

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Katedra výtvarné výchovy



Kuchyně 21. století

Bc. Veronika Richterová

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně a použila jen uvedených zdrojů a literatury.

V Olomouci dne 17. června 2019

podpis

Poděkování

Děkuji panu docentu Vladimíru Havlíkovi za vedení diplomové práce, inspiraci a cenné rady. Také děkuji firmám Pivovar Litovel a.s., Nestlé Česko s.r.o. a Melites spol.s.r.o. za umožnění natáčení ve výrobním provozu.

ANOTACE

Praktickou částí diplomové práce je videoinstalace, která reaguje na současnou nadprodukcí potravin a mechanizaci výrobního procesu. Teoretická část se věnuje vztahu člověka k potravinám a uvádí vybrané umělce, kterým jídlo sloužilo jako zdroj inspirace. Didaktická část představuje návrh edukačního programu.

The practical part presents a video installation that shows a reaction of the contemporary food overproduction and a production process mechanization. The theoretical part deals with a relationship between a man and food. It also introduces chosen artists to whom food served as an inspiration. The didactic part designs an education program.

KLÍČOVÁ SLOVA

Jídlo, nadprodukce potravin, obžerství, videoinstalace, environmentální výchova, konzum, spotřební chování, průmyslová výroba

Food, food overproduction, gluttony, video installation, environmental education, consumption, consumer behaviour, industrial production

Obsah

Úvod.....	7
I. TEORETICKÁ ČÁST	8
1. Jídlo v historii výtvarného umění v návaznosti na současnost.....	8
1.1. Potřeba lovit.....	8
1.2. Jídlo jako symbol moci.....	9
1.3. Oslava jídla	10
1.4. Jídlo jako hřích	12
2. Historie výroby vybraných potravin.....	14
2.1. Pečivo	14
2.2. Pivo.....	14
2.3. Čokoláda.....	15
3. Jídlo jako průmyslový produkt	17
3.1. Proměna způsobu zpracování potravin.....	17
3.2. Umění a gastronomický konzumerismus	20
4. Zdroje inspirace využívající video a film	21
4.1. Next floor – Denis Villeneuve.....	21
4.2. Supermercats-PALnoise (Alberto Calahorro)	22
4.3. Whose Utopia? – Cao Fei.....	22
4.4. Redefine-Trentemøller (Asa Riton & Andreas Emenius)	23
4.5. Super Size Me - Morgan Spurlock	23
4.6. Český sen – Vít Klusák, Filip Remunda.....	24
4.7. Surround Sounds – Christian Marclay.....	25
II. PRAKTICKÁ ČÁST	26
5. Popis kvalifikační práce.....	26
5.1. Koncepce a význam.....	26
5.2. Dokumentace vzniku	27

5.3.	Varianty, které v průběhu práce vznikaly.....	31
5.4.	Technické specifikace výsledné práce.....	32
III.	DIDAKTICKÁ ČÁST	34
	Závěr	41
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	42
	SEZNAM INTERNETOVÝCH ZDROJŮ	43
	SEZNAM ZDROJŮ OBRÁZKŮ	45

Úvod

Tento text slouží jako doprovod ke kvalifikační práci, nesnaží se popsat všechny kategorie gastronomie 21. století, nýbrž se zamýšlí nad současným konzumním způsobem života, nadměrnou produkcí potravin a odcizeným vztahem zákazník – prodejce. Práce je rozdělena do tří samostatných částí.

První část je teoretická. Tato část představuje na vybraných dílech výtvarného umění vztah člověka k potravinám a rituálům s ním spojených. Zároveň se snaží reflektovat současné fenomény spojené s konzumací a zobrazováním potravin v umění. Část má spíše úvahový charakter a nesnaží se zachytit všechny aspekty kategorie, spíše přibližuje postoje autora k dané problematice. Následně chce popsat vývoj, díky kterému obchodní podnikání přerostlo v nadnárodní korporace a uvádí vybrané umělce, kteří sloužili autorce jako zdroj inspirace pro tuto práci.

Praktická část vysvětluje koncepci a význam výsledného díla a detailně popisuje proces vzniku. Uvádí se zde varianty, které provázely vznik práce, popisujeme technické provedení a přikládá se vizualizace budoucí video instalace, která je hlavní náplní této závěrečné práce.

Didaktická část prezentuje navrhovaný výukový program navržený pro žáky ZUŠ. Program se snaží rozvíjet v žácích vztah k prostředí a zodpovědný přístup k potravinám, je navržen tak, aby si mohli vyzkoušet různé výtvarné techniky a program je podněcoval k vlastní originální tvorbě.

I. TEORETICKÁ ČÁST

Teoretická část je rozdělena na čtyři kapitoly. První kapitola má spíše úvahový charakter, jenž vychází z vybraných uměleckých prací, jež souvisí se současnými trendy spojenými s gastronomií. Druhá kapitola přibližuje stručný vývoj vztahu k vybraným potravinám, které se staly hlavními figurami výsledné práce. Třetí kapitola se zamýšlí nad změnami, k nimž došlo v zemědělském a potravinářském průmyslu v průběhu 20. století a uvádí vybrané umělce, kteří na tyto změny reagovali. Čtvrtá kapitola uvádí inspirační zdroje pro výslednou práci, jež reflektují současné odcizení člověka od výroby a zpracování jídla nebo předmětů denní potřeby.

1. Jídlo v historii výtvarného umění v návaznosti na současnost

1.1. Potřeba lovit

Potrava má neodmyslitelně zásadní význam pro všechny živé organismy. Je zdrojem živin, ale také nástrojem k uspokojení vrozených potřeb. Snad proto byla jednou z prvních věcí, již chtěl člověk zachytit, jak dokládají jeskynní malby. Člověk se snažil zachytit zvířata, která lovil. Udolat živého inteligentního tvora, který se pere o svůj život, byla pravděpodobně společensky více ceněna, než nasbírat plody, které ke své konzumaci přímo vybízejí. Přestože se strava pravěkého člověka skládala jistě z rostlinné složky, neměla pro něj patrně takový význam jako složka živočišná. Lovec, jenž dokázal zajistit více potravy, měl jistě také lepší postavení ve své společnosti, a snad právě proto ta snaha zachytit chycená zvířata na památku svého triumfu.

Analogii můžeme najít i v dnešní snaze se pochlubit svým pomyslným „úlovkem“. Můžeme mít pocit, že dnes si skoro nemůžete zajít do kavárny, či restaurace, abychom nebyli svědky dokumentování si vlastního talíře. Nestává se ale, že by si obrázek člověk nechal pro sebe, je nutné jej vystavit na sociálních sítích, aby měl lepší pocit z úspěšného lovu a ostatní mohli jak se patří závidět. Alternativou focení jídla v restauracích se stalo předvádění vlastních domácích výrobků, čímž chce autor předvést své kuchařské dovednosti světu. Stále se však jedná o stejný princip, a tedy prezentování pokrmu za účelem vzbuzení choutek v divákovi.



Obr. č. 1. Jeskynní malba Lascaux



Obr. č. 2 Focení jídla

1.2. Jídlo jako symbol moci

Jídlo coby symbol moci je ve výtvarném umění hojně zobrazován. Bylo vytvořeno nespočet zátiší, na nichž jsou zobrazovány různorodé potraviny. Tyto obrazy prostřených stolů, plných mís, vypečených dobrot a přetékačících číší byly ozdobou reprezentačních prostor a hodovních síní. Dokonalého realistického zobrazení a silného účinku na diváka dosáhlo hlavně holandské malířství. 17. století byl pro Holandsko takzvaným zlatým věkem prosperity a blahobytu. V tomto období dosahovala nizozemská zámožská aktivita nebývalých úspěchů, které se projevíly růstem obchodu, vzdělanosti a blahobytem široké veřejnosti. Tyto změny měly vliv také na umění, neboť byla veliká poptávka po obrazech zachycujících nově nabytý luxus v podobě jídla, které se zde nikdy nezkaží. Holanďtí malíři tedy začali začleňovat do svých obrazů cenné komodity jako exotické ovoce, zvířata, drahé prostírání a koření. (Wolkoff, 2018, www.artsy.net) Příkladem takového zátiší blahobytu může být Spíž od Adriaen van Utrecht z roku 1642. Tento obraz zachycuje květiny, ovoce, zeleninu i lokální zvěřinu a drůbež. Vše je čerstvé a zalité odpoledním sluncem. Zachycena jsou i živá exotická zvířata jako papoušek a opička, která jen podtrhují okázalost nahromaděných potravin.

Na tato zátiší oslavující majetnost vlastníka navazuje i v současnosti hyperrealistický malíř Jan Mikulka. Zvláště pak bych chtěla vyzdvihnout jeho obraz Zátiší s jablky z roku 2011. Na stole se zvlněnou drapérií jsou rozmístěna jablka po vzoru holandských mistrů, nachází se zde ale i zcela neobvyklý prvek, který vystihuje současný způsob nakupování – igelitový pytlík. Tento laciný materiál bylo možné až donedávna zakoupit v každém obchodě a po použití jej vyhodit. Odkaz na spotřební chování je podtržen způsobem, jakým jsou jablka zachycena. Jsou scvrklá a zkažená, reflektují, jak se povětšinou ženeme za dostupností a výhodnější cenou produktu, místo abychom vyhledávali kvalitu.



Obr. č. 3 Adriaen van Utrecht, *Spíš* (1642)



Obr.č. 4 Jan Mikulka, *Zátiší s jablky* (2011)

V historii se s jídlem nechávali portrétovat členové nejvyšších tříd, dokonce i královské rodiny. Jedním takovým příkladem může být malba ze 17. století Charlese II. Tento britský král se nechal zpodobnit, jak ležérně postává na terase a klečící muž, pravděpodobně jeho zahradník John Rose, mu podává ananas, velice cenné exotické ovoce pro toto období. Ananas, sladké a lahodné ovoce dovážené z Karibiku, si mohlo dovolit jen pár vyvolených. Legenda praví, že na obraze je zachycen první ananas vypěstovaný v Anglii, coby důkaz velikosti britského impéria. (www.rct.uk)



Obrázek č.5 Hendrick Danckerts, *Charles II presented with a pineapple*, (1675– 1680)

1.3. Oslava jídla

Zásadní vliv na formování společnosti byla změna způsobu života. Z člověka se osídlováním nejúrodnějších míst naší planety stal z lovce zemědělec. Pro řadu ekosystémů to byl první krok k jejich zničení. V této etapě lidských dějin se začíná odehrávat proces proměny krajiny, která má v budoucnu sloužit jedinému živočišnému druhu, a to člověku.

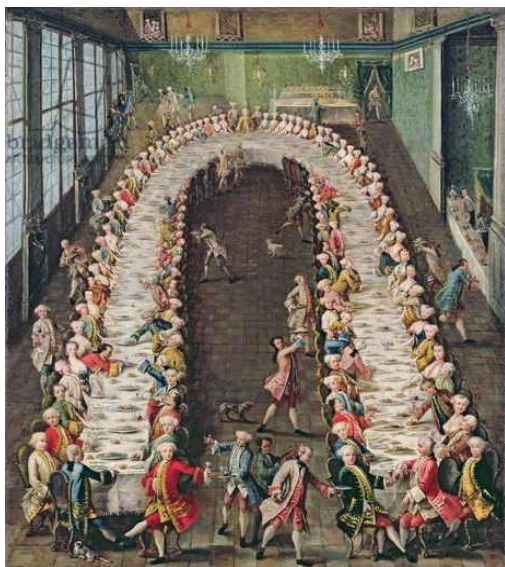
První kultura v evropském prostředí, která dokázala takzvaně pohnout zemí, byla antická společnost. Tato civilizace začala přivádět vodu do míst, kde jí bylo nedostatek, stavěla mosty a velká města. Jednalo se o civilizaci polyteistickou, věřila ve více bohů, jak můžeme zjistit z Homérova díla Ilias a Odyssea. Bohové sídlí na hoře Olymp a mají různá zvláštní zaměření, kterými mohou ovlivňovat život člověka. Je zde bůh moře, lásky nebo války. Aby si člověk získal jejich přízeň, bylo nutné přinášet materiální oběti, stavět svatyně a pořádat velkolepé oslavy v jejich jménu. Jedním z bohů, který souvisel se stravováním, byl Dionýsos, bůh hojnosti, úrody, ale také vína a veselí. Dionýsos, nebo také Bakchus, byl oslavován v souvislosti se zemědělskými událostmi převážně na jaře a na podzim v období vinobraní. Při těchto oslavách lidé popíjeli, tančili a procházeli městem. V rámci oslav se konala i divadelní představení, která dala vzniknout antickému dramatu. (Holub, 2011, s. 48)

Od 5. století př. n. l. se zásadně změnila forma stolování a cítění. Postupně se začalo upouštět od velkých společenských událostí za účasti celé obce směrem k soukromějším požitkům pro privilegované. Bohatí Athéňané pořádali bujaré hostiny a následné popíjení, které nebylo svázáno se zemědělskou úrodou. Potraviny na takovýchto oslavách sloužily spíše jako prostředek k uspokojení nežli jako důvod k oslavování. Tyto události – sympozia sloužila jako prostor k debatám, radovánkám a filozofování. Člověk sám se zde začal stávat předmětem oslavy. Množstvím jídla a vína, které nabízel hostům, prezentovalo jeho bohatství a nadřazené postavení ve společnosti. (tamtéž, s. 61)

Oslavy a radovánky spojené s jídlem jsou zachyceny v obrazech umělců, jejichž produkce se zaměřovala na světské události. Velkolepou hostinu pro přemrštěný počet osob zachytil ve svém obraze *Banket na počest kurfiřta kolínského roku 1755* Pietro Longhi. Tento obraz nám přibližuje benátskou atmosféru v polovině 18. století, kdy se ve městě konaly karnevaly a divadelní představení. Karneval neboli carne-vale (v doslovném překladu: „maso“ s bohem) se konal od Tří králů a vrcholil masopustní nedělí, pondělkem a úterkem. Při těchto oslavách se pořádaly plesy, svatby a divadelní představení v zákoutí drobných uliček. Město bylo v tyto dny nasyceno kejklíři, muzikanty a lidmi v prapodivných maskách. (tamtéž, s. 329)

Dnes máme pocit, že hodujeme při nejbližší příležitosti, a i když žádná není, tak si ji vytvoříme, jen aby bylo co slavit. Tato snaha užívat si dostatku je společná napříč všemi vrstvami společnosti vyspělých zemí. Současným trendem pro majetné vrstvy, ve kterém už absolutně nejde o to dodat tělu živiny, ale udělat z jídla neopakovatelný zážitek, je i molekulární gastronomie, která zažila největší rozmach v letech 2002–2010. Tento způsob přípravy jídla vymysleli v roce 1988 chemik Hervé This a fyzik Nicholas Kurti.

Jde v podstatě o využití nástrojů z chemické laboratoře k přeměně jídla v jiná skupenství a tvary. Kuchař předkládá zákazníkovi sérii drobných chodů, vizuálně velice přitažlivých, kterými se snaží vyvolat emocionální účinek. Řada těchto pokrmů je náročná na přípravu jak časově, tak energeticky, například kvůli pomalému vaření ve vakuu nebo využívání tekutého dusíku. Ve výsledku je možné si pochutnat na polévce v kuličkách nebo na džusu ve formě tablet. (Vašků, 2016, www.stoplusjednicka.cz)



Obr. č. 6 Pietro Longhi, *Banket na počest kurfiřta kolínského* (1755)



Obr. č. 7 Molekulární gastronomie

1.4. Jídlo jako hřích

Nadměrná konzumace potravin a dalších požitků, tedy obžerství, je ve většině náboženství kritizována. Křesťanství tuto činnost zařazuje mezi sedm hlavních hříchů. Přestože se většina věřících tohoto hříchu dopouští, hlavně při církevních svátcích jako jsou Vánoce a Velikonoce, je společensky poměrně tolerován.

Jedním z malířů, kteří se zabývali biblickou tematikou, byl holandský malíř Hieronymus Bosch. V jeho díle *Sedm smrtelných hříchů* je vyobrazen i zmiňovaný hřích obžerství. Zde můžeme vidět pijáka, jak horlivě obrací džbán dnem vzhůru a jedlíka, který si pochutnává na pečince a nechává si přinášet další. Poblíž jedlíka stojí dítě, které se natahuje po jedlíkově soustu, aniž by vzbudilo jeho zájem. Pravděpodobně tak ukazuje na fakt, že si mnozí užívají bezstarostně dostatku, přestože jsou si vědomi hladovění druhých.

S obžerstvím je neodmyslitelně spjat také hřích lenosti, který je snad nejtypičtějším hříchem současnosti. Dnes už lidé nemusejí trávit dlouhé hodiny cestováním, protože vyspělé

dopravní prostředky zkrátily tuto dobu na minimum. Nemusíme se s ostatními potkávat za účelem získávání informací, protože je nám vše dostupné ve formě obrázků a krátkých textů na internetu. Potraviny lze ohřát v mikrovlnné troubě za pár okamžiků a nemusely jsme je ani sadit a obhospodařovat po celý rok. Lenost a obžerství vykreslil ve svém obraze *V zemi peciválů* jedinečným způsobem nizozemský malíř Pieter Brueghel. V této alegorii na zemi hojnosti, kde vejce naměkko a pašík s nožem v boku běží vstříc všem labužníkům, zachytil malíř tři muže (vojáka, písaře a sedláka) jak zmoženi jídlem a pitím leží pod plným stolem. (Holub, 2011, s. 250)



Obr. č. 8 Hieronymus Bosch, *Sedm smrtelných hříchů*, kolem roku 1500, detail *Obžerství*



Obr. č. 9 Pieter Brueghel, *V zemi peciválů* (1567)

V současnosti, kdy je jídlo levnější a snáze dostupné, je typické, že lidé konzumují více, než potřebují, aniž by si byli ochotni připustit, jaké negativní důsledky to může mít na jejich zdraví. Chronické přejídání a s ním spojená obezita se stala typickým znakem ve vyspělých státech napříč všemi společenskými vrstvami. V České republice je obezích přibližně 25 % žen a 22 % mužů, přičemž nadváha je problémem asi 50 % populace. Obezita je způsobena větším příjmem energie, než je člověk schopen využít během dne. (www.szu.cz, 2008) Tento nadbytek energie se ukládá ve formě tuku, a jestliže klesá také pohybová aktivita, dochází k poškození zdraví člověka.

2. Historie výroby vybraných potravin

2.1. Pečivo

Prvním způsobem, kterým mohl člověk konzumovat obiloviny, bylo jíst celá zrna, která našel v přírodě. Následně je mohl zkusit rozemlít a jemný prášek smíchat s vodou či mlékem, takže vznikla kaše, již bylo možné povařit nebo upéct na rozpálených kamenech. Aby získal více zrn a mohl si dovolit více takovéto potravy, začal obiloviny pěstovat. Odhaduje se, že od lovce a sběrače přešel člověk již před 10 000 lety př. n. l. v úrodných oblastech, jako byl Egypt a Řecko, začali lidé zkoušet nejrůznější způsoby zpracování těsta. Díky tomu došlo k objevu kynutého těsta přibližně 1500 let př. n. l. To je tvořeno moukou a solí s přidáním kvásku vznikajícím působením tepla a kvašením. Po upečení v pecích byl chléb uvnitř měkký s tvrdou hnědou kůrkou. Řekové a Egypťané věděli, že potravinářská výroba je důležitá pro nasycení obyvatelstva, a tedy udržení vládnoucí moci. Chléb se stal prioritní složkou slavností a rituálů. Do Říma se dostal ve 2. století př. n. l., odkud pochází také výraz „chléb a hry“, neboť díky rozdáváním chleba a pořádání her mohl panovník držet masy v požadovaných mezích. Ve středověku byl chléb součástí svatého přijímání a v této souvislosti označován jako „boží dar“. S rozvojem měst ve 13. století a tedy s dělbou práce začaly vznikat pekařské cechy. Chléb nižších vrstev byl celozrnný a tvořený i obilnými slupkami a klíčky, zatímco chléb pro bohaté a vlivné byl bílý pšeničný. Velké změny nastaly ve způsobu zpracování mouky s rozvojem průmyslové revoluce od 18. století. Začalo se ustupovat od ruční práce a přecházelo se k využívání strojů. Začaly se stavět první mlýny, které využívaly větrnou a vodní energii. Do těsta se začala také přidávat kypřidla místo klasického kvásku. Na přelomu 20. století vznikají první průmyslové pekárny, aby pokryly potřeby rostoucí populace produkující velké množství chleba. Mouka se začala bělit a pro delší životnost se do ní přidávaly konzervanty a další přípravky. Od poloviny 20. století se v pekařské výrobě stále více uplatňují mechanizované výrobní linky. (Slavíková, 2016, s. 8–14.)

2.2. Pivo

Výroba piva ve svých počátcích souvisela s rozvojem pěstování obilovin a jejich následným zpracováním. K objevu piva došlo pravděpodobně náhodou, tedy vystavením obilného těsta účinkům tepla, díky čemuž směs kvasila a vznikala tak alkohol. Předpokládá se, že první pivo se od dnešního lišilo hlavně v konzistenci, chuti a vzhledu. Nápoj měl hustou konzistenci s částicemi otrub a plev, přesto jeho obliba rostla díky výživové hodnotě a účinkům, které vyvolávaly v konzumentovi pocity psychické pohody. Pivo konzumovali

Sumerové, Babyloňané a Asyřané. v Mezopotámii vyráběli 20–30 druhů piva, jež bylo vyplácené jako odměna za práci nebo bylo využíváno jako lék. Jejich recepty na výrobu pochází z doby 3000 let př. n. l. V Egyptě byly objeveny pozůstatky faraonského pivovaru, v němž se vyrábělo pivo s přibližně 6% obsahem alkoholu. Společně s chlebem bylo pivo základem jídelníčků obyvatel Egypta. Nižší vrstvy si ho vařily samy doma, u bohatších tuto záležitost zajišťovalo služebnictvo. V řecké a římské kultuře se nápoj netěšil přílišné oblibě, přestože Řekové ho znali již v 7. století př. n. l. Římané preferovali víno a pivo přenechávali ke konzumaci tzv. „barbarům“, u kterých se naopak těšilo velké popularitě. Mezi tyto kultury se řadili Germáni, galské kmeny a Slované, kteří vyráběli pivo s přidavkem chmele. Církev ještě do 9. století n. l. považovala nápoj za pohanské, následně ale názor změnila a pivo se začalo hojně rozvíjet díky klášterům, které ho vyráběly pro vlastní potřebu, ale také na prodej. Následně se pivovarnictví ujímají měšťané a šlechta. (Kollár, 2012, s. 8–15)

V českých zemích se pivo rozvíjí nejvíce od 12. století. Z piva se vyráběly také kaše a polévky. První sladovnické cechy vznikají na našem území od 14. století. Určovaly, kolik piva smí být vyrobeno a dohlížely na jeho kvalitu. Z pivovarnictví se stále více stává výnosný podnik, o něhož se v průběhu následujících staletí přetahovaly kláštery, šlechta a města. Od 19. století zasáhla do výroby piva technická revoluce, která s sebou přinesla využívání moderních technologií jako chlazení pomocí lednic na led a stáčecích linek, ale také zánik menších pivovarů, jež nedokázaly držet krok s konkurencí. Začíná se rozvíjet průmyslová výroba a je využíváno strojních pohonů a lahvoven. V pivovaru v Plzni založeném roku 1842 byl vyroben tzv. světlý ležák, který se záhy rozšířil do celého světa. Postupně ve 20. století zanikají menší pivovary a produkce je soustředěna do několika velkých podniků s masovou produkcí a automatickými linkami. (www.beerweb.cz)

2.3. Čokoláda

Prvním, kdo objevil kakaovník, z něhož se následně získává kakao pro čokoládu, byli pravděpodobně Olmekové před 3000 lety na území dnešního Mexika. Za první kulturu, která kakao pěstovala, je však považována Mayská. Kakao rozemílali na jemný prášek a smíchali s vodou, vanilkou, kukuřičnou moukou a chilli papričkou. Tento nápoj coby „pokrm bohů“ byl velice cenný a dovolit si jej mohla pouze vládnoucí vrstva. V roce 1502 se setkal s kakaovníkem Kryštof Kolumbus. Oblibu na evropském území přesto získal kakaovník až v roce 1528 díky Fernandu Cortezi, který připravil kakaový nápoj s přidaným cukrem pro krále Karla V. Kakaové boby se tak začaly dovážet do Španělska a začátkem 17. století

i do ostatních zemí Evropy jako je Itálie, Francie a Anglie. První tabulka tuhé čokolády vznikla díky vynálezu hydraulického lisu chemika Coenraada Van Houtena, díky čemuž pokračoval rozvoj ve zpracování čokolády v 19. století. (Rumíšková, 2014, s. 9–10)

V 19. století se pěstování čokolády rozšířilo i do dalších rovníkových pásem jako je Afrika a následně i Asie a Indonésie. S vývojem technologií ve 20. století se objevují i novinky ve zpracování čokolády jako jsou plněné čokoládové bonbóny od Jana Neuhase nebo bílá čokoláda od firmy Nestlé. Ve 21. století zaniká řada tradičních firem a jsou odkoupeny nadnárodními korporacemi. Za účelem snížení nákladů se začíná kakaové máslo v čokoládě nahrazovat levnějšími alternativami, kterými jsou palmový tuk, shea, ilipé a další. V současnosti jsou největšími producenty čokolády na světě firmy Mars Inc., Mondeléz International Inc. a Nestlé SA. (ČOPÍKOVÁ, 2015, s. 3–9)

3. Jídlo jako průmyslový produkt

Následující kapitola se snaží shrnout změny, k nimž došlo v průběhu 20. století a zásadně ovlivnily současné způsoby stravování a zpracování potravin. Zároveň kapitola uvádí vybrané umělce, kteří reagovali na tyto skutečnosti.

3.1. Proměna způsobu zpracování potravin

„Něco tu nesedí. Celé 20. a velkou část 19. století byla politika založena na přesvědčení, že zvýšení materiálního blahobytu je jednoznačně pozitivní věc. V dobách, kdy lidé trpěli hladem a zimou, to nepochybně tak bylo, ale dnes? Nadále se chováme tak, jako by nám něco scházelo; pravda je, že nám cosi chybí, ale majetek to není.“ (Eriksen, 2010, s. 13.)

Během přibližně 7000 let kdy se člověk věnoval úmyslnému pěstování rostlin pro svoji potřebu, získalo zemědělství následující charakteristické znaky. Zemědělec pěstuje převážně staletými prověřené nenáročné rostliny, které mu zaručují vysoké výnosy. Tyto plodiny nejprve díky zkušenostem a pozorování dále zušlechťoval. Díky objevům genetického inženýrství mohl člověk začít zasahovat i do genomu daných plodin. Rostliny, ze kterých nemá užitek a navíc by žádoucí plodiny připravovaly o slunce a živiny, jsou označovány jako plevel a jsou systematicky mechanicky či chemicky odstraňovány z využitelné půdy. Půda pro plodiny je zušlechťována kypřením a hnojením. v průběhu růstu jsou rostliny ošetřovány proti škůdcům a chorobám. Díky těmto zásadám bylo dosaženo nejvyšších výnosů z půdy, které byly až do 20. století stále ještě limitovány množstvím minerálních látek v půdě. (Nátr, 2005, s. 12–13)

20. století bylo beze sporu zlomové pro naši společnost. Došlo ke dvěma světovým válkám, které urychlily vědecký pokrok i proces globalizace. Obchodování s potravinami již není limitováno regionem nebo sezónní dostupností, což přineslo zvýšení výnosů z produkce, ale také způsobilo znečištění vody a devastaci krajiny.

Jedním z mnoha revolučních vynálezů využívaných v zemědělském průmyslu v novém století byl objev průmyslového procesu fixace dusíku chemikem Fritzem Herbertem v roce 1909. Tento vědec není v povědomí veřejnosti příliš známý, přestože obdržel Nobelovu cenu za „zvýšení úrodnosti zemědělství a blahobytu lidstva“. Důvodem, proč byl mediálně zapomenut, je jeho následný vývoj chemických zbraní, které byly následně využívány v koncentračních táborech. Umělá hnojiva změnila způsoby pěstování a objem produkce. Před tímto vynálezem byla úroda závislá na množství dusíku v půdě. Prvek nutný pro růst rostlin dokázaly o půdy vracet pouze bobovité rostliny (jako sója nebo vojtěška). Zemědělec byl tedy nucen plodiny pravidelně střídát, aby půdu neznehodnocoval. Nyní však tato nutnost odpadla stejně jako

chov zvířat. V současnosti je možné pěstovat tutéž rostlinu (nejlépe geneticky modifikovanou pro lepší výnosy) na jednom poli každý rok s přidáním synteticky vytvořených hnojiv. Ve velkém se začala hnojiva využívat po druhé světové válce. Vyráběla se z přebytků dusičnanu amonného, který byl základní složkou používaných trhavin. Pro produkci těchto hnojiv je nutno vyvinout vysokou teplotu a tlak, jejichž působením se dokáže fixovat vodík s dusíkem. Celý proces je energeticky velmi náročný a spotřebovává se při něm uhlí, ropa nebo zemní plyn. Rostlinná produkce se přístupem k hnojivům stala zároveň závislá na fosilních neobnovitelných zdrojích. (Pollan, 2006, s. 42–44.)

Zemědělský statek se tedy proměnil v továrnu na průmyslově zpracované potraviny. Díky tomu, že se zvýšila zemědělská produkce a její finanční výnosy, mohla se nadále také zvyšovat lidská populace. Ceny základních potravin se ale začaly rapidně snižovat. „*V dnešní době není nic levnějšího než jídlo. V roce 1960 utratila průměrná norská rodina 39 % svého příjmu za jídlo, přestože se ženy v domácnosti předháněly v tom, která dokáže přijít na levnější náhražku, aniž by si toho strávníci povšimli. V roce 2007 se toto číslo pohybovalo kolem 9 %, ženy v domácnosti v podstatě vymizely a většina obyvatel si může jíst maso tak často, jak si jen usmyslí.*“ (Eriksen, 2010, s. 18.)

Konzumace masa se přitom pořád zvyšuje. V roce 1963 se snědlo 78 milionů tun masa, kdežto dnes se spotřebuje skoro čtyřikrát tolik, tedy 308 milionů tun. Lze předpokládat, že tyto údaje se budou nadále zvyšovat. Největší spotřebu masa mají obyvatelé Evropy a USA. Na jednoho Američana připadne za rok 120 kg masa, převážně vepřového, kuřecího a hovězího. V Česku vzrostla konzumace masa z 38 kg na osobu v roce 1936 na 79 kg (podle statistiky z roku 2013). Tento nárůst by nebyl možný bez snížení nákladů na živočišnou produkci právě díky umělým hnojivům a snížením komfortu chovaných zvířat. (Vašků, 2019, www.stoplusjednicka.cz)

Zemědělství není věcí pouze nadnárodních podniků a státního hospodářství, ale dotýká se a zásadně ovlivňuje životní prostředí nás všech. Potraviny, které projdou průmyslovým zpracováním, zpravidla ztrácejí na své kvalitě. Negativně je ovlivněna chuť a vůně, ale také množství obsažených vitamínů a minerálů. Tento způsob přístupu k živočišné a rostlinné produkci se snaží kompenzovat samozásobitelství jednotlivých domácností vlastními potravinami. Přestože ve světovém měřítku nehraje zásadní ekonomickou položku, může pozitivně ovlivňovat rodinu a životní prostředí. Důvody pro pěstování vlastní zeleniny a ovoce

jsou většinou způsobeny odmítáním supermarketových potravin nebo vztahem k půdě. (Dvořáková, www.agris.cz)

Proměna přístupu k potravinám nastala také ve způsobu jejich prodeje zákazníkům. Dříve obchodovaly tisíce malých prodejců, kteří byli závislí na dobré pověsti a přístupu k zákazníkovi. Dnes ovládá trh s potravinami několik společností, jež se podobají spíše průmyslovým podnikům a ovládají zákazníka reklamní kampaní a psychologickým působením. Těmto firmám nezáleží na jednotlivém zákazníkovi. Orientuje se na průměrného spotřebitele. Například od 60. let 20. století se změnily nákupní návyky obyvatel Velké Británie a Severního Irsku. Dříve jste zde nakupovali potraviny v obchodech se speciálním zaměřením na určité skupiny potravin – zelinářství, pekařství nebo řeznictví. Dnes jde přibližně 80 % z celkové sumy utracené za potraviny do kasy velkých supermarketů a hypermarketů. (Koželouh, Tkáč, Štefanec, 2010, s. 8)

Supermarkety a hypermarkety mají oproti drobným obchodníkům několik výhod. Mezi ně patří preferovaný sortiment, který nabízí a mohou jej dopravovat z míst, kde je jeho výroba nejlevnější. Tato skutečnost má však nepříznivý vliv na životní prostředí, neboť většina produktů je přepravována pomocí silniční dopravy, čímž přispívají k tvorbě skleníkových plynů. Také mají nároky na vzhled a velikost prodávaného sortimentu, což v důsledku vede k vyhazování zcela nezávadného ovoce a zeleniny. Navíc jsou zemědělci těmito požadavky nuceni k používání technologií a přípravků, které rovněž mají negativní následky pro životní prostředí. Přibližně 40–50 % zeleniny je tak vyhozeno, protože je nadměru zbarveno, nemá požadovaný tvar nebo jinak neodpovídá normě. Pro zjednodušení práce a prodeje se řada těchto prodejců uchyluje k balení ovoce a zeleniny. Kupujeme tak mrkev po 1 kg v igelitovém sáčku, místo abychom si koupili přesně tolik, kolik potřebujeme. (tamtéž, s. 23–24)

„Každý z nás musí přijmout větší osobní zodpovědnost za zhoršování životního prostředí ve světě; každý se musí kriticky zamyslet nad způsoby svého myšlení a jednání, které je odrazem i příčinou této vážné krize.“ (Gore, 1994, s. 17)

3.2. Umění a gastronomický konzumerismus

Zásadou výše popsaných změn začala potravinářská výroba chrlit do světa výrobky, které by bez poutavého obalu byly jen beztvarou a nic neříkající uniformní hmotou. V návaznosti na tuto skutečnost se začíná rozvíjet odvětví, jež se snaží přesvědčit zákazníka o nepostradatelnosti daného produktu, tedy reklama. Jedním z umělců, kteří se reklamou také zabývali, byl Andy Warhol. Vytvářel obaly knih, přáníčka nebo reklamu na boty. V roce 1960 se začal věnovat sítotiskům odkazujícím na komiksové postavičky, celebrity, ale také na potravinové produkty. Technika sítotisku umožnila vytvářet umění ve velkém a zkrátila dobu, již by nad nimi umělec strávil. Jedním z jeho slavných děl se stal návrh na podobu polepu polévky v konzervě. Andy Warhol svými díly reaguje na spotřební kulturu a je tedy zařazován mezi umělce pop artu. (www.artmuseum.cz)

Pop art se rozvíjel na počátku 60. let 20. století především v americkém prostředí



Obr.č. 10 A.Warhol, Campbells' soup cans (1962)



Obr. č. 11 Wayne Thiebaud, Koláče,(1961)

a poukazoval na symboly a ikony soudobé společnosti. Umělci vyzdvihovali běžné předměty a pokrmy a využívali k tomu nových materiálů a technik. Jako reakce na stále se rozmáhající trend fastfoodu a jídla vytvářel Claes Oldenburg repliky hamburgerů z umělých hmot, které prodával v New Yorku. Vytvářel také repliky jídla ze sádry, které odkazovaly na pokrmy charakteristické svým vzhledem, ne však svou chutí a vůní. Tyto repliky aranžoval na podnosy a tácky, aby tak více připomínaly pokrmy připravené ke konzumaci. (Holub, 2011, s. 446) Dalším umělcem, který se zaměřoval na obrazy, jimž dominuje kosmetika, sladkosti a spotřební zboží, je Wayne Thiebaud. Tento malíř a grafik ve svých dílech používal klasické techniky jako malbu a kresbu. Umělec má specifický roztřesený rukopis, který připomíná zdánlivé vibrace předmětu, a jeho malby obsahují řadu pestrých barev. V jeho díle můžeme pozorovat odraz sériové výroby společně s líbivostí a uniformitou nabízených produktů. (www.britannica.com)

4. Zdroje inspirace využívající video a film

Tato část uvádí vybrané umělce, kteří mě inspirovali pro vlastní práci a zároveň reagují na současné podmínky ve stravování nebo strojní výrobě a anonymitu člověka přímo vytvářející produkt. Pomocí těchto ukázek bych chtěla ilustrovat vlastní způsob, jak nahlížím na problematiku výroby potravin, který mi byl podnětem ke zpracování této diplomové práce.

4.1. Next floor – Denis Villeneuve

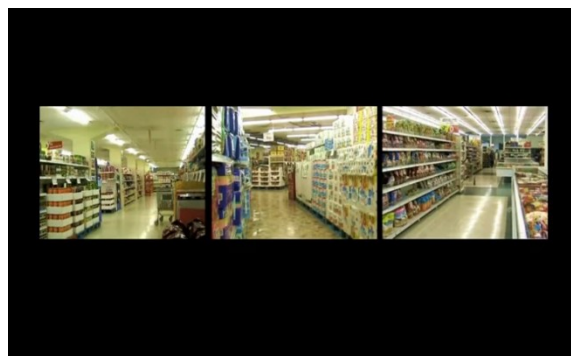
Krátký film Dennise Villeneuve zachycuje členy lepší společnosti při okázalé hostině. Snímek mě zaujal vizuální přitažlivostí, ale také otázkami, které v divákovi probouzí. Strávníkům jsou předkládány vybrané pokrmy z různých druhů zvířat, například i pásovce nebo nosorožce, a oni je svižně a ochotně pojídají. Hosty večere obsluhují ve fraku odění číšníci, jež organizuje vrchní, jenž jim poroučí přinášet další a další podnosy s jídlem. Jakmile jsou strávníci dostatečně nasycení, propadne se pod nimi podlaha i se stolem a ocitnou se o podlaží níž. Vrchní zvedne sluchátko a řekne jen strohé „next floor“ načež se číšníci i přihlížející hudebníci přesunou o poschodí níž a pokračují ve své činnosti. Jedna žena u stolu se tváří, jako by už měla dost, dokonce se snaží odmítnout klobásy, které jí číšník stejně nacpe na talíř. Vzápětí se opět hodovní společnost propadne o podlaží níž, než ale k nim přijdou číšníci, aby mohli pokračovat v servírování, propadnou se hosté bez varování znovu. V tomto podlaží hosté zpočátku váhají, než začnou opět zuřivě jíst, a dokonce i krást jídlo druhým z talířů, jako by šlo o soutěž v tom, kolik toho pro sebe uchvátí. Žena, která dříve vypadala, že už chce s hostinou přestat, vypadá zoufale, ale pod tlakem pohledů si začne jídlo opět rychle cpát do úst. Vzápětí se spustí řetězová reakce a hosté se začnou propadat jedním podlažím za druhým. V díře v podlaze je vidět nekonečnou prázdnotu, již osvětlí křišťálový lustr, který následuje hodovní společnost do propasti. Následně číšníci nevědí, co si počít a jen rozpačitě koukají jeden na druhého. Pouze pan vrchní není zmatený, ale upřeně hledí na diváka. Myslím, že snímek trefně reflektuje naši společnost. Snažíme se předstírat, že jsme něco víc tím, že *máme* – více jídla, lepší šaty a šperky, dokonalé požitky. Jestliže se ale někdo snaží dělat věci jinak než my, koukáme na něj s pohrdáním, dokud se opět nevrátí do zajetých kolejí. Snímek vzbuzuje myšlenku, zda se tímto naším přístupem také neřítíme do propasti, ze které již není návratu.

4.2. Supermercats-PALnoise (Alberto Calahorro)

Toto dílo je mi vizuálně blízké pro své zpracování tří různých obrazů, které spojuje do jednoho celku. Obraz je doplněn počítačovou hudbou připomínající tikot hodin. Na snímcích se za neustálého pípání pokladní kasy objevují snímky natočené v supermarketu a jeho okolí. Jsou to všední obrázky z běžného nákupu, které se vzájemně doplňují v rytmu melodie. Zpočátku video působí hravě následně se, ale střídání snímků začne zrychlovat spolu s nepříjemným pípáním pokladní kasy.



Obr. č. 12. Next floor



Obr. č. 13 Supermercats

4.3. Whose Utopia? – Cao Fei

Toto video bylo vytvořeno autorkou Cao Fei pocházející z Číny. Tato nejlidnatější země světa produkuje celé spektrum výrobků od ponožek až po elektroniku. *Whose Utopia?* Je skladbou videí pořízených v čínské továrně na žárovky a skládá se ze tří částí. První část *Imagination of Product* je složena z detailních záběrů automatických strojů, které velmi rychle sestavují žárovku a následně na ní pracují také velice rychle lidé. Zaměstnanec zde tedy působí jako nástroj a ne jako živá bytost.

Druhá část *Factory Fairytale* zachycuje mladou zaměstnankyni v baletní sukni tancující mezi pracovními stanicemi továrny. Jsou zde vyzdvižení dva muži, jeden tančí a druhý hraje na kytaru bez povšimnutí ostatních zaměstnanců nebo kohokoliv jiného. Z této části mám pocit, že mi chce autorka ukázat, že pracovníci nejsou stroje, ale naopak kreativní bytosti jako kdokoliv jiný. Ukazuje, že jejich zaměstnání není to, co je ve skutečnosti charakterizuje.

Třetí část – *My Future is Not a Dream* zobrazuje jednotlivé zaměstnance továrny, kteří sedí nebo stojí a hledí přímo do kamery, zatímco produkce žárovek běží i bez jejich přičinění. Film je zakončen skupinkou mladíků, kteří na sobě mají oblečená bílá trička s čínskými znaky,

jež dohromady dávají frázi My Future is Not a Dream. První dvě části filmu jsou doplněny o elektronickou hudbu, zatímco ve třetí zní píseň, která je sice v angličtině, ale zpěvák má silný orientální přízvuk. (www.tate.org.uk)

4.4. Redefine-Trentemøller (Asa Riton & Andreas Emenius)

Tento videoklip pro skladbu Redefine skupiny Trentemøller mě zaujal svým zasazením do supermarketového prostředí. Dle mého názoru zachycuje naši konzumní společnost, která se orientuje na uspokojování svých potřeb bez ohledu na prostředí a okolí. Ve výsledku je poukázáno, že se snažíme kupovat si věci, které nám přinášejí radost, přízeň jiných osob nebo i lásku, abychom zmírnili pocity samoty a zklamání. Ve snímku mladá dívka přijde do obchodu se zbožím vystaveným ve vysokých regálech a sebevědomě si vezme pivo a přímo před mladíkem, který doplňuje sortiment, jej začne konzumovat. Dívka se k mladíkovi chová nadřazeně a následně jej beze slova začne líbat a svlékat mezi krabicemi pracího prášku. Poté se i mladík přidá k bohémskému chování dívky, až nakonec vyzývavě tančí před krabicemi s nápisem láska. Video je zakončeno záběrem dvojice, která již sedí na šedivých dlaždicích supermarketu a opírá se o přípravky na odstranění skvrn, přičemž kolem nich prší bankovky. Dívka s uspokojeným až lehce arogantním pohledem hledí přímo na diváka, zatímco mladík zahanbeně klopí zrak.



Obr. č. 14. Whose Utopia?



Obr.č.15. Redefine

4.5. Super Size Me - Morgan Spurlock

Jedním z dokumentů o vysoko kalorickém stravování, který se dostal k veřejnosti, je snímek Super Size Me amerického novináře Morgana Spurlocka z roku 2004. Tento film prezentuje pokus, který na sobě provedl sám autor ve snaze ukázat americké veřejnosti, jak působí strava z fast foodů na lidské tělo. Celý měsíc se autor stravoval pouze v provozovnách

McDonalds, dokonce i vodu kupoval pouze zde a své návštěvy pravidelně dokumentoval. Ve snímku kritizoval hlavně nadměrně velké porce, které se zde zákazníkům prodávají. Autor dokládá negativní účinky této stravy na základě sledování svého zdravotního stavu lékařskými a výživovými odborníky. Ke konci snímku jej žádají, aby tohoto experimentu zanechal, neboť se obávají vážného poškození orgánů. Také po psychické stránce dochází k patrným změnám. Spurlock pozoruje sám výkyvy nálad předtím, než se nají, je nervózní a v depresi, což se nakrátko zlepší přísunem hranolek a hamburgerů. Odbornice na výživu to ve snímku přirovnává k abstinenčním příznakům závislých jedinců. Tento dokument mě zaujal, protože je poměrně snadno čitelný i pro laického diváka, problematiku vysvětluje názorně a jasně, takže se dostal i k dětem a k jejich rodičům.

4.6. Český sen – Vít Klusák, Filip Remunda

Tento dokumentární film z roku 2004 názorně představuje, jakým způsobem nás ovlivňuje reklama a touha po levnějším či zdánlivě kvalitnějším zboží. Autoři snímku si nechali reklamní agenturou zpracovat kampaň k události otevření nového supermarketu. Detailně je zde zachycen proces výzkumu, jenž je zaměřen na zjištění požadavků cílových skupin. Následně informační letáky, plakáty a televizní spoty zaplaví Prahu, aby autoři oslovili co nejširší okruh populace. V den otevření supermarketu se na pražských Letňanech shromáždilo přes 4000 lidí, kteří netrpělivě čekali, jaké bude ono slibované překvapení. Po otevření bran lidé vykročili k průčelí supermarketu po polní pěšině, jakmile však přišli blíže, zjistili, že se jedná pouze o kulisu tvořenou plachtou o rozměrech 10x100 m na ocelové konstrukci. Většina lidí se následně cítila podvedena a rozhořčena a své pocity ventilovala před kamerovými štáby a následně i měla možnost diskutovat s tvůrci filmu.

Snímek je pro mě cenný hlavně tím, že sice vyvolal na oklamaných lidech negativní pocity, ale také jim ukázal, jakým způsobem sebou nechávají manipulovat. Dokládá, jak je důležité si informace ověřovat, místo abychom slepě věřili jednomu zdroji, jenž navíc sleduje především své osobní zájmy.

4.7. Surround Sounds – Christian Marclay

Tato videoinstalace využívá dokonale synchronizovaných smyček promítaných na stěny prostoru. Divák je tedy naprosto obklopen promítaným obrazem, díky čemuž je vyvolán pohlcující zážitek. Video jsou tvořena texty, které popisují různé zvuky a svým pohybem se snaží navodit jejich akustické vlastnosti. Styl písma, který je využit pro pojmenování zvuků, připomíná komiks. Instalace, jak již název napovídá, je tichá a má relaxační účinek. Díky dokonalé hře pohybů je možné „slyšet“ očima. (<https://nasher.duke.edu/exhibitions/christian-marclay-surround-sounds/>)



Obr. č. 16 Český sen



Obr. č. 17. Surround Sounds

II. PRAKTICKÁ ČÁST

5. Popis kvalifikační práce

Tento celek seznamuje čtenáře s procesem, jenž předchází výslednému zpracování. Popisuje jednotlivé návštěvy ve výrobních podnicích a dokumentuje varianty, které v průběhu tvorby vznikaly.

5.1. Koncepce a význam

Základem pro diplomovou práci se stala fascinace automatizovaným mechanickým pohybem potravin, které více či méně pochází z přírody. Tento odklon od přímého kontaktu s přípravou jídla, nás přivedl k zamyšlení nad jejich původem. Odkud se berou, a co obsahují, si většinou můžeme přečíst na obalu, pokud rozluštíme řadu odborných názvů a označení. Jejich výrobu ale nemůžeme vidět na vlastní oči, a tak se stává něčím abstraktním, skoro až kouzlem, zkrátka něčím, co se dá přikrášlit, a jako každé kouzlo ztratí svoji moc, když zjistíme, jak jej kouzelníci provádí.

Jako malá jsem sledovala, jak moje matka zabíjí husy nebo jim trhá peří, nebyla z toho nadšená, ale velice pečlivě zužitkovala každou část těla hus, které připravila o život. Nic nepřišlo nazmar, nic se nezkazilo a nic se nevyhodilo. Co jsme nesnědli my, dostal pes. Toto posvícení ale bylo jednou za rok, v dnešní době velkochovů a supermarketů s celoroční nabídkou je možné každý den. Za určité množství papírků vám může přiletět rovnou do úst, bez práce a bez výčitek svědomí. Neztratilo se tedy to kouzlo z dlouho očekávané pečínky? Je to ještě posvícení, když je možné si ho dopřát každý den? Každý člověk dělá ohledně své stravy 3–4 rozhodnutí denně. Možná je nutné změnit přítomnost, abychom mohli změnit budoucnost. Jestliže již dnes je stále více využívaná mechanizace při výrobě potravin, jak bude vypadat jídlo v budoucnosti? Prvotním impulsem k vytvoření této diplomové práce bylo každodenní stravování ve školní menze. V těchto zařízeních dostanete táč s vybraným jídlem, na němž jste se nikterak nepříčinili a nevíte, co obsahuje, ani kde bylo vyrobeno. Nevíte, kdo vám jej na táč klade a netušíte, kdo talíř umyje. Můžete jen pozorovat, jak zbytky jídla odjíždějí na posuvném pásu někam za zatačku. Napadlo mě, že je to pěkná analogie s jejich výrobou, jistě se při ní po pásu mé kuře a brambory, které jsem měla, také projely. Živí nás naše stroje a chemie, trávíme naši planetu a snažíme se tyto skutečnosti nevidět, nechceme o nich raději ani slyšet.

Práce se snaží ukázat lidem skutečné zpracování jejich potravy, které je spojeno s depersonalizací výrobního procesu. Kouzlo z neznámého původu potraviny se rozplyne, najednou si uvědomíme, že zakoupená tyčinka je jedna z milionu a není na ní nic výjimečného, je přísně zkontrolována vahami, detektory kovu a měřidlem hladiny. Částečně se jedná o kritiku tohoto stavu a částečně ukazuje na jeho poklidný rostoucí charakter. Zde, jako by nezáleželo na lidských životech, se stále po pásu posouvají další a další produkty, které ve své podstatě mají stejný základ – sacharidy neboli cukry. Tyto látky nám vždy poskytovaly radost při konzumaci, my jsem je ale dokázali proměnit v čistý základ naší každodenní stravy. Můžete před instalací strávit libovolný čas a produkty se budou stále valit do supermarketů a obchodů. Pomalý posun by mohl mít až meditativní charakter, který však bude znemožněn ohlušujícím rámusem běžících výrobních strojů. Tento hluk by měl v divákovi vyvolávat negativní pocity a touhu smyčku přerušit.

5.2. Dokumentace vzniku

Ačkoliv jsem zpočátku naprosto neznala přesnou podobu výsledné práce, měla jsem jasno, že chci získat videa z prostředí mechanizované výroby potravin. Prvním krokem k získání materiálu bylo hledání kontaktů na internetových stránkách a e-mailová komunikace s nimi. Obeslala jsem celkem 29 výrobců, z nichž mi odpovědělo 9 a kladně pouze 5. Z prodejen, které souhlasily s natáčením, jsem si vybrala tři, jež se zaměřují na potraviny a alkohol, protože nejsou pro člověka životně nezbytné. Slouží tedy spíše jako nástroj k uspokojení našich chutí nebo jsou polotovarem, který si spotřebitel kupuje, aby zkrátil čas strávený v kuchyni.

5.2.1. Čokoládovna

Prvním, kdo mi odpověděl pozitivně, byla nadnárodní potravinová firma, která má v Olomouci čokoládovnu. Velice rychle jsem získala kontakt na manažera pro styk s veřejností. Dostala jsem přístup do výroby, neboť se zde zrovna také rozhodli natáčet, v jejich případě podklady pro novou reklamu. Absolvovala jsem společně s reklamními kameramany bezpečnostní a hygienické školení. Následovala řada zdoluhavých procedur, bylo třeba vyzvednout klíče, podepsat papíry a bylo nutné si obléci poskytnutý plášť a na vlasy nasadit síťku. Dostala jsem také špunty do uší, o kterých mi bylo řečeno, že si je nemusím dávat přímo do ucha, ale musím je mít na uchu aspoň položené.

Po příchodu do výrobního areálu jsme si museli dvojitě umýt ruce, nejdříve mýdlem a následně ještě dezinfekcí a očistit čistý plášť, který jsme právě dostali. Snažila jsem se tuto proceduru zachytit na kameru, ale pohledy ostatních byly příliš nedůvěřivé, proto jsem ji zase rychle vypnula. Následně jsme se dostali do čisté zóny, tedy samotné výroby. Stroje zde běží pouze s minimálním přičiněním zaměstnanců. Čokoláda a náplně pralinek jsou různě zahřívány a následně zchlazovány, roztírány a znovu spojovány. Většina všech produktů prochází stejným způsobem zpracování. Ve velkých nádobách se strojně umíchá hmota požadované náplně, ta je následně rozlita na pás a rozválena velkým válcem. Poté je nasekána na požadované tvary a polita čokoládovou polevou. Následuje prudké ochlazení a produkt se rovnou balí do celofánu z velkých rolí. Celý tento proces zabere jen pár minut. Čokoládová tyčinka, kterou jsem natočila, má následující složení: cukr, glukózový sirup, kakaová hmota, palmový olej, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, sušené odtučněné mléko, kakaové máslo, rostlinné tuky (palmový, Shea, Sal, Illipe, Kokum gurgi, olej z jader manga), mléčný tuk, sušené plnotučné mléko, sušené vaječné bílky, emulgátory (slunečnicový lecitin, polyglycerylpolyricinoleát), aromata, jedlá sůl, barviva (měďnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů, kurkumin), extrakt kurkumy. Jedna tato tyčinka obsahuje celkem 638KJ /152kcal. Sacharidy tvoří 72,5 % její hmotnosti, tuky 14,1 %, zanedbatelné množství pouze 2,3 % tvoří vláknina a bílkoviny 3.1 % (údaje výrobce).

Jednotlivé kroky byly značně vizuálně přitažlivé, a proto jsem zde natočila mnoho video materiálu. Pro výslednou práci jsem však zvolila záběr, kdy po dopravníkovém pásu jedou čokoládové tyčinky. Tento záběr mi připadal nejlepší pro svoji pravidelnost a nejčistší pozadí a natočila jsem jej na třetí návštěvě tohoto zařízení.

5.2.2. Pivovar

Návštěva pivovaru také začala na vrátnici podniku. Odtud mě odvedl vedoucí úseku lahvovery, který mě následně provedl i celým procesem výroby zdejšího piva takzvaného plzeňského typu. Nejdříve jsem ale musela svoji práci představit vedení společnosti. Po řadě otázek a prezentaci pivovaru mi byla dovolena prohlídka komplexu. Nejdříve jsme šli do historické části pivovaru k měděným tankům, kde se pivo vaří a bouřlivě probublává. Tento secesně vyzdobený prostor si zachoval svůj dobový ráz, a jak jsem se dozvěděla, právě proto slouží i jako sál pro slavnostní příležitosti firmy nebo si jej mohou lidé pronajmout pro svatební obřad. Pan vedoucí úseku lahvovery mi sdělil, že při natáčení filmu Postřiziny se uvažovalo natočit některé scény v tomto sále. Odtud jsme se přesunuli k velkým otevřeným

vanám, kde se pivo nechává kvasit s pivovarnickými kvasnicemi. Na hladině pivní směsi byla hustá šedo-hnědá pěna, která nevypadala ani nevoněla nejlépe. Pan vedoucí mě upozornil, že kdyby se mi udělalo nevolno, mám mu to rychle říci, protože při kvašení vzniká i plyn CO₂, který se uvolňuje i do místnosti. Poté jsme se přesunuli do spletité sítě úzkých chodeb pivovarních sklepů, kde ležák zraje v nerezových tancích asi dva měsíce. Bylo zde velice chladno, jelikož se zde udržuje teplota pár stupňů nad nulou. Výsledné pivo obsahuje: pitnou vodu, ječný slad, cukr, chmelové produkty, antioxidant kyseliny askorbové (údaje výrobce). Po souhrnném výkladu výroby místního piva jsme se tedy přesunuli do lahvovny. Zde si pivo nechávají stočit do vratných lahví i jiné regionální pivovary. Celý proces lahvování je taktéž plně automatizovaný a nepotřebuje mnoho zaměstnanců. Jen na konci výrobní linky je potřeba několika párů rukou, které etiketované lahve, jež jsou už naskládány do přepravek, odvezou do skladu. Lahvování probíhá ve velké rychlosti, a tak je zde běžné, že některá sklenice nevydrží nárazy a praskne. Proto mě pan vedoucí často upozorňoval na sklo na podlaze nebo abych byla opatrná, kdyby nějaká sklenice nečekaně praskla. Společně jsme totiž procházeli bludištěm pásů, po kterých se lahve nejdříve proplachovaly a následně plnily. Snažila jsme se vybrat nejvhodnější pozici pro natáčení. Zkusila jsem více pohledů na prázdné lahve, které se pohybovaly jako vláček na horské dráze nahoru a dolů. Jako nejlepší se mi ale jevil pohled na naplněné lahve za plnicí jednotkou, která na lahve ve vysoké rychlosti nasazovala víčko. V některých lahvích pivo příliš napěnilo a jeho hladina tak neodpovídala požadované normě, proto byly tyto vadné produkty automaticky vyřazeny bokem. Odtud pan vedoucí jedno pivo vzal, otvírákem z kapsy jej otevřel a znalecky pronesl: „Vemte si, čerstvě natočené je nejlepší!“ Nemohla jsem tedy odmítnout. Když mě ale viděli pracovníci lahvovny s otevřeným pivem v ruce, musela jsme si vyslechnout celou řadu komentářů. I v tomto podniku jsem tedy byla pro zaměstnance atrakcí a dle mého názoru i vytržením z rutiny. Pivovar jsem navštívila celkově dvakrát.

5.2.3. Těstárna

Do podniku, jenž vytváří produkty z listového těsta, jsem se dostala díky sestřenici, která zde pracuje. Po příchodu na vrátnici jsem podepsala bezpečnostní formuláře a počkala na pana jednatele, který mě provedl výrobními úseky. V rámci hygienických opatření jsem dostala čistý plášť a síťku na vlasy a byla jsem poučena, že se nemám vůbec ničeho dotýkat. V požadovaném oděvu mi bylo velice horko, přestože je většina výroby chlazená klimatizačními jednotkami. Celkem se zde nachází tři samostatně organizované úseky.

V první části se zpracovává samotné těsto, které se následně rozděluje na malé kvádry. Ty se dále použijí pro výrobu mražených polotovarů, nebo jsou baleny do igelitu s etiketou obchodu, jenž je následně má ve svém sortimentu. Toto těsto se může i zmrazit a jeho prodejní cena se tak sníží, protože nepodléhá brzké spotřebě. Zabalené kvádríky z firmy může spotřebitel zakoupit v různých rozšířených supermarketech a mohou mít odlišnou prodejní cenu. Na začátku celého výrobního procesu mě zaujala hlavně velká kostka tuku o rozměrech cca 40x40x60 cm, kterou jsem zde mohla vidět. Myslela jsem, že se jedná o máslo, ale byla jsem přísně opravena panem jednatelem, že jde o palmový tuk, proto jsem si raději nechala vysvětlit kompletní složení. Složení tohoto těsta je následující: pšeničná mouka, rostlinný margarín (palmový tuk, pitná voda, řepkový olej, emulgátory: E 322 – slunečnicový, E 471, regulátor kyselosti E 330, jedlá sůl, aroma, barvivo: E 160a), pitná voda, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), sušené deaktivované droždí, postřik pro lesk (voda, kaseinát vápenatý (mléko)) (údaje výrobce). Ingredience se smíchají a následně jsou spojovány s margarínem, který je uzavřen mezi vrstvami těsta. Těsto se poté několikrát rozválí a znovu přeloží, aby se vytvořilo několik tenkých vrstev, mezi nimiž se nachází tuk, který se při tepelném zpracování rozpustí. Výsledný produkt je křehký a rovnoměrně prosycený tukem. Ve 100 g tohoto výrobku se nachází 26 g tuku a 33 g sacharidů, bílkovin je zde pouze 4,6 g a vláknina není uvedena (údaje výrobce). Proces výroby těsta si vystačí jen s minimálními zásahy jednoho zaměstnance. Toto těsto je základem pro výrobu v dalších úsecích.

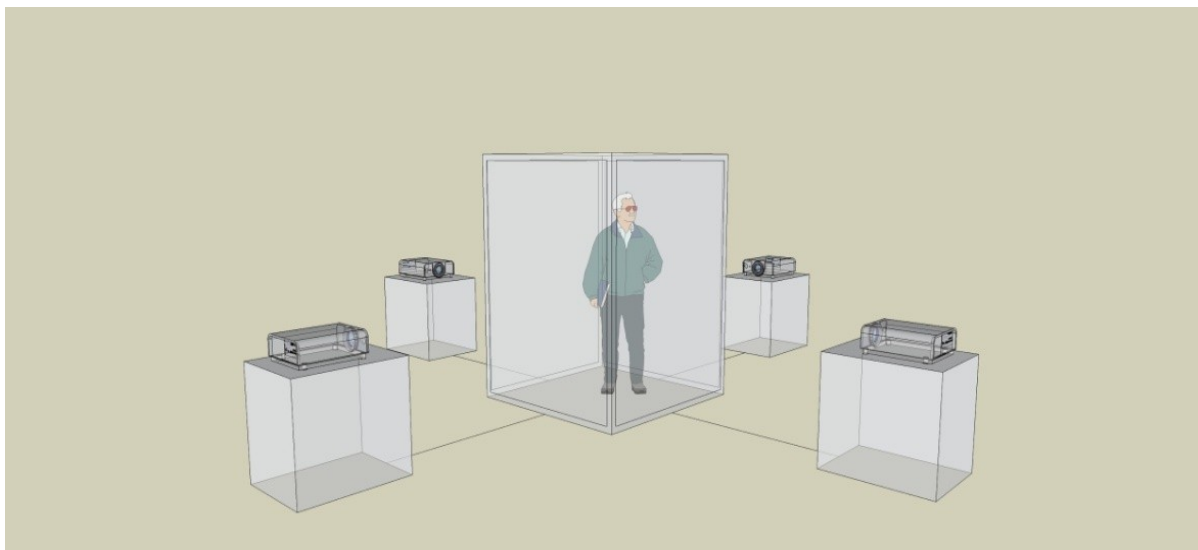
Druhou část výrobního úseku představuje zpracování těsta do polotovarů pečiva, které je možné zakoupit ve většině supermarketů, jež tyto produkty pouze dopečou v horkovzdušných pecích s vysokou kapacitou plechů. V této části jsem sledovala výrobu kaislerek, bagetek, raženek a chlebanků. Kaislerky a raženky získávají svůj typický tvar po krátkém přitlačení formy na horní stranu produktu. Do cereálního pečiva se přidává žitná a sladová mouka, ale také karamelové barvivo. Aby měl zákazník pocit, že jí opravdu něco zdravého, posype se na závěr výrobek lněným nebo sezamovým semínkem. Tato část je plně automatizovaná a vystačí si s minimálním přičiněním zaměstnanců.

Třetí část je nejživější částí celého podniku. Zde totiž zaměstnankyně dokončují výrobu polotovarů, které vyžadují lehké manuální dovednosti. Těsto je zde rozřezáno na potřebné tvary strojově a putuje směrem k zaměstnankyním, které sedí okolo pásu a jednoduchými pohyby dokončují tvar produktu. Například uchopí jeden z vrcholů trojúhelníku těsta a stočí jej do podoby croissantů, nebo vloží do těsta párek a pohybem dlaně na něj těsto obtočí. Tato práce je monotónní a nezajímavá, jestliže ji vykonáváte několik hodin

vkuse. Zaměstnankyně se tedy zaměstnávaly hlavně hlasitým hovorem, aby překřičely hluk strojů. Na mou přítomnost reagovaly velice potěšeně až vzrušeně, pravděpodobně byly rády i za tak malé narušení jejich rutiny. Dostala jsem od nich rady, ze které strany je mám natočit, a řadu otázek, jestli se budou moci vidět ve večerních zprávách. I pan jednatel se rád se mnou zabředl do rozhovoru, barvitě mi popisoval každý aspekt výroby a řadu bezpečnostních opatření, která jsou nutná, aby se do těsta nedostalo cizí těleso. Dokonce mi vyprávěl o své zálibě ve fotografování přírodních útvarů a krajiny.

5.3. Varianty, které v průběhu práce vznikaly

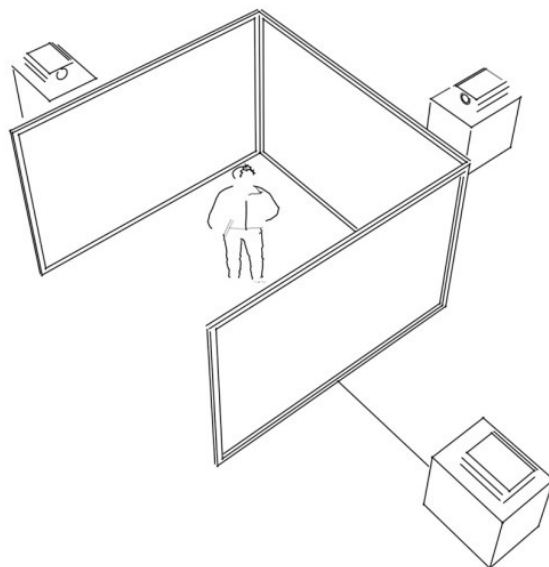
V první variantě výsledné instalace jsem uvažovala o vytvoření uzavřeného prostoru, ze kterého by měl divák pocít, že je uzavřen v továrně, neboť jediné, co by viděl, by byly obrazy promítané na stěny plátva připevněného na dřevěné konstrukci. Od této varianty bylo upuštěno, neboť jsem měla dojem, že by diváka příliš rozptyloval proces, kdy vstupuje do tohoto prostoru a vnímal by spíše pocity stísněnosti, nežli promítaným videím.



Obr. č. 18 Vizualizace první varianty

V druhé variantě bylo uvažováno o pravých úhlech, které by mezi sebou rámy svíraly. Od této varianty bylo ustoupeno na základě dispozice sálu, v němž bude pravděpodobně práce instalována. Sál má při vstupu umístěno několik schodišťových stupňů, které by prodloužily dobu, než by se divák dostal do částečně uzavřeného prostoru s rámy. Tato doba by negativně ovlivnila zážitek pozorovatele. Pozorovatel, který by se k plátnům nepřiblížil natolik, aby se dostal do těsného kontaktu, by mohl pozorovat pouze prostřední video a ne všechny najednou. V prvním návrhu sestavených videí bylo video z čokoládovny s jedoucimi tyčinkami,

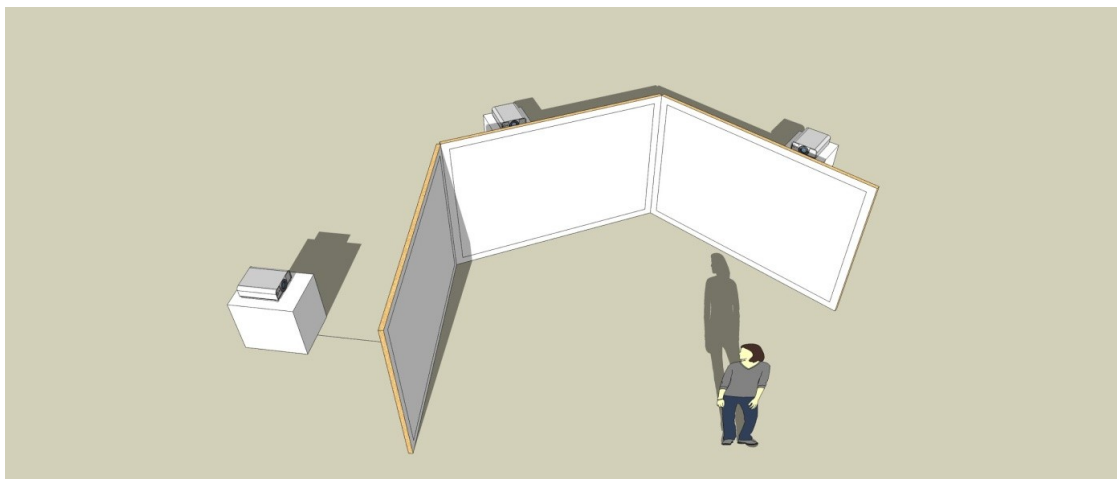
na záběru byl uprostřed velký červený knoflík, který symbolizoval možnost zastavení pásů. Toto video jsem následně nahradila jiným, protože červené tlačítko příliš odvádělo pozornost od ostatních videí.



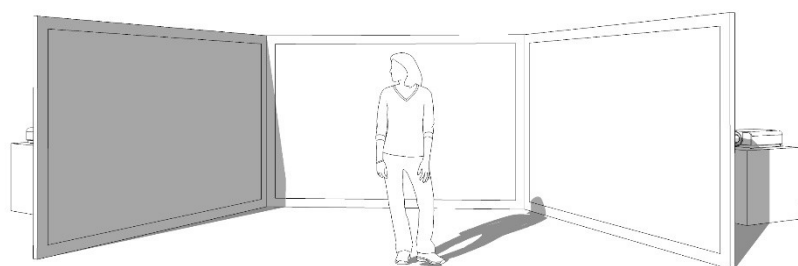
Obr. č. 19 Vizualizace druhé varianty

5.4. Technické specifikace výsledné práce

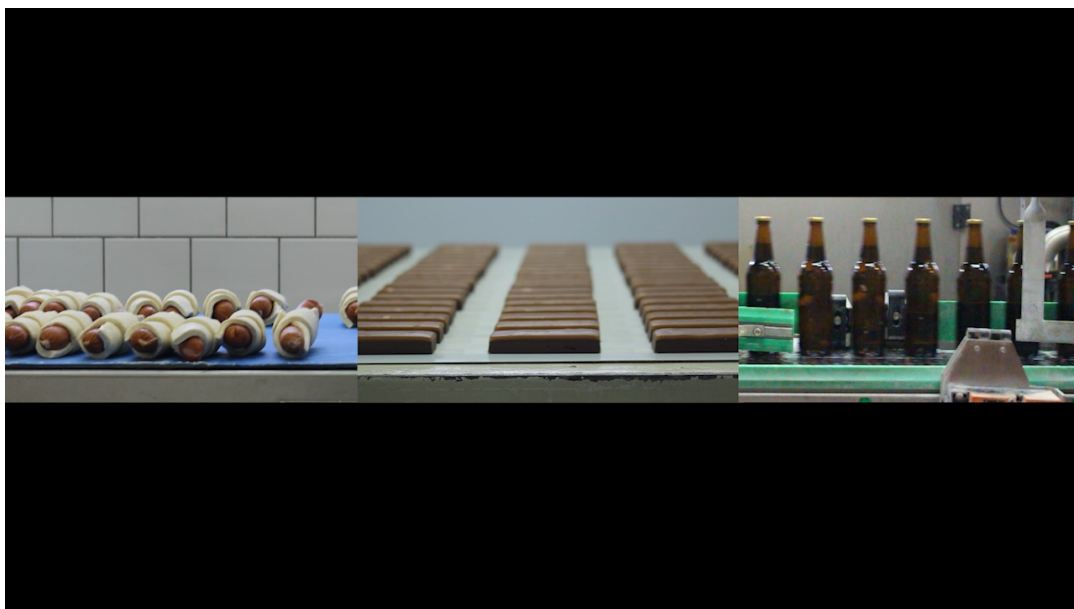
Výsledná videoinstalace je tvořena dřevěnou konstrukcí ze tří ráků, vyrobených z latí o průřezu 100x20 mm. Ráky mají vnější rozměr 3x2 m a jsou potaženy bílým bavlněným plátnem o hustotě 140g/m². Na každé plátno je promítáno jedno video z navštívené továrny. Videá na sebe navazují rychlostí pohybu produktu po dopravníkovém pásu a výškou umístění ve videu. Pro videoprojekci je zapotřebí tří dataprojektorů a dostatek prostoru pro jejich ideální odstup od plátna. Ráky svírají uvnitř úhly tupé. Celá konstrukce je tedy rozevřená směrem k divákovi. Toto řešení umožňuje sledování všech tří videí najednou, a to i z větší vzdálenosti. Předpokládá se, že se tímto způsobem skryjí dataprojektory. Zvuk všech videí bude spuštěn najednou a bude znít celou dobu délky videí.



Obr. č. 20 Vizualizace výsledného návrhu



Obr. č. 21 Vizualizace výsledného návrhu



Obr. č. 22 Náhled na kompozici videí

III. DIDAKTICKÁ ČÁST

Tato část představuje návrh pedagogického programu pro žáky výtvarného oboru ZUŠ. Vzdělávací program je navržen tak, aby nabádal žáky k myšlenkám nad současným stravováním a přístupem společnosti k ochraně životního prostředí. Na začátku každé hodiny jsou zařazeny kratší aktivizující programy, které se snaží vtáhnou účastníky do dané problematiky. Jednotlivé hodiny na sebe vzájemně navazují, aby žáky přivedly k jejich vlastní tvorbě v zadaném tématu. Program nebyl v praxi plně realizován, pouze některé dílčí aktivity byly vyzkoušeny na skautské dívčí družině se zájmem o ekologii a životní prostředí, která navíc odpovídá zvolené kategorii žáků (věk účastníků 12–14 let).

Člověk a nadměrná produkce potravin

Časová dotace: 6 setkání po 90 minutách, 1x týdně

Počet žáků: jedna třída (cca 10–15 žáků)

Věková kategorie žáků: žáci 2. stupně ZŠ (12–14 let)

Lektoři: jeden

1.hodina: Man – příprava

Organizační forma: skupinová práce

Výstup: výroba figurek, které budou vystupovat ve videu

Časová dotace: 90 minut

Téma: Člověk a jeho chování k planetě a zvířatům, plýtvání a nadměrná tvorba odpadového materiálu, devastace krajiny.

Pomůcky: odpadový materiál, lepidla, nůžky, papíry

Provedení:

krok 1: Učitel krátce představí téma následující hodiny a upozorní děti, že video, které použije, zobrazuje ubližování zvířatům. Učitel upozorní, že video může vyvolávat nepříjemné emoce, nicméně že zobrazuje skutečnosti, které je důležité znát. Případně velmi citlivým žákům nebude video prezentováno, ale převyprávěno spolužáky.

krok 2: Následně pustí video Man od Steva Cuttse. V průběhu sledování může učitel místy video zastavit a zeptat se žáků, co se v snímku zrovna odehrává.

krok 3: Navazuje diskuzi nad současnými environmentálními problémy.

Otázky do debaty: Jakými způsoby člověk ohrožuje rovnováhu životního prostředí? Jak je znečištěno okolí vašeho bydliště? Jaké jsou nevýhody průmyslově zpracovaných potravin? Jak byste mohli vy pozitivně ovlivnit planetu a jak vaše bydliště?

krok 4: Žáci dostanou za úkol vymyslet ve dvojicích scénář animace na prezentované téma, vytvořit z odpadového materiálu hlavní postavy filmu, kulisy a rekvizity.

krok 5: Zpětná vazba z hodiny pro učitele. Učitel vyzve žáky, aby si sedli do kruhu a zvedli ruku podle toho, jak se jim dnešní hodina líbila. Připažená ruka znamená „nelíbilo se mi“, ruka vztyčená úplně vzhůru znamená „byl jsem naprosto spokojen“.

Reflexe: tato část byla realizována se skautskou družinou. Promítané video zanechalo v účastnících silný dojem. Komentovali jej se slovy „to bylo hrozné“ a „fuj“. Díky zážitku se však samovolně přesunuli k debatě nad environmentálními problémy, z nichž nejvíce zmiňovaným byla právě produkce odpadu. Účastníci společně navrhli různé možnosti, jakými může člověk omezit svou produkci odpadu. Jako například pití vody z kohoutku místo kupování balené vody. Účastníci se s chutí pustili do vymýšlení postav a příběhů, předměty které měli k dispozici, je inspirovali pro výsledné objekty.

2.hodina: Man – dokončení

Organizační forma: skupinová práce

Výstup: videa

Časová dotace: 90 minut

Téma: Člověk a jeho chování k planetě a zvířatům, plýtvání a nadměrná tvorba odpadového materiálu, devastace krajiny.

Pomůcky: výrobky z předcházející hodiny, fotoaparát nebo kamera na půjčení pro žáky, kteří nemají mobilní telefon, dataprojektor a počítač pro promítání videí

Provedení:

krok 1: Učitel připomene žákům téma předcházející hodiny.

krok 2: Žáci vytváří video s vyrobenými postavičkami a kulisami, využívají přitom vlastních mobilních telefonů, nebo zapůjčených přístrojů od učitele. Následně si mohou vyzkoušet drobnější úpravy videa v mobilních aplikacích nebo na počítači.

krok 3: Prezentace vytvořených videí a jejich zhodnocení, diskuze.

Otázky do diskuze: Které video se vám líbilo nejvíc? Které bylo nejužitečnější? Které video podle vás nejvíce reagovalo na chování člověka k životnímu prostředí a které ke zvířatům? Které z videí bylo nejlépe sestříhané?

Souvislosti: Krátká videa jsou dnes jednoduchým nástrojem ke sdělování informací. Jedním z umělců, jež se zabývají animací a ilustrací, je právě Steve Cutts. Tento britský umělec ve svých dílech často reaguje na konzumní chování a sociální sítě.

3. hodina: Vypadá to jako rajče, ale je to rajče?

Organizační forma: samostatná práce

Výstup: objekty připomínající potraviny

Časová dotace: 90 minut

Téma: Naše oči nás mohou klamat. Jak opravdu chutná některé jídlo? Některé jídlo, které máme moc rádi, ve skutečnosti není pro nás výživné, proč ho tedy jíme? Libé pocity, jež v nás vyvolávají tuky a cukry obsažené v potravě.

Pomůcky: potraviny k ochutnávání nakrájené na malé kousky, šátky, materiály na výrobu objektů, plst', krepový papír, kartony, houbičky, keramická hlína, barvy, štětce, nůžky

Provedení:

krok 1: Učitel krátce představí téma následující hodiny.

krok 2: Aktivizační hra zaměřená na rozeznávání chutí jídla. Je důležité ověřit si případné alergie na potraviny u žáků. Učitel vyzve žáky, aby si krátce zavázali oči šátkem. Následně jim dává ochutnat různé druhy ovoce a zeleniny a žáci nahlas vyslovují, co si myslí, že ochutnávají. Může zařadit rajče nejnižší kvality, které je dostupné v supermarketu a jako protiklad rajče od zahrádkáře nebo v biokvalitě. Doporučuji zařadit i oloupaný stonek brokolice. Brokolici většina dětí zařazuje mezi potraviny, které prostě nejí bez logického důvodu. Když dětem předložíte na kostičky nakrájený stonek, většina si myslí že je to kedlubna, o které se vyjádří, že je moc dobrá.

krok 3: Debata na téma jak nás ovlivňuje podoba potravin v jejich konzumaci.

Otázky do debaty: Které rajče vám chutnalo více, první, nebo druhé? Jaké je vaše nejoblíbenější jídlo a víte, co opravdu obsahuje? Víte, proč máme rádi tuky a cukry a jak mohou škodit našemu zdraví?

krok 4: Výroba potravin z nepoživatelných materiálů. Děti si mohou na internetu najít obrázek jídla, které jim přijde vizuálně přitažlivé a pokusí se vytvořit jeho kopii z nějakého materiálu ve třídě. Volbou materiálu se snaží co nejvíce přiblížit originálu.

krok 5: Představení výstupů a jejich kolektivní zhodnocení.

Krok 6: Zpětná vazba pro učitele. Učitel vyzve žáky, aby oznámkovali dnešní hodinu, stejně jako jsou hodnoceni ve škole na stupnici 1-5. Aby také uvedli příjemné a nepříjemné zážitky z dnešní hodiny.

Souvislost: Umělec, který vytvářel objekty inspirované jídlem, byl i Claes Oldenburg. Proslavil se jako představitel pop artu. Svá díla tvoří z materiálů, které produkuje konzumní společnost, čímž poukazuje na symboly amerického spotřebního průmyslu.

4. hodina: Na běžícím pásu

Organizační forma: skupinová práce

Výstup: abstraktní objekt

Časová dotace: 90 minut

Téma: Pocity odosobnění člověka s potravinou. Stále se zvyšující konzumace průmyslově zpracovaných potravin. Vysvětlit, že jestliže se snažíme snížit cenu potravin, musíme snížit náklady na jejich výrobu, které většinou zahrnují snížení výstupní kvality. Když je něco nejlevnější, nemusí to být také nejlepší pro naše tělo.

Pomůcky: připravená kartonová kolečka, šablony ingrediencí, pastelky, balící papír, uhly rudky, tuše

Provedení:

krok 1: Učitel krátce představí téma následující hodiny.

krok 2: Následuje aktivizační hra, při níž si děti vyzkouší, jaké to je být strojem na průmyslový produkt. Děti vytvoří řady u stolu (výrobní linky), každý v řadě dostane papírovou šablonu s potravinou, která se používá na výrobu pizzy (kolečko salámu, rajče, paprika, ananas). Tato šablona je detailně prokreslena a vymalována. Učitel zadá výrobní lince, že po ní požaduje výrobu nejkrásnější pizzy. Pošle prázdné tvrdé kolečko po řadě a děti na něj přikreslí své suroviny. Následně učitel posílá další a další polotovary k dokončení, přičemž vyzdvihuje skupinu, která dokončí pizzu rychleji. Předpokládá se, že děti začnou svoji práci odbývat za účelem zvýšení své produkce. Když učitel rozpozná u žáků pocity nelibosti a frustraci z nasazeného tempa, aktivitu ukončí a navazuje debatou.

krok 3: Diskuze nad pocity ze stále se zrychlujícího tempa výroby. Srovnání vytvořených pizz na začátku a na konci aktivity.

Otázky do debaty: Jak na vás působila předcházející aktivita? Jak jste se cítili, když jste byli nazváni výrobní linkou? Jaké jsou nevýhody průmyslově zpracovaných potravin? Pěstuje

někdo ve vašem okolí vlastní ovoce nebo zeleninu? Jaké jsou rozdíly v jídle kupovaném a doma uvařeném?

krok 4: Učitel vysvětlí následující aktivitu a pustí nahrávku zvuků z továrny, následně uspořádá stoly tak, aby tvořily jednu dlouhou řadu, na níž rozprostře část role balicího papíru. Děti přistoupí k papíru a snaží se přenést na papír pocity, které v nich vyvolávají zvuky továrny nebo jen zaznamenávají rytmus poslechnuté nahrávky. Žáci se snaží představit si, že jejich ruka je gramofonová jehla, která zaznamenává zvuk na papír. Učitel postupně namotává balicí papír tak, jak dětem pod rukou odjíždí. Tento pohyb se snaží simulovat pohyb běžícího pásu v továrně na potraviny. Žáci mohou používat přírodní i umělý uhl, tuše a rudku.

krok 5: Reflexe předcházející aktivity. Připravené otázky: Jaké jste měli pocity z kresby? Vadilo vám, že vám papír pod rukou stále uniká? Na co jste při kresbě mysleli?

krok 6: Zpětná vazba hodiny. Učitel vyzve žáky, aby si stoupli na pomyslné hodnotící přímce ve třídě podle svého uvážení. Přičemž pozice nejvzdálenější dveřím znamená, že hodnotí hodinu kladně, pozice nejbližší dveřím znamená, že negativně.

Reflexe hodiny: Tato hodina byla realizována se skautskou družinou. Účastníci se při první aktivitě, kdy měly vyrábět pizzu, zpočátku velice snažili a pečlivě vystříhovali a lepili jednotlivé ingredience na pizzu, jakmile jsem je začala popohánět se slovy „Přidejte, nestihneme objednávku! Zákazníci mají hlad!“, mělo to negativní důsledky na jejich výsledné produkty. Instinktivně se také začali ve výrobě předhánět „výrobní linky“ jedna před druhou. Na vytvořených produktech šlo pěkně vysvětlit, jakým způsobem se potraviny mohou lišit. Účastníci se živě zapojovali do diskuze a vyprávěli příběhy o nechutném jídle. Často byly kritizovány hlavně školní jídelny. Při druhé aktivitě nějakou chvíli trvalo, než se účastníci ponořili do tvorby akční malby. Ze začátku vykřikovali „Nevím, co mám kreslit!“ a následně začali poslouchat rámus strojů, který je inspiroval. Asi polovina účastníků se ponořila do tvorby tak, že pro ně bylo těžké následně odpovídat na otázky. Při zpětné vazbě však většina hodnotila hodinu velice pozitivně.

Souvislosti: Akční malba vznikla v polovině 40. let v USA. Tento styl je založen na impulzivním prožitku z tvorby díla. Jedním z významných umělců tohoto stylu je Jackson Pollock.

5. hodina: Satirická ilustrace

Organizační forma: samostatná práce

Výstup: satirická ilustrace

Časová dotace: 90 minut

Téma: Problémy ovlivňující naši planetu, nadprodukce potravin a odpadu.

Pomůcky: tvrdé průsvitné fólie formátu A3, fixy, zvýrazňovače

Provedení:

krok 1: Učitel krátce představí téma následující hodiny.

krok 2: Učitel zahájí debatu nad výstupy z předcházejících hodin.

Otázky do diskuze: Jaké jsou současné environmentální problémy? Jak zemědělství ovlivňuje naše prostředí? Proč je pro naši planetu nakupování potravin biologicky šetrné pro místní produkci?

krok 3: Následně učitel vyzve žáky, aby si vybrali jedno téma, které se jich nejvíce dotýká, a pokusili se jej zachytit pomocí kresby. Do kresby mohou začlenit humor a satiru. Učitel žáky upozorní, že kopie jejich práce bude vystavena ve veřejném prostoru, a tedy může být zničena vandaly, ale může také oslovit řadu kolemjdoucích lidí.

krok 4: Prezentace vytvořeného obrazu před spolužáky. Dokumentace díla učitelem.

6. hodina: Výstava

Organizační forma: skupinová práce

Výstup: výstava ve veřejném prostoru

Časová dotace: 90 minut

Pomůcky: kopie výstupů z předchozí hodiny (oskenované a zatavené do folie), samolepící fólie, informační leták pro veřejnost (nejlépe zatavený do folie), předem vybrané a domluvené stanoviště (doporučuji prosklenou autobusovou zastávku)

Provedení:

krok 1: Učitel informuje žáky, že dnes budou instalovat své výstupy z předchozí hodiny ve veřejném prostoru.

krok 2: Bezpečný přesun na předem vybraném místě v blízkosti školy.

krok 3: Očištění podkladu a následná instalace obrázků. Zde je nutné, aby učitel pomohl s rozmístěním obrázků v prostoru.

krok 4: Debata s kolemjdoucími a pozorování reakcí veřejnosti.

Otázky do diskuse: Jak se vám líbí vystavené obrázky? Na co se podle vás autor snaží upozornit? Měly by se podle vás i děti zajímat o životní prostředí?

krok 5: Zhodnocení reakcí veřejnosti. Jestliže se vyskytnou i negativní reakce, učitel by měl studenty upozornit, že ne vždy se jejich práce setkají s oceněním. Učitel by měl ocenit všechny vytvořené obrázky, aby žáky motivoval pro další práci.

krok 6: Bezpečný návrat do školy.

Souvislosti: Umění umístěné ve veřejném prostoru působí na kolemjdoucí. Do tvorby můžeme vložit i humor a palčivé společenské otázky. Jedním z takto tvořících umělců je například anonymní umělec Banksy, který ve svých dílech upozorňuje na řadu společenských problémů.

Závěr

Příprava jídla a jeho výroba je dnes rozdělena do řady procesů a postupů. Velmi důležitou roli v našem stravování hraje reklama s důrazem na vzhled, rychlost, jednoduchost, originalitu a novost. Náš kontakt s potravinami stále více ustupuje do pozadí pod záminkou úspory času. Zvykáme si, že je nám jídlo předkládáno v jídelnách školy a následně menzy. Jak roste náš příjem po nástupu do zaměstnání, dovoluujeme si stravování v restauracích či kavárnách. Domácnosti stále více využívají nákupu hotových jídel nebo se orientují na polotovary a potraviny se snadnou přípravou. Zážitek z pěstování plodin a souvislosti s fungováním krajiny jsou tak vytlačovány z našich životů. Z našeho stravování se však vytrácí zájem o kvalitu a to má dopady na životní prostředí. Je důležité se takovými věcmi zabývat, diskutovat o nich a hledat alternativní řešení. Zároveň by se tyto otázky a informace měly dostávat k budoucím generacím. Cílem diplomové práce bylo vytvořit výtvarné dílo, které by v divákovi probouzelo otázky typu: „Co vlastně jíme? Odkud se to bere?“ Částečně také působit opačným dojmem než produktová reklama a spíše přesvědčit diváka, že takové věci jsou naprosto obyčejné, a tedy nepotřebné. Na základě tohoto díla byl sestaven výtvarný projekt, který se snaží přivést účastníky k pozitivnímu zájmu o ochranu životního prostředí a samostatné výtvarné činnosti.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

ČOPÍKOVÁ, Jana. *Čokoláda, kakao a výrobky z nich*. 1. vydání. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, z.ú. a Potravinářská komora ČR v rámci priorit České technologické platformy pro potraviny, 2015. 19 stran. Jak poznáme kvalitu?; svazek 12. Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-87719-26-8.

DESTREE, Aurèle. *Menu pro změnu: proč záleží na zodpovědné spotřebě potravin: průvodce pro generace, které chtějí změnit svět*. Praha: Glopolis, 2016. 46 stran. ISBN 978-80-87753-27-9.

ERIKSEN, Thomas Hylland. *Syndrom velkého vlka: hledání štěstí ve společnosti nadbytku*. Vyd. 1. Brno: Doplněk, 2010. 214 s. Sociálně-ekologická edice; sv. 13. ISBN 978-80-7239-244-5.

GILS SLAVÍKOVÁ, Mirka van. *Vůně chleba*. Vydání první. Praha: Ikar, 2016. 133 stran. Mom's kitchen. ISBN 978-80-249-3221-7.

GORE, Al, František BENDA a Josef VAVROUŠEK. *Země na misce vah: ekologie a lidský duch*. Přeložil Jan JAŘAB. Praha: Argo, 1994, 372 s. ISBN 8085794217.

HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7.

KOLLÁR, Anton. *Pivo: zdraví, souvislosti, žízeň, obezita, alkoholismus, kuriozity*. Vyd. 1. Brno: Akademické nakladatelství CERM, 2012. 153 s. ISBN 978-80-7204-795-6.

KOŽELOUH, Jiří, ed., TKÁČ, Peter, ed. a ŠTEFANEC, Milan, ed. *Nesnesitelná lehkost nakupování, aneb, Jaké je tajemství nízkých cen v obchodních řetězcích*. Brno: Nesehnutí, 2010. 153 s. ISBN 978-80-87217-07-8.

LIPOVETSKY, Gilles a CHARLES, Sébastien. *Hypermoderní doba: od požitku k úzkosti*. v českém jazyce vyd. 1. Praha: Prostor, 2013. 144 s. Střed; 105. ISBN 978-80-7260-283-4.

NÁTR, Lubomír. *Rozvoj trvale neudržitelný*. Praha: Karolinum, 2005, 102 s. ISBN 80-246-0987-8.

POLLAN, Michael. *Dilema všežravce: přírodopis čtyř jídel*. Přeložila Jitka FIALOVÁ. Praha: Argo, 2013, 367 s. Zip, svazek 36. ISBN 978-80-257-0896-5.

SEZNAM INTERNETOVÝCH ZDROJŮ

Andy Warhol. *Artemuseum*[online]. 2009 [cit. 2019-05-20] Dostupné z:
http://www.artmuseum.cz/umelec.php?art_id=264

DVOŘÁKOVÁ, Věra. Fenomén samozásobitelství v sociologii The Phenomenon of
Selfsuppliers in Sociology. *agris. agrární www portál*[online]. [cit. 2019-04-07] Dostupné z:
http://www.agris.cz/Content/files/main_files/48/125967/dvorakova.doc

Historie piva v Čechách. *Beerweb*[online]. [cit. 2019-04-15]. Dostupné z:
<https://beerweb.cz/o-pivu/historie-piva-v-cechach>

Charles II Presented with a Pineapple. In: *Royal Collection Trust* [online]. [cit. 2019-03-19].
Dostupné z: <https://www.rct.uk/collection/406896/charles-ii-presented-with-a-pineapple>

Christian Marclay: Surround sounds. *daily art fair*[online]. [cit. 2019-06-05]. Dostupné z:
<https://dailyartfair.com/exhibition/4462/christian-marclay-paula-cooper-gallery>

Nadváha a obezita. *Státní zdravotní ústav. szu.cz* [online]. 2008 [cit. 2019-02-21]. Dostupné z:
<http://www.szu.cz/tema/podpora-zdravi/nadvaha-a-obezita-1>

RUMÍŠKOVÁ, Veronika. Čokoláda, čokoládové cukrovinky a problematika jejich výroby. [online]. Brno, 2014 [cit. 2019-06-10]. Dostupné z: https://is.mendelu.cz/lide/clovek.pl?zalozka=13;id=2865;studium=57434;zp=41278;download_prace=1;lang=cz Bakalářská práce. Mendelova univerzita v Brně, Agronomická fakulta. Vedoucí práce prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna.

VAŠKŮ, Kateřina. Molekulární kuchyně: Mezi vědou, kuchyní a fantazií. In: *100+1 zahraniční zajímavost* [online]. 25.09.2016 [cit. 2019-04-17]. Dostupné z: <https://www.stoplusjednicka.cz/molekularni-kuchyne-mezi-vedou-kuchyni-fantazii>

VAŠKŮ, Kateřina. Planeta masožravců: Kolik zvířat sní průměrný člověk za svůj život. In: *100+1 zahraniční zajímavost* [online]. 01.04.2019 [cit. 2019-04-20]. Dostupné z: https://www.stoplusjednicka.cz/planeta-masozravcu-kolik-zvirat-sni-prumerny-clovek-za-svuj-zivot?utm_source=www.seznam.cz&utm_medium=sekce-z-internetu

WAINWRIGHT, S. L. Wayne Thiebaud. *Encyclopedia Britannica*[online]. [cit. 2019-04-05] Dostupné z: <https://www.britannica.com/biography/Wayne-Thiebaud>

Whose utopia?. In: tate[online]. 2006 [cit. 2019-04-19]. Dostupné z: <https://www.tate.org.uk/art/artworks/cao-whose-utopia-t12754>

WOLKOFF, Julia. In Dutch Still Lifes, Dark Secrets Hide behind Exotic Delicacies. In: *artsy* [online]. 4.8.2018 [cit. 2019-03-07] Dostupné z: <https://www.artsy.net/article/artsy-editorial-dutch-lifes-dark-secrets-hide-exotic-delicacies>

SEZNAM ZDROJŮ OBRÁZKŮ

Obr. č. 1 Jeskynní malba Lascaux

Cave paintings of Lascaux in France were discovered on this day in 1940. In: Bradshaw Foundation [online]. 12. 9. 2016 [cit. 2019-04-06]. Dostupné z: <https://www.facebook.com/BradshawFoundation/posts/1297480576937347>

Obr. č. 2 Focení jídla

T. Vladimír, Taking pictures of people taking food pictures... lol.. In: yelp[online]. 17. 8. 2016 [cit. 2019-04-06]. Dostupné z: https://www.yelp.com/biz_photos/joes-crab-shack-tempe-2?select=YWiqKwNBYjvgWLTdjBUaSA

Obr. č. 3 Adriaen van Utrecht, Spíš (1642)

The Pantry 192. In: web gallery of art[online]. [cit. 2019-03-10]. Dostupné z: <https://www.wga.hu/frames-e.html?/html/u/utrecht/index.html>

Obr. č. 4 Jan Mikulka, Zátíší s jablky (2011)

Museum umění Olomouc. In: Aktuálně.cz[online]. 2.5.2017[cit. 2019-03-10]. Dostupné z: <https://magazin.aktualne.cz/kultura/obrazem-skutecnejsi-nez-skutecnost-olomouc-predstavuje-obraz/r~0f001dc62eb411e794b9002590604f2e/>

Obr. č. 5 Hendrick Danckerts, Charles II presented with a pineapple,(1675– 1680)

Charles II Presented with a Pineapple. In: Royal Collection Trust [online]. [cit. 2019-03-19]. <https://www.rct.uk/collection/406896/charles-ii-presented-with-a-pineapple>

Obr. č. 6 Pietro Longhi, Banket na počest kurfiřta kolínského (1755)

The Banquet at Casa Nani, Given in Honour of their Guest, Clemente Augusto, Elector Archbishop of Co de Pietro Longhi. In: repro-tableaux.com [online]. [cit. 2019-03-18]. Dostupné z: <https://www.repro-tableaux.com/a/museo-del-settecento-ca-r.html?sfl=1&INCLUDE=LIST>

Obr. č. 7 Molekulární gastronomie

[JSK](#). In: SPA journal[online]. 22.7.2014[cit. 2019-03-17]. Dostupné z:

<http://www.spajournal.cz/molekularni-gastronomie/>

Obr. č. 8 Hieronymus Bosch, Sedm smrtelných hříchů, kolem roku 1500, detail Obžerství

Hieronymus Bosch- The Seven Deadly Sins and the Four Last Things.JPG.

In: Wikipedie[online]. [cit. 2019-03-18]. Dostupné z:

https://en.wikipedia.org/wiki/The_Seven_Deadly_Sins_and_the_Four_Last_Things

Obr. č. 9 Pieter Brueghel, V zemi peciválů (1567)

The Yorck Project (2002). The Land of Cockaigne. In: Wikipedie[online]. [cit. 2019-03-18].

Dostupné z: [https://en.wikipedia.org/wiki/The_Land_of_Cockaigne_\(Bruegel\)](https://en.wikipedia.org/wiki/The_Land_of_Cockaigne_(Bruegel))

Obr. č. 10 A. Warhol, Campbells' soup cans (1962)

Moma. Campbell's Soup Cans. In: MOMA Learning[online]. [cit. 2019-04-19]. Dostupné z:

https://www.moma.org/learn/moma_learning/andy-warhol-campbells-soup-cans-1962/

Obr. č. 11 Wayne Thiebaud, Koláče, (1961)

SANDBERG Douglas. Wayne Thiebaud, "Pies," 1961. Private collection. Art © Wayne

Thiebaud/Licensed by VAGA, New York. In: UCDAVIS [online]. [cit. 2019-05-19].

Dostupné z: <https://www.ucdavis.edu/news/manetti-shrem-museum-art-mounts-major-exhibition-work-california-artist-wayne-thiebaud/>

Obr. č. 12 Next floor

[Next Floor](#) (2008) In: IMDb[online]. [cit. 2019-05-19]. Dostupné z:

<https://www.imdb.com/title/tt1255891/mediaviewer/rm3772254464>

Obr. č. 13 Supermercats

Záznam z obrazovky videa. SUPERMERCATS (video art instalation multiscreen

PALnoise (Alberto Calahorro)IN: youtube [online] 16. 4. 2008 [cit. 2019-05-10]. Dostupné z:

<https://www.youtube.com/watch?v=60M40X304oQ&t=1s>

Obr. č. 14 Whose Utopia?

FEI Cao. Whose Utopia? In: TATE [online]. 2006 [cit. 2019-04-19].

<https://www.tate.org.uk/art/artworks/cao-whose-utopia-t12754>

Obr. č. 15 Trentemoller Redefine.

Záznam obrazovky videa. Trentemoller Redefine. In: videoart.net [online]. [cit. 2019-04-21].

Dostupné z: <https://videoart.net/trentemoller-redefine/>

Obr. č. 16 Český sen

Český sen. In: Česká televize [online]. 22. 09. 2011 [cit. 2019-04-01]. Dostupné z:

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/1108935721-cesky-sen/>

Obr. č. 17 Surround Sounds

Christian Marclay, Installation view from Surround Sounds. © Christian Marclay. Courtesy of Paula Cooper Gallery, New York. In: NASHER Museum of art at Duke University [online].

[cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://nasher.duke.edu/exhibitions/christian-marclay-surround-sounds/>

Obr. č. 18 Vizualizace první varianty

Veronika Richterová, vlastní archiv

Obr. č. 19 Vizualizace druhé varianty

Veronika Richterová, vlastní archiv

Obr. č. 20 Vizualizace výsledného návrhu

Veronika Richterová, vlastní archiv

Obr. č. 21 Vizualizace výsledného návrhu

Veronika Richterová, vlastní archiv

Obr. č. 22 Náhled na kompozici videí

Veronika Richterová, vlastní archiv