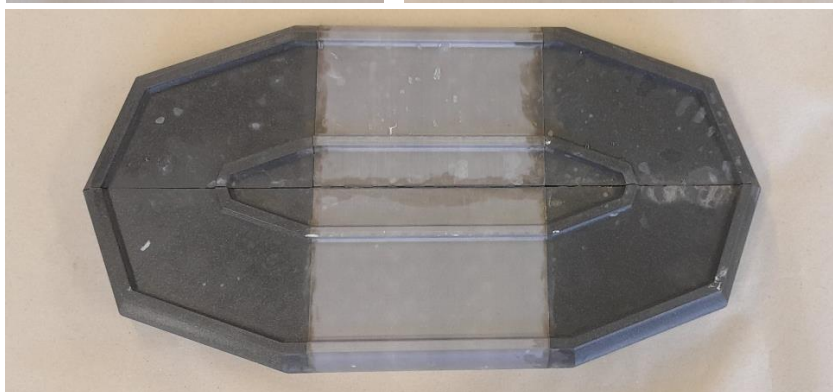
37



38



39



40

³⁶ Táč č. 5, tištěný model, původní a použitá varianta – foto vlastní

³⁷ Táč č. 5, tištěný model vychází z tácu č. 6, použitá varianta – foto vlastní

³⁸ Třetí varianta tištěného modelu (táč č. 5) – foto vlastní

³⁹ Čtvrtá varianta tištěného modelu (táč č. 5) – foto vlastní

⁴⁰ Pátá varianta tištěného modelu (táč č. 5) – foto vlastní



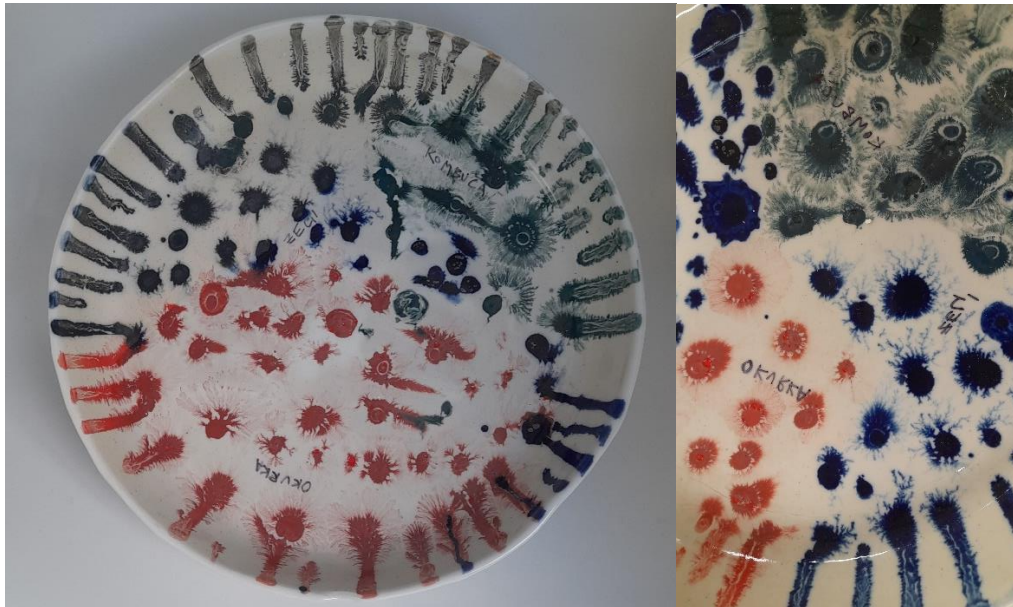
⁴¹ Zkouška lití do sádrové formy spojené s mocha technikou – foto vlastní



42



43



44

⁴² Zkouška formování na sádrové kopyto spojené s mocha technikou – foto vlastní

⁴³ Zkouška zaformování do sádrové formy spojené s mocha technikou – foto vlastní

⁴⁴ Zkouška mocha techniky (lák z okurek, voda ze zelí, kombucha) – foto vlastní



45



46



47

⁴⁵ Proces výroby tácu č. 2 – foto vlastní

⁴⁶ Táč č. 3 před oříznutím okraje – foto vlastní

⁴⁷ Odpraskaná engoba, špatné sušení – foto vlastní

VYŘAZENÉ TÁCY Z KOLEKCE



48

⁴⁸ Vyřazené tácy z kolekce – foto: Tereza Kopecká

KOLEKCE VYBRANÝCH TÁCŮ



49

⁴⁹ Vybrané tácy č. 1 do kolekce – foto: Tereza Kopecká



50

⁵⁰ Vybrané tácy č. 2 do kolekce – foto: Tereza Kopecká



51

⁵¹ Vybrané tácy č. 3 do kolekce – foto: Tereza Kopecká



52



53

⁵² Vybrané tácy č. 4 do kolekce – foto: Tereza Kopecká

⁵³ Vybrané tácy č. 5 do kolekce – foto: Tereza Kopecká



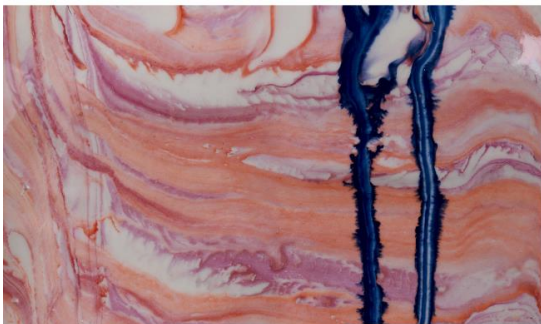
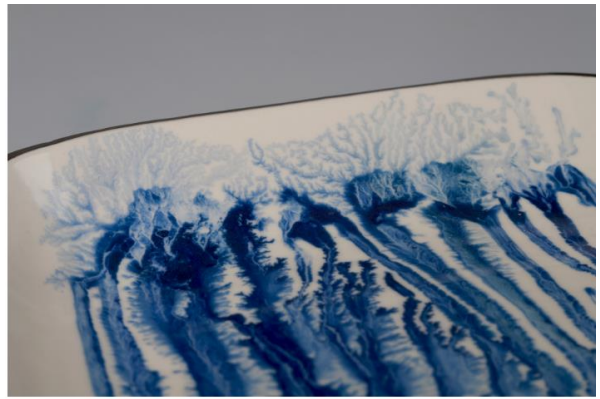
54

⁵⁴ Vybrané tácy č. 6 do kolekce – foto: Tereza Kopecská



55

⁵⁵ Police na skladování táců – foto vlastní



56

⁵⁶ Detaily mocha techniky – foto: Tereza Kopecká



57



58