

DOKUMENTACE ZÁVĚREČNÉ PRÁCE



VYSOKÉ UČENÍ TECHNICKÉ V BRNĚ

BRNO UNIVERSITY OF TECHNOLOGY

FAKULTA VÝTVARNÝCH UMĚNÍ

FACULTY OF FINE ARTS

ATELIÉR GRAFICKÉHO DESIGNU 1

GRAPHIC DESIGN STUDIO 1

SPICES & SPECIES

SPICES & SPECIES

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

BACHELOR'S THESIS

AUTOR/KA PRÁCE

AUTHOR

Julie Dudová

VEDOUCÍ PRÁCE

SUPERVISOR

Mgr. Zuzana Kubíková

BRNO 2023

OBSAH DOKUMENTACE:

TEXTOVÁ ČÁST	s. 4–7
stručná anotace řešené problematiky	4
motivační úvod	4
kontextualizace práce	5
vymezení cíle práce	5
popis souboru výstupů	5
zhodnocení dosažených výsledků	7

OBRAZOVÁ ČÁST	s. 8–11
----------------------	----------------

TEXTOVÁ ČÁST

Stručná anotace řešené problematiky

Bakalářská práce se zaměřuje na posílení vnímání jídla, jednotlivých surovin a času stráveného stravováním. Spolu s tím se věnuje otázce, jak se mění reakce našich myslí na chutě, na jejich kombinace a čas, ve kterém je vnímáme. Skrze teoretické zamyšlení nad kulturou vaření a stravování se budu věnovat faktorům, které mohou ovlivnit přístup k vaření a posílit tak jeho udržitelnost. Ambicí je též věnovat se kulinářské představitivosti, tedy osvojení si umění párování chutí bez potřeby receptů. Takovou praxi totiž vnímám jako udržitelnější. Sama jsem pracovala jako šéfkuchařka. Bakalářská práce se tedy bude opírat i o zkušenost z praxe. Tématu vaření a společného sdílení pokrmů se věnuji i v rámci ateliéru, ze kterého pochází jedna z hlavních motivací se tímto tématem zabývat.

Motivační úvod

Jídlo je pro mě prostředek k uzemnění a zastavení se, teď už. V minulosti tolik ne. Skrze svůj životní rytmus jsem zapadala do skupiny lidí, kteří jsou příliš ve spěchu na to, aby se v klidu najedli. Jídlo buď nebylo, nebo bylo ale hrozné. Nebo bylo, ale součástí jídla byla vždycky alespoň jedna pracovní schůzka, jedna obrazovka telefonu nebo počítače, jeden telefonát, díl seriálu nebo čtení článku. Jídlo se stalo otravou, něčím, co se mi nevejde do rozvrhu. Když jsem to takhle dělala jenom já, bylo to v pořádku. Když se ale začal zvětšovat okruh lidí kolem mě, kteří to tak mají, začalo mi být trochu smutno.

Vzpomínala jsem na svoje chvíle v prostorách kuchyně - ať už v té mé nebo mých přátel, na to, jak mi v ní vlastně bylo dobře a jak pro mě pochvala za dobře uvařenou večeři byla tím největším oceněním na světě. Tenhle prostor pro sebe prezentaci skrze vytváření pokrmů pro mé blízké byl "pokažen" rokem v profesionální kuchyni jednoho z pražských gastronomických podniků, kde jsem působila jako šéfkuchař a pekař. K zašlé radosti mě začal vracet až projekt a pracovní skupina zabývající se přístupem k vaření a jeho sdílení, které vznikly v prostorách ateliéru AGD1.

Postupně jsem si uvědomila, že to nebyla příprava ani konzumace jídla, co mě dohnalo ke ztrátě vší energie, že to nebylo vaření, že to nebyl čas v kuchyni, že to nebylo vymýšlení pokrmů, co stálo za tím, že jsem začala nenávidět svou práci kuchaře. Byl to můj přístup k vaření, byly to tabulky, bylo to naceňování, vstávání ve 4 ráno a hodiny v místnosti bez oken. Po uvědomění si svého přístupu jsem se postupně začala učit nové cesty, jak ke kuchyňské kultuře přistupovat víc "designersky". Začala jsem zkoumat polohy, ve kterých se jako jedinec cítím komfortně, které mi nezabírají příliš času a když už zabírají, dělají pak zrychlený život pomalejším a přístupnějším k vychutnávání. Jednou z hlavních motivací hledat nové cesty a přístup k vaření je jejich uchopení nejen pro sebe, ale i pro ostatní. Edukovat o tom jak a kam jídlo, jeho teorie i praxe zasahuje a jak naším přístupem k němu

a ke všem jeho souvislostem můžeme pomoci svému tělu, mysli, peněžence i přírodě.

Kontextualizace práce

Již dva roky se věnujeme v ateliéru AGD1, ve kterém studuji, mimo jiné i tématům stravování a udržitelnosti. Osvojujeme si přístupy u témat, která nás zajímají, předáváme si osobní myšlenky. Všechna tato témata a aktivity jsou v rozdílném množství obsažené také v méj bakalářské práci. V ateliéru AGD1 vznikla pracovní skupina “*cafe society*”, jejímž obsahem je sdílení přístupů k vaření, receptů, oblíbených surovin, chuťových vědomostí a emocí, které v nás vaření a samotný pokrm vyvolává. V rámci skupiny vznikl také projekt “*cookbook*”, ve kterém se zabýváme vývojem aplikace. Ta by měla uživatelům nabízet cesty jak udržitelně a svědomitěji zpracovávat jednu z hlavních lidských potřeb, kterou strava je.

Vymezení cíle práce

Moje výstupy by měly fungovat jako přidaná hodnota (newsletter) a nástroje ke sběru dat (zpětná vazba z hostin) pro samotnou aplikaci, kterou zmiňuji výše. Cílem méj práce je nabídnout zastavení a uvědomění si našeho času a péče. Skrze to pak chci podpořit udržitelnost nejen v kuchyni, ale i našeho trávení a duševního zdraví.

Popis souboru výstupů

Bakalářskou prací je soubor výstupů. Prvním výstupem je newsletter. Druhým pak serie eventů s pracovním názvem “Spolu u jednoho stolu” (akce pro omezený počet osob). Třetím výstupem je text, osobní esej, která zachycuje subjektivní názory a emoce a tím se stává doplňkovým nástrojem obsahu eventů i newsletteru. Všechny výstupy jsou uloženy na webové stránce (<https://spicegurl.info/>), která je jejich společným rozcestníkem a zároveň čtvrtým výstupem. Na stránkách se můžete přihlásit k odběru newsletteru, rezervovat si svoje místo na dalším eventu nebo se prokliknout na moje profily na platformách are.na a instagram. Tyto odkazy jsou na webu uvedeny z důvodů zdůraznění osobního přístupu a představení celého konceptu v neformálním světle. Profil na sociální síti instagram by měl výstupy (hostiny, newsletter, esej i celý web) a myšlenky za nimi “schované” zpřístupnit širšímu publiku (jelikož jsou akce pro velmi omezený počet osob a nevznikají žádné facebookové eventy, instagram se jevil jako ideální volba pro momentální potřebu sdílení) a e-mail, na kterém je možné provádět rezervace k daným hostinám. Můžete se zde i začíst do výše zmíněné osobní eseje, která transparentně zachycuje moje rozpoložení, vnímání mých pracovních procesů i okolního světa do kterého chci přispět něčím, co mi dává smysl. Webová stránka vznikla ve spolupráci s Vasilem Burakem, který mi pomohl s jejím designem a programováním.

Newsletter je v tomto momentě jednou z cest, jak lidem předávat ústřední myšlenku, která je součástí hostin, eseje a celého mého pracovního procesu – zastavení, uvědomění si sama sebe a svého okolí. V newsletteru s lidmi sdílím svoje přístupy a emoce. Dodržuji v něm jednoduchý mustr, který se skládá z opakujícího se předmětu a podnadpisu (“take a snack break”, “on breakfasts, lunches and dinners, even for beginners”), řečnické otázky orámované znakem “~” a krátkého osobního textu. Tento text souvisí s řečnickou otázkou a sdílím ho hlavně jako příklad, jak se k dané řečnické otázce dá přistupovat. Osobní vyjádření má většinou lyrický nádech a tak jeho samotné čtení může přispět k zamýšlenému zpomalení. Celý newsletter je zakončený obrázkem z mé osobní galerie nebo z archivu na platformě are.na. Místo newsletteru jsem mohla zvolit jinou formu, například sociální síť instagram, kde by se 1 email vyměnil za 1 příspěvek. Newsletter mi ale, vzhledem k mým myšlenkám a hodnotám, přišel jako lepší volba. Komunikace skrze newsletter mi přijde daleko osobnější. Zároveň mi vyhovuje jeho forma. Dalším plusem je, že se k němu může dostat i člověk, který sociální síť nemá, a to skrze přihlášení se k odběru na mých webových stránkách, jedná se tedy o více inkluzivní záležitost.

První hostina proběhne 25. května v Brně. První event vnímám jako možnost pro uchopení svých pracovních procesů a přístupů, které mám načrtnuté, ale jejich přesnou podobu bych chtěla navrhnout až v samotném průběhu konání hostiny. Hostina je tedy prototypem, který mi má pomoci k uchopení jednotlivých “designérských” rozhodnutí. Mezi ně se řadí zpracování menička, které je součástí hostiny. Menu pro tuto hostinu jsem sestavila na základě tří parametrů. Výběr surovin je závislý na sezóně a lokálních zdrojích. Sestavení jednotlivých pokrmů pak na jednoduchosti a maximálním využití přirozené chuti každé suroviny. Jedním z pokrmů je například knedlík z tvarohu, pesto z bazalky a vlašských ořechů a jahody v medu. Snažím se zahrnout různé chutě, které se v puse promísí a vzniká tak zajímavá a zapamatovatelná kombinace, která ale není těžká na rozklíčování pro strávníka. Každý z hostů najde na svém místě kartu (menu), na které budou uvedeny kombinace jednotlivých surovin, které mohou fungovat jako návod, inspirace pro domácí vaření. Dále je potřeba otestovat, kolik lidí je reálně potřeba na place před samotnou akcí i v době jejího průběhu. Také musím zkusit, zda je 10 míst u stolu uchopitelných a zvládnutelných pro mě jako jednoho kuchaře, pokud ano nebo ne, tak proč. Zda mi vyhovuje místo konání. Otestuji také, zda umím srozumitelně předat myšlenku samotné akce skrze moje monology před každým chodem a na začátku hostiny. Zkusím, jak se jídlo dostane z kuchyně na stůl. Zda funguje servírování. Zda bude scénografie v podobě jednoho dlouhého stolu funkční.

Ve všech krocích a při jejich vylepšení budu vycházet ze zpětné vazby zúčastněných, kterou budu sbírat formou rozhovorů (se všemi hosty jsem v kontaktu a tak bych chtěla zachovat intimní rovinu i ve sběru informací). Na základě samotné typologie akce, tedy toho, že se jedná o testování prototypu, byly k účasti oslovené osoby mně blízké ale z rozdílných sfér (např. moje šéfka z práce, kolegyně z práce s přesahem k vinařství, kuchař a provozní podniku “4pokoje”, tři kamarádky, které se se mnou podílí na vytváření jógových eventů, jejichž součástí je i můj catering).

Třetí výstup, osobní esej jsem se rozhodla vytvořit jako podpůrné zdůvodnění motivací k předešlým výstupům (hostiny, newsletter). Jejím úkolem je přiblížení mých myšlenek, vlastního přesahu a výběru momentálních podob ostatních výstupů. Esaj by měla tedy fungovat částečně i jako manifest mojí práce a zároveň by měla nabízet čtenáři moment zastavení, “moment v momentu”. Je tedy souborem informací o tom, kdo jsem a jak přistupuji ke zvolené problematice - co pro mě vlastně kultura jídla znamená.

Primární funkcí webu je uložení všech výstupů na jedno místo. Web má jednoduchou strukturu. Nachází se na něm esej, rozvrh hostin, možnost přihlášení se k odběru newsletteru, odkaz na můj kanál na platformě are.na, kam si ukládám zdroje, které souvisí s vařením, kulturou stravování a dalšími pro bakalářskou práci relevantními tématy. Uživatel zde najde i odkaz na instagram.

Zhodnocení dosažených výsledků

Dosažení vytyčených cílů (z prototypu hostiny vytvořit dostatečně funkční event, který je možné vkládat do různých prostor a prezentovat je stále širšímu publiku, najít udržitelné pracovní procesy pro rozesílání newsletteru a zajistit tak jeho dlouhodobější životnost) je v tomto projektu běh na delší trať. Moje výstupy však mají ambici k nim značnou měrou přispět. Jak hostiny, tak newsletter mají předpoklad dlouhodobosti. Jejich fungování bude s postupem času získávat na udržitelnosti, zároveň se nebráním redesignu vlastních designérských rozhodnutí na základě sebraných dat v průběhu testování. Data získávám na základě zpětné vazby od lidí z ateliéru, se kterými celou věc konzultuji, od lidí, kteří jsou součástí mých hostin, nebo od přátel, jejichž práce souvisí s mými tématy. Data tedy vznikají na základě rozhovorů a výstupy rozhovorů si zapisuji do pracovního paperu, který mám k bakalářskému projektu vytvořený. Takovýto pracovní přístup pro získávání zpětné vazby je zatím pouhým návrhem, pokud se osvědčí, budu v něm pokračovat.

Podářilo se mi docílit toho, že se věnuji tématu, které provází můj život již 6 let (už tady vnímám onu dlouhodobost), zároveň tím propojuji atelierovou a osobní linku zájmu, což je pro mě důležitý parametr u témat, které zpracovávám. Snažila jsem se témata bakalářské práce zpracovávaná v teorii v pracovní skupině i projektu ateliéru AGD1 převést do praxe. Umět předem uchopit mnou požadované cíle a kolem nich vystavit projekt, který je reprezentuje, pomáhá je šířit (newsletter) a zažít (hostiny).

Podle zpětné vazby od čtenářů, newsletter plní účel zastavení se a zpomalení, čímž jsem se ujistila ve formě, kterou newsletter aktuálně má. Hostinu zatím nemohu hodnotit, jelikož ta první spatří světlo světa až 25. 5. 2023. Samotný koncept jsem promýšlela a stavěla cca 2 měsíce, vznikl z mých osobních zkušeností a byl konzultován se členy ateliéru AGD1. Čas strávený budováním samotného konceptu, jeho průběžný redesign a konzultování vedli k podobě, v jaké bakalářskou práci odevzdávám k obhajobě.

OBRAZOVÁ ČÁST

take a snack break

on breakfasts, lunches and dinners, even for begginers

SPICE GURL

MAY 11



SHARE

~ can you think of a meal its consuming gives you a hug ~

by creating a meal you can share the feeling, the smell, the pasion. for example if you take peas, lemon and peach you can create: 1/ a mess or 2/ with a little care and time a beautiful dish in the form of pea puree, lemon sauce and caramelised peaches. it can become one of the key memories of your summer. the memory that can be shared, relived and remebered. and if you'll ever feel lost in conversation you can always talk about the feeling you had with your first bite (and it will work out).



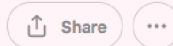
podoba newsletteru v e-mailové schránce, snímek obrazovky, 2023

take a snack break

on breakfasts, lunches and dinners, even for beginners



SPICE GURL
27. 4. 2023



~ can you think of a meal its preparation creates a me-time ~

how poetic the moment we spend in the presence of good food with the people we love can be. how emotional sharing a meal can be. how fulfilling and nurturing a moment spent in the kitchen can be. how rewarding and full of love the preparation of food can be for oneself and for others. how can we see the world around us through the perception of such a basic need as food that composes a meal. how it smells, tastes, and how ephemeral yet memorable it is.



podoba newsletteru na platformě substack
(<https://spicegurl.substack.com/p/take-a-snack-break-2e5>), snímek obrazovky, 2023

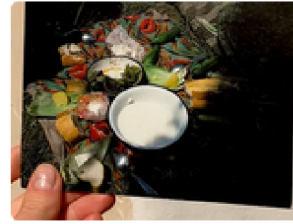
 SPICE GURL 

11. 5.

take a snack break

on breakfasts, lunches and dinners, even for begginers

SPIICE GURL · 1 MIN READ



 SPICE GURL 

27. 4.

take a snack break

on breakfasts, lunches and dinners, even for begginers

SPIICE GURL · 1 MIN READ



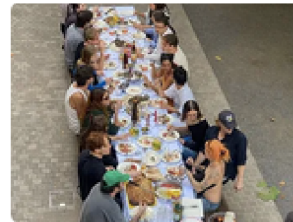
 SPICE GURL 

13. 4.

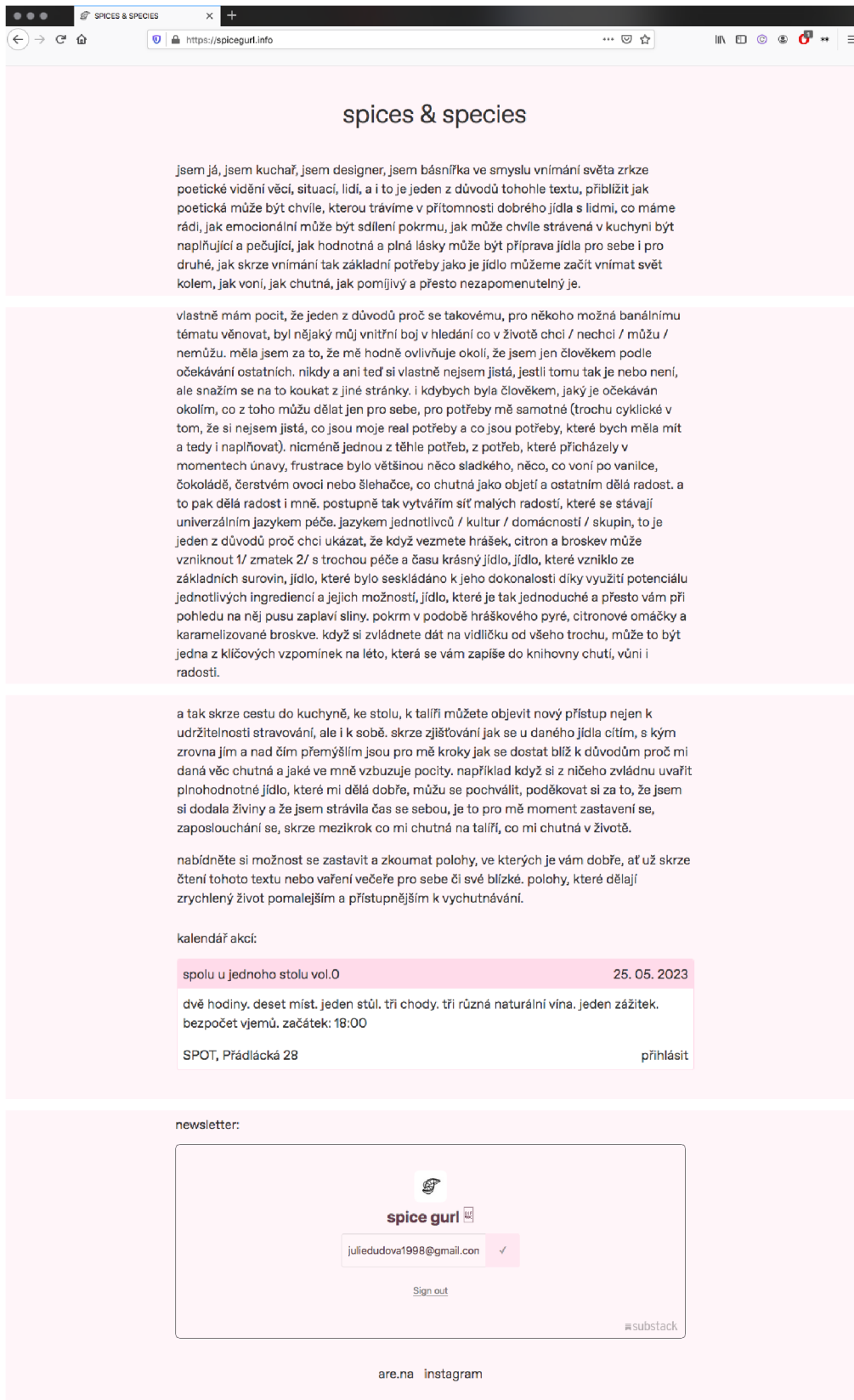
take a snack break

on breakfasts, lunches and dinners, even for begginers

SPIICE GURL · 1 MIN READ



odeslané newslettery a jejich řazení na platformě substack
(https://spicegurl.substack.com/?utm_source=substack&utm_medium=web&utm_campaign=substack_profile), snímek obrazovky, 2023



prototyp webové stránky <https://spicegurl.info/>, snímek obrazovky, 2023