



Pedagogická
fakulta
Faculty
of Education

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Pedagogická fakulta

Katedra výtvarné výchovy

Diplomová práce

Set v proměně životního stylu

A set of lifestyle changes

Vypracoval: Lucie Pokorná

Vedoucí práce: Mgr. Josef Lorenc, Dr.

České Budějovice 2018

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji diplomovou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47 b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě – vypuštěním vyznačených částí archivovaných pedagogickou fakultou elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 1. 1. 2018.

.....

podpis studentky

Poděkování

Mé poděkování patří Mgr. Josefu Lorencovi, Dr. za odborné vedení, trpělivost a ochotu, kterou mi v průběhu zpracování věnoval. Jeho cenné rady a podněty jsem využila pro svoji práci. Dále bych chtěla poděkovat celé svojí rodině za podporu při studiu, především otci za pomoc s korekturou textu a mnoho dalších cenných rad, mému manželovi za ochotu a trpělivost.

Anotace

Diplomová práce s názvem Set v proměně životního stylu je rozdělena na dvě části, teoretickou a praktickou.

V teoretické části se zabýváme v úvodu životním stylem různých sociálních skupin a kulturou stolování ve vybraných historických obdobích. V další části práce nahlédneme do historie událostí, které ovlivnily vývoj životního stylu 20. století, jak se v této době formoval design jako samostatná tvůrčí disciplína. Mezi důležité mezníky patřil vznik Bauhausu, jemuž se věnujeme v další kapitole. Následuje krátký pohled na tvorbu z dnešní doby.

Praktickou část věnujeme historii fondu, kde vzniklo a v jakých podobách se připravuje dnes. Uvedeme zde také, jaké typy nádob se používají ke konkrétnímu typu fondu. Cílem praktické části je vytvoření setu na fondu pro šest osob. Praktické zpracování - grafická vizualizace, část je realizována v lité keramice.

Klíčová slova: fondu, set, životní styl, stolování, kultura, design.

POKORNÁ, L. Set v proměně životního stylu. České Budějovice, 2017. Diplomová práce. Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích. Pedagogická fakulta. Katedra výtvarné výchovy. Vedoucí práce Dr. Josef Lorenc.

The Abstract

The Master Thesis „Set v proměně životního stylu“ is divided into two parts, the theoretical and the practical one.

The theoretical part deals with the life style of different social groups and the dining culture in particular historical periods of time. Further it explores the historical events that have impacted the development of the 20th century life style and also the way that the design has been formed as a independent creative discipline. The origin of Bauhaus was a milestone of a great importance and is covered in the next chapter. A quick look at the contemporary production is followed.

The practical part is concerned with the history of fondue, where it was found and what are the kinds of nowadays preparation. It will be introduced what sorts of containers are used for given kinds of fondue . The target of the practical part is to make a fondue set for a group of six people. This will be conducted partly by a graphical visualisation and partly by a ceramic realization.

Klíčová slova: fondue, set, lifestyle, dining, culture, design

OBSAH

Úvod	8
I. Teoretická část	10
1 Životní styl – charakteristika pojmu, faktory, které ho ovlivňují	11
1.1. Kultura stolování jako součást životního stylu	13
1.2. Hostiny – stručně o historii	15
1.3. Užité umění jako součást kultury a životního stylu.....	16
1.4. Kultura stolování jako součást historie	18
1.4.1. Vybraná období, která ovlivnila kulturu stolování	19
1.4.1.1. Společnost ve 14. století	19
1.4.1.2. Společnost v 16. století	20
1.4.1.3. Společnost v 1. pol. 20. století	21
2 Jídelní set a design	23
2.1. Významné události, které ovlivnili vývoj životního stylu	23
2.1.1. Politické, ekonomické a sociální změny v Evropě v 20. stol. ...	23
2.2. Design jako samostatná tvůrčí disciplína	25
2.2.1. Pojem design a stručně o historii	25
2.2.2. Design a funkce	27
2.2.3. Osobnost, která ovlivnila vývoj designu	29
2.2.4. Parametry průmyslového designu	30
2.2.5. Bauhaus a jeho význam pro design a životní styl	31
2.2.5.1. Keramická dílna na Bauhausu	33
2.3. Jídelní set v 21. století	34
2.4. Fondue	35
2.4.1. Historie pokrmu	38
2.4.2. Pravidla stolování při přípravě a konzumaci fondue	39
2.4.3. Druhy a sety pro přípravu fondue	40

II. PRAKTICKÁ ČÁST	41
3 Autorský set na fondue	42
3.1. Praktické zpracování	42
3.2. Grafická vizualizace setu	42
3.3. Realizace v materiálu	43
3.4. Problémy při výrobě.....	44
Závěr	46
Seznam použitých zdrojů	48
Monografické zdroje	48
Internetové zdroje	50
Seznam příloh	52
Přílohy I. – Obrázový materiál k teoretické části	52
Přílohy II. – Fotodokumentace praktické části	52
Přílohy	53
Zdroje příloh	74

Úvod

Tato teoreticko - praktická práce má základní téma, **set v proměnách životního stylu**.

Život lidí je ovlivněn mnoha faktory. Doba, ve které žijí, má svá specifika ekonomická, politická, sociální, kulturní. To vše pak ovlivňuje složení a fungování společnosti – její sociální vrstvy, vývoj vědy, techniky, její kulturu, životní styl. Součástí kultury společnosti a jedním z rysů životního stylu je i kultura stolování. Její kvalitu určujeme nejen tím, co se konzumujeme, ale i jakým způsobem pokrmy připravujeme, servírujeme a konzumujeme. Zde se setkáme s pojmem set, souprava, s jeho druhy, složením, podobou, které ovlivňovaly velmi různorodé okolnosti. Její kvalitu určujeme nejen tím, co se konzumuje, ale i jakým způsobem pokrmy připravujeme, servírujeme. Zde se setkáme s pojmem set, souprava. Jeho druhy, složení a podobu ovlivňovaly velmi různorodé okolnosti.

Úvodní část práce věnujeme několika výrazným historickým epochám, ve kterých se kultura stolování zajímavým či jinak výrazným způsobem vyvíjela nebo proměňovala.

Připomeneme si, které sociální skupiny se na formování kultury stolování podílely svým životním stylem a k němu uvedeme příklad užívaného setu.

Krátkým pohledem do historie přiblížíme stěžejní část této problematiky, uvedeme příklady různých změn, které ovlivnily životní styl lidí ve 20. stol. a výrazně ovlivnily kulturu dnešního stolování i podobu dnes užívaných jídelních souborů.

Významným činitelem, který formuje životní styl dneška, je takzvaný produktový design. Tento významný obor lidské činnosti má také svůj vývoj a historii, která je nerozlučně spjata s pojmem životního stylu. Této otázce se budeme okrajově věnovat v další části práce. Dostaneme se zpět do 20. století, design postupně zařazujeme nejen jako pojem, ale především jako samostatnou tvůrčí práci se svými profesními nároky a kritérii. Budeme se v naší práci zabývat především stěžejní rolí, jakou pro tento obor lidské činnosti znamenal Bauhaus. V další části práce se seznámíme s charakteristikou tendence a významnými druhy dnešního produktového designu.

Záměrem praktické části je vytvoření autorského návrhu setu na fondue, kterému věnujeme větší pozornost jako specifickému způsobu stolování.

Zformulujeme základní, rámcové požadavky na jeho design podle zásad kritérií průmyslového designu. Tyto požadavky nám pomohou při vytvoření individuálního konceptu pro autorský návrh našeho setu, který reaguje na některé tendence soudobého designu.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 Životní styl – charakteristika pojmu, faktory, které ho ovlivňují

S odbornými termíny jako životní způsob, životní styl, životní sloh, je úzce spojeno téma této práce. S jejich obsahem je důležité se alespoň stručně seznámit.

Sociologie životního způsobu/stylu je poměrně mladou disciplínou, to znamená, že se stále vyvíjí a s ní také souvisí chápání odborné terminologie.

Existuje více výkladů těchto termínů, např. podle socioložky J. Duffkové „je životní způsob systém významných činností a vztahů, životních projevů a zvyklostí typických, charakteristických pro určitý subjekt (jedince či skupinu, eventuálně i společenství či společnost coby konkrétní nositele životního způsobu).“¹

Další definice, podle B. a J. Filipcových zní: „Životní způsob pokládáme za široký komplex činností, kterými lidé rozličnými způsoby uspokojují a rozvíjejí své potřeby, dále za komplex vztahů, které v tomto koloběhu činností a potřeb vznikají, a konečně za souhrn s těmito činnostmi a vztahy spojených hodnot, norem a idejí.“²

Pojem životní styl, je považován za konkrétnější než pojem životní způsob.

Podle J. Duffkové se tento pojem rozlišuje na životní styl jednotlivce a životní styl skupiny. „Životním stylem jednotlivce je možné rozumět ve značné míře konzistentní životní způsob jednotlivce, jehož jednotlivé části si navzájem odpovídají, jsou ve vzájemném vztahu, vycházejí z jednotného základu, mají společné jádro, resp. určitou jednotící linii, tj. jednotný „styl“, který se jako červená linie prolíná všemi podstatnými činnostmi, vztahy, zvyklostmi apod. nositele životního stylu.

Životní styl skupiny pak představuje do určité míry vyabstrahované, typické společenské rysy životního způsobu, resp. jeho hlavních, určujících momentů, které jsou příznačné pro převážnou většinu členů nějaké skupiny (častěji jde o větší či menší skupiny, jejichž členové se navzájem všichni neznají,

¹KUBÁTOVÁ, Helena. *Sociologie životního způsobu*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2010. s. 13

²PÁCL, Pavel. *Sociologie životního způsobu*. 1. vyd. Praha: SPN, 1988, s. 5

ale obecně vzato mají společné něco, co je důležité pro vytváření životního způsobu/stylu – např. profesní skupiny či obecněji skupiny vytvářející se v souvislosti s povoláním a přípravou na něj: životní styl lékařů, profesionálních sportovců, vysokoškolských studentů apod.)³

Životní styl a životní způsob lze chápat ve vztahu k tématu naší práce jako synonyma, přičemž více používán v běžné společnosti je termín životní styl.

Životní styl má dva aspekty. Materiální aspekt, pod tím si představíme životní úroveň a druhý aspekt je kulturní, ten odpovídá kulturní úrovni, kterou tvoří např. návštěva divadel, restaurací, sport, četba.⁴

Životní styl je ovlivněn také životními podmínkami, v kterých člověk či společnost žije. Faktory, které ovlivňují životní podmínky a tím životní styl, dělíme podle jejich původu a obsahu na podmínky přírodní, společenské a osobnostní.

Mezi přírodní podmínky řadíme geografické, biologické a demografické. Geografické podmínky nám životní styl ovlivňují klimatickými poměry, v jakých daná společnost žije, geologickými poměry, což znamená jaká přírodní bohatství a vodní zdroje se na území nachází, což je pro společnost velkým přínosem jak finančním, tak pracovním. Na příkladu si uvedeme, jak mohou tyto podmínky ovlivnit náš životní způsob. Pro naši zemi je charakteristický nedostatek důležitých surovin jako je nafta či železná ruda, tento stav značně ovlivňuje skladbu našeho národního hospodářství. Také pěstování vinné révy v jižní Moravě má velký vliv na život místních zemědělců.⁵

Biologické podmínky představují zdravotní stav společnosti, různá onemocnění, epidemie, podvýživu.

Demografické podmínky nám poskytují údaj o hustotě obyvatel, struktuře osídlení, stav migrace a další.

Společenské podmínky dělíme na makrosociální, které zahrnují informaci o aktuální politické situaci, která má vliv na životní úroveň společnosti, dále globální vývoj, vědeckotechnický vývoj a jeho sociální důsledky. Právě rychlý rozvoj vědy a techniky značně mění podobu životního způsobu, lidé se musí stále přizpůsobovat těmto pokrokům. Společenské podmínky se dělí dále na sociální

³KUBÁTOVÁ, Helena. *Sociologie životního způsobu*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2010. s. 13

⁴[Srov.]. Tamtéž. Str. 15

⁵[Srov.]. PÁCL, Pavel. *Sociologie životního způsobu*. 1. vyd. Praha: SPN, 1988, s. 12

podmínky, které určují životní úroveň. Do této kategorie můžeme zařadit tradice, historické zkušenosti společnosti, bohatství kultury, folklórní zvyklosti, vliv náboženství. Posledním dělením jsou mikrosociální podmínky. Tyto podmínky vycházejí z příslušnosti jedince k řadě sociálních skupin. Tyto skupiny vytvářejí podmínky pro své členy, většinou tedy neformálně a neuvědoměle. Určují vlastní ideologii, vlastní normy chování, systém hodnot atd.⁶

Posledním pojmem je životní sloh, ten začal používat K. Honzík ve 40. letech 20. století, kdy se domníval, že „životní sloh je soustavou vzájemně vztažných životních forem, jimiž se projevuje život určité společnosti v určité historické situaci. ...Jedná se o formy jednání, vztahů, vědomí a věcného prostředí.“⁷

1.1 Kultura stolování jako součást životního stylu

Edward B. Tylor, který je považován za otce vědecké antropologie, v roce 1871 vyslovil definici kultury: „Kultura... v širším etnografickém smyslu jako komplexní celek, zahrnující poznání, víru, umění, morálku, zákony, zvyky a ostatní způsobilosti a návyky, které člověk získal jako člen společnosti.“⁸

„Kultura je charakterizována určitým stupněm rozvoje společnosti i člověka, stupněm, který je obsažen ve výsledcích materiální i duchovní činnosti lidí, v jejich hodnotovém systému, v úrovni každodenního života (v kultuře práce, chování, vzdělání, stolování, cestování, bydlení, vyjadřování apod.) a také v úrovni řádně fungujících institucí, které tuto kulturu zabezpečují (školy, muzea, divadla, výstavní sítě, politický systém apod.). Estetická kultura je speciální částí kultury společnosti: umění (umělecká kultura) je jejím jádrem.“⁹

Nyní jsme se dostali k tématu estetiky a umění, o němž se více dozvíme v další části práce.

V předchozí kapitole jsme se seznámili s pojmem životní styl, jeho součástí je kultura. Konkrétněji kulturu zařadíme do životních podmínek, které

⁶[Srov.] PÁCL, Pavel. *Sociologie životního způsobu*. 1. vyd. Praha: SPN, 1988, s. 11-18

⁷Tamtéž. s. 16 - 17

⁸LAWLESS, Robert. *Co je to kultura*. Olomouc: Votobia, 1996. Malá díla. s.42

⁹JŮZL, Miloš. *Základy estetiky: učební text pro střední školy*. V Praze: S & M, 1992. s. 4

ovlivňují životní styl, a to životních podmínek společenských, respektive sociálních podmínek. Pojem kultura se nám objevuje i v osobnostních podmínkách, které ovlivňují životní styl, kdy jedinec je ovlivněn socializací v dané kultuře. Kulturu můžeme zjednodušeně chápat jako vše, co vytvořila lidská činnost.

Součástí kultury je kultura stolování a s ním spojené to, jak se lidé stravují, jaké mají stravovací návyky, rituály.

„Právě v jídelní kultuře, v jídelních tabu, rituálech, ve formách dělení jídla se manifestovaly počátky lidské kultury až k současným společenským formacím, jež jsou založeny na základních vzorcích mravních řádů. Kolektivní opatřování a příprava stravy, společné prožívání představ rituálního jídla, v kontextu naplněném symboly, se stalo v posledních dvou tisíciletích, v prostoru, v němž žijeme jakýmsi „mravním děním“ společenských řádů.“¹⁰

Kultura stolování prochází celými dějinami lidstva a je součástí kultury v každé zemi. Stolování se postupem času stávalo rituálem, je spojeno téměř se všemi druhy slavností. Tento rituál se objevuje při politických jednáních, jídlo často spojuje rodinu, utužuje vztahy a je důvodem k dalším setkáním.

Když nahlédneme do historie, zjistíme, že všechny velké události se řešily u stolu při hostinách. Dělo se tak nejspíš z důvodu, že nasycený člověk má lepší náladu, než člověk hladový. Jídlo lidi sblížuje a host se stává vnímavější a přístupnější pro hostitele. Hostiny jsou vládním prostředkem a často se na nich rozhoduje o osudu národů.¹¹

Ať chceme nebo ne, jídlo je součástí našeho života a to nejen z důvodu životně důležité potřeby příjmu potravy.

„Jídlo odráží životní prostředí společnosti, ale není jím zcela podmíněno. Lidé, kteří žijí blízko mořského pobřeží, budou zřejmě konzumovat více ryb než ti, kteří žijí v horách.“¹²

Do kultury stolování patří i určitá pravidla, kterými by se měl řídit každý stolovník. Základní pravidla stolování by měla být člověku vnuknuta již od dětství rodinou. Pokud si člověk vstřípí alespoň pár základních pravidel, jako jsou například správné držení příboru, vhodné oblečení, slušné chování atd., nebude

¹⁰DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999. Sociologie (ISV). s. 18

¹¹VÍTKOVÁ, Marcela. *Kultura stolování*. 2. rozš. vyd. Hradec Králové: Gaudeamus, 1999. Prométheus (Gaudeamus). s. 5

¹²FREEDMAN, Paul H (ed.). *Jídlo: dějiny chuti*. 1. české vyd. Praha: Mladá Fronta, 2008. s. 8

při slavnostnější formě stolování zaskočen. Často se stává, že někteří lidé neznají tato pravidla a cítí se pak ve společnosti trapně.

Jídlo nás zkrátka provází celým našim životem. Když se narodíme, příchod novorozence slavíme hostinou, první socializace dítěte začíná usednutím k rodinnému stolu, všechny naše úspěchy slavíme pozváním našich nejbližších ke společnému hodování, také svatba vrcholí slavnostní tabulí, také na naší poslední cestě je hostina samozřejmostí.¹³

1.2 Hostiny – stručně o historii

Hostiny lze datovat už od mladší doby kamenné, kdy jídlo nemělo hlavní úkol zasyčení, ale šlo i o společenskou událost, o čemž svědčí zdobené a tvarované nádoby.

Na přelomu 11. a 12. století se na stolech při hostinách objevovaly nejčastěji pokrmy z mouky, to znamená kaše, placky. Připravovaly se pokrmy ze zeleniny a luštěnin. Maso také nechybělo, bylo připravované z domácí či ulovené zvěře. Jídlo se zapíjelo pivem či vínem, někdy mlékem. Ovoce sloužilo k osvěžení.

Hostinami se také vyznačovalo 13. století, kde bylo množství jídla i pití. Podávalo se maso z ulovených zvířat, které se opékalo na rožni. Kromě jídla, zde byla i zábava, o kterou se starali básníci a žakéři.

Ve středověku bylo pravidlo, že jedli muži i ženy zvlášť, buď v jiné místnosti, nebo alespoň u jiného stolu. Od 12. století se ve Francii začalo stolovat dohromady a odtud se zvyk rozšířil do celé Evropy.

V 15.- 16. století hostiny ovládala zvěřina, která se servírovala na stůl celá. V tomto období si dali záležet na estetické stránce, hostina byla přehlídkou jídel, která se malovala a zlatila. Stolovníci se mohli kochat pozlacenými domy a potoky, v nichž plavali živé ryby.

Od konce 15. století se začala sepisovat a tiskem šířit společenská pravidla, kterými se museli řídit všichni v panských a bohatých domech. V roce 1515 bylo vydáno „Zrcadlo marnotratnosti“, kde se mluví o slušnosti u stolu.

¹³[Srov.] LINHARTOVÁ, Klára. *Dobré jídlo, dobré pití prodlužují živobytí: [18.9.2009-7.2.2010 NZM Praha : 6.4.2010-31.7.2010 NZM Kačina, zámek Kačina u Kutné Hory : 7.9.2010-31.10.2010 NZM Valtice. Praha: Národní zemědělské muzeum Praha, 2010. s. 17*

Během 17. a 18. století se tato pravidla vytříbila a od 19. století začíná přibývat příruček slušného chování, kde se dbalo na stolování u každodenního stolu, ale i při slavnostních hostinách. Lidé přestali jíst rukama a snažili se u jídla vypadat esteticky.

Samozřejmě byl stále velký rozdíl ve stolování jednotlivých sociálních vrstev. Od 19. století se mění způsob a kultura stolování i na vesnicích. Lidé přestávají jíst tekutá jídla ze společné mísy. Na stůl se dostávají osobní misky, které jsou postupně nahrazené talířem.¹⁴

1.3 Užité umění jako součást kultury a životního stylu

Užité umění je jedna z mála lidských činností, která má v dějinách tak dlouhé trvání. Tento obor vznikl z nejnnutnějších lidských potřeb a zastávalo nejdůležitější a nejobtížnější funkce. Tímto způsobem se zpředměťovaly potřeby lidské činnosti.

Užité umění představovalo hmotný blahobyt i bídu lidské společnosti, vypovídalo o nejnepříjemnějších a nejobecnějších otázkách. S užitým uměním se v historii setkáváme všude, neodmyslitelně patří k životu lidu a bezprostředně odráží lidskou práci, nadání, radosti a starosti. Užité umění je obrazem lidu a jeho prostředí, je svědkem migrace kultury panské, maloměstské, lidové, měšťanské, lidové, buržoazní, proletářské a nespočet dalších.¹⁵

Užité umění jako samostatný umělecký druh vzniklo v 19. Století za určitých společenských podmínek. Pod tímto pojmem nalezneme označení pro tvorbu, která měla sice tisíciletou tradici v historii lidu, ale v nové podobě našla další rozmanité kvality a podoby, které vyžadovalo tehdejší společenské bytí. Změny, které se odehrály ve všech oblastech lidské společnosti se odrážejí v užitém umění, a to velice osobitým způsobem.¹⁶

„... v antikém myšlení se umění rozumí veškerá dokonalá činnost v nejrůznějších oborech, z dnešního hlediska i mimouměleckých. Základem je důkladná znalost činění (řemesla), hodnotí se způsob a obtížnost provedení,

¹⁴ [Srov.] LINHARTOVÁ, Klára. *Dobré jídlo, dobré pití prodlužují živobytí: [18.9.2009-7.2.2010 NZM Praha : 6.4.2010-31.7.2010 NZM Kačina, zámek Kačina u Kutné Hory : 7.9.2010-31.10.2010 NZM Valtice. Praha: Národní zemědělské muzeum Praha, 2010. s. 17 - 19*

¹⁵ [Srov.] ŠINDELÁŘ, Dušan. *Estetika užité tvorby*. Praha: Odeon, 1978. s. 7

¹⁶ [Srov.] Tamtéž. s. 9

znalost materiálu a obtížnost zpracování. Pokud se mluví o umění v užším slova smyslu (umění múzické, napodobující apod.), podřizuje se i v tomto případě obecnějšímu pojmu techné (vědění). Ale u Sokrata se vyskytuje nové pojetí, když rozhodující pro umění a jeho hodnoty není původní hodnota materiálu (drahé kovy apod.), obtížnost jeho zpracování, znalost potřebná k provedení, ale to, co nazýval „vhodností účelu“, tj. především vhodností myšlenkového záměru vzhledem k účelu vznikající věci. Tradiční způsob hodnocení se tím neruší, ale je začleněno do obecnějšího způsobu myšlení jako vnitřní, ne tedy jen vnější princip. To je i cesta k novému chápání a třídění umění.“¹⁷

Ve středověku vývoj užitého umění směřoval k vydělování a specializaci uměleckých druhů a oborů. Toto vyčleňování spadá do doby vzniku měst a nástupu nové společenské třídy. Nastolují se také nové požadavky na řemeslníka. Objednavatelé požadují vyšší specializaci, odbornou vyspělost a individuálnější pojetí výtvarné řemeslné práce.¹⁸

Další změna nastala v 19. Století, kdy rozmach průmyslové velkovýroby radikálně zasahuje i do řemesla. Tato velkovýroba je v některých případech i likvidační. Užité umění tímto zásahem ovšem nekončí. Naopak se postupně mění v novou výtvarnou hodnotu a dochází tak k oživení uměleckého řemesla.¹⁹

„Na tento vývoj mají zásadní vliv takoví činitelé, jako je rozpad slohů a jednotné výtvarné kultury s takřka normovaným odlišením prvků tektonických, dekorativních, zobrazivých, ztráta vedoucí role architektury, prudký rozmach masové výroby a růst masového spotřebitele sociálně a vkusově se diferencujícího, hluboké poválečné krize, růst nezaměstnanosti, prohlubující se propast mezi přírodou a člověkem, civilizací a kulturou, svobodou a nutností, člověkem a prací, duchem a hmotou, uměním, krásou a užitkem.“²⁰

¹⁷ ŠINDELÁŘ, Dušan. *Estetika užité tvorby*. Praha: Odeon, 1978. s. 9 - 10

¹⁸ [Srov.] ŠINDELÁŘ, Dušan. *Estetika užité tvorby*. Praha: Odeon, 1978. s. 10

¹⁹ [Srov.]. Tamtéž. s. 10

²⁰ Tamtéž. s. 10 - 11

1.4 Kultura stolování jako součást historie

Jídlo nebylo vždy tak snadno dostupné jako dnes. Historie je plná kontrastů, kdy v jednom období bylo potravin na rozdávání a pak byla období půstů, někteří lidé trpěli hladem a o kousek dál se přeplňovali panské stoly vybranými pochoutkami, o kterých se chudině ani nezdálo. Když pán od stolu odhodil kost, chudák byl rád, že mohl okousat zbytky. Nepředvídatelnost úrody, nestálý přísun potravin, válčení, či závislost společnosti na jednom zdroji potravin, to vše ovlivnilo kulturu stolování.

Ve velké míře přísun a skladbu potravy ovlivňovaly přírodní podmínky. Každý kraj měl své specifické potraviny, díky složení půdy, zeměpisné šířce, nadmořské výšce a podnebí. Lidé prošli dlouhým vývojem, který trvá dodnes, než se dokázali přizpůsobit všem podmínkám a dovedli je zvládnout ve svůj prospěch.²¹

V průběhu 16. – 18. století dochází k postupným změnám stravovacích návyků, do té doby převládal středověký protiklad tučných a hubených. Lidé si začínají formovat jakousi představu o správné výživě, léčebných dietách. Kromě těchto aspektů se do popředí dostává i ekonomické hledisko. V 18. století zasáhla Evropu katastrofální zásobovací krize a tato doba se stala obdobím velkého hladomoru v českých dějinách. Jídlo bylo stále méně dostupné pro nižší a střední společenské vrstvy.²²

Idylka společného jídla, kdy se sejde celá rodina a jí ze společné mísy, byla bohužel jen metafora. V rodinách panovala přísná pravidla, jídlo sloužilo jako prostředek přežití mezi členy domácnosti a bylo hierarchicky rozdělováno. Teprve od 19. století se tato kolektivní pravidla chování začala uvolňovat.

Koncem 20. století dochází v evropské společnosti k velké individualizaci činností a lidé se postupně začali uvolňovat ze svých svazků, kterými bylo například manželství, povolání, školy i z jiných společenských oblastí. Většina rituálů, která se do této doby dodržovala a představovala jednotu společenských skupin, tak se postupem času zrušila a následně zanikla. To bylo následkem ztráty jistoty a jakési vřelosti a solidarity, která byla vyjádřena právě v rituálu

²¹[Srov.] ŠINDELÁŘ, Dušan. *Estetika užité tvorby*. Praha: Odeon, 1978. s. 3

²²[Srov.] Tamtéž. s. 9-10

společného jídla.²³

V následném textu se budeme věnovat problematice kultury stolování v několika vybraných historických epochách. Zejména v těch, ve kterých se podstatným způsobem životní styl utvářel nebo měnil a s ním logicky spojená i kultura stolování.

1.4.1 Vybraná období, která ovlivnila kulturu stolování

1.4.1.1 Společnost ve 14. století

Středověká společnost byla společností hladu. To samozřejmě neznamená, že by lidé hladověli neustále, přicházela období hladu, ale i hojnosti. V důsledku změn klimatu pronásledovaly ve 14. století evropskou společnost hladomory mnohem častěji než v předchozím století. Ale ani v úrodných letech neměla velká část obyvatel dostatek jídla po celý rok. Množství stravy a její kvalitu ovlivňovalo střídání ročních období. V létě a na podzim měli lidé dostatek čerstvých potravin, zvláště na počátku zimy bývala obvykle hojnost, protože po sklizni byly plné sýpky a před zimou se zabíjel mladý dobytek. Zato na jaře bývaly dávky jídla nízké, zásoby docházely a kvalita stravy byla špatná. Tento nedostatek se do jisté míry vyrovnával padesátidenním půstem, který církve prosazovala po dobu šesti týdnů před Velikonocemi. Pocit neustálého ohrožení hladem vedl k tomu, že lidé jedli rádi a pokud měli možnost, přejedli se. V představách středověkého člověka se pojem štěstí spojoval s hojností jídla a pití. To odráží i zábavná literatura té doby.²⁴

Základem potravy této doby byl chléb, jemuž lidé vyjadřovali úctu. To potvrzuje rčení „jak kdo jedná s chlebem, tak jedná i s lidmi.“²⁵ Dalším jídlem, které se nejčastěji konzumovalo, byla kaše, nejčastěji slané a přidával se do nich starý chléb. Sladká kaše byla označovaná za slavnostní jídlo. Oblíbeným jídlem byly omáčky, většinou sladké a kořeněné. „Způsob konzumace omáčky byl dvojitý.

²³[Srov.] DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999. Sociologie (ISV). s. 19

²⁴VONDRUŠKA, Vlastimil. *Život ve staletích: 14. století lexikon historie*. Brno: MOBA, c2011. s.75

²⁵Tamtéž. s. 76

Na stůl se servírovala v misce či hrnci a naběračkou se jí polil plátek masa položený na chlebu. Pak vzal stolovník chléb do ruky a jedl. Druhou možností bylo namáčení odkrojených kousků masa či chleba přímo v omáčce.“ Ve středověku se podávala také polévka, nejčastěji hovězí vývar, šlo o samostatné jídlo, po kterém se již další chod neservíroval. Také maso v jídelníčku nesmělo chybět, jedlo se nejčastěji hovězí, skopové a vepřové bylo považované za podřadné, naopak za nejlepší se považovala zvěřina. Maso se vařilo či dusilo. Důležitou součástí stravy byla zelenina, která se podávala jako příloha nebo základ samostatných jídel.

Ve středověku platilo pravidlo, že za pokrm se označovalo jídlo, které bylo vařené a konzumovalo se s ostatními u stolu. Z tohoto důvodu se v knihách uvádí, že se jedlo pouze dvakrát denně, nepočítala se snídaně ani svačina, kterou jedl každý člen rodiny v jinou dobu a většinou sám.

1.4.1.2 Společnost v 16. století

Dalším obdobím, které ovlivnilo životní styl pozdějších generací, bylo 16. století. Tehdy došlo k příznivému klimatickému vývoji ve střední Evropě a díky tomu zažila česká společnost po pět generací stabilnější klimatické podmínky, které byly příznivé pro hospodářství. Lid tedy netrpěl hladomorem a ustoupila i epidemie moru. Navíc vládl v zemi mír, lid dodržoval zákony, nastal klid a bezpečí. To vše vedlo k pozitivní proměně životního stylu.²⁶

Hlavními zdroji potravy mimo zemědělství u nás byl lov a rybolov. Právě v 16. století byla založena většina současných rybníků a s tím tradice rybníkářství, která trvá až dodnes. Zemědělství se rozvíjelo, velice výnosným řemeslem bylo mlynářství.²⁷

Čím dál více se začalo objevovat v jídelníčku i chudších lidí, maso. Tím se rozšířil obchod s masem a začaly se zřizovat tzv. masné krámy, kde se maso prodávalo. V některých masných krámech byla i obecní kuchyně, kde se prodávaly teplé polévky či maso s pečivem.

Ze všech druhů mas byla stále nejoblíbenější zvěřina, dále telecí, jehněčí a

²⁶[Srov.] VONDRUŠKA, Vlastimil. *Život ve staletích: 16. století lexikon historie*. Vyd. 1. Brno: MOBA, c2014. s. 5

²⁷[Srov.] Tamtéž. s. 73-78

hovězí. Vepřové maso bylo označované za podřadné, bylo určené pro sedláky.

Dalším oblíbeným pokrmem byla husa, podávala se jako posvícenské jídlo, např. svatomartinská husa. V renesanci se rozmohly zabijačky, které doplnily zábavu při svatbách, posvíceních či začátku masopustu.

Vítaným doplňkem stravy byly také mléčné výrobky. Z nadojeného mléka se vyráběla smetana, z níž se tlouklo máslo a ze zbytků se vyráběl sýr a tvaroh.²⁸

Do 16. století se jídlo připravovalo obvykle vařením v hrnci a pečením na otevřeném ohni či ve vyhřáté peci. V 16. století se začíná jídlo upravovat také smažením na másle či sádle. Nádobí, které se používalo, bylo keramické a rezné, většinou neglazované, pouze u některých kusů nádob se začal objevovat glazovaný vnitřek. Používala se poklička, aby do jídla nepadaly nečistoty. Tvar hrnců byl baňatý a to z důvodu stavení na otevřený oheň. Používaly se speciální rendlíky tzv. kuthany, které měly nožičky na spodku, ty nahrazovaly kovovou podložku v ohni. Dále měly držátko, na které se nasadila tyč, aby se mohlo lépe s jídlem manipulovat v ohni.²⁹

I v tomto období byl základem stravy chléb. Také kaše se podávaly každý den v jiné variantě, masová, sladká, zeleninová atd. Protože se dbalo nejen na chuť, ale i na vzhled, kaše se při významnějších příležitostech dobarvovaly přírodními přísadami. Vařené maso se připravovalo krájením na kostky a zamíchalo se do kaše nebo se servírovalo samostatně a podávaly se k němu omáčky v miskách, tyto omáčky sloužily v podstatě jako dnešní dressing. Maso se upravovalo také pečením vcelku, k němuž se podával chléb či vařená zelenina a také již zmíněné omáčky. Ve vyšších vrstvách se maso připravovalo s nádivkou. Oblíbené byly také studené pokrmy jako sýr, vařená vejce, ovoce.³⁰

Od 14. století se začaly objevovat pokusy o zavedení stolovacích mravů, sjednocení přinesla až renesance, kdy v tisku vycházely spisy o mravném chování. Některá z pravidel zakazovala mlaskání, říhání, štourání prsty v zubech, drbání. Host by neměl u stolu příliš mluvit, hanit hostinu či hostitele.³¹

²⁸[Srov.] VONDRUŠKA, Vlastimil. *Život ve staletích: 16. století lexikon historie*. Vyd. 1. Brno: MOBA, c2014.. 77-80

²⁹[Srov.] Tamtéž. Str. 80-81

³⁰[Srov.] VONDRUŠKA, Vlastimil. *Život ve staletích: 16. století lexikon historie*. Vyd. 1. Brno: MOBA, c2014.. s. 81-82

³¹[Srov.] Tamtéž. s. 82

1.4.1.3 Společnost v 1. polovině 20. století

„Meziválečné dvacetiletí je dobou intenzivního myšlenkového i uměleckého pohybu, obdobím boje o přerod člověka, o nové formy života a umění. Užité umění dostalo v tomto dění velmi závažné místo, neboť přichází úzce a každodenně do kontaktu s lidmi, je s to na ně bezprostředně působit. Stalo se polem názorové diferenciaci a třibení: nevyvíjelo se už v izolovaném profesionálním závětrí dílen a ateliérů, ale vstupovalo do života, aby si ověřovalo a uvědomovalo svůj sociální význam, svou schopnost a zároveň i povinnost podílet se na zlepšení a obohacení života všech.“³²

Tehdejší vývoj byl v opozici několika tendencí a to nacionálního dekorativismu, internacionálně orientovaného konstruktivismu a funkcionalismu. S těmito protiklady se také odrážely další dva protipóly moderní kultury – individualismus a masovost. Absolutní modernosti chtěl dosáhnout konstruktivismus a funkcionalismus, vytvářejí tak „nové umění“ a proměnili tak podobu interiéru a tvářnost sériového průmyslového výrobku. I zde sehrála svoji roli obecná společenská situace, která měla vliv na životní styl tehdejší společnosti. Změnili se dobové zájmy a záliby, došlo k uvolnění společenských konvencí, život byl demokratický, probíhala emancipace ženy. Další vliv na životní styl a užité umění měl sport, kult zdraví a přírody, film, tisk, reklama, cestování. Všechny tyto faktory měly vliv na tematiku a podobu předmětů užitého umění a tudíž i skladbu a podobu jídelního setu. Také továrenská výroba, která podléhala kapitalismu, určovala ráz hmotné kultury.³³

³² [Srov.] ADLEROVÁ, Alena. *České užité umění: 1918-1938*. Praha: Odeon, 1983. Užité umění. s. 15

³³ [Srov.] Tamtéž. s. 15-16

2 Jídelní set a design

2.1. Významné události, které ovlivnili životní styl

Životní styl je odrazem dané doby, proto se životní styl časem mění a prošel výraznými změnami po celá staletí. Jak jsme si již uvedli v předchozích kapitolách, jinak se žilo například v 16. století a jinak se žije dnes a to jaký životní styl budou mít naši následníci, je otázkou daleké budoucnosti. V této kapitole se zaměříme na vývoj ve 20. století, jaké události ovlivnily životní styl a tím pádem i vývoj jídelního setu a stolování.

2.1.1. Politické, ekonomické a sociální změny v Evropě v 20. století

Také 20. století přineslo Evropě velké změny. První velké změny přinesla 1. světová válka v letech 1914 – 1918. Jejím následkem byla ztráta necelých osmi miliónů životů a změny na mapě Evropy. Prvně to byl rozpad Rakouska – Uherska, Německo ztratilo část svého původního území, pro budoucí Československo a Maďarsko znamenal konec 1. světové války samostatnost a nezávislost. V roce 1919 vznikla Společnost národů, která měla zaručit světový mír. S 1. světovou válkou přišly i nové vynálezy v podobě tanků, bojových letadel a použití chemických zbraní. Technické a technologické postupy i nové materiály našly uplatnění v poválečném období.

Totéž se opakovalo v případě 2. světové války (počátek konkrétně 1. 9. 1939, trvala až do roku 1945, kdy 2. září byla oficiálně podepsána kapitulace Japonska a tím definitivně skončila 2. světová válka). Počet obětí války dle historiků činí 60 miliónů lidí. I po 2. světové válce byl zaznamenán technologický pokrok v podobě dokonalejších letadel, letadlových lodí a ponorek, v roce 1945 byla použita atomová bomba. Také zabezpečení informací nezůstalo pozadu, využívaly se šifrovací stroje, nejznámější byla německá Enigma. Na mapě se 2. světová válka podepsala rozdělením poraženého Rakouska a Německa do čtyř okupačních zón. Němečtí obyvatelé se museli

vystěhovat z východní Evropy.³⁴

V roce 1945 vznikla Organizace spojených národů, za úkol měla udržet mezinárodní mír. Pár let po válce byla Evropa rozdělena tzv. železnou oponou, která dělila demokratické státy od komunistických. Severoatlantická aliance byla založena 23. 9. 1949.

Pro budoucí vývoj Československa bylo dalším významným datem 7. 1. 1977, kdy vznikla Charta 77, která měla upozorňovat na porušování lidských a občanských práv v socialistickém, komunisty řízeném státu. V roce 1989 bylo obnoveno fungování státu na demokratických zásadách. Dne 1. 1. 1993 byly vyhlášeny dvě samostatné republiky, Česká a Slovenská. V roce 1993 vznikla Evropská unie podepsáním Maastrichtské smlouvy, kořeny snah o vytvoření tohoto útvaru ale sahají až do 50. let 20. století.³⁵

Avšak 20. století nebylo jen stoletím válek. Bylo také symbolem pokroku a optimismu.³⁶ Na přelomu 19. a 20. století byla postavena Eiffelova věž a Zeppelin se pokoušel o let vzducholodí.³⁷ Ve Švédsku byly poprvé uděleny Nobelovy ceny. V roce 1957 byla vypuštěna na oběžnou dráhu 1. umělá družice Sputnik se psem Lajka, následně 20. července 1969 vstoupil jako první muž na Měsíc Američan Neil Armstrong. Také medicína se dočkala velkých pokroků, rok 1928 byl objeven penicilin a v roce 1967 proběhla první transplantace srdce.

Životní styl se velice změnil i vynálezem televize v roce 1925 a počítače v roce 1941 a s tím souvisí vynález z 60. let - a to internet, v roce 1972 ještě pod názvem Arpanet.³⁸ Internet byl velký zlom v lidském životě, umožňuje přísun informací, ale také komunikaci mezi lidmi. Dalším komunikačním nástrojem mezi lidmi byl vynález mobilního telefonu v roce 1946.

Emancipační projevy žen měly různé podoby - v roce 1914 byla vynalezena podprsenka.³⁹ Ženám 60. léta dala možnost volby mateřství v podobě vynálezu

³⁴ *Wikipedia* [online]. 2017 [cit. 2017-12-27]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Druh%C3%A1_sv%C4%9Btov%C3%A1_v%C3%A1lka.html

³⁵ [Srov.] *Wikipedia* [online]. [cit. 2014-04-28]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/D%C4%9Bjiny_Evropsk%C3%A9_unie.html

³⁶ [Srov.] HARENBERG, Bodo. *Kronika lidstva*. [2. vyd.]. Přeložil Pavel BĚLINA. Bratislava: Fortuna Print, 1993. Edice Kronik. s. 819

³⁷ [Srov.] Tamtéž. s. 818 – 819

³⁸ [Srov.] *Wikipedia* [online]. [cit. 2014-04-28]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/D%C4%9Bjiny_Evropsk%C3%A9_unie.html

³⁹ [Srov.] *Wikipedia* [online]. [cit. 2014-04-28]. Dostupné z: <http://www.jenprozeny.cz/krasa-moda/19855-jak-vznikla-podprsenka.html>

antikoncepce.⁴⁰ I v sociální oblasti nastaly změny. V důsledku velkého počtu mužů, kteří zemřeli ve válce, se měnila role žen ve veřejném životě obecně, např. začaly bojovat o svá práva, jako bylo i volební právo. Ženy chtějí být nezávislé a minimalizovat genderové rozdíly. V naší republice např. díky ústavě z roku 1920 měly ženy zaručenou sociální, politickou i kulturní rovnoprávnost s muži.⁴¹ Dnes dokonce není výjimkou žena v politice nebo muž na mateřské dovolené. Toto by bylo dříve nepředstavitelné, protože žena i muž měli jasně dané sociální role.

Celé 20. století bylo plné změn a vynálezů. Ekonomické, politické a sociální změny tedy znovu ovlivnily změnu životního stylu a možnost výběru rozmanitých jídel a různých trendů v gastronomii v globalizovaném světě.

S tím zákonitě souvisí i design a výroba jídelních setů, které naplňují nové potřeby gastronomie. Neboť nejen samotné jídlo lahodí oku, ale především to, jak je pokrm naservírovaný.

2.2 Design jako samostatná tvůrčí disciplína

Historie a vývoj designu podstatným způsobem ovlivňuje dnešní životní styl i například způsob stolování. Je součástí naší kultury. Záměrem praktické části této práce je vytvoření autorského návrhu setu na fondue, proto bychom se měli blíže seznámit s vývojem designu v rámci evropské kultury i s obsahem pojmu samotného. Poznatky s této kapitoly uplatníme i v praktické části.

2.2.1 Pojem design a stručně o historii

U pojmu design nalezneme nespočet výkladů a názorů, které se liší už jen z úhlu odborného pohledu, kterým na tuto problematiku nahlížíme.

Slovo design souvisí etymologicky s italským výrazem disegno. Tento výraz označoval od renesance návrh, výkres. Pod tímto pojmem ale nalezneme

⁴⁰ [Srov.]*Wikipedia* [online]. [cit. 2014-04-28]. Dostupné z: <http://www.jenprozeny.cz/krasa-moda/19855-jak-vznikla-podprsenka.html>

⁴¹ Srov.]*Wikipedia* [online]. [cit. 2014-04-28]. Dostupné z: <http://dejinyvpohode.cz/Articles/1373-2-Promeny+rodiny+ve+20+stoleti+.aspx.html>

také označení „idei, která je základem nějaké práce.“⁴² Pojem označoval nějaký plán, který má být realizován či prvotní náskres uměleckého díla. Od 16. století se v Anglii začal tento pojem využívat k označení nějakého objektu užitého umění. Slovo design postupem času získalo spotřebně – estetické zabarvení.⁴³

Pokud uvažujeme, že kultura je vše, co vytvořil člověk a předává dalším generacím, design se v této linii pochopení dá vysvětlit totožně. Jestliže design chápeme jak výrobek, či věci denního použití, dá se říci, že je to kultura. Vezměme příklad ze středověku, dochované výrobky, které lidé denně používali, jako jsou různá náčiní, nádobí atd., jsou dnes uchované v muzeích a považovány za doklady tehdejší kultury.

Pokud přemýšlíme o designu jako o praxi i produktu, dojdeme k závěru, že funguje jako uzavřený systém, a to nejen v souvislosti s kulturou, ale také s ostatními kulturními systémy, jako jsou literatura, film, malířství, filozofie, fyzika, geometrie atd. Design tvoří soubor praktických činností, do kterých zahrnujeme architekturu, urbanismus a průmyslový design. Design má své vlastní specifické vlastnosti a díky nim se odlišuje od jiné kulturní praxe. Těmito vlastnostmi vymezuje hranice mezi tím, co je a není design.⁴⁴

„Kultura je naproti tomu chápána jako systém společenských kódů, díky nimž může informace vstupovat do sociální domény pomocí příslušných znaků. Kulturu jako celek lze nahlížet jako hierarchii těchto kódů, která se projevuje v různých textech. Vztah mezi designem a kulturou lze tedy popsat jako způsob, jímž je design artikulován jako ucelený kulturní systém ve vztahu k jiným kulturním systémům na úrovni kódů. Transformace těchto artikulací jsou historicky dané a projevují se jako změny ve struktuře významu. Vývoj specifických forem artikulace mezi designem a jinými kulturními systémy lze tedy nahlížet jako dynamický proces, jehož studium otevírá problém produkce významu.“⁴⁵

Design nás obklopuje všude kolem nás, aniž bychom si toho byli vědomi, až při bližším seznámením s tímto pojmem si uvědomíme, kde všude se s designem setkáváme.

⁴²PACHMANOVÁ, Martina, ed. *Design: aktualita, nebo věčnost?: antologie textů k teorii a dějinám designu*. V Praze: Vysoká škola umělecko-průmyslová, 2005. s. 42

⁴³[Srov.] Tamtéž. Str. 110

⁴⁴[Srov.] PACHMANOVÁ, Martina, ed. *Design: aktualita, nebo věčnost?: antologie textů k teorii a dějinám designu*. V Praze: Vysoká škola umělecko-průmyslová, 2005. s. 42

⁴⁵Tamtéž. Str. 42

„Design se někdy zjednodušeně chápe jako průmyslový návrh tvarů strojů a výrobků. Ve skutečnosti jde též o řešení životního prostředí člověka ve výrobním procesu, ekonomie, komunikace, ekologie, marketingu, propagace. Jde tedy o spolupráci vědy, techniky, kultury i umění. Pokud se vnější vzhled výrobku podřizuje komerčním zájmům, nehovoříme o designu, ale o stylingu.“⁴⁶

Design je součástí životního stylu a také kultury. Pojem design můžeme chápat jako výraz pro samostatnou tvůrčí disciplínu - tvorbu předmětů denní potřeby - která ovlivňuje životní styl.

I předměty denní potřeby nám mohou zprostředkovat obraz životního stylu lidí v dané zemi a historické epoše. „Design se stává výrazem nás samých prostřednictvím věcí, jež si vybíráme.“⁴⁷

2.2.2 Design a funkce

Dalo by se říci, že určitým typem designérského procesu prošly všechny předměty denní potřeby, které nás obklopují. Všechny tyto předměty si vybíráme na základě jejich funkce a toho, jak jsou formovány - zda odpovídají vkusu a potřebám každého z nás.

Design by měl vystihovat aktuální potřeby životního stylu a citlivě navazovat na hodnoty vytvořené v minulosti. „*Pouhá novost nikdy nebyla klíčem k dobrému designu – dnes ani nikdy dřív. Dodnes neustále používáme určité věci, jejichž forma se za poslední dvě staletí téměř nezměnila. Většina souvisí s jídlem – stolní nádobí včetně příborů, porcelán a sklo. Dokud u nich moderní designéři nedospějí k zásadním inovacím, nepřestaneme v této oblasti skládat hold schopnostem a zručnosti lidí minulých dob.*“⁴⁸

Každý lidský výtvar či činnost má za úkol plnit různé funkce. Kromě funkcí, pro které je předmět vytvořen, by měl plnit i estetickou funkci, aby byl jak praktický tak i krásný, protože s výrobkem, který je jak praktický tak i krásný, se nám lépe žije.⁴⁹

⁴⁶JŮZL, Miloš. *Základy estetiky: učební text pro střední školy*. V Praze: S & M, 1992. s. 35

⁴⁷PACHMANOVÁ, Martina, ed. *Design: aktualita, nebo věčnost?: antologie textů k teorii a dějinám designu*. V Praze: Vysoká škola umělecko-průmyslová, 2005. s. 15

⁴⁸PACHMANOVÁ, Martina, ed. *Design: aktualita, nebo věčnost?: antologie textů k teorii a dějinám designu*. V Praze: Vysoká škola umělecko-průmyslová, 2005. s. 18

⁴⁹[Srov.] JŮZL, Miloš. *Základy estetiky: učební text pro střední školy*. V Praze: S & M, 1992. s. 12-13

„Jednání či předměty, kterých lze přiměřeně použít vzhledem k určitému účelu, jsou funkční, plní konkrétní funkci. Funkce je takový vztah mezi dvěma prvky, jevy, předměty nebo soubory, kdy změna jedné složky v tomto dvoustranném vztahu má za následek změnu v druhé složce. Mezi účelem a výrobkem je funkční vztah.“⁵⁰

Pokud se změní účel, znamená to, že se musí změnit i výrobek či pracovní postupy. Účel se mění v závislosti na potřebách. Samotné potřeby se rozlišují na biologické – spánek, potrava, teplo a potřeby společenské. Biologické a společenské potřeby se navzájem propojují, např. potřeba kulturního stolování, zde zasahuje potřeba společenská do potřeby biologické.

„Potřeby vyvolávají naše jednání: jednáme za účelem uspokojit naše potřeby a hledáme či vytváříme předměty, které jsou vůči účelu funkční. Výchozí vztahy tedy jsou: potřeba – účel – funkce.“⁵¹

Je ale každý lidský výtvar stvořen za nějakým účelem, aby plnil nějakou danou funkci? Na tuto otázku odpovídá většina badatelů záporně. Když vezmeme příklad obyčejné dětské hry, zjistíme, že i tato aktivita má svoji funkci, připravuje dítě do života. Dalším příkladem je umělecká činnost, mnoho z nás by řeklo, že tato tvorba je samoučelná, ale opak je pravdou, umělecká činnost je společenská činnost, lidé si žádají, aby je vzdělávala, zabavila, má také výchovnou funkci. Některé předměty či činnosti, ač by se mnohým zdálo, že jsou naprosto zbytečné či bezúčelné, mohou uspokojovat potřebu kulturní a estetickou.⁵²

V některých případech se může stát, že funkce, pro kterou byl předmět stvořen, již není aktuální a začne plnit jinou funkci. Uvedeme si příklad uměleckoprůmyslových muzeí, všechny vystavené předměty dříve plnily svoji užitnou funkci, pro kterou byly vytvořeny, a když jsou umístěny do muzea, začínají plnit funkci estetickou či naučnou.

„Estetická funkce slouží nejen k vyvolávání smyslové libosti, ale pomáhá tomu, aby se jejím prostřednictvím rozkrývaly další funkce a významy, které je umělecké dílo schopno nabídnout, aby se naše potřeby kulturní a estetická rozvíjely. Proto je nezbytné estetickou funkci chápat nikoliv jako neužitečnou a

⁵⁰ JŮZL, Miloš. *Základy estetiky: učební text pro střední školy*. V Praze: S & M, 1992.. s. 13

⁵¹Tamtéž. s. 13

⁵²[Srov.] JŮZL, Miloš. *Základy estetiky: učební text pro střední školy*. V Praze: S & M, 1992. s. 14

prázdnou, nýbrž jako obsažnou a završující funkce ostatní.“⁵³

2.2.3 Osobnost, která ovlivnila vývoj designu

Architekt Gottfried Semper začal v polovině 19. století zkoumat a rozvíjet tvary průmyslových výrobků ze tří hledisek: použitého materiálu, praktického účelu a techniky práce. Někteří autoři prosazovali názor, že některé formy jsou pevně spjaty se svým účelem a u některých nalezneme volnější vztah, kdy účel je jen jedním z řešených úkolů a tvar se může libovolně měnit dle estetického názoru umělce. Tvar výrobku je závislý také na použitém materiálu a výběru techniky. V některých případech nastává zajímavá souhra formy a funkce, kdy například u pohyblivých objektů neplní forma pouze estetickou funkci, ale v těchto případech právě forma ovlivňuje rychlost pohybu, tudíž konstruktéři museli brát ohled na formu i z funkčního hlediska. Aby byl výrobek plně funkční, musel konstruktér tedy snoubit dohromady vnitřní a vnější funkce, vlastnosti materiálu a technologii zpracování.

Dalším parametrem, na který se musel brát zřetel, byl vztah: člověk – stroj. Jak již roku 450 př. n. l., uvedl Protagoras: „Člověk je měřítkem všech věcí.“⁵⁴ Člověk je právě ten, který se strojem pracuje či výrobky používá a právě z tohoto důvodu se tento vztah začal zkoumat. Na základě těchto problémů, museli konstruktéři začít spolupracovat s výtvarníky, někdy i s psychology.⁵⁵

Nežli začne konstruktér či designér formovat nějaký výrobek, měl by si důkladně prozkoumat do detailu všechny podmínky, kterými jsou klimatické, provozní, materiálové, výrobní. Tyto podmínky by měl prozkoumat, aby jim mohl formu výrobku perfektně přizpůsobit.⁵⁶

Když je výrobek hotový, měl by následovat zkušební provoz. Tato část procesu výroby je velice důležitá, protože zde se ihned zjistí nedostatky a chyby v sestrojení a tvaru.

„Myslet provozně, toť jeden ze znaků naší doby. Učíme se utvářet věci,

⁵³JŮZL, Miloš. *Základy estetiky: učební text pro střední školy*. V Praze: S & M, 1992. s. 14

⁵⁴HONZÍK, Karel. *Tvorba životního slohu: stati o architektuře a uživatelské tvorbě*. 3. vyd. Praha: Horizont, 1976. Malá moderní encyklopedie (Horizont). s. 47

⁵⁵[Srov.] Tamtéž. s. 34-35

⁵⁶[Srov.] HONZÍK, Karel. *Tvorba životního slohu: stati o architektuře a uživatelské tvorbě*. 3. vyd. Praha: Horizont, 1976. Malá moderní encyklopedie (Horizont). s. 34

modelovat je tak, aby zapadaly do provozu, aby dobře fungovaly v denním životním dějství.“⁵⁷

2.2.4. Parametry průmyslového designu

K posouzení průmyslového výrobku byl vydán tehdeším institutem průmyslového designu v Praze (aktivity převzala od roku 2007 agentura Czech Trade) soubor kritérií:

Sociální požadavky – „výrobek musí odpovídat společenské užitečnosti a efektivnosti, musí být v souladu s vědeckotechnickým pokrokem, musí uspokojovat potřeby harmonické tvorby životního prostředí a musí vylučovat předčasné morální opotřebování.“

Požadavky funkčnosti – designérský výrobek musí být optimální z hlediska svých funkcí, především z hlediska ovladatelnosti, udržovatelnosti, trvanlivosti a souladu konstrukce a formy.

Požadavky ergonomické – požadavky hygienické, antropometrické, fyziologické a psychologické.

Požadavky estetické – modernost výtvarného řešení, funkčnost formy výrobku, dokonalost výrobního zpracování i průvodní dokumentace a obalu.

Všechny výše uvedené požadavky jsou vzájemně propojené a dobrý designér musí přizpůsobit výrobek všem těmto hlediskům.⁵⁸

Jednoduchý model vzniku výrobku:

„Návrhář, jehož úsilí se soustřeďuje na to, aby jím projektovaný předmět měl co nejvyšší užitnou hodnotu.

Technolog, jehož úsilí se soustřeďuje na to, aby projekt předmětu odpovídal technologii výroby.

Výroba, jejíž úsilí se soustřeďuje na to, aby projekt (model – prototyp) reprodukovala v sériích identických výrobků.“⁵⁹

Všechny tři části modelu se musí vzájemně doplňovat a spolupracovat

⁵⁷Tamtéž. s. 109

⁵⁸[Srov.] JÚZL, Miloš. *Základy estetiky: učební text pro střední školy*. V Praze: S & M, 1992. s. 35-36

⁵⁹HONZÍK, Karel. *Tvorba životního slohu: stati o architektuře a užitkové tvorbě*. 3. vyd. Praha: Horizont, 1976. Malá moderní encyklopedie (Horizont). s. 45

spolu, jinak nebude výrobek dobrý.

2.2.5 Bauhaus a jeho význam pro design a životní styl

V této kapitole si uvedeme několik stěžejních poznatků o Bauhausu, jedné z nejproslulejších škol umění, designu a architektury, která byla založena v roce 1919 ve Výmáru. Založil ji architekt Walter Gropius. Škola se musela několikrát stěhovat, vystřídala tři ředitele, nespočet pedagogů, např. Vasilij Kandinskij, László Moholy – Nagy, Paul Klee, Oskar Schlemmer, Piet Mondrian. V roce 1933 byla škola zavřena nacisty. Následující poznatky jsou pro nás použitelné jak v teoretické části, tak pro praktickou část této diplomové práce, ukázky prací mohou být inspirací pro autorský návrh.

„...základní myšlenka Bauhausu vycházela ze dvou navzájem dosti odlišných přístupů k architektuře a designu: na jedné straně činnosti Werkbundu, před první světovou válkou, na straně druhé z romantické obliby středověku u Angličana Williama Morrisa, posílené expresionismem. Spory uvnitř výmarského Bauhausu vynesly najevo vzájemnou rozpornost těchto přístupů. Paradoxně však právě tyto rozpory byly příčinou toho, že škola nakonec dospěla k architektonickému a designérskému jazyku, oproštěnému od historismu předchozích sta let. Toto osvobození bylo hlavní zásluhou Bauhausu.“⁶⁰

Škola byla založena na manifestu, který byl sepsán zakladatelem této školy, cílem byla protiakademicky zaměřená reforma uměleckých škol. Hlavním požadavkem byla spolupráce umělců a řemeslníků.⁶¹ Škola měla obnovit umění pod vedením architektury a obnovit těsný vztah umění k řemeslu. Konečným cílem vši výtvarné činnosti se má stát stavba komplexně řešená.

„Současníci Výmarské republiky Bauhaus od roku 1923 označovali za symbol racionalizace a modernizace životního stylu, který nestrpí žádný zbytečný komfort.“⁶²

„Bauhaus byl ve své době ojedinělým experimentem, spočívajícím v

⁶⁰DROSTE, Magdalena. *Bauhaus: 1919-1933 : reforma a avantgarda*. Praha: Slovart, c2007. s. 206

⁶¹[Srov.] Tamtéž. s. 15

⁶²Tamtéž. s. 7

organickém spojení výuky klasických akademických disciplín (kresby, malířství, sochařství, architektury) a uměleckého řemesla, jež dosáhla značné prestiže zejména v souvislosti se secesní estetikou. Syntézou výtvarné akademie a uměleckořemeslného učiliště měla vzniknout vzdělávací instituce úplně nových kvalit: Cílem Bauhausu je vychovávat architekty, malíře a sochaře, kteří budou poctivými řemeslníky nebo samostatnými tvůrčími umělci a z těchto řemeslníků a umělců vytvořit pracovní společenství, jež bude schopné jednotně pojaté stavby nejen navrhovat, ale také realizovat – od základního projektu a hrubé stavby až po výzdobu a vnitřní zařízení.“⁶³

Bauhaus se značně podílel na experimentování v umělecké výchově. Zpočátku byl vzdělávací systém rozdělen do tří částí a to kreslířské, řemeslné a vědecko-teoretické. Po zkušenostech z prvních semestrů se Gropius rozhodl výuku změnit na *Werklehre*, což byla výuka řemesel a *Formlehre*, výuka forem.⁶⁴

V učebních osnovách Bauhausu se objevila důležitá inovace. Byl to úvodní kurs, tedy *Vorkurs*, zde se harmonicky rozvíjely všechny stránky studentovy osobnosti. Student se setkal s širokou nabídkou výrazových prostředků a technik, aby zjistil, k čemu má specifický talent. Tuto pedagogickou metodu formuloval Johannes Itten a byla postavena na duálním poznávání zákonů přírody a zákonů umění.⁶⁵

Velkým přínosem pro studenty byla smyslová cvičení. V rámci těchto cvičení se seznamovali s materiálem, který si důkladně osahali, aby si uvědomili jeho základní vlastnosti. V prvních hodinách probíhala hmatová cvičení, díky nimž studenti získali bezprostřední zkušenost s materiálem. Zkoumali strukturu a texturu materiálu, nejdříve plochu později objem. Bauhausovská pedagogika zastávala názor celistvosti, proto kladla velký důraz, aby student začal u nejjednodušších prvotních vjemů a absolvoval všechna vývojová stadia svých smyslových prožitků. Jen tak si lze uvědomit další souvislosti a objevit vlastní výrazové formy.⁶⁶

Další inovací, která je dodnes inspirací pro mnoho výtvarných škol, je metoda výuky založená na konkrétních úkolech pro reálnou práci.

⁶³KLEE, Paul. *Pedagogický náčrtník*. Přeložil Anita PELÁNOVÁ. Praha: Triáda, 1999. Delfín (Triáda), sv.19. s.54

⁶⁴[Srov.] DROSTE, Magdalena. *Bauhaus: 1919-1933 : reforma a avantgarda*. Praha: Slovart, c2007. s. 22

⁶⁵[Srov.]KLEE, Paul. *Pedagogický náčrtník*. Přeložil Anita PELÁNOVÁ. Praha: Triáda, 1999. Delfín (Triáda), sv. 19. s. 55

⁶⁶[Srov.] MOHOLY-NAGY, László. *Od materiálu k architektuře*. Praha: Triáda, 2002. Delfín (Triáda). s. 204

Bauhaus si kladl za cíl dosáhnout určitého postoje k tvůrčímu potenciálu, který měl dosáhnout rozmanitosti. Bohužel v představách veřejnosti byl Bauhaus spojován se vším moderním a módním.⁶⁷

Cílem bylo ve svých studentech podněcovat především kreativitu a to pomocí základních kurzů a pečlivě připravovaných projektů.

Bauhaus má díky svým přínosům zaručené místo v historii umění a designu, Ovlivnil víceméně všechna odvětví vizuálně tvůrčích aktivit.⁶⁸

Cennými knihami, které sloužily ve výuce, jsou knihy z edice Bauhausu a to Kandinského *Bod -linie-plocha* a Kleeův *Pedagogický náčrtník*. Další nepostradatelnou knihou je *Od materiálu k architektuře*, kterou napsal László Moholy-Nagy.

2.2.5.1 Keramická dílna Bauhausu

Pro téma naší práce je zajímavá jeho keramická dílna. Mistrem formy v keramické dílně byl jmenován Gerhard Marcks, který měl na rozdíl od ostatních vyučujících přímou zkušenost se spoluprací s průmyslem, proto mohl přinést do výuky praktické poznatky.⁶⁹

To se odrazilo v tom, že keramické a tkalcovské dílně se podařilo dosáhnout finanční nezávislosti prodejem vlastních výrobků. Podařilo se jim nejen zboží prodat, ale i si zajistit zakázky zvenčí. K velkým úspěchům přispělo také stěhování dílny v roce 1920 na zámeček v Dornburgu, kde bylo větší technické vybavení než v budově Bauhausu. Zde se podařilo navázat těsnou spolupráci a pro místní komunitu vyráběla dílna užité nádoby. Keramika, která se zde vyráběla, musela splňovat reálné a bezprostřední potřeby a proto tu vznikaly návrhy použitelné ve výrobě a vzory pro maloprůmyslovou produkci nádobí daleko dříve než na ostatních dílnách Bauhausu.⁷⁰

Zajímavým designérským úspěchem keramické dílny byla například

⁶⁷[Srov.]WHITFORD, Frank. *Bauhaus*. Přeložil Martin POKORNÝ. V Praze: Rubato, 2015. Eseje (Rubato).

⁶⁸[Srov.] DROSTE, Magdalena. *Bauhaus: 1919-1933 : reforma a avantgarda*. Praha: Slovart, c2007. s. 206

⁶⁹[Srov.]WHITFORD, Frank. *Bauhaus*. Přeložil Martin POKORNÝ. V Praze: Rubato, 2015. Eseje (Rubato). s. 64-65

⁷⁰[Srov.]Tamtéž. s. 79-81

keramická konvice od Theodora Boglera. Tato konvice byla jedinečná v tom, že z jednotlivých dílů se daly sestavit čtyři různé nádoby. Tento výrobek má dodnes status vzácné designérské ikony.⁷¹

Bauhaus po sobě zanechal velkou stopu a vracíme se k jeho tvůrčím metodám i po více než sto letech. Velký přínos měla bauhausovská pedagogika, která se využívá na školách dodnes. Z tvorby jeho studentů čerpají inspiraci i soudobé návrhy. Bauhaus je zkrátka v historii designu nepostradatelným a významným bodem.

2.3 Jídelní set v 21. století

V předchozích kapitolách jsme se dozvěděli o vývoji stolování v historii, krátce jsme nahlédli do pár vybraných období. Nyní bychom se měli představit pár ukázek z dnešní doby.

Dnes je na trhu nespočet designerů či firem, které jsou zaměřené na produktový design. Pro začínající umělce, studenty uměleckých škol či absolventy je zde velká příležitost prosadit se v podobě soutěží jako je například Pohár českých designérů, Czech Grand Design, Best in design a další. Také firmy jako například Becherovka vyhláší soutěže o nejlepší návrh určitého výrobku.

Z dnešních umělců, kteří se věnují designu jídelních setů či potřeb ke stolování, vyzdvihneme např. Ladislava Škodu, který navrhl skleněný džbán s vyluhováním nebo chlazením s názvem Teo pro firmu Tescoma.⁷²

Již zmíněná firma Becherovka pořádá každoročně soutěž Pohár českých designérů, kde se vyhlašuje nejlepší návrh na likérovou skleničku, která se pak realizuje a následující rok přikládá k dárkovému balení produktu Becherovka. Zde uveďme několik vítězů z uplynulých ročníků, např. Veronika Černá, Marcel Mochal, Petr Mikošek, Adam Tureček.⁷³

⁷¹[Srov.] DROSTE, Magdalena. *Bauhaus: 1919-1933 : reforma a avantgarda*. Praha: Slovart, c2007.s. 36

⁷²[Srov.] *Czech design* [online]. Praha: indřich Oukropec, 2015 [cit. 2017-12-26]. Dostupné z: <http://www.czechdesign.cz/temata-a-rubriky/pribehy-ceskych-designeru-ladislav-skoda-kreativita-nestaci.html>

⁷³[Srov.] *Design mag* [online]. Praha: Ondřej Krynek, 2015 [cit. 2017-12-26]. Dostupné z: <http://www.designmag.cz/udalosti/42862-becherovka-vyhlasila-soutez-o-design-nove-sklenicky.html>

Vynikající výrobky vznikají v ateliéru keramiky a porcelánu UMPRUM. Například designérka Martina Žilová vytvořila kolekci kobaltových mís, za kterou dostala v roce 2013 ocenění Exceletní studentský design. Tyto mísy jsou z porcelánu a technika, kterou jsou vyráběné se nazývá obtáčení.⁷⁴

Litínové hrnce Jumbo, to je sada, kterou určitě nesmíme vynechat. Tyto hrnce vznikli jako diplomová práce na Umprum Daniela Gonzaleze ve spolupráci se slévárnou Staré Hutě. Za tyto hrnce dostal v roce 2012 ocenění objev roku v Czech Grand Design.⁷⁵

Další designérské kousky lze shlédnout na výstavách designu například: Prague Design Week, Designblok ale samozřejmě také soukromých výstavách designérů, kterých se koná nespočet.

V dnešním designérském světě nalezneme mnoho povedených kousků, na kterých můžeme servírovat jídlo, fantazii se meze nekladou a záleží tedy jen na každém jednotlivci, jeho životním stylu a vkusu, co z té masy výrobků si vybere na svůj jídelní stůl.

2.4 Fondue

V praktické části se dostáváme k samotnému tématu – soupravě pro specifický pokrm, jakým je fondue. Abychom mohli začít přemýšlet o návrhu, měli bychom si nejdříve uvést několik informací o samotném pokrmu, kde vznikl, z čeho se vyrábí, jak se připravuje a samozřejmě o samotném stolování s fondue.

Ve většině knih nalezneme, že tato sýrová specialita je tradičním pokrmem z švýcarských Alp. Toto tvrzení není ale úplně jednoznačné, Švýcaři považují fondue za národní pokrm, ale nárokují si ho i Francouzi, kteří tvrdí, že první, kdo pokrm vynalezl, byli francouzští alpští pastýři.

Další legenda tvrdí, že pokrm vynalezli mniši, kteří při půstu nesměli jíst

⁷⁴[Srov.] *Design mag* [online]. Praha: Ondřej Krynek, 2014 [cit. 2017-12-26]. Dostupné z: <http://www.designmag.cz/produkty/51738-zilova-ukaze-kobaltove-misy-na-prague-design-week.html>

⁷⁵ [Srov.] *Czech design* [online]. praha: Denisa Jandová, 2012 [cit. 2017-12-26]. Dostupné z: <http://www.czechdesign.cz/temata-a-rubriky/tipy-na-ctvrteci-designblok-12.html>

pevné pokrmy, což byl i sýr, ale v roztavené podobě ho sníst mohli.⁷⁶

Samotné slovo fondue pochází z francouzštiny, znamená tavit, v klasické francouzské kuchyni pod tímto názvem najdeme tavený pokrm, většinou se sýrem, jehož původ najdeme ve Švýcarsku.⁷⁷

Nejdříve si ale řekněme něco málo o historii sýru, který je základní potravinou celého fondue.

„Sýr je jedním z nejstarších druhů potravin vyráběných člověkem. První důkaz o sýrech podává sumerský rukopis z období kolem roku 3000 př. n. l., v němž je zmínka o dvaceti druzích měkkých sýrů. Ze stejné doby nejspíš pochází i nářadí na výrobu sýra, jehož pozůstatky byly objeveny v Evropě a Egyptě. Můžeme se však pouze dohadovat, kdo a kdy položil základy sýrařství. Podle nejpravděpodobnější teorie se tak stalo před 10 000 lety př. n. l., kdy zdomácněly ovce a kozy a první pastevci začali využívat toho, že kyselé mléko se přirozeně odděluje na pevnou hmotu, sraženinu a syrovátku. Po odkapání, vytvarování a vyschnutí poskytla sraženina prostou a výživnou stravu. Sýry z kravského mléka jsou o dvě či tři tisíciletí mladší, protože skot zdomácněl podstatně později.“⁷⁸

První písemné zmínky o výrobě sýru se objevují již ve starověkém Řecku, ve Starém zákoně a v jiné klasické literatuře. Také Římané nebyli v tomto ohledu pozadu, římský autor Columella ve svém pojednání o zemědělství z roku 60 - 65 n. l. popisuje výrobu sýrů z čerstvého mléka. Po pádu římské říše, následných vpádech Normanů a epidemiích moru se dávné techniky výroby sýrů udržely pouze v horských chatách a kláštorech, díky nimž i dnes můžeme obdivovat nejstarší tradiční sýrařské metody. Sýr se objevoval jak na stolech chudých, tak i šlechty.⁷⁹

Jak již bylo uvedeno, fondue má s největší pravděpodobností kořeny ve Švýcarsku.

Ve Švýcarsku kromě rozmanité krajiny nalezneme i velice rozmanitou kulturu. Původní obyvatelé byli Helvéti a ti si také začali osvojovat výrobu sýra

⁷⁶In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2017-02-24]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Fondue>

⁷⁷[Srov.] JAKOUBKOVÁ, Alena, ed. *Fondue klasické a exoticky pikantní*. Praha: Knižní klub, 1997. Dr. Oetker (Knižní klub). s. 17

⁷⁸MASUI, Kazuko a Tomoko YAMADA. *Francouzské sýry*. Praha: Slovart, 2007. Velký ilustrovaný průvodce. s. 16

⁷⁹MASUI, Kazuko a Tomoko YAMADA. *Francouzské sýry*. Praha: Slovart, 2007. Velký ilustrovaný průvodce. s. 16-17

od obyvatel okolních zemí. Protože je Švýcarsko zemí, kde převládají hory, je samozřejmé, že zde vznikaly především horské sýry, jako jsou tilsit, appenzeller. Ementál se nejčastěji používá při přípravě fondue. Protože v horách je člověk, obzvláště přes zimu izolovaný od okolního světa, jsou velké pomalu zrající horské sýry zdravou a výživnou stravou. Díky své lahodné chuti, kterou tyto sýry získávají výrobou ze syrového kravského mléka, si získali oblibu i v níže položených vesnicích, kde by bylo možné vyrábět menší jemné sýry. Švýcarsko si chrání své receptury a má několik chráněných a přísně kontrolovaných sýrů, jsou to appenzeller, emmentaler, gruyere, sbrinz, spalen, saanen, apsago, tlisit, tété de moine a vacherin. Některé pravé sýry raclette - bagnes, conches, gomser a orsieres, ochutnáme pouze ve Švýcarsku, do zahraničí se nevyvázejí. U švýcarských sýrů najdeme specifickou zvláštnost, že se téměř nikdy neprodávají v zahraničí pod značkovým názvem, ale pod názvem typu nebo krajiny, kde se daný sýr vyrábí.⁸⁰

Uvedeme několik informací o sýru, který je základní surovinou pro přípravu fondue, a to je sýr emmentaler (ementál).

Název pochází z údolí řeky Emme, které leží v Kantonu Bern, na úpatí Alp. Jak jsme již uvedli, ementál je horský sýr, tudíž se původně vyráběl jen na horských loukách. Díky velké žádanosti se výroba dostala i do níže položených pastvin. Pravý ementál poznáme podle švýcarského loga, které značí bílý kříž na červeném podkladu (viz příloha). Typický tvar bochníku je obrovské světlé kolo, které váží od 60 do 130 kg, průměr má až 1 metr. Při nakrojení vidíme velká oka, která způsobuje v syrové hmotě plynný oxid uhličitý. Doba zrání tohoto sýru je nejméně tři měsíce. Potom sýr putuje k obchodníkům, kde zraje dále. Podle doby zrání se dělí na mladý a vyzrálý ementál. Jeho doba zrání někdy přesahuje i 12 měsíců. Chuť je jemná, sladká, ovocná a má podtón lískových ořechů. Je velice oblíbený jako chuťovka, jeho využití je však široké, používá se k zapékání pokrmů, do salátů, do fondue.⁸¹

⁸⁰[Srov.] CALLEC, Christian. *Encyklopedie sýrů*. Přeloži Petra MARTÍNKOVÁ. Čestlice: Rebo Productions, 2002. s. 98-99

⁸¹[Srov.] CALLEC, Christian. *Encyklopedie sýrů*. Přeloži Petra MARTÍNKOVÁ. Čestlice: Rebo Productions, 2002. s. 100

2.4.1 Historie pokrmu

„Sedět pospolu kolem ohně nebo stolu a jíst polévku či kaši ze společné mísy je starý dobrý zvyk trvajícím po mnoho staletí. Především proto, že jídelní přístroje a soupravy byly vzácné a pro většinu lidí také cenově těžko dostupné. S rostoucí civilizací se na tento rustikální způsob stravování zapomnělo.“⁸²

Jídlo ze společné mísy začalo být opět oblíbené v 18. století ve Švýcarsku v kantonu Neuchatel, kdy prostí lidé začali namáčet ztvrdlý chléb do rozehrátého sýru a zjistili, že jejich kombinace je lahodnější. Tenkrát se tento pokrm připravoval jako praktické východisko ze situace, kdy přes zimu chléb i sýr rychle tvrdly a díky ohni, na kterém se sýry tavily, se lidé i společně zahřáli.

Dnes se fondue připravuje spíše jako gurmánská záležitost, která zpestří posezení s přáteli. Fondue se stal pro mnohé příznivce tohoto pokrmu rituálem. V padesátých letech 20. století se tento pokrm začal rozšiřovat do celého světa a dostal nespočet podob, některé dokonce již ani nemají příliš společného s klasickým sýrovým fondue.⁸³

Původní receptura se skládala ze dvou druhů sýrů. Dnes se k výrobě sýrového fondue používá nejčastěji ementálský sýr v kombinaci s aromatickým sýrem, česnek, výrazné bílé víno, škrobová mouka, třeshnovice, mletý pepř a muškátový oříšek. Použit můžeme podle chuti vlastně všechny sýry, které se dobře rozpouštějí. Můžeme najít mnoho receptů na sýrové fondue, kde obměňujeme jednotlivé druhy sýrů nebo koření či přidáváme ingredience, jako jsou např. rajčata, slanina, šunka atd. V dnešní době se připravuje dokonce i masové či rybí fondue. Další variantou je sladké fondue, kde se ovoce namáčí do tekoucí čokolády.⁸⁴

Pro hostitele je toto velmi praktický pokrm, protože si můžeme vše nachystat dopředu. Při samotné konzumaci máme již vše potřebné na stole a hostitel nemusí neustále odbíhat do kuchyně pro další chody, tudíž společnost se ničím nevyrušuje. Další výhodou je, že host si vlastně pokrm připravuje a dává sám.

⁸²JAKOUBKOVÁ, Alena, ed. *Fondue klasické a exoticky pikantní*. Praha: Knižní klub, 1997. Dr. Oetker (Knižní klub). s. 5

⁸³[Srov.] Tamtéž. s. 5

⁸⁴[Srov.] JAKOUBKOVÁ, Alena, ed. *Fondue klasické a exoticky pikantní*. Praha: Knižní klub, 1997. Dr. Oetker (Knižní klub). s. 9

2.4.2 Pravidla stolování při přípravě a konzumaci fondue

Fondue by se mělo servírovat u kulatého stolu, z důvodu snadné přístupnosti k pokrmu pro všechny stolující.

Za vynálezce „rozhovorů u kulatého stolu“ je považován legendární keltský král Artuš. K volbě kulatého stolu ho vedlo několik důvodů, především to, že všichni stolující měli stejnou pozici, dále pak fakt, že kulatý stůl vytváří klidnou atmosféru.⁸⁵

Stůl by měl být prostřený v neutrální barvě včetně prostíracích ubrousků. To proto, že samotné suroviny na fondue jsou dost barevné a dekorativní. Vše potřebné by mělo být připravené na stole, všechny přílohy pokládáme rovnou na stůl, maso a zeleninu dáváme do servírovacích mís, na podnos či prkénko, omáčky a dipy servírujeme do omáčnicků či malých terin. Na stole se musí nacházet jídelní příbory a fondue vidličky.⁸⁶

Fondue není jen pokrm, je to především společenská událost, při které se schází rodina, přátelé a příprava tohoto pokrmu je zábavou.⁸⁷

Je zřejmé, že tak specifický druh pokrmu, jakým je fondue, má specifické požadavky na svou přípravu. Proto existují i speciální sady na přípravu a servírování.

Základní nádoba s ingrediencemi se nahřeje na sporáku a pak se postaví na lihový či svíčkový vaříč, který je uprostřed stolu. Takto udržíme fondue stále teplé pro konzumaci pokrmu. Když je fondue dostatečně rozehřáté a vše spojené v jednolitě tekutou hmotu, hosté si napichují veku na dlouhé dvojhroté vidličky, obalí si ji v sýrové tavenině a vkládají do úst.

Při přípravě pečiva musíme dbát na to, aby na každém kousku chleba či bagety byla část kůrky, která zaručí, že se pečivo při namočení nerozpadne a zůstane napíchnuté na vidličce.

K fondue se podává většinou bílé víno, třešňovice ale také káva či čaj.

⁸⁵[Srov.] VÍTKOVÁ, Marcela. *Kultura stolování*. 2. rozš. vyd. Hradec Králové: Gaudeamus, 1999. Prométheus (Gaudeamus). s. 18

⁸⁶[Srov.] JAKOUBKOVÁ, Alena, ed. *Fondue klasické a exoticky pikantní*. Praha: Knižní klub, 1997. Dr. Oetker (Knižní klub). s. 10-11

⁸⁷[Srov.] BASTLOVÁ, Marie. *Fondue, pizzy, slané pohoštění*. Praha: Práce, 1989. Sešity domácího hospodaření. s. 1

Dříve se fondue zapíjelo teplým nápojem, protože lidé věřili, že když roztavený sýr zapijí studeným vínem, ztvdne jim v břiše. Až italští Švýcaři začali fondue zapíjet chlazeným vínem.⁸⁸

„Švýcaři velmi lpí na svých tradicích, i co se týče sýra. Staleté recepty regionálních variant fondue předávají z generace na generaci. Pro Švýcary je fondue mnohem víc než jen pokrm: přináší zklidnění, rozmýšlení, přemítání, ale také vřelost a pohodu.“⁸⁹

2.4.3 Druhy a sety pro přípravu fondue

Fondue se připravuje v kameninové nádobě, která se nazývá caquelon nebo caclon, což je hliněná mísa. Další varianty se připravují v nerezové misce nebo v misce z varného skla. Záleží na druhu fondue, který připravujeme. Pro sýrové fondue je nejvhodnější keramika pro ty druhy fondue, které nepotřebují dosáhnout vysokých stupňů pro rozehtání sýrů. K přípravě fondue ve vývaru použijeme nerezové hrnce či mísy a pro sladké fondue je vhodné použít sklo.

Protože je fondue tak specifický pokrm, vyrábějí se speciální sety na fondue, které usnadňují přípravu a samotné hodování. Tento set obsahuje velkou nádobu, kde se připravuje sýrová hmota a pak několik malých misek, která slouží jednotlivci k namáčení. Někdy mohou být součástí vidličky či speciální napěchovátka.

Fotodokumentaci příkladů různých fondue setů nalezneme v příloze této práce.

⁸⁸ [Srov.]CALLEC, Christian. *Encyklopedie sýrů*. Přeloži Petra MARTÍNKOVÁ. Čestlice: Rebo Productions, 2002. s. 103

⁸⁹ Tamtéž. s. 103

II. PRAKTICKÁ ČÁST

3 Autorský set na Fondue

3.1 Praktické zpracování

Cílem praktické části je vytvoření autorského setu na sýrové fondue ve velikosti pro šest osob. Variantu pro šest osob jsem zvolila z důvodu, že fondue je společenská událost, rituál, kdy konzumace jídla zpestří posezení s přáteli a varianta pro šest osob je více variabilní. Tato varianta se dá použít i v případě dvou nebo čtyř osob. Samozřejmě fondue se může konzumovat v jakémkoliv počtu osob, záleží na každém jednotlivci, jakou variantu zvolí a co mu bude více vyhovovat. Existuje mnoho variant, počínaje komornějším přátelským setem pro dva.

Materiál pro autorský set jsem zvolila keramiku, protože u sýrového fondue není potřeba vysoká teplota pro rozehrátí sýrů, a tak je keramika nejvhodnějším materiálem.

Praktická část této diplomové práce se skládá ze dvou částí, a to grafické vizualizace setu a realizace setu v materiálu. U obou částí předcházeli návrhové skici, které jsou doložené v příloze této práce. Inspirací pro tyto skici mi bylo užité umění v první polovině 20. století, kde někteří výtvarníci použili pro své výrobky prvky geometrických tvarů. Jmenovitě to byli V. Špála, M. Podhájská, V. Hofman, R. Schröter. Zaujalo mne jejich ladné spojení keramiky a geometrických tvarů v podobě mís. Další inspirací byl A. Metelák a Z. Juna, kde mě zaujal hlavně jejich podnos.

3.2 Grafická vizualizace setu

Grafická část obsahuje několik variant řešení setu. Návrh se skládá z nahřívací lampy a misky. Vždy se jedná o změnu perforace u ohřívací lampy, miska zůstává stejná. Navrhla jsem několik možností perforace, inspirací pro návrh mi byly geometrické tvary. Tyto návrhy jsou dalšími variantami setu.

Grafická vizualizace je realizovaná ve dvou grafických programech Corel

Draw X5 a Adobe Photoshop CS 6.

3.3 Realizace setu v materiálu

Pro výrobu setu jsem zvolila techniku lité keramiky. Tuto techniku jsem zvolila z důvodu větší přesnosti finálního výrobku. Dalším důvodem pro volbu této techniky bylo větší množství návrhů, které jsem chtěla realizovat, a tato technika umožňuje z jedné formy vytvořit velké množství originálů. Pokud bych zvolila jinou techniku, musela bych každý výrobek vyrábět zvlášť.

První fází realizace setu byla výroba sádrového modelu. Tento model jsem vyráběla na sádrařském kruhu. Jako první jsem vyráběla model pro ohřívací lampu. Nejprve jsem musela vymodelovat vrchní část lampy, která má uprostřed prohloubený tvar, aby vrchní díl dobře pasoval na ohřívací lampu, po té se modeloval zbytek doléváním sádry. Mezi jednotlivým doléváním sádry, se již zaschlá sádra musela impregnovat šelakem a po té směsí mýdla s petrolejem, a to z důvodu snadnějšího oddělení jednotlivých dílů sádrového modelu. Po té následovala výroba modelu vrchní části setu neboli misky. Při výrobě sádrového modelu jsem použila k vytvoření požadovaného tvaru velké a malé želízko, hrot na hrany a k doleštění plastovou špachtli.

Další fází bylo odlévání licí formy. Oba modely jsem po zaschnutí natřela šelakem a směsí mýdla a petroleje. Kolem modelu jsem vytvořila z kovového plátu rámeček. Nyní se celý model zalil sádrou cca 2 centimetry nad okraj modelu. Po úplném zaschnutí sádry jsem od sebe oddělila model a dolitou sádrou a tím vznikla licí forma. Na misku vznikla jednodílná kónická forma. Licí forma na ohřívací lampu se skládá celkem ze tří dílů – vrchní díl a štípaná forma – dva díly. V této fázi jsem musela nechat licí formy důkladně vyschnout. Po uschnutí licích forem jsem se mohla pustit do samotné výroby setu z licí hmoty.

Při výrobě byla použita licí hmota White od firmy H+K keramické materiály, kde je prodejcem uvedená doporučená teplota výpalu do 1250° C. Do licí hmoty jsem přidávala vodní sklo, které zde působí jako ztekucovadlo. Tuto licí hmotu jsem nalila do formy a čekala jsem 35 minut, když se vytvořil dostatečně tlustý střepek. Zbytek licí hmoty jsem odlila a nechala schnout

minimálně hodinu. Když se hmota odloupla od formy, mohla jsem výrobek vyklopit.

Po odlití misky jsem po krátkém zaschnutí opatrně retušovala drobné vady. Musela jsem retušovat velice opatrně, protože v této fázi je hmota velice náchylná k praskání a tím by se celý výrobek zničil. Dočištění bude probíhat až po přežahu. Po odlití ohřívací lampy následovalo vykrajování otvorů dle návrhů a po té opět šetrná retuš.

Po vyschnutí hmoty se mohly dát výrobky na přežah při teplotě 880° C, zvolila jsem nižší teplotu z důvodu nutnosti následné retuše. Po přežahu jsem retušovala nedokonalosti, které vznikli při odlévání, brusným papírem se zrnitostí 240.

Následovala fáze glazování, což byla před výpalem konečná úprava podoby výrobku. Zvolila jsem glazuru pod názvem kovová cínová matná s označením AS 805 M. Výpal byl proveden v peci s teplotou o 1150°C.

3.4 Problémy při výrobě

Při realizaci praktické části se vyskytlo několik problémů, které jsem musela v průběhu výroby autorského setu aktuálně řešit.

První problém, který se vyskytl, byl při výrobě sádrového modelu. Když jsem na sádrařském kruhu vyráběla tento model, při točení a následném opracování do požadovaného tvaru se miska z kruhu utrhla a spadla na zem. Naštěstí se miska nepoškodila, protože už jsem byla v poslední fázi úpravy a sádra byla již dostatečně tvrdá, takže se dala dál použít pro výrobu formy. Tento problém jsem vyřešila tím, že jsem misku znovu připevnila na sádrařský kruh. Opět jsem ji připevnila tak, že jsem na podklad nanasla šelak a směs mýdla s petrolejem a poté kolem misky jsem nanasla sádro, kterou jsem následně nechala zatvrdnout. Tímto způsobem se miska znova přichytila ke kruhu a mohla jsem dál pokračovat ve finální úpravě sádrového modelu.

Při výrobě formy na ohřívací lampu se vyskytl další problém. Když jsem měla zatvrdlou sádro v připraveném bednění, mohla jsem vyndat hotovou formu, při vyndávání forma praskla. Zřejmě byla tenká horní vrstva sádry. Musela jsem tedy tuto formu vytvořit znovu. Při dalším pokusu jsem nalila silnější vrstvu

sádry. Když byla sádra dokonale zatvrdlá, vyklopila jsem formu, tato byla již v pořádku.

Další problém při realizaci v materiálu se vyskytl také při výrobě formy na ohřívací lampu. Tento problém se vyskytuje v praxi častěji. Forma nešla oddělit od sádrového modelu vcelku, proto se musela rozštípnout na dvě části. Tento proces probíhal tak, že se v polovině na obou stranách forma nařízla a po té se pomocí kovového plátu rozlomila na dvě půlky. Na finální výrobu setu tento problém neměl příliš velký vliv. Forma se při odlévání musela spojit pomocí drátku, jinak by hmota vytékala z formy.

Poslední komplikací bylo odhadnutí čekací doby na vytvoření střepeu při odlévání. Běžně uváděná doba čekání je kolem 25 minut. Při prvním odlévání jsem čekala doporučených 25 minut, ale po vylití přebytečné hmoty, nebyl střepe dostatečně tlustý. Musela jsem znovu dolít hmotu a čekat ještě 10 minut. Po této době byl již střepe v dostatečné síle, pro následné použití. Při odlévání dalšího výrobku jsem rovnou zvolila čekací dobu 35 minut. Důvodem pro delší čekací dobu bylo, že sádrová forma na misku nebyla dostatečně vyschlá, tudíž forma nedokázala tak rychle vsáknout vodu z hmoty. U formy na ohřívací lampu tento problém nebyl, protože tato forma byla dostatečně vyschlá a dokázala tak vsáknout rychleji vodu z hmoty. Důvodem, proč každá forma měla rozdílnou dobu schnutí je ten, že forma na misku je odlitá z většího množství sádry. Forma na nahřívací lampu se skládá ze dvou tenkých obvodových stěn a jednoho spodního dílu, který je také tenký, tudíž doba schnutí byla kratší.

Závěr

Hlavním cílem této teoretické - praktické diplomové práce bylo vytvoření autorského setu na fondue. V teoretické části jsem uvedla několik informací o stolování v historii, což bylo pro mne velice zajímavé a poučné hlavně z hlediska lidského, v jakých podmínkách lidé dřív dokázali žít, ale především přežít. Část teoretické práce byla věnována historii designu, Bauhausu a také aktuálním trendům, které pro mne byly také inspirací pro můj autorský set.

V praktické části jsem se věnovala fondue, kde jsem uvedla, o jaký typ stolování se jedná, jak probíhá a v jaké formě se servíruje. Uvedla jsem několik druhů fondue a také v jakých nádobách se připravují, protože každý druh fondue má své specifikace. I přestože fondue máme v oblibě, dozvěděli jsme se o tomto druhu stolování mnoho nových informací, které jsme dosud neznali. I z tohoto důvodu byla pro nás tato práce velkým přínosem. I přestože já osobně fondue holduji, dozvěděla jsem se o tomto druhu stolování spoustu nových informací, které jsem doposud nevěděla, i proto také byla pro mne tato práce přínosná.

Set, který jsem navrhovala je vyroben z lité keramiky a skládá se ze tří částí – podložky pro svíčky, ohřívací lampy a misky. Grafické provedení obsahuje několik variant zpracování, praktická realizace v materiálu je zpracována ve třech provedeních s různým perforováním do materiálu. Toto perforování kromě přívodu vzduchu pro svíčky má další přidanou estetickou hodnotu, která je vidět na fotkách v příloze. Ve tmě se odráží na okolní podklad či stěny perforace z ohřívací lampy. Inspirací pro perforaci do ohřívací lampy mi bylo užité umění v první polovině 20. století, kde byl u některých umělců použit prvek geometrických tvarů. Konkrétně jsou to umělci V. Špála, M. Podhájská, V. Hofman a R. Schröter.

Dalším cílem bylo přiblížení daného druhu stolování, protože v dnešní hektické době, kdy lidé se stravují za pochodu denního života na ulicích u stánků, ve stoje v bufetech, jsem chtěla ukázat diametrálně odlišný způsob stolování, který je poklidný, při kterém se sejde rodina či přátelé a stráví spolu příjemné chvíle při hodování. Při tomto druhu stolování cítíte, jakoby se zastavil čas a vy tento čas můžete využít jen pro sebe a své blízké. Doporučuji tento zážitek každému, protože určitě stojí za vyzkoušení a věřím, že každý si v té velké škále receptů a variant fondue, najde ten svůj recept, který mu zachutná.

Pro využití ve výtvarné výuce bych navrhovala vytvoření výtvarné řady pro 2. stupeň ZŠ, která by byla rozdělena do několika dvouhodinových sekcí, kde v každé sekci by si žáci osvojili daný typ techniky. V její první fázi by vytvořili žáci několik návrhů ve formě skic tužkou, ze kterých by byl vybrán jeden finální. Tento finální návrh by byl v dalším dvouhodinovém cyklu zpracován v malbě. Zde by si žáci osvojili práci s barvami. Poslední fází této výtvarné řady by bylo zpracování v keramické hlíně formou ruční tvorby neboli modelováním. Žáci by se naučili pracovat s hlinou a dozvěděli se základní informace o výrobním procesu. Dle možností by se dala přidat ještě jedna část, kde by si žáci zkusili techniku lité keramiky, kde by se daly použít formy, které jsem vyráběla pro svůj autorský set. V praxi by šlo o to, aby si žáci osvojili techniku lité keramiky.

Seznam použitých zdrojů

Monografické zdroje

ADLEROVÁ, Alena. *České užité umění: 1918-1938*. Praha: Odeon, 1983. Užité umění.

BASTLOVÁ, Marie. *Fondue, pizzy, slané pohoštění*. Praha: Práce, 1989. Sešity domácího hospodaření. ISBN 80-208-0288-6.

CALLEC, Christian. *Encyklopedie sýrů*. Přeloži Petra MARTÍNKOVÁ. Čestlice: Rebo Productions, 2002. ISBN 80-7234-225-8.

DROSTE, Magdalena. *Bauhaus: 1919-1933 : reforma a avantgarda*. Praha: Slovart, c2007. ISBN 978-3-8228-5174-6.

DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999. Sociologie (ISV). ISBN 80-85866-41-2.

HONZÍK, Karel. *Tvorba životního slohu: stati o architektuře a užitkové tvorbě*. 3. vyd. Praha: Horizont, 1976. Malá moderní encyklopedie (Horizont).

FREEDMAN, Paul H (ed.). *Jídlo: dějiny chuti*. 1. české vyd. Praha: Mladá Fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1847-0.

HARENBERG, Bodo. *Kronika lidstva*. [2. vyd.]. Přeložil Pavel BĚLINA. Bratislava: Fortuna Print, 1993. Edice Kronik. ISBN 80-7153-039-5.

JAKOUBKOVÁ, Alena, ed. *Fondue klasické a exoticky pikantní*. Praha: Knižní klub, 1997. Dr. Oetker (Knižní klub). ISBN 80-7176-446-9.

JŮZL, Miloš. *Základy estetiky: učební text pro střední školy*. V Praze: S & M, 1992. ISBN 80-900096-9-7.

KLEE, Paul. *Pedagogický náčrtník*. Přeložil Anita PELÁNOVÁ. Praha: Triáda, 1999. Delfin (Triáda), sv. 19. ISBN 80-86138-15-1.

KUBÁTOVÁ, Helena. *Sociologie životního způsobu*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2010. ISBN 978-80-247-2456-0.

LAWLESS, Robert. *Co je to kultura*. Olomouc: Votobia, 1996. Malá díla. ISBN 80-7198-106-0.

LINHARTOVÁ, Klára. *Dobré jídlo, dobré pití prodlužují životy: [18.9.2009-7.2.2010 NZM Praha : 6.4.2010-31.7.2010 NZM Kačina, zámek Kačina u Kutné Hory : 7.9.2010-31.10.2010 NZM Valtice*. Praha: Národní zemědělské muzeum Praha, 2010. ISBN 978-80-86874-23-4.

MASUI, Kazuko a Tomoko YAMADA. *Francouzské sýry*. Praha: Slovart, 2007. Velký ilustrovaný průvodce. ISBN 978-80-7209-994-8.

MOHOLY-NAGY, László. *Od materiálu k architektuře*. Praha: Triáda, 2002. Delfín (Triáda). ISBN 80-86138-29-1.

PÁCL, Pavel. *Sociologie životního způsobu*. 1. vyd. Praha: SPN, 1988

PACHMANOVÁ, Martina, ed. *Design: aktualita, nebo věčnost?: antologie textů k teorii a dějinám designu*. V Praze: Vysoká škola umělecko-průmyslová, 2005. ISBN 8086863-05-0.

SCHEIDIG, Walther. a Klaus G. BEYER. *Bauhaus Weimar, 1919-1924: Werkstattarbeiten*. (Leipzig): Edition Leipzig, 1971.

ŠINDELÁŘ, Dušan. *Estetika užité tvorby*. Praha: Odeon, 1978.

VÍTKOVÁ, Marcela. *Kultura stolování*. 2. rozš. vyd. Hradec Králové: Gaudeamus, 1999. Prométheus (Gaudeamus). ISBN 80-7041-579-7.

VONDRUŠKA, Vlastimil. *Život ve staletích: lexikon historie*. Brno: MOBA, c2011. ISBN 978-80-243-4243-6.

VONDRUŠKA, Vlastimil. *Život ve staletích: 16. století lexikon historie*. Vyd. 1. Brno: MOBA, c2014. ISBN 978-80-243-5843-7.

WHITFORD, Frank. *Bauhaus*. Přeložil Martin POKORNÝ. V Praze: Rubato, 2015. Eseje (Rubato). ISBN 978-80-87705-34-6.

Internetové zdroje

Cheese fondue [online]. [cit. 2018-01-02]. Dostupné z:
<https://www.bettycrocker.com/recipes/cheese-fondue/b63e7bd8-6f46-4daf-bcb0-e67a6388a1bb>

Czech design [online]. praha: Denisa Jandová, 2012 [cit. 2017-12-26]. Dostupné z:
<http://www.czechdesign.cz/temata-a-rubriky/tipy-na-ctvrtečni-designblok-12.html>

Ireceptar [online]. [cit. 2018-01-02]. Dostupné z: <http://www.ireceptar.cz/vareni-a-recepty/maso-a-prilohy/recepty-na-syrove-fondue/>

Wikipedia [online]. 2017 [cit. 2017-12-27]. Dostupné z:
http://cs.wikipedia.org/wiki/Druh%C3%A1_sv%C4%9Btov%C3%A1_v%C3%A1lka.html

Design mag [online]. Praha: Ondřej Krynek, 2015 [cit. 2017-12-26]. Dostupné z:
<http://www.designmag.cz/udalosti/42862-becherovka-vyhlasila-soutez-o-design-nove-sklenicky.html>

Design mag [online]. Praha: Ondřej Krynek, 2014 [cit. 2017-12-26]. Dostupné z:
<http://www.designmag.cz/produkty/51738-zilova-ukaze-kobaltove-misy-na-prague-design-week.html>

Wikipedia: the free encyclopedia [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2017-02-24]. Dostupné z:
<https://cs.wikipedia.org/wiki/Fondue>

Wikipedia [online]. [cit. 2014-04-28]. Dostupné z:
http://cs.wikipedia.org/wiki/D%C4%9Bjiny_Evropsk%C3%A9_unie.html

Wikipedia [online]. [cit. 2014-04-28]. Dostupné z:
http://cs.wikipedia.org/wiki/D%C4%9Bjiny_Evropsk%C3%A9_unie.html

Wikipedia [online]. [cit. 2014-04-28]. Dostupné z:
<http://www.jenprozeny.cz/krasa-moda/19855-jak-vznikla-podprsenka.html>

Wikipedia [online]. [cit. 2014-04-28]. Dostupné z:
<http://www.jenprozeny.cz/krasa-moda/19855-jak-vznikla-podprsenka.html>

Wikipedia [online]. [cit. 2014-04-28]. Dostupné z:
<http://dejinyvpohode.cz/Articles/1373Promeny+rodiny+ve+20+stoleti+.aspx.html>

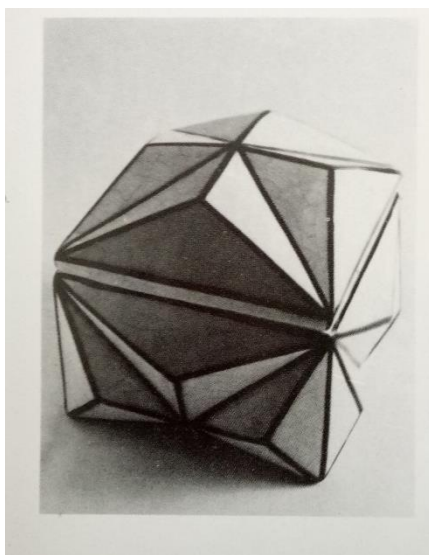
Seznam příloh

Přílohy I. – Obrázky k teoretické části

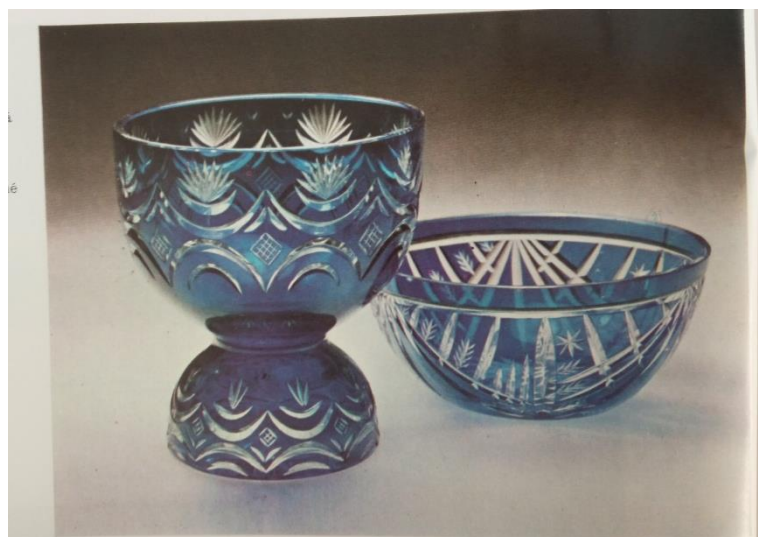
Přílohy II. – Fotodokumentace praktické části

Přílohy

Přílohy I. – Obrazové materiály k teoretické části



Obr. 1, P. Janák, Keramická dóza, kolem r. 1911



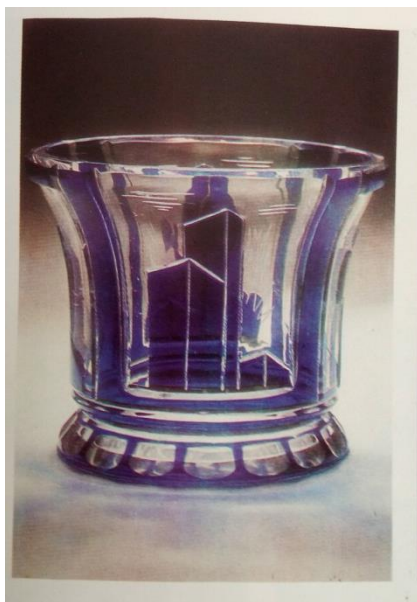
Obr. 2 Uměleckoprůmyslová škola Praha, atelirér J. Bendy, žáci M. Hmmerová a A. Morávek, váza a miska, 1920 – 1921



Obr. 3, M. Podhájská, soubor na moka, kolem r. 1920



Obr. 4, A. Metelák a Z. Juna, Podnos, 1928



Obr.5, A. Metelák, Žardiniéra, 1927



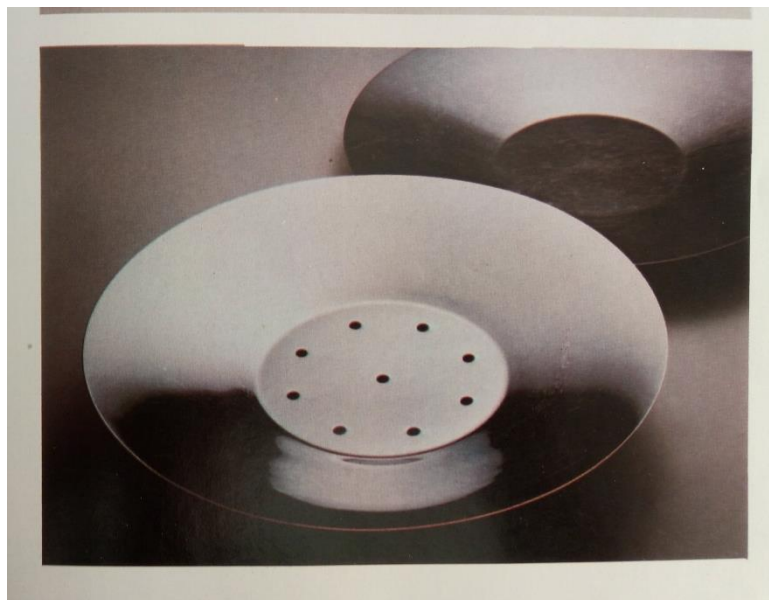
Obr. 6, L. Sutnar, porcelánový soubor pro družstevní práci – Krásnou jizbu, 1930



Obr.6, Jídelní soubor



Obr. 7, L. Sutnar, čajový servis, 1931



Obr. 8, B. Južnič, Mísa na ovoce nebo pečivo, kolem 1930



Obr. 9, Pfeiffer a Löwenstein, nádobí, 1930 –



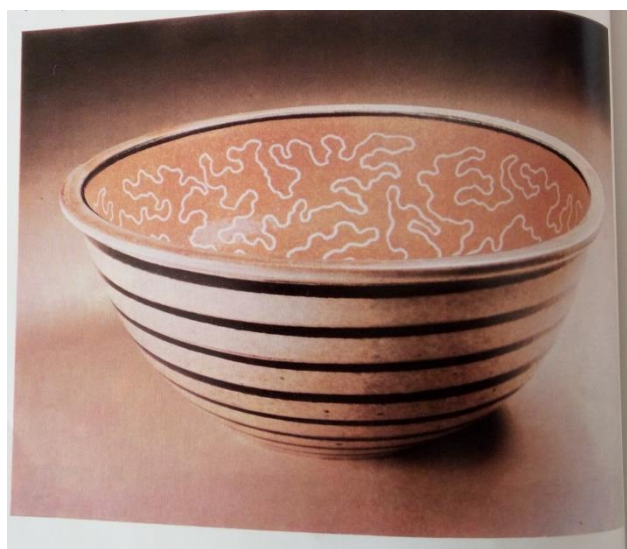
Obr. 10, Thunovská továrna, mísa na polévku, 1935



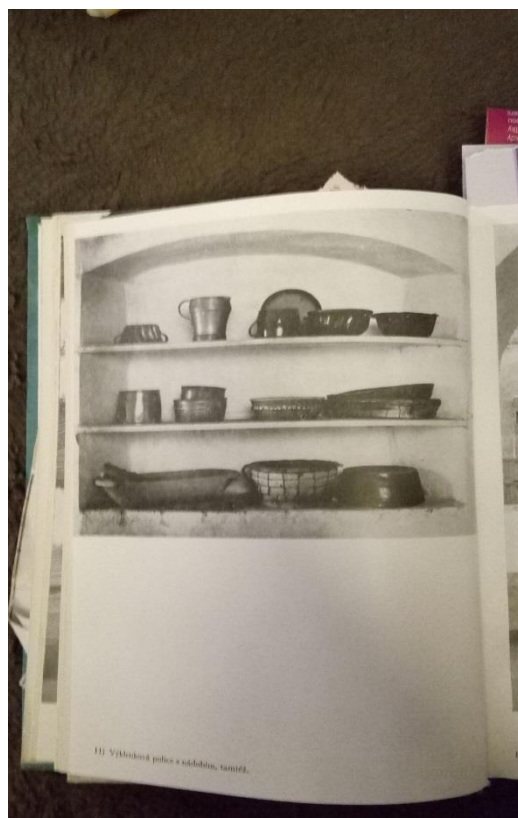
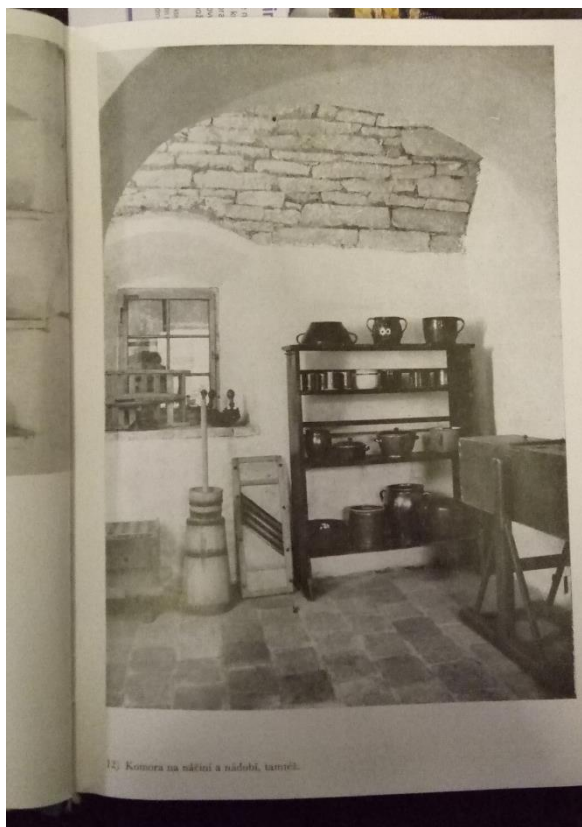
Obr.11, Epiag závod Loket, Soubor pro jídelní vozy, 1930



Obr.12, R. Schröter, miska, 1935



Obr. 13, O. Eckert, miska, 1940



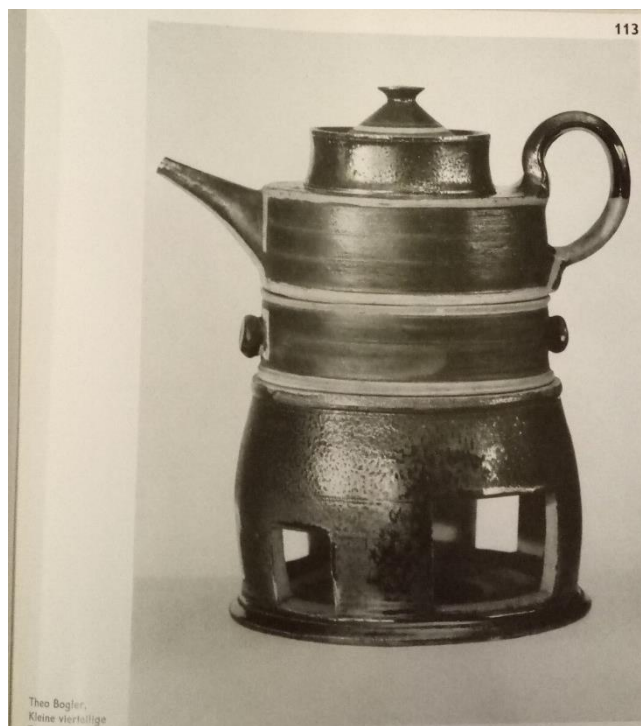
Obr. 14, 15 Ukázka dobového nádobí



Obr. 16, 17 Ukázka nádobí



Obr. 18, Hans rzyrembel, 1930



Obr. 19, Theodor Bogler, čajová konvice, 1923

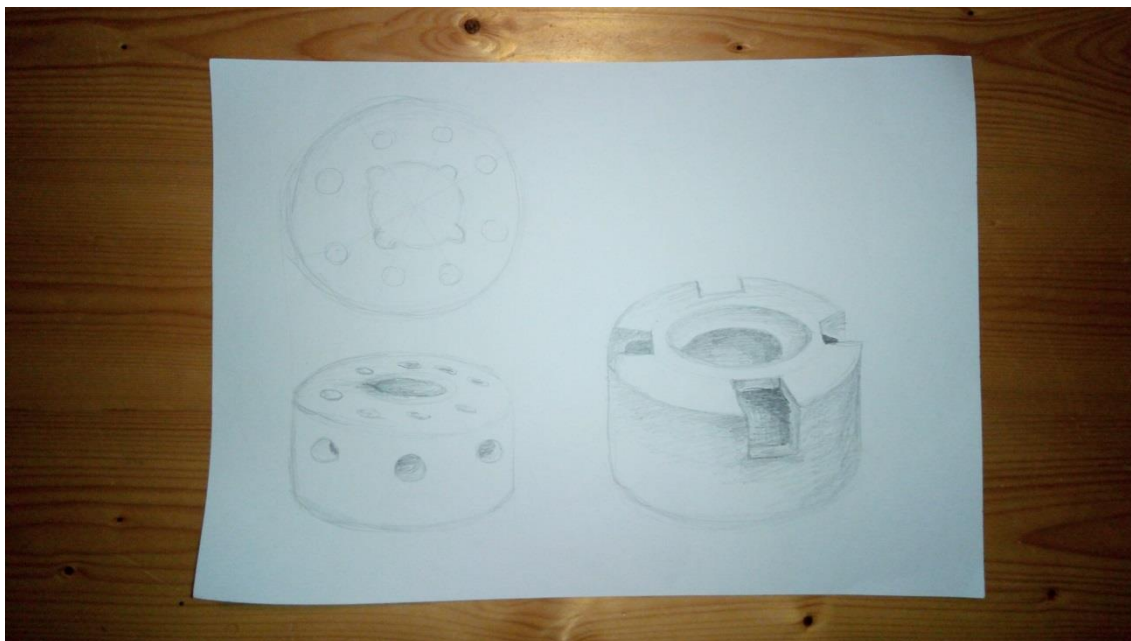


Obr.20, Set na fondue

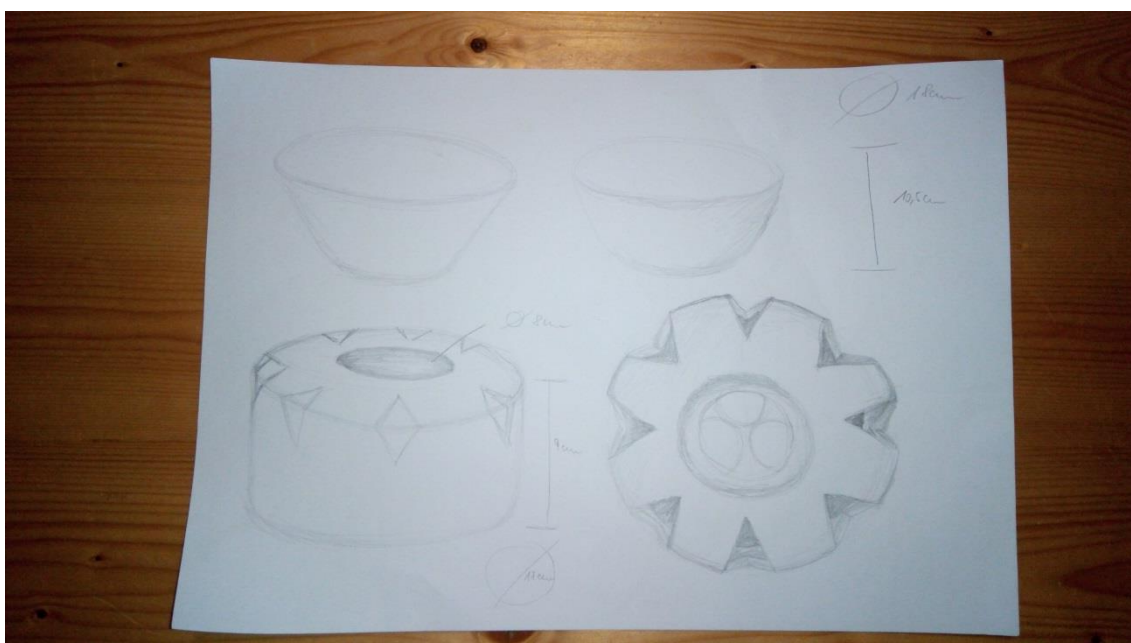


Obr.21, Set na fondue

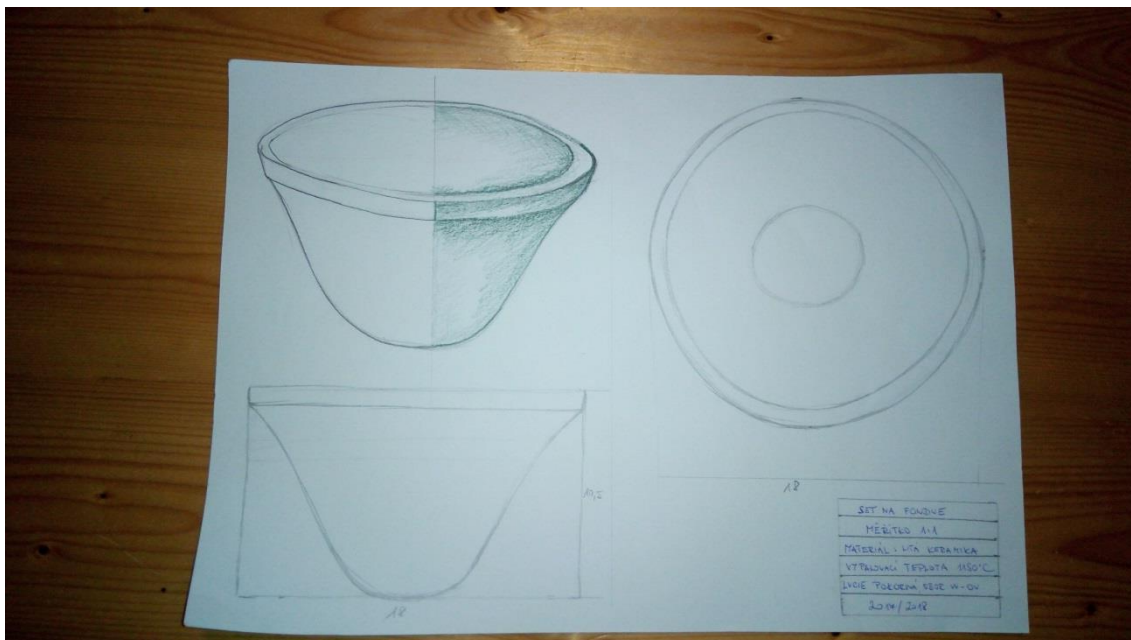
Přílohy II. – Fotodokumentace praktické části



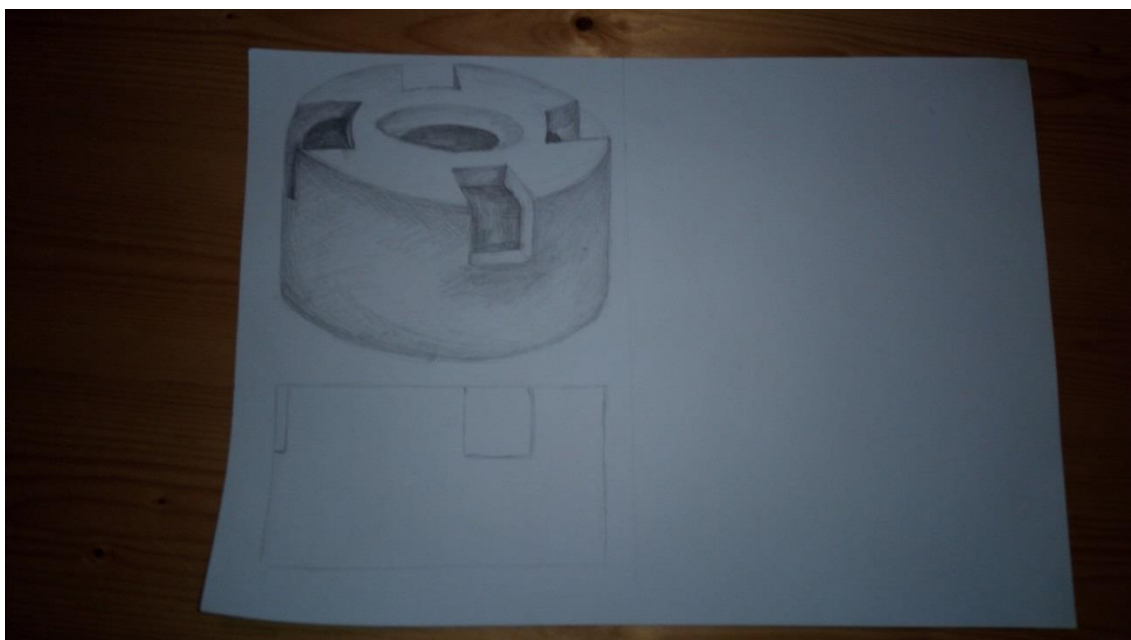
Obr. 22 – přípravné skici



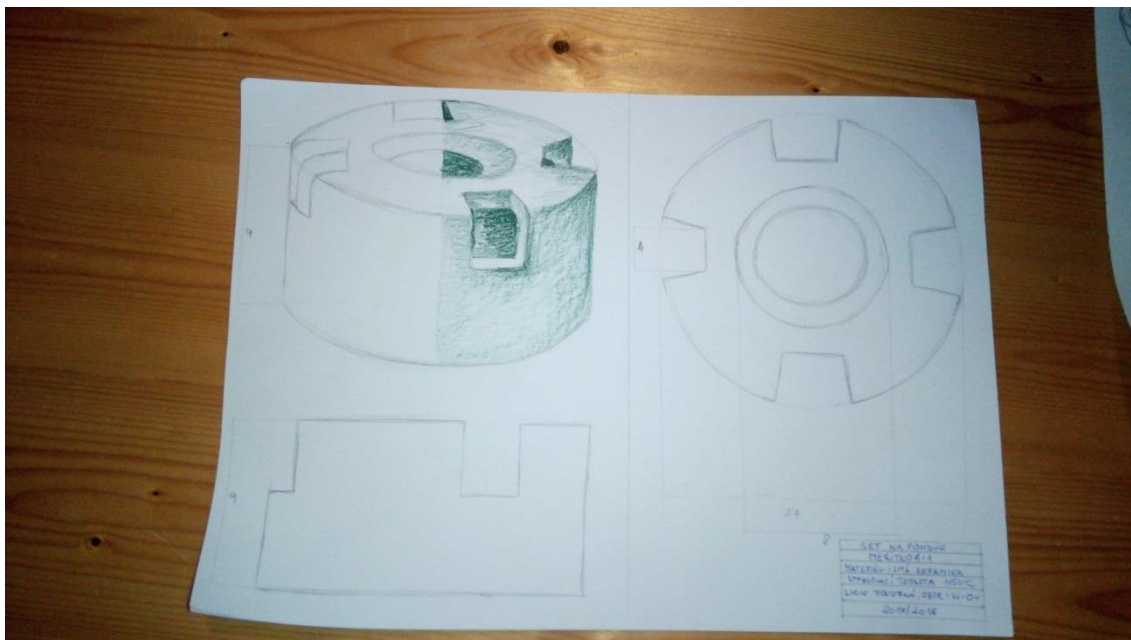
Obr. 23 . přípravné skici



Obr.24 – přípravné skici



Obr. 25 – přípravné skici



Obr.26 – přípravné skici



Obr.27 – fotodokumentace praktické realizace



Obr.28 – fotodokumentace praktické realizace



Obr.29 – fotodokumentace praktické realizace



Obr.30 – fotodokumentace praktické realizace



Obr.31 – fotodokumentace praktické realizace



Obr.32 – fotodokumentace praktické realizace



Obr.33 – fotodokumentace praktické realizace



Obr.34 – fotodokumentace praktické realizace



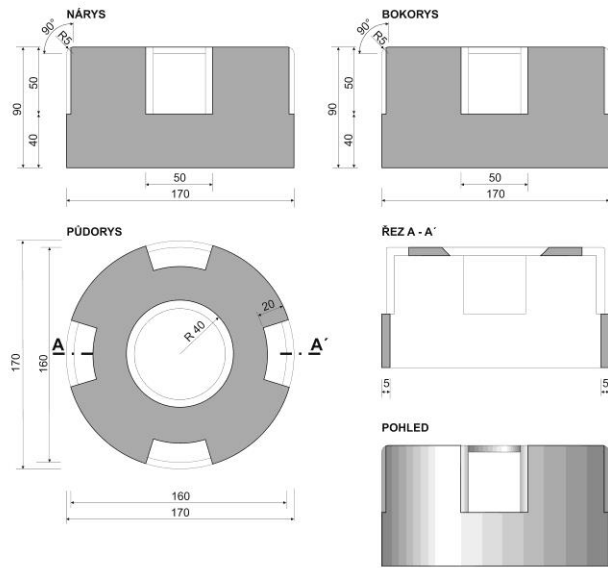
Obr.35 – fotodokumentace praktické realizace



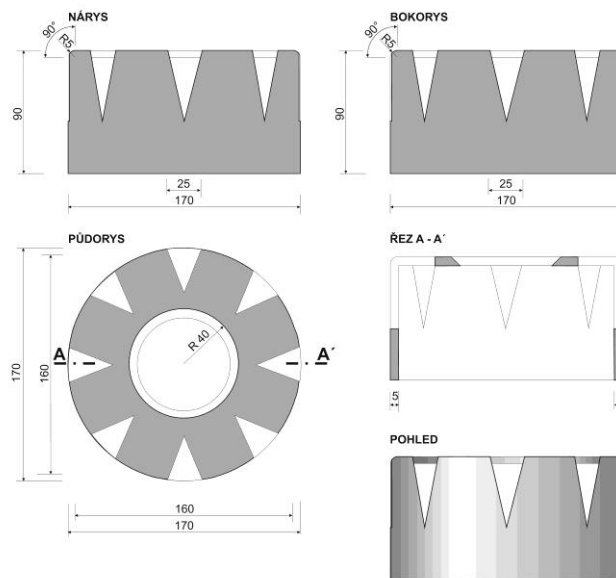
Obr.36 – fotodokumentace praktické realizace



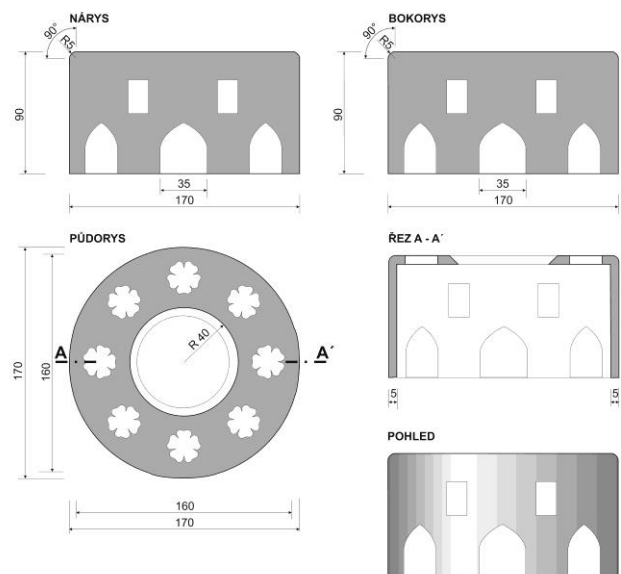
Obr.37 – fotodokumentace praktické realizace



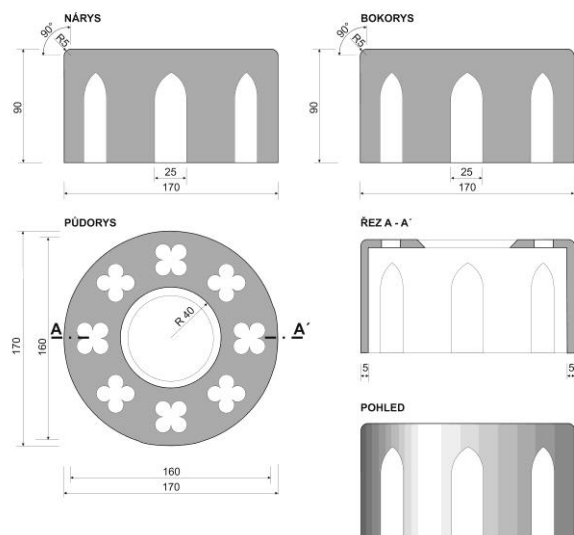
Obr. 38 – grafická vizualizace



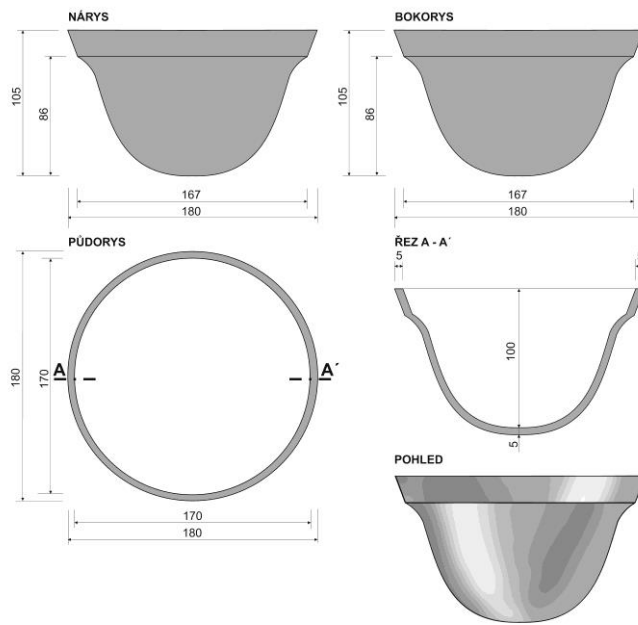
Obr. 39 – grafická vizualizace



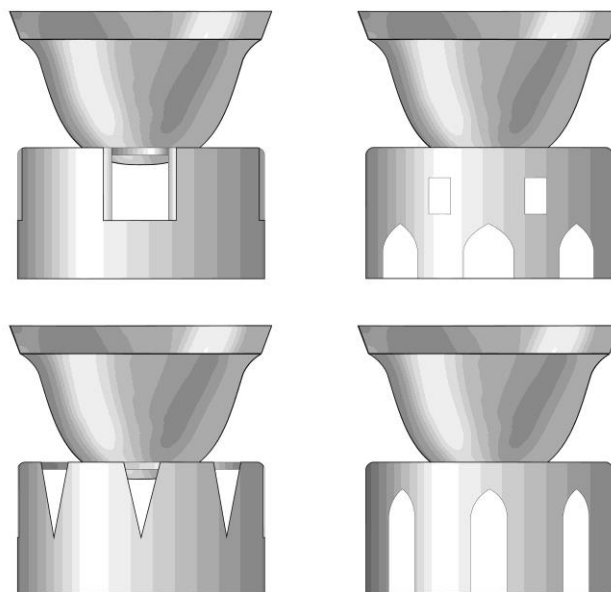
Obr. 40 – grafická vizualizace



Obr. 41 – grafická vizualizace



Obr. 42 – grafická vizualizace



Obr. 43 – grafická vizualizace

Zdroje příloh

Obr. 1, obr.2, obr.3, obr.4, obr.5, obr.6, obr.7, obr.8, obr.9, obr.10, obr.11, obr.12, obr. 13 - ADLEROVÁ, Alena. *České užité umění: 1918-1938*. Praha: Odeon, 1983. Užití umění.

Obr.14, obr.15, obr.16, obr.17, obr.18 - ŠINDELÁŘ, Dušan. *Estetika užité tvorby*. Praha: Odeon, 1978.

Obr. 19 - SCHEIDIG, Walther. a Klaus G. BEYER. *Bauhaus Weimar, 1919-1924: Werkstattarbeiten*. (Leipzig): Edition Leipzig, 1971.

Obr.20 - *Cheese fondue* [online]. [cit. 2018-01-02]. Dostupné z: <https://www.bettycrocker.com/recipes/cheese-fondue/b63e7bd8-6f46-4daf-bcb0-e67a6388a1bb>

Obr. 21 - *Ireceptar* [online]. [cit. 2018-01-02]. Dostupné z: <http://www.ireceptar.cz/vareni-a-recepty/maso-a-prilohy/recepty-na-syrove-fondue/>