



Bakalářská práce

Řemeslná výroba

Craft Production

Autor: **Barbora Šmejkalová**

Studijní program: (B212) Design

Studijní obor: 15150 Design

Vedoucí: MgA. Filip Streit

Praha, červen 2024

© Barbora Šmejkalová

České vysoké učení technické v Praze, 2024

Klíčová slova: *mezcal, Mexiko, keramika, řemeslná výroba, tradice, kultura, sada, karafa*

Key words: *mezcal, Mexico, ceramic, craft production, tradition, culture, set, cruet*



2/ ZADÁNÍ bakalářské práce

jméno a příjmení: BARBORA JMEJKALOVÁ

datum narození: 9.9.2000

akademický rok / semestr: 2024 16.

studijní program: Design

ústav: IŠ/SD ústav designu

vedoucí bakalářské práce: MGA. Filip Šteit

téma bakalářské práce: renesance výstava
viz přihláška na BP

zadání bakalářské práce:

1/ popis zadání projektu a očekávaného cíle řešení

analýza zadání
k návrhu podkladů
rešerše, varianty řešení
realizace

2/ popis závěrečného výsledku, výstupy a měřítko zpracování

1/ model, portfolio, plakát, 2x kniha

3/ seznam případných dalších dohodnutých částí BP

průběh realizace

Datum a podpis studenta

12.2.2024

Datum a podpis vedoucího BP

12.2.24

České vysoké učení technické v Praze, Fakulta architektury

Autor: Barbora Šmejkalová

Akademický rok / semestr: 2024 / LS

Ústav číslo / název: 15150 / Ústav designu

Téma bakalářské práce - český název:

ŘEMESLNÁ VÝROBA

Téma bakalářské práce - anglický název:

CRAFT PRODUCTION

Jazyk práce: čeština

Vedoucí práce:	MgA. Filip Streit
Oponent práce:	MgA. Lenka Záhorková
Klíčová slova (česká):	mezcal, keramika, řemeslná práce, tradice
Anotace (česká):	Ve své bakalářské práci se zabývám návrhem soupravy pro popíjení mezcalu, který respektuje historické kořeny jeho vzniku a konzumace. Návrh vychází z tradičních postupů a materiálů pro výrobu nádob na mezcal - ručně vyráběné hliněné nádoby, které přispívají k jeho jedinečné chuti a aromatu. Tímto setem je poskytnuto prostředí pro autentický rituál pití mezcalu, který pro příznivce mezcalu propojuje kulturu a umění do jednoho zážitku.
Anotace (anglická):	In my bachelor's thesis, I deal with the design of an ensemble for drinking mezcal, which respects the historical roots of its consumption. The design is based on traditional methods and materials for the production of mezcal vessels - handmade clay vessels that belong to its unique taste and aroma. This ensemble provides the setting for an authentic mezcal drinking ritual, which for mezcal fans that combines culture and art into one experience.

Prohlášení autora

Prohlašuji, že jsem předloženou bakalářskou práci vypracoval samostatně a že jsem uvedl veškeré použité informační zdroje v souladu s „Metodickým pokynem o etické přípravě vysokoškolských závěrečných prací.“

V Praze dne 24.5.2024

Podpis autora bakalářské práce

Tento dokument je nedílnou, povinnou součástí bakalářské práce i portfolia (titulní list)

Ráda bych poděkovala vedoucímu mé bakalářské práce MgA. Filipu Streitovi a MgA. Tomáši Polákovi, kteří se mnou trpělivě konzultovali a radili mi. Také bych chtěla poděkovat všem, kteří mě podporovali a pomáhali s realizací a v neposlední řadě podniku Standard café, který mi přinesl inspiraci. Největší dík patří mým mecenášům, bez kterých bych mohla celé studium postavit pouze na papírových modelech - rodičům.

ANOTACE

Ve své bakalářské práci se zabývám návrhem soupravy pro servírování mezcalu, který respektuje historické kořeny jeho vzniku a konzumace. Návrh vychází z tradičních postupů a materiálů pro výrobu nádob na mezcal - ručně vyráběné hliněné nádoby, které přispívají k jeho jedinečné chuti a aromatu.

Tímto setem je poskytnuto prostředí pro autentický rituál pití mezcalu, který pro příznivce mezcalu propojuje kulturu a umění do jednoho zážitku.

ABSTRACT

In my bachelor's thesis, I deal with the design of an ensemble for drinking mezcal, which respects the historical roots of its consumption. The design is based on traditional methods and materials for the production of mezcal vessels - handmade clay vessels that belong to its unique taste and aroma.

This ensemble provides the setting for an authentic mezcal drinking ritual, which for mezcal fans that combines culture and art into one experience.

Obsah

1. Úvod	8
2. Analytická část.....	9
2.1. Mezcal	9
2.1.1. Historie.....	9
2.1.2. Výroba.....	10
2.1.3. Gusanos.....	11
2.1.4. Způsoby servírování.....	12
2.2. Keramika.....	13
2.2.1. Historie.....	14
2.2.2. Složení.....	15
2.2.3. Zpracování.....	15
2.2.4. Glazury.....	17
2.2.5. Vypalování.....	18
3. Výstup analýzy a formulace vize.....	19
3.1. Formulace vize.....	20
4. Proces navrhování a prototypování.....	22
4.1. Tvarosloví.....	22
4.2. Reliéf.....	25
4.3. Glazura.....	28
4.4. Výroba	29
5. Výsledný návrh.....	31
6. Technické výkresy.....	34
7. Závěr a reflexe.....	36
8. Zdroje a grafické zdroje.....	38

1. ÚVOD

Pro mou bakalářskou práci jsem si vybrala téma postavené na řemeslné výrobě, konkrétně keramický set určený pro podávání mezcalu - mexického destilátu. Prvním impulsem, který mě vedl k tomuto výběru, bylo semestrální téma ateliéru, ve kterém jsem se rozhodla svou bakalářskou práci provádět, nazvané „Krásná práce“. Tento projekt představuje řemeslo a lidové umění v České republice a snaží se ho nabídnout v novém pojetí. Téma mě zaujalo díky mému osobnímu zájmu o folklór, který mě provází od dětství, a poskytl mi tak hluboký vhled do hodnoty a významu tradičních prvků v kultuře a umění. Ačkoli se věnuji převážně moravským tradicím, ráda se zajímám o kultury po celém světě a hledám inspiraci v jejich různorodosti. Právě řemeslná výroba je jedním ze zásadních prvků folklóru po celém světě, jelikož zachovává tradiční dovednosti a techniky, které jsou pro daný region typické a určující.

Většinu svého času mimo školu trávím pracovně v kavárně, která se v průběhu večera mění na bar. Proto mým původním záměrem, od kterého jsem se ve výsledku neodchýlila, bylo navrhnout produkt pro gastronomii, konkrétně barové vybavení. Bary, restaurace, kavárny a další gastronomická zařízení jsou místem, kde trávíme mnoho volného času, ať už si jdeme jen pro kávu, na oběd nebo si sedneme s přáteli na skleničku. Jsou to místa, na kterých se setkáváme a užíváme si je. Avšak moderní zrychlená doba nám nedovoluje zamyslet se nad kulturou, která stojí za tím vším. Stejně, jako si každý druh kávy zaslouží svůj vlastní způsob servírování, i alkoholické a nealkoholické nápoje mají svou vizuální identitu. V některých vybraných barech se na tento prvek klade důraz, avšak mnoho nápojů, včetně mezcalu, zůstává mnohdy opomenuto.

Mezi české světové dědictví Unesco se nedávno zapsal Žatec a krajina žateckého kraje, jež je naší identitou, na kterou jsme hrdí, a skvěle načepované pivo ve vhodné sklenici je v naší kultuře samozřejmostí. Stejně, jako bych si přála, abych našla správně podávané pivo, které přiblíží jeho kulturu i na kontinentech mimo Evropu, je mým přáním mít podobný zážitek i z jiných nápojů, které mají své kořeny v minulosti. Proto jsem si pro tento projekt vybrala právě mezcal, který mě velice dlouho fascinuje nejen svou chutí, ale také historií, a ráda bych vytvořila set respektující materiály a techniky, které se v Mexiku běžně používají k výrobě tradičních nádob, a zároveň zdůrazňuje estetiku jeho původu a rituál spojený s jeho konzumací. Vytvořením mé vlastní verze nádoby a kalichů na mezcal, chci pomoci umocnit zážitek z nápoje a vnímat ho smysly, které nebudou omezeny pouze na chuť a čich.

Práce je rozdělena do jednotlivých fází. V první, analytické části, se hned po vybrání tématu zabývám samotnou historií a výrobou mezcalu, abych jí lépe porozuměla a mohla na ni navázat. Následuje rešerše, ve které opět začínám u historicky užívaných nádob na podávání nápojů, především tedy mezcalu, až po aktuální nápoje na trhu. Součástí rešerše je hledání vhodného materiálu, kterým se stala keramika. Následuje návrh konceptu, zahrnující skicování tvarovek, materiálových možností, barevného řešení a vypočítání objemu. Jakmile byly vytvořeny skici, následovalo tvarování ve 3D programu a příprava zkušebních modelů, na kterých jsem ověřovala ergonomii, vhodný tvar a velikost k užívání. Fyzické modely jsem osobně testovala a konzultovala s přáteli z oboru designu i z gastronomického prostředí. Během celého procesu jsem zkoušela různé typy forem, které slouží k přenesení hlavního motivu na finální produkt. Jakmile byl hotový model, se kterým jsem byla spokojená, bylo na řadě vytvoření formy na zhotovení finálního produktu. Následovalo schnutí keramiky, výpal a glazování.

2. ANALYTICKÁ ČÁST

2.1. Mezcal

Pojem mexický alkohol většinou evokuje představu o tequile podávané s citronem a solí. Avšak existuje ještě další destilát, jehož kořeny sahají do hluboké historie Mexika - mezcal. Jedná se o jedinečnou variantu alkoholického nápoje z agávového srdce, připravovanou tradičními postupy, především v malých rodinných palírnách. Na rozdíl od slavnější tequily je mezcal často v Mexiku považován za autentičtější odraz venkovského života a ruční výroby.

Mezcal je drsný nápoj plný kouře a kovových tónů, který fascinuje svou bohatou historií a procesem výroby, a jehož charakter je ovlivněn různými faktory. Je to nápoj, kterým vám, když ochutnáte, evokuje pravého ducha Mexika - vesnice plné malých chatrčí ze dřeva a terakoty, agávová pole a životní rytmy přerušované siestou, která je velmi často doprovázena právě mezcalem.

2.1.1. Historie

Předchůdcem mezcalu je kvašený nápoj zvaný pulque, který má hlubokou tradici a posvátné kořeny v historii Mexika. I když jeho přesný původ není jistý, předpokládá se, že jeho věk překračuje více než dvě tisíciletí, a je známo, že například samotní Aztékové a Mayové, tento nápoj užívali při náboženských obřadech. Pulque byl v té době oproti jiným alkoholickým nápojům nabízen a dokonce předepisován těhotným ženám, starším a nemocným lidem. Jeho rituální použití bylo přisuzováno jeho psychoaktivním účinkům. I když mezcal

žádné takové účinky nemá, spekuluje se o jeho příznivých vlivech na tělo a mysl. Příkladem jsou některé studie, které naznačují, že mezcal může oproti jiným formám alkoholu způsobovat slabší kocoviny a povznesenou náladu, což je pravděpodobně důvodem jeho užívání, podobně jako tomu bylo kdysi u pulque.

Dlouhou dobu se věřilo, že destilaci do Mexika přivezli Španělé, ale v posledních letech byla tato teorie zpochybněna archeologickými nálezy se stopami maguey (rostlina z rodu Agáve) v Tlaxcale, malém státě východně od Mexico City, které naznačují, že destilace mohla existovat v Mexiku již dříve. Nálezy naznačují, že existence primitivních destilačních zařízení, byla možná již kolem let 1500-1000 let př. n. l. Zjištění vedla řada mexických vědců k závěru, že destilace v Mexiku existovala již před španělskou kolonizací.

2.1.2. Výroba

Výroba mezcalu vyráběný z rostlin agáve, jejíž růst může trvat celou generaci, je velmi nákladná. Proto se většina komerčně dostupných mezcalů, které najdeme v obchodech nebo barech, často upravuje přísadami na dochucení a dobarvení.

Před několika lety byly zavedeny nové předpisy, které vstoupily v platnost v roce 2017. Nejvýznamnější změnou se stalo zrušení mezcalu druhé kategorie s tím, že všechny mezcaly musí být vyrobeny ze 100% maguey. Bylo také zakázáno používání difuzérů a velkých strojů, které zpracovávaly surové agáve pomocí horké vody a kyseliny sírové. Další změnou bylo rozdělení kvality mezcalu do tří kategorií: mezcal, řemeslný mezcal a původní mezcal. Tyto kategorie se liší způsobem vaření, pražení, fermentace a dalšími postupy, které jsou potřeba k výrobě mezcalu.

Pravý ryzí mezcal, který vyniká pro svou křišťálovou průzračnost, vzniká v malých vesnicích, kde každá láhev není jen z oné vesnice, ale vlastně je malou vesnicí, fraktálem. Půda a klima místa ovlivňují, jak maguey roste, a jaké chutě se rozvinou. Mikroorganismy se mění každých sto metrů nadmořské výšky a každý mezcalero, mistr výroby tohoto tradičního alkoholu, má svůj unikátní způsob procesu, který odráží jeho styl, techniku, letité zkušenosti a rodinnou historii. Každá láhev je jako jeho vlastní umělecké dílo s jedinečným otiskem.

Průběh výroby mezcalu se skládá z několika kroků: sklizeň, pražení, drcení, fermentace, destilace a stáčení. Průběh výroby mezcalu se skládá z několika kroků: sklizeň, pražení, drcení, fermentace, destilace a stáčení. Rostliny maguey jsou sklizeny a ostatní listy odříznuty, aby bylo odhaleno srdce rostliny, známé

jako piña. Piñas jsou poté převezeny do rustikální palírny zvané palenque, obvykle umístěné vedle nedotčeného vodního zdroje, který je nezbytnou součástí procesu. Dvanáct tun maguey by mělo být dostatečné množství na výrobu více jak tisíce litrů mezcalu. Rozpůlené piñas jsou praženy v hliněných pecích zvaných horno, kde se jim dostane jedinečného karamelového a kořeněného charakteru, závislého na druhu použitého dřeva k ohřívání pece. Po několika dnech pražení, jsou piñas drceny a fermentovány v dřevěných kádích tinas, ve kterých probíhá přirozená fermentace za pomoci kvasinek a bakterií z rozdrčené maguey a stěn tinas. Každý kmen kvasinek a bakterií může produkovat jiné aromatické látky. Ve světě vína je termín „mikrobiální terroir“, v Mexiku se říká: „Chuť, která se rodí“. Nakonec je směs destilována v měděných destilačních zařízeních, avšak tradiční mezcaleros používají k destilaci stále hliněné nádoby, které, díky organické a porézní povaze materiálu způsobují, že je pak mezcal a svěží. Každý krok tohoto procesu ovlivňuje konečný výsledek a každý mezcalero musí dbát na to, aby každá várka byla stoprocentní.

2.1.3. Gusanos

Přestože kvalitní mezcaly žádný hmyz neobsahují, existují značky, které ho do svých lahví přidávají. Přítomnost larvy v mezcalu je ikonický motiv, který dodává jistou exotičnost celému zážitku z jeho pití. Okolo této verze mezcalu kolují různé mýty, které vysvětlují, proč se červ do lahví dává. Příkladem může být teorie, že zakonzervování červa je důkaz kvality lihoviny, že dodává nápoji zemitější chuť, nebo dokonce že se přidává pro afrodiziakální účinky.

Červ, který je pro mezcal ikonický, je jedním ze dvou jedlých druhů larev, které napadají rostliny maguey. První druh, bílý červ maguey, který se do mezcalu nepřidává, je larvou motýla *Aegiale hesperiaris*, a obvykle se vyskytuje v oblastech středního Mexika na listech rostlin agáve. Na druhé straně červený červ maguey, larva můry *Comadia redtenbacheri* obvykle nazývané Chinicuil nebo Gusano Rojo, který zamořuje celé jádro a kořeny rostliny maguey, je v láhvích mezcalu používán jako dekorace. Ačkoli je přítomnost larvy uvnitř lahve charakteristická, tento zvyk je relativně nedávný. Do mezcalu se dostal v 50. letech jako marketingový tah, aby se produkt stal atraktivnějším pro vývoz nápoje mimo Mexiko.



Obr. 01: Gusano Rojo, nejčastější verze mezcalu s larvou na dně

2.1.4. Způsoby servírování

Mezcal je možné podávat mnoha způsoby, které jsou závislé na osobních preferencích, avšak každý způsob servírování může jinak ovlivnit zážitek z nápoje. Mezcal je považován za nápoj určený k vychutnání, tedy k tzv. pomalému pití. Výsledný pocit je ovlivněn výběrem vhodné nádoby, která podtrhuje jeho chuť a aroma.

Copity, tradiční hliněné kalichy, vycházejí z původní nádoby zvané jícara - miska, vytvořena z plodu stromu *Crescentia cujete* zvaného kalabasa, někdy zdobená lepty na vnější straně. Datuje se do doby starých Mayů, kteří pro ni měli široké využití, od pití vody, až po držení tekutin na oltáři během rituálů. Má porézní povrch ne nepodobný kůži, který sice neovlivňuje chuť, ale absorbuje část tekutiny.

Užití copity, coby nádoby na mezcal, je modernější než jí podobná jícara, ale rychle se v Mexiku ujalo. I nejstarší destilační přístroje na mezcal byly vyrobeny z hlíny, čímž má hodně společného s pitím mezcalu v minulosti. Glazura na povrchu hliněného kalichu zajistí, aby chuť nápoje nebyla nijak ovlivněna. V dnešní době se vyrábí z mnoha materiálů včetně skla, plastu, apod.

Třetí nádobou, ve které se mezcal podává, je tzv. veladora, skleněná nádoba podobná klasické skleničce na destilát. Původně měla náboženský účel, sloužila jako skleněná nádoba k uložení modlitebních svíček, a proto mívá na dně kříž. Toto historické spojení dodává zážitku z pití mezcalu duchovní rozměr a při každém doušku se v něm mísí spiritualita a tradice.



Obr. 02: Jícara - tenkostěnná nádoba, zdobena lepty

Obr. 03: Veladora - skleněná sklenice s náboženskými kořeny

Obr. 04: Copity - hliněné kalichy po vzoru jícar

2.2. Keramika

Slovo keramika má kořeny v řeckém výrazu *kéramos*, což znamená hrnčířská hlína, avšak dnes můžeme pod tímto pojmem hledat například také porcelánové servisy, keramické brusné kotouče, cihly, zkrátka všechny předměty zhotovené ze zeminy a následně vypálené.

2.2.1. Historie

Jak se vyvíjeli lidé, vyvíjela se i práce s hlínou. Keramika je považována za jednu z nejstarších dovedností člověka, která sahá až do paleolitu. Nejprve se lidé naučili vyrábět hliněné předměty sušené na slunci a vzápětí zjistili, že jde hmota vytvrdit v ohni. V tu chvíli se obrátil celý svět naruby a nabídl lidem nespočet možností, jež započaly modelováním primitivních figurek pro potřeby magie nebo víry. Až o mnoho tisíciletí později následovaly jednoduché, ručně tvarované hliněné nádoby, zprvu vypalované při velice nízkých teplotách okolo 700 °C, tudíž byly velmi křehké. Postupem času byly ohně nahrazeny jednoduchými pecemi, které se stále zdokonalovaly, což pomohlo ke zvýšení teplot a přesnější kontrole výpalu.¹

Keramické artefakty mají v archeologii klíčovou roli a patří mezi nejběžnější artefakty, které lze na archeologických nalezištích potkat, přesto je téměř nemožné určit, kdy přesně byla vyrobena první keramická nádoba. Díky archeologickým vykopávkám však máme přibližný náhled, abychom pochopili technologii, kulturu a chování národů v minulosti.

Pokud porovnáme Střední Ameriku s předním orientem a Evropou, zjistíme, že byl průběh dějin obdobný. Kolem Mexického zálivu vznikaly rozvinuté kultury s podobným přístupem a životní úrovní zahrnující filozofii a literaturu, jako kultury kolem Středozevního moře. Již v době 2. tisíciletí př. n. l. indiáni vyobrazovali své životní příběhy spolu s duchovní tematikou na keramických nádobách a v podobě keramických sošek. Pro každý národ byl typický jiný motiv a druh nádoby, ať už to byly zapotécké urny zdobené složitými vzory s motivy postav a zvířat, mayské válcovité mísy s nožkami nebo aztécké hrnčířské výrobky, pro které byla charakteristická elegance a geometrie.² Avšak nebyl to pouze vysoký stupeň vývoje, který měla Střední Amerika společný s kulturami okolo Středozevního moře, ale i následující zánik slavné říše. Toto období se nazývá předkolumbovská Amerika, a je rozdělena do tří hlavních epoch - předklasická (1800 př. n. l. - 150 n. l.), klasická (150 až 900 n. l.) a postklasická (900 až 1492/1521 n. l.). 1492, rok, kdy Kryštof Kolumbus objevil Ameriku, nastartoval postupný zánik Mayské a Aztécké říše, který pak vyvrcholil roku 1521. Během těchto let bylo postupně zničeno vše, co se za předchozí léta vybudovalo. Zatímco zlato a další drahé kovy byly roztaveny, umělecké předměty zničeny a města zbourána, jediné co přežilo, bylo pár kamenných pyramid a keramika.³

¹ CHAVARRIA, Joaquim. *Velká kniha keramiky*. Praha: Knihcentrum, 1996, st. 9.

² CHAVARRIA, Joaquim. *Velká kniha keramiky*. Praha: Knihcentrum, 1996, st. 16.

³ WEISS, Gustav. *Keramika. Umění z hlíny*. Praha: Grada, 2007, st. 91.

2.2.2. Složení

Keramickou hmotu nezískáme pouze z jílu v přírodním stavu. Je nutné materiál upravit pomocí mletí, ostření, mísení s dalšími surovinami a dalšími postupy, kterými dojdeme k základním předpokladům kvality. Vlastnosti, které u keramického materiálu vyžadujeme, jsou pevnost, tvrdost, odolnost vůči korozi, nízká tepelná a elektrická vodivost, aj. Speciální vlastnosti lze získat přidáním vhodných surovin.

Jako kterýkoli jiný materiál, i keramiku dělíme do skupin, podle mnoha kritérií. Základní suroviny obsažené v keramice rozlišujeme na plastické a neplastické. Plastické suroviny (jíly, hlíny a kaoliny) jsou zeminy vzniklé zvětráváním hornin s částicemi menšími než 2 mm, jejichž základní vlastností je plastičnost, která by však sama o sobě nebyla dostačující. Aby materiál dosáhl vhodných vlastností, přidávají se neplastické suroviny, ostřiva a taviva. Hlavní funkcí ostřiva je snížení adheze vůči formě, snížení přílišné plastičnosti a zabránění přílišného smršťování. Výrobku potom zvyšuje porozitu. Další funkce jsou závislé na použití konkrétních materiálů. Taviva mají naopak tavicí funkci, která při výpalu pojí materiál dohromady. Za syrova se tyto složky v materiálu nijak neprojevují. V některých keramických hmotách jsou navíc ještě lehčidla, která při výpalu v hmotě shoří a vytvoří tak póry a materiál odlehčí. Tento typ je vhodný pro tepelnou a zvukovou izolaci.

Keramiku pak dělíme dále podle složení střepeu na hrubou keramiku, která se vyznačuje, jak už název naznačuje, hrubým zrnem. Využívá se především na stavbách v podobě cihlových výrobků, střešních tašek, aj. Jemná keramika, se zrnem menším než 0,05 mm se dělí ještě podle nasákavosti na pórovitou (nad 5%), poloslinutou (mezi 2 a 5 %) a slinutou (do 2 %).

2.2.3. Zpracování

Keramiku lze zpracovávat mnoha způsoby, a to jak ručně tak strojovými postupy, což je klíčové pro finální tvar, velikost, funkci a množství výrobků. Každá metoda má své specifické techniky, například extrudování, válcování nebo lisování, avšak v hrnčířství je nejvíce používáno točení, ruční formování a lití.

Nejstarší keramickou technikou je ruční formování, jež nevyžaduje k vytváření nic, kromě hlíny, základních nástrojů a vlastních rukou. U této metody je třeba dávat pozor, aby nevznikaly vzduchové bubliny, kterým lze předejít pečlivým propracováním a prohnětením hlíny s nižší plasticitou.

Nejstarším a zároveň nejjednodušším způsobem výroby je technika zvaná „pinch pot“ - tj. modelace nádoby z jednoho kusu materiálu, která začíná vytvořením důlku uprostřed kuličky hlíny a postupným rozšiřováním dutiny a ručním tvarováním stěny misky.

Dalšími postupy jsou techniky „coil pot“ - spirálovitě vrstvený váleček z hlíny nebo „slab pot“ - rovnoměrně vyválené pláty, nařezané na požadovanou velikost, pevně spojené k sobě. Tyto metody umožňují vytvářet složitější a větší tvary, vyžadující složitější objekty.

Pro vytváření soch a dekorativních předmětů se užívá princip modelování, volné techniky umožňující tvořit detaily. Nejprve se vytvoří základní tvar, ze kterého se s postupným přidáváním a odebíráním hmoty pomocí rukou a modelovacích nástrojů modeluje výsledný tvar.

Keramika předkolumbovských kultur byla tvarovaná ručně. Přestože se přesné tvary liší podle místa původu, základem byly kulaté nádoby a předměty s tenkými stěnami, které se tvarovaly tzv. pastilkovou technikou, což je stavění pomocí hliněných kuliček.⁴

Točení na hrnčířském kruhu je jednou z nejkoničtějších metod hrnčířské keramiky. Tato technika umožňuje vytvářet symetrické tvary, avšak je velmi náročná a požaduje zručnost a mnoho zkušeností. Točit lze buď volně rukama nebo do forem. Základem je potřebné množství dobře propracované hlíny zformované do zaobleného tvaru. Hlína se umístí do středu hrnčířského kruhu, přičemž zásadní pro symetrii tvaru je správné usazení a vycentrování. Následuje otevření, tvarování a zvedání stěn pomocí tlaku prstů a dlaní. Během práce je důležité si stále namáčet ruce ve vodě, aby hlína dobře klouzala a neutrhla se. Kromě rukou je možné využít i různé nástroje. Jakmile je výrobek hotový, je oddělen drátkem od kruhu.

Třetí metodou vhodnou pro vytváření nádob je lití. Tato technika se využívá pro výrobky vyžadující složité tvary, jelikož hlína zateče i do jemných detailů. Tekutá hlína se nazývá šlikr, který se dále rozděluje na vodní šlikr a licí břechku neboli kal.⁵ Vodní šlikr je hlína naředěná pouze čistou vodou v podílu 60-80 %, oproti tomu licí kal se skládá z jílu, 20-40 % vody a sody nebo vodního skla, které zlepšuje tekutost a snižuje potřebné množství vody. Hlína na odlévání musí mít takovou konzistenci, aby byla tekutá a dobře se lila do forem, a zároveň byla schopna rychle tuhnout a vytvářet pevné stěny. Kal se nalévá z výšky do sádrových forem až k okraji, aby bylo zajištěno, že je celý prostor formy zaplněn a eliminovány vzduchové bubliny. Sádrová forma absorbuje vodu ze šlikru, což způsobí, že hmota začne tuhnout a přilne ke stěnám formy. Po uplynutí

⁴ NAVARRO, M. Pilar. *Velká kniha dekorování keramiky*. Praha: Knihcentrum, 1997, st. 16.

⁵ RADA, Pravoslav. *Techniky keramiky*. Praha: Aventinum, 1990, st. 139.

dostatečné doby, aby se vytvořila vhodná tloušťka stěny, se přebytečný šlikr vylije. Ve formě zůstane tenká vrstva, která zde setrvává do ztvrdnutí, kdy je výrobek bezpečně vyjmut.

Tyto procesy mohou trvat několik hodin až dní v závislosti na velikosti a složitosti výrobku. Pokud si to tvar žádá, mohou být veškeré nádoby, plastiky a jiné keramické výrobky složené z více dílů různých technik. Následná úprava, kdy jsou pomocí různých nástrojů nebo mokré houbičky zarovnány a vyhlazeny nežádoucí nečistoty a nerovnosti předchází finálnímu schnutí výrobku. Je důležité, aby bylo sušení pomalé a rovnoměrné a tím bylo zabráněno praskání a deformacím. Toho se docíluje zabalením předmětu do textilie či papíru a uložením v uzavřené místnosti, nikdy na přímém slunci.

2.2.4. Glazury

Glazury jsou sklovité povlaky, chemickým složením blízké sklu, nanášené na povrch keramických výrobků. Jejich funkce není jen dekorativní, ale také zvyšují materiálové vlastnosti keramiky, jako je nepropustnost, mechanickou pevnost nebo odolnost vůči opotřebení a chemikáliím. Glazury můžeme dělit do mnoha skupin. Základem je dělení podle barvy na barevné a bezbarvé. Dalšími kategoriemi jsou pak průsvitnost, lesk, tavitelnost, chemické složení, apod.⁶

Při výrobě rozlišujeme surovou a fritovou glazuru, které se liší chováním při výpalu. Surové glazury jsou směsi, které obsahují suroviny jako jsou křemeny, jíly, tavidla a barviva v jejich přirozené formě. Jednotlivé složky jsou míchány dohromady a aplikovány přímo na keramický výrobek. Tyto glazury mohou být náročnější na kontrolu při výpalu kvůli složitým chemickým reakcím. Po vypálení může být výsledný povrch méně rovnoměrný a může mít více textur a variací v barvě v porovnání s fritovanou glazurou.

Zatímco surové glazury vytvářejí unikátní efekty a jsou ceněny v umělecké keramice, fritové glazury poskytují větší konzistenci, což je důležité pro průmyslovou výrobu. Fritové glazury obsahují fritu, sklovitý materiál vyrobený tavením a rychlým ochlazením směsi surovin rozpustných ve vodě, jako je soda a borax, nebo z jedovatých látek, např. olovo nebo baryum. Směs je pak rozemleta na jemný prášek a použita jako hlavní složka glazury. Tímto jsou některé chemické reakce při výpalu eliminovány a výsledná glazura se tak snadněji taví, dělá méně trhlinek a celkově zajišťuje stabilnější výsledky. Povrch je po výpalu obvykle hladší a oproti surové glazuře rovnoměrnější.⁷

⁶ RADA, Pravoslav. *Techniky keramiky*. Praha: Aventinum, 1990, st. 43.

⁷ RADA, Pravoslav. *Techniky keramiky*. Praha: Aventinum, 1990, st. 63.

Některé barevné složky mohou obsahovat těžké kovy, které mohou být nebezpečné. Avšak moderní glazury pro potravinářské použití jsou navrženy tak, aby byly bezpečné a splňovaly přísné normy.

Proces glazování zahájíme tím, že rozmícháme práškovou glazuru s vodou nejprve v malém množství, a po důkladném rozmíchání přidáme vodu na požadovanou hustotu. Ta je závislá na zvolené aplikaci a typu střepe. Na střepe, který je tlustý a pórovitý, je potřeba řidší glazura než málo savý tenký střepe, jelikož stihne absorbovat vodu v rychlejším čase.⁸ Před glazováním konečného produktu je vhodné vyzkoušet glazuru nejprve na střepe, aby bylo jasné, jaký bude výsledek. Glazura se může nanést různými způsoby, včetně ponoření, stříku, pomocí štětce nebo litím. Rovnoměrná aplikace je klíčová pro dosažení hladkého a rovnoměrného povrchu. Výrobek s nanesenou glazurou je nutné následně vypálit v peci při vysokých teplotách obvykle 1 200 až 1 400 °C, v závislosti na typu glazury a keramiky.

Tradiční mexická keramika často kombinuje glazuru společně s technikou engobování, nebo samotnou engobu a rostlinné barvy. Základem engoby je směs hlíny co nejpodobnější podkladovému střepe s barvivou a vodou. Příkladem může být jeden z nejznámějších typů mexické keramiky tzv. Talavera, známá svými lesklými barevnými vzory. Výroba této keramiky sestává z nanesení engobového základu, který je následně dekorován barevnými glazurami. Mayská kultura používala kombinaci engoby s rostlinnými barvami, čímž vznikaly různé barevné odstíny. Výsledný povrch byl však matný, a proto musel být dodatečně doplněn o vrstvu pryskyřice, aby získal požadovaný lesk.

2.2.5. Vypalování

Existuje mnoho typů pecí používaných pro výpal keramiky, každá s vlastním specifickým použitím a výhodami či nevýhodami. Hlavními typy jsou elektrická, plynová nebo dřevem vytápěná pec, ale existují i specializované pece, jako je raku pec, mikrovlnková pec aj. V ateliérech se nejčastěji setkáme s elektrickými nebo plynovými pecemi, které nepotřebují komínový odvod, a jsou jednoduché na obsluhu a manipulaci.⁹

Pálení keramiky je finální proces, nezbytný pro zpevnění materiálu a získání jeho finálních vlastností. U jednotlivých druhů hlíny se liší teplota a průběhem pálení. Teplota se obvykle kontroluje pomocí pyrometrů anebo žároměrek, což je sada hliněných jehlanů označených čísly, odpovídajícími určitým teplotám.

⁸ RADA, Pravoslav. *Techniky keramiky*. Praha: Aventinum, 1990, st. 64.

⁹ RADA, Pravoslav. *Techniky keramiky*. Praha: Aventinum, 1990, st. 178.

Žároměrka, umístěná v peci proti okénku, se vlivem stoupající teploty začne ohýbat. Okamžik, kdy se její špička dotkne podložky, značí, že pec dosáhla požadované teploty vyznačené na jehlanu. Zkušeni keramici mohou poznat, že je pec dostatečně vyhřátá, podle barvy žáru, glazury nebo jiskry z vhozené třísky dovnitř pece.

Výpal může probíhat ve dvou hlavních fázích - oxidační pálení do teploty 1 030 °C a redukční pálení do teploty 1 250 °C. Oba typy byly používány již v předkolumbovské Americe. Rozdíl mezi těmito fázemi spočívá v atmosféře uvnitř pece během výpalu, a má vliv na chemické reakce, které v materiálu a glazuře probíhají, což se odrazí ve výsledném vzhledu a vlastnostech výrobků. Oxidační pálení zajišťuje dostatečný přívod kyslíku, jehož výsledkem jsou čisté a živé barvy glazury. Naopak při redukčním pálení je omezená dostupnost kyslíku, což způsobuje chemické změny ve složení glazury. Během této fáze se začne tavit glazura, přičemž v tuto chvíli nesmí poklesnout teplota, protože při ochlazení a opětovném navýšení by se vyvařila, a plyny, které nemohly uniknout, by vytvořily bubliny.¹⁰

3. VÝSTUP ANALÝZY A FORMULACE VIZE

V dnešní době existuje mnoho způsobů, kterými lze podávat různé nápoje. Každý z nás preferuje nádobu, ze které rád pije čaj nebo kávu. Může to být velký porcelánový hrnek kónického tvaru, který pojme hodně tekutiny a v zimě zahřeje ruce. Jiní dávají přednost malému kulatému porcelánovému šálku, který přesně padne do ruky a přinese chvíli vznešeného klidu.

Od té doby, co pracuji v baru, jsem se začala více zajímat o způsoby podávání alkoholu. Baví mě nejen sledovat jeho chuť a vůni, ale také to na jaké bázi je založen, jaké jsou jeho hlavní složky a s čím se dá kombinovat. Důležitým aspektem se pro mne stal také způsob, jakým se alkohol servíruje. Zjistila jsem, že práce skutečného barmana je umění, jehož cílem není jen uspokojit chuťové buňky. Barmanova práce je přinést zákazníkovi potěšení i ostatními smysly - vizuální prezentací nápoje, jeho vůní a celkovým zážitkem z konzumace.

Přestože v Mexiku je mezcal nápoj s hlubokou historií a kulturním významem, ve světě, a zejména v České republice, tak známý není. Většina lidí pravděpodobně zná ikonickou láhev s červem na dně, která je spojena s tímto nápojem, ale když jsem před přáteli zmínila svůj záměr navrhnout set na mezcal, většina nevěděla, o co se jedná. I v rámci své rešerše jsem došla k výsledku, že na

¹⁰ RADA, Pravoslav. *Techniky keramiky*. Praha: Aventinum, 1990, st. 181.

českém trhu není téměř žádná nabídka mezcalu. Světový trh sice nabízí různé produkty spojené s mezcalem, ty ale většinou pocházejí ze Spojených států amerických a Mexika.



Obr. 05-07: Dostupné varianty mezcalu v keramické láhvi

3.1. Formulace vize

Přestože jsem nenašla žádné soupravy na mezcal, které by se vyráběly v České republice, narazila jsem na několik nápojových kolekcí tuzemských umělců, mezi které se řadí například Jan Kotěra se svou broušenou soupravou na bowli z roku 1903, jejíž návrh následně zjednodušil. O reedici se v letech 2005/2006 postarala sklárna Moser v Karlových Varech. Známá je také likérová souprava z vrstveného skla od Josefa Rosipala, která vznikla okolo roku 1913. Kotěra i Rosipal jsou známí především pro svá architektonická díla, ale vedle této činnosti se věnovali také užitému umění, mimo jiné pro uměleckořemeslné sdružení Artěl. V současné době vytvořil mnoho kolekcí sestávajících z karafy se sklenicemi z českého křišťálu například Rony Plesl, známý právě díky své práci se sklem.



Obr. 08: Jan Kotěra, Souprava na bowli, reedice v letech 2005/2006



Obr. 09: Josef Rosipal, likérová souprava, 1913



Obr. 10: Rony Plesl, Karafa H2O + 2 sklenice ABC

Obr. 11: Rony Plesl, Karafa Amadeus cigára + 2 sklenice Stella

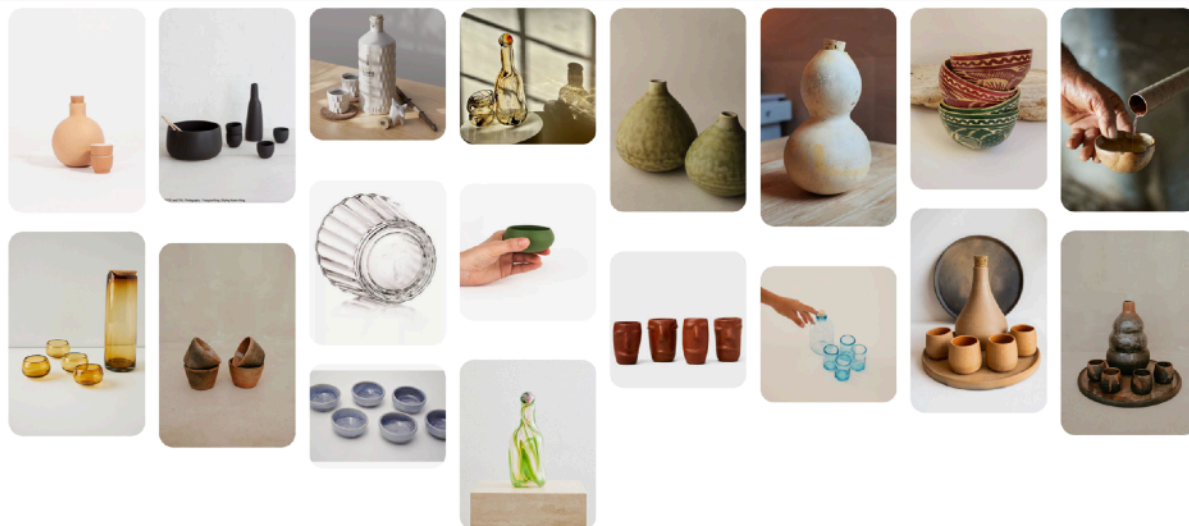
Myšlenka, na které je postavena celá má vize, je závislá na zodpovězení otázky, pro koho je souprava na mezcal vlastně určena. Odpověď však není zcela jednoduchá. Malá nápojová sada, ač je třeba na vodu, dává pocit vyšší funkce, než jakou má samostatná láhev. Může fungovat na jakémkoli místě jako dekorace prostoru, stejně tak jako sofistikovaný profesionální nástroj pro servírování nápoje.

Karafy na alkohol obecně plní několik funkcí. Jednou z nich je prezentace. Karafa by měla být navržena s elegancí, která v místnosti slouží k dekoraci a zároveň umocňuje dojem při servírování alkoholu oproti jeho podávání přímo z originální láhve. Tímto způsobem můžeme také nahradit nelichotivý brand nebo vizuál láhve.

Kromě estetické funkce má karafa také praktické využití. Přelitím mezcalu do karafy se může nápoj lehce provzdušnit, což pomáhá uvolnění jeho aroma. Karafy bývají navrženy ergonomicky, aby příjemně padly do ruky, což zjednodušuje manipulaci při nalévání. Mimo tyto funkce má karafa na mezcal ještě kulturní význam. V mexické kultuře je podávání mezcalu hluboce zakořeněné a odkazuje na kulturní dědictví a tradice. Mnoho výrobců mezcalu používá speciální nádoby k prezentaci svých produktů, a tím zdůrazňuje jeho tradiční hodnoty.

Neméně důležitou funkci má také nádoba, ze které přímo konzumujeme nápoj. Podstatou tvaru sklenice na víno je její zužující se okraj, který soustředí aroma přesně tam, kam přiložíme nos. U kvalitního vína je obsah alkoholu pouze 11 % obj. Mezcal má obvykle mezi 42 až 55 %, což při přivonění způsobí stejný efekt jako pohled do slunce. U mezcalu je důležité vyhnout se nepříjemnému

nárazu koncentrovaných par alkoholu. Z toho důvodu mají nádoby na mezcal z praktických důvodů široké otvory, které dovolí vůním rozptýlit se do většího prostoru, takže při napití je namísto intenzivní vůně alkoholu cítit komplexní aroma uzené vůně pražené maguey a minerální, ovocné a květinové podtóny. Navíc díky svému širokému tvaru se dokonce doporučuje ponořit prst do tekutiny a vetřít si jí do dlaní, aby se vůně zesílila.



Obr. 12: Mood board

4. PROCES NAVRHOVÁNÍ A PROTOTYPOVÁNÍ

Prvním krokem byla rešerše, během níž jsem si stanovila několik bodů, na kterých jsem následně založila svou práci. Pro mě samotnou je podstatné, aby souprava byla nejen uživatelsky příjemná a ergonomická, ale zároveň odkazovala na své kořeny, které jsou důležitým aspektem v rámci konzumace tohoto nápoje. Proto jsem ergonomii a vizuální stránku začala stavět na přírodních motivech, které reflektují Mexiko a především mezcal. Obecně se ráda zabývám organickými tvary, které nemají přísná pravidla symetrie, proto jsem začala skicovat tvarovky tímto směrem. Důležitým aspektem bylo zohlednit tvar jednotlivých položek vůči reliéfu, který by měl být hlavním prvkem, který vyžaduje plynulé plochy, aby mohl vyniknout a neztratil se v ohybech.

4.1. Tvarosloví

Slovo „copita“ znamená ve španělském překladu „sklenka“ nebo „pohár“. Proto její podoba může mít nespočet tvarů, velikostí i materiálů, podobně jako každý jiný hrneček. Každá věc však nese svůj jedinečný význam. Mým cílem bylo,

aby tvar kalichu přímo napověděl, jak s ním má člověk zacházet a jak se věnovat jeho obsahu.

Při hledání ideálního tvaru jsem vyzkoušela mnoho tvarů a snažila se najít takový, který pohodlně padne do ruky jakékoli velikosti - od malé po velkou. Po dlouhé době zkoušení jsem se nakonec vydala cestou co možná nejvíce napodobit prvotní jícaru, která mě zaujala svou otevřeností a lehkostí. Myslím si, že její užívání muselo mít v historii nějaký smysl, a rozhodla jsem se to využít ve svém designu.

Jícaru, kterou jsem si vzala jako vzor, je typickým příkladem tzv. squat cup, nádoby, jejíž podstatou je velikost i tvar pohodlně padnoucí do ruky, ideálního objemu pro tuto lihovinu. Výhodou je také stohovatelnost, která umožňuje úsporu místa při uskladnění, když je nutné kalichy někam uskladnit. Její zaoblený povrch přesně kopíruje tvar dlaně a když z ní uděláme mističku nabádá k tomu, abychom si nádobu pochovali v ruce, zakroužili s ní, a tím uvolnili aroma nápoje uvnitř, a poté ji jemně položili na stůl, abychom z ní nevylili její obsah.

Celý tento rituál přispívá k vychutnání si okamžiku. Umožňuje nám plně si uvědomit vůni a chuť nápoje a zapojit do zážitku všechny smysly. Tvar nádoby tedy přispívá k celkovému dojmu. Ve 3D programu jsem si vymodelovala několik velikostí a následně vytiskla. Modely pak nechala otestovat přáteli i kolegy, kteří hodnotili, jaká velikost je nejlepší.



Obr. 13-14: Archiv autora, skici tvarovek

V kavárně, ve které pracuji, mám možnost vyzkoušet si mnoho typů lahví a vybrat tak tvar, který nejlépe padne do ruky a umožňuje snadnou manipulaci. Z praxe mám ověřeno, že optimální velikost je 700 ml. Láhve okolo jednoho litru jsou příliš těžké a neovladatelné, oproti tomu malé objemy je nutné stále doplňovat. Každý typ láhve má své specifické vlastnosti, na které je nutné brát ohled. Například alkoholické nápoje skladované v mrazáku by měly mít láhev

navrženou tak, aby měla co nejmenší kontakt s dlaní z důvodu přimrzání k ruce. Naštěstí mezcal patří k nápojům, které se pijí při pokojové teplotě, takže tvar může být navržen tak, aby padl pohodlně do ruky. Pokud je nádoba příliš široká, může snadno vyklouznout z mokrých rukou. Kombinace poznatků, a také minimalistický tvar šálku mě při navrhování karafy přiměl vyhnout se klasickému tvaru láhve.

V další fázi jsem se snažila skicovat různé organické tvary, ale většinou skici připomínaly návrhy vázy na květiny. Přestože v tom nebývá mnohdy velký rozdíl, nebyla to cesta, kterou bych se chtěla ubírat. V Mexiku a obecně v Latinské Americe i zbytku světa se často používají na pití a uchovávání tekutin vydlabané tykve, a ty se staly jednou z mých hlavních inspirací. Vydlabané tykve mají samy o sobě praktický význam, jelikož jejich přirozený tvar je ergonomický, snadno se drží a díky jejich konkávnímu profilu jdou zavěsit.



Obr. 15-17: Archiv autora, skici tvarovek

Hlavním úkolem bylo vyladit ergonomii s potřebným objemem, stabilitou a celkovou vyvážeností. To zahrnovalo správné umístění a šířku hrdla s ohledem na tvar karafy. Hrdlo by mělo být dostatečně široké pro dýchání alkoholu a uvolnění aroma mezcalu během nalévání, a současně zkosené pro lepší kontrolu a eliminaci odkapávání. To umožní lepší kontrolu při nalévání omezeného množství tekutiny bez nechtěného rozlévání a podpoří tak čistotu a kultivovanost. V rámci nádoby, která je určena k uchovávání lihoviny je dalším důležitým aspektem vhodná víko nebo zátko, která zabrání nadměrnému odpařování, a spolu s tím uchová chuť a vůni. Uzávěr láhve by měl být snadno ovladatelný a co

nejlépe těsnící. Nejčastějším řešením bývají zátky ze stejného materiálu, mohou být doplněné o silikonový kroužek pro lepší utěsnění, nebo korkové zátky, které jsou pružné a dovolí těsné přilehnutí k hrdlu láhve.

Kombinace korkové zátky s keramickým úchopem se mi zdála jako ideální. Korek, díky své pružnosti, slouží nejenom jako těsnění, ale brání nadměrnému opotřebením a třístění hrdla, které by mohlo nastat při neopatrném zacházení, kdyby byla zátko čistě keramická. Naopak keramický úchop poskytuje pohodlnou manipulaci se zátkou bez zbytečného namáhání. Návrhy zátky se odvíjely od těla lahve, aby byla vizuální stránka karafy v harmonii, a nenarušovala celkový dojem.

Ke konci navrhování mě napadlo ještě jiné řešení, které by sladilo zátku s podstavcem, ve kterém by byl set zasazený. Jako materiál obou komponentů jsem v teoretickém rámci zvolila litinu, která se ke keramice hodí a podtrhne její zemitost.

4.2. Reliéf

Přemýšlela jsem, jak pozvednout celou sérii, aby to nebyla jen obyčejná keramická sada. Chtěla jsem do ní vložit prvek, který by jasně naznačil, že se nejedná o běžný nápoj, ale o mezcal. Uvažovala jsem nad motivem lebky, agáve, kaktusů a dalšími typickými symboly Mexika, ale to mi přišlo příliš přímočaré a mnohokrát zpracované téma. Jedním z motivů, který jsem také zvažovala, byla ikona mezcalu - larva Gusano Rojo.

Dlouho jsem zvažovala, protože červ v mezcalu je především marketingový tah. Když jsem se však touto myšlenkou začala zabývat hlouběji, zjistila jsem, že má s mezcalem skutečně spojitost, a to s rostlinou maguey, kterou napadá jako škůdce. Je to prvek, který je součástí procesu výroby mezcalu, se kterým se jeho výrobci dennodenně setkávají. V tu chvíli mi začala dávat jeho přítomnost v lahvi větší smysl.

Během navrhování mě napadaly různé tvary nádob evokující larvu, ale tyto tvary byly vhodnější pro jiné materiály než keramiku. Vzhledem k zadanému tématu a výběru keramiky jsem chtěla využít potenciál hlíny, jak to dělali i v předkolumbovském umění - pomocí reliéfního vzoru. Nejen Mayové zdobili svou keramiku plastickými prvky, nejčastěji lidskými hlavami nebo celými figurami, ale také reliéfy. Nejprve byli reliéfy ryty a vyškrabávány do povrchu nádoby, a následně v klasickém období pak začaly být používány šablony.¹¹ Vzory na nádobách měly nejen estetickou hodnotu, ale vyprávěly současně příběhy. Já se rozhodla vyprávět příběh o původu mezcalu.

¹¹ WEISS, Gustav. Keramika. Umění z hlíny. Praha: Grada, 2007, st. 167.



Obr. 18-20: Archiv autora, stromy napadené kůrovcem

Použít přímo reliéf larvy je pro mne příliš konkrétní. Raději pracuji s organickými tvary, které nejsou tak jednoznačné, například s cestou, kterou po sobě červ zanechá. Inspirovaly mne kůry a kmeny stromů napadených kůrovcem, které mne přesvědčily, že je to vhodný motiv k použití. Evokují rostliny prolezlé škůdcem, který je nedílnou součástí celého procesu.

Úkolem bylo vymyslet, jak takový vzor přenést na nádobu. Najít řešení nebylo jednoduché. V ateliéru padl návrh, nechat model vyžrat přímo červy, ale to bylo nereálné. Další možností bylo cesty vyškrabat pomocí nástrojů přímo do výrobku, ale takový postup by nezaručil autentický vzhled. Nakonec jsem se rozhodla přenést cesty přímo z kůry stromů. Vzhledem k jejímu negativnímu reliéfu jsem si musela vytvořit pozitivní formu. Nejvhodnější variantou byl silikon, který má vhodné mechanické vlastnosti umožňující otisknutí i do oválné plochy.

Nejprve jsem musela najít místo, kde jsou stromy napadené kůrovcem. Podle portálu Ústavu pro hospodářskou úpravu lesů jsem takové místo našla hned na okraji Prahy u Zbraslavi. Celý proces jsem tedy začala sbíráním různých

vzorků prolezlé kůry a dřeva, které jsem poté nechala usušit. Jakmile kůra byla dostatečně suchá, nastříkala jsem její povrch bezbarvým lakem na dřevo, aby byla odolnější vůči silikonu. Zkušebně jsem použila formovací silikon, vhodný na tenké vrstvy a detaily, a akrylový tmel v tubě, který oproti silikonu není v pevném stavu tak pružný, ale zato má vyšší tvrdost. Práce se silikonem byla jednoduchá, ale nastaly komplikace při vyndávání - silikon se vžil do všech detailů včetně dřa a mnoho kousků kůry v silikonu zůstalo. Naopak akrylový tmel byl problematický při nanášení, obávala jsem se, že nevtěče do všech struktur, ale po snadném vyloupnutí z kůry jsem zjistila, že mé obavy byly zbytečné. Stačilo lehce očistit a reliéf byl téměř přesný.



Obr. 21: Archiv autora, silikonová a akrylová verze formy

U karafy jsem se rozhodla pro reliéf zapuštěný na vnější straně nádoby. U hrníčků jsem zvažovala variantu i vnitřního vystouplého reliéfu, ale z praktických důvodů jsem se nakonec rozhodla pro stejnou variantu jako u karafy. Důvodem byla nejen ucelenost v rámci celého setu na mezcal, ale také hygienická stránka. Jakýkoli vzor uvnitř nádoby se může zanášet, jelikož je jeho čištění komplikované.



Obr. 22-23: archiv autora, otisk akrylového reliéfu

4.3. Glazura

Aby motiv na karafě a copitách mohl vyniknout, bylo důležité vybrat vhodnou kombinaci barev, která podtrhne celkový dojem a estetiku. Celý můj proces práce se odvíjel od přírodních motivů, proto jsem váhala mezi dvěma přístupy, zda zvolit harmonizující barvy nebo zvýraznit motiv skrze kontrast.

První variantou byly zemité odstíny jako béžová, perleťová nebo zelená, které evokují prostředí, odkud mezcal pochází, a připomínají suroviny používané při jeho výrobě. Tyto přírodní odstíny by mohly ladit s organickými prvky karafy. Na druhé straně jsem uvažovala nad kontrastem, který by zvýraznil motiv a přinesl do celého návrhu svěžest a dynamiku. Přemýšlela jsem, jak najít rovnováhu mezi harmonií a kontrastem, abych dosáhla maximálního vizuálního efektu.

Kromě barev jsem zvažovala také kombinaci matného a lesklého povrchu, která by dodala návrhu další rozměr a texturu. Snažila jsem se zohlednit také praktické aspekty, jako schopnost světlých barev lépe odhalit případné nečistoty v nápoji a s tím spojený příjemnější uživatelský zážitek.

Měla jsem možnost vyzkoušet si vybrané odstíny barev, abych viděla, jak fungují společně s tmavou hlinou. Glazury jsou ale velmi často nepředvídatelné a mohou mít různé efekty v závislosti na naneseném množství barvy, její hustotě, teplotě výpalu, apod.



Obr. 24: Archiv autora, vzorky glazur - studené světlo

Obr. 25: Archiv autora, vzorky glazur - teplé světlo

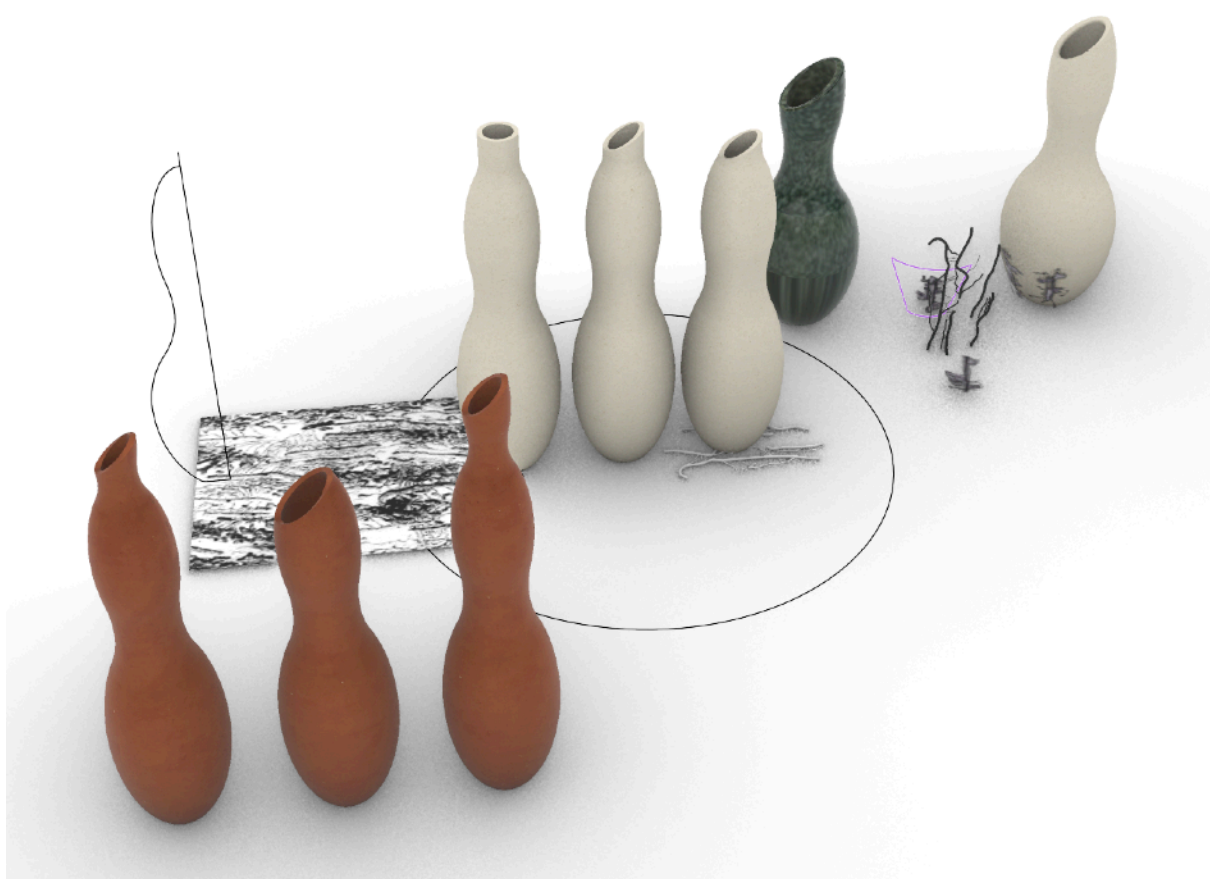
4.4. Výroba

Původně jsem zamýšlela celou soupravu vytočit na hrnčířském kruhu. Po nespočtu shlédnutých videí týkajících se techniky a několika hodinách práce na kruhu jsem ale pochopila, že to nebude tak snadné, jak jsem si myslela. Současně jsem v průběhu navrhování dospěla k formátu reliéfu, který nebylo možné skloubit s touto technikou. Došlo mi, že by bylo velice obtížné přenést motiv na nádobu bez jakékoli deformace. Bylo tedy nutné najít alternativní způsob výroby.

Uvažovala jsem o možnostech, které mi pomohou zachovat detailnost a přesnost reliéfu. Nabízejí se dvě možnosti - odlévání nebo ruční formování. Tyto techniky poskytují větší kontrolu nad finálním vzhledem. Rozhodla jsem se, že vyzkouším obě dvě. Pro obě varianty je nejdříve potřeba vymodelovat přesný model, do kterého je nutné otisknout odlitý pozitiv kůry dokud je hlína měkká a poddajná, aby nepopraskala. Obtisknutí vyžaduje přesnost, aby se detailní vzor na kulatém povrchu neztratil nebo nezkreslil. Jakmile je model hotový, je nutné udělat si dvoudílnou sádrovou formu.

V rámci ručního formování jsou obě půlky formy oddělené a postupně je do nich vtlačovaná hlína. Je důležité, aby tloušťka stěny byla pořád stejná, aby nenastaly komplikace při nadcházejících krocích. Jakmile jsou obě poloviny hotové, je potřeba je opatrně vyndat a následně pomocí nástrojů spojit dohromady tak, aby spoj nebyl znatelný. Zjistila jsem, že metoda ručního formování je v tomto případě krkolomná. Může jí provázet mnoho potíží, jako například zborcení stěn nebo ztracení reliéfu při spojování jednotlivých polovin dohromady.

Druhá varianta, odlévání keramiky, se zdála být o něco snazší. Oba díly sádrové formy je potřeba dát dohromady a pevně zaaretovat, aby se během procesu neposunuly. Následuje příprava hlíny k odlévání, její vlití do formy a dále standardní postup.



Obr. 26: Archiv autora, vizualizace tvarovek

5. VÝSLEDNÝ NÁVRH

Cílem návrhu mé bakalářské práce bylo vytvořit jedinečný produkt - keramický set na mezcal, sestávající z karafy a kalichů zvaných copity. Tento set reflektuje ducha, kulturu a hlubokou tradici spojenou s tímto mexickým destilátem. Mým záměrem bylo propojit estetiku s funkčností a nabídnout uživatelům autentický zážitek při konzumaci mezcalu.



Obr. 27: Archiv autora, vizualizace

Na začátku jsem si stanovila úkol, navrhnout produkt tak, aby komunikoval každou svou částí a vytvořil tak komplexní zážitek. Zamysleme se, kdy naposledy jsme se zastavili a věnovali veškerou svou pozornost takovým obyčejným věcem?

Design karafy a kalichů byl navržen tak, aby propojoval a podněcoval všech pět smyslů: Vizuální identita jednotlivých komponentů je pečlivě promyšlena, aby kombinovala úhlednou eleganci linek v kontrastu s nepředvídatelnými červími cestičkami, které podtrhují také na hmatový zážitek, z příjemného doteku a eliminují riziko vyklouznutí nádoby z ruky.

Důležitým smyslem je též sluch. Keramika má svůj charakteristický zvuk, který vydává při kontaktu s dalšími materiály. Zároveň je velmi uklidňující naslouchat charakteristickému švelení tekutiny při pomalém nalévání, které zprostředkovává právě keramika.

Zbylé dva smysly, chuť a čich, jsou rozehrány samotným mezcalem, který je podstatou celého rituálu. Zemité tóny pražené maguey, které se uvolňují při nalévání, stimulují čich a chuť a díky použitému materiálu nádoby, nejsou ničím ovlivněny.

To dává každému osobitý prostor pro zastavení a zamyšlení se nejen nad samotným nápojem, ale i nad celým prostředím a rituálem, který ho provází. Může to být inspirace čas od času věnovat svoji pozornost zdánlivě obyčejným věcem.



Obr. 28: Archiv autora, vizualizace

Kromě smyslového zážitku je sada navržena i s ohledem na praktickou stránku věci. Set je určen nejen pro domácí užití, ale i pro gastronomické prostředí, proto musí splňovat mnoho podmínek.

Důležitým požadavkem je ergonomie - jednotlivé komponenty musí být pohodlné při používání. Karafa je navržena tak, aby její oblý tvar dobře padl do ruky a umožnil snadnou manipulaci. Široká zkosená hubice zajišťuje kontrolovatelné a plynulé nalévání bez šplouchání, což minimalizuje riziko rozlití a zvyšuje efektivitu obsluhy. Tento tvar jsem vybrala na základě rešerše a zkoušek v rámci své semestrální práce v prvním ročníku studia na téma „konev na zalévání“, kde jsem navrhovala konev podle pивní lahve. V rámci jejího řešení jsem zkoušela mnoho výpustí a hubic, ze kterých jsem nyní opětovně mohla čerpat.



Obr. 29: Archiv autora, vizualizace

Copity mají půlkruhový tvar, který umožňuje snadné otáčení nápoje v kalichu, což napomáhá k uvolnění aromatických složek mezcalu. Tento tvar také poskytuje stabilní a pohodlný úchop celou plochou dlaně. Okraj copity je tenký a rovný, takže se z něj příjemně pije bez pocitu plných úst. Zároveň jeho jednoduchý elegantní tvar poskytuje volnou plochu použitému reliéfu.

Pečlivě vybraná glazura chrání keramiku před poškozením a usnadňuje její údržbu, což je z dlouhodobého hlediska v gastronomickém provozu zásadní. Kromě toho během konzumace eliminuje kontakt s hrubým povrchem zajišťuje, že je materiál bezpečný a nezávadný při kontaktu s potravinami. Reliéf je situovaný pouze z vnější strany, aby nezpůsobil problémy při mytí.



Obr. 30: Archiv autora, vizualizace

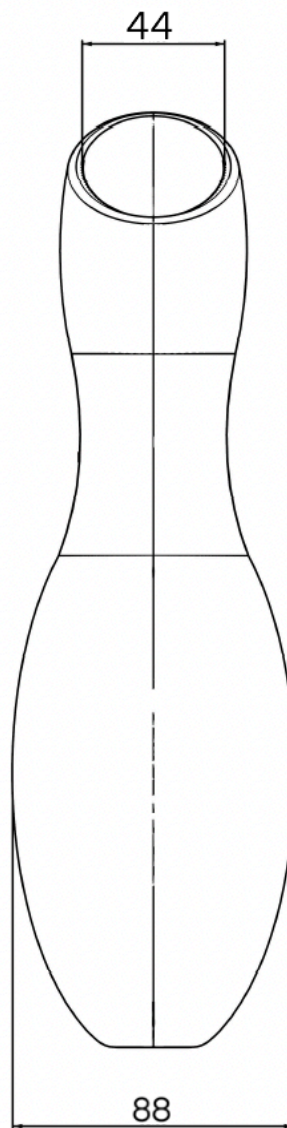
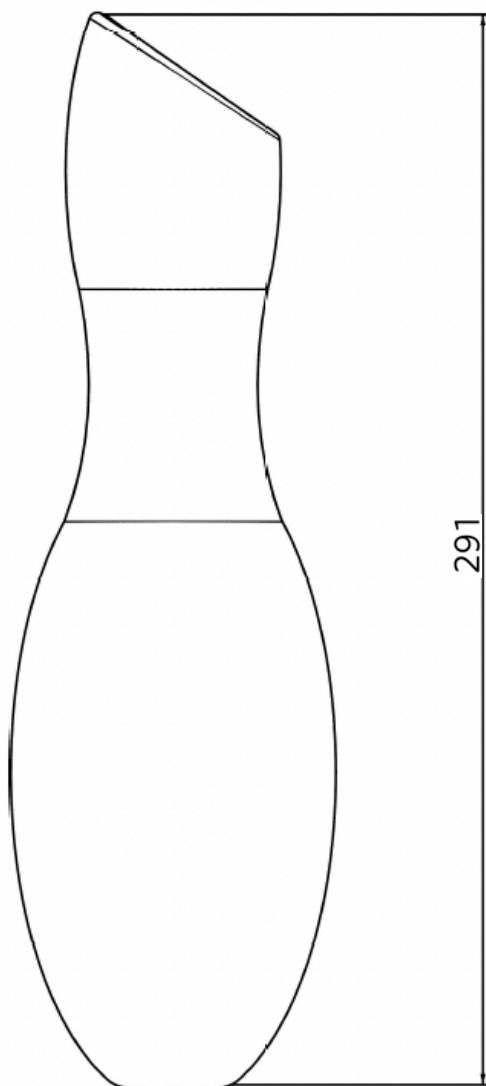
Ekologická otázka je v případě keramiky snadno řešitelná. Keramika se vyrábí převážně z přírodních surovin, které jsou obnovitelným zdrojem a po jejich vypálení mají keramické výrobky dlouhou životnost. Během její výroby je minimální množství odpadu, jelikož zbytky hlíny se dají opakovaně použít. Tento proces minimalizuje ekologickou stopu a podporuje udržitelnost.

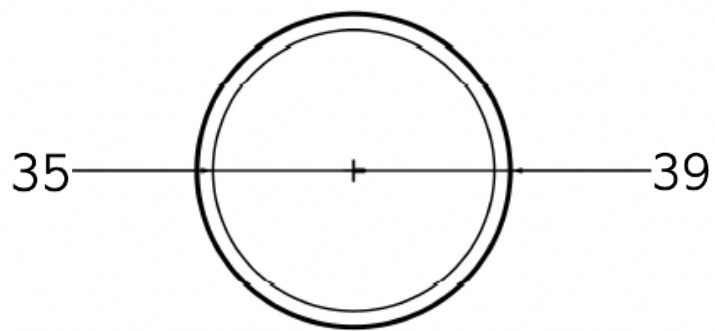
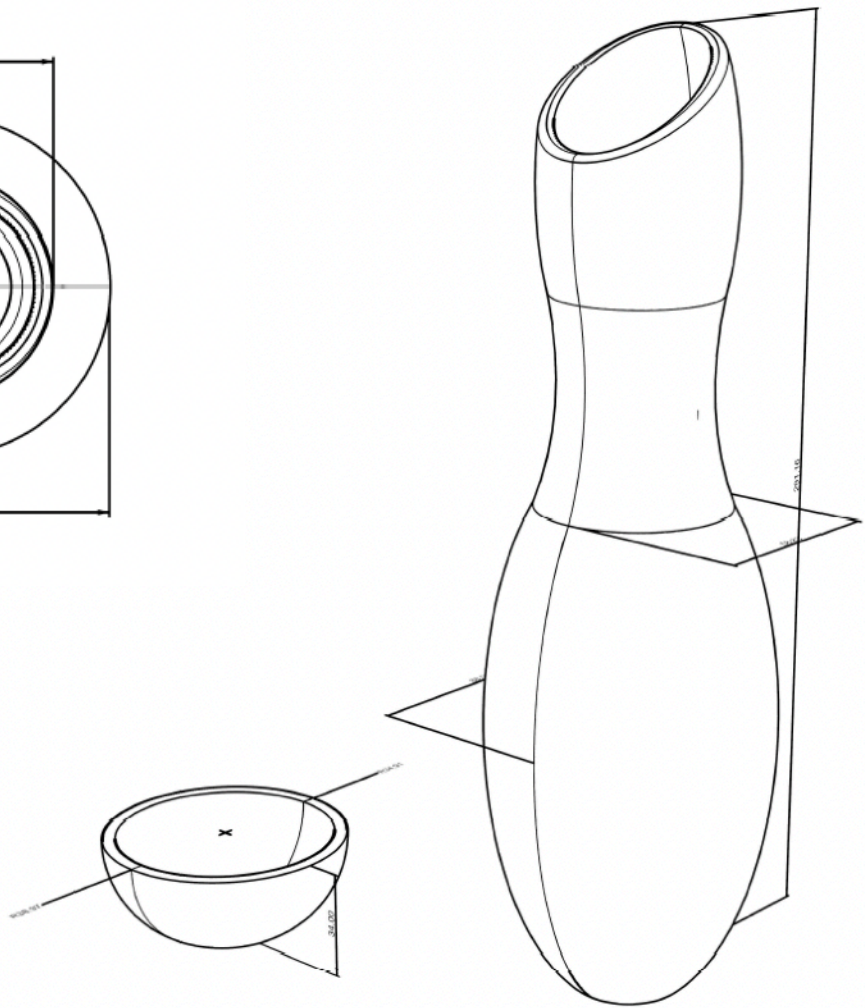
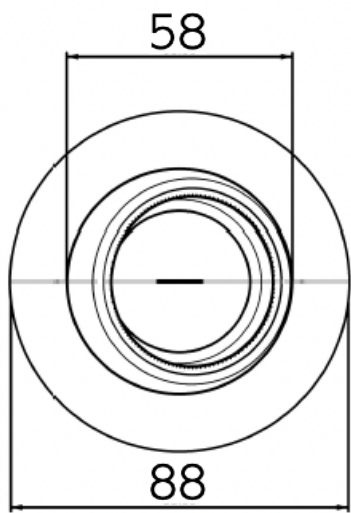
Keramika určená pro styk s potravinami a nápoji, neobsahuje žádné toxické látky a je zdravotně nezávadná. Při užití vhodných glazur zde nehrozí narození od některých materiálů riziko uvolňování škodlivých složek v průběhu používání. Pokud dojde k mechanickému porušení povrchu a nelze najít alternativní využití, lze zbylý materiál rozemlít a použít jako přísada do nových keramických hmot a kompozitů, například v odvětví stavebnictví.

Každý materiál má svá pozitiva i negativa. Problémem bývá těžba surovin, která velmi často neprobíhá udržitelným způsobem a může mít negativní dopady na životní prostředí. Překážkou může být i energetická náročnost při výrobě keramiky. To jde ale v dnešní době vyřešit energeticky úspornými pecemi, které regulují spotřebu energie a emise.

6. TECHNICKÁ DOKUMENTACE

Hodnoty jsou uváděny v milimetrech.





7. ZÁVĚR A REFLEXE

Proces navrhování a výroby keramického setu inspirovaný tradičními motivy ve spolupráci s ergonomickými prvky byl náročný, ale přinesl mi mnoho zkušeností a komplexní náhled na materiál a techniky, o kterých jsem dosud měla jen povrchní znalosti. Baví mne zkoušet nové materiály a techniky, se kterými jsem nikdy nepracovala, a snažím se je aplikovat v rámci svých prací.

Mé nabyté zkušenosti z předškolních let a dětských táborů nedokázaly ani zlomkem pokrýt to, co jsem se naučila během posledních týdnů. Keramika mě překvapila svým širokým spektrem možností, co se složení, zpracování či využití týče. Jsou zde ale zároveň jasné hranice a limity.

Kromě nových technik jsem nahlédla do světa předkolumbovského umění, o kterém jsem dříve sotva tušila. Na začátku stála důkladná rešerše, zahrnující historii materiálu v souvislosti s mexickou kulturou, od které se tato práce odvíjela. Spojení funkčního designu spolu s kulturními kořeny mezcalu pro mne bylo zásadní pro dosažení požadovaného výsledku.

Jednou z hlavních výzev bylo nalezení vhodného výrobního postupu. Přestože jsem původně plánovala pracovat na hrnčířském kruhu, od kterého jsem byla nucena ustoupit, jsem přesvědčená, že volba alternativní techniky byl správný krok ke konečnému produktu.



Obr. 31: Archiv autora, vizualizace



Obr. 32: Archiv autora, vizualizace

Pomocí této práce jsem chtěla předat poselství, že historie alkoholu sahá daleko za hranice rekreačních účelů moderní doby. V průběhu času měl mnoho funkcí. Od obětí bohům a náboženských symbolů, přes léčitelství, potravinářství a ekonomiku, po kulturu a umění. Proto bychom se měli místo bezmyšlenkovitého nalévání občas zastavit a zamyslet se nad tím, co konzumujeme.

Věřím, že se mi podařilo vytvořit produkt, který může sloužit nejen v gastronomii, ale i v domácnostech a dalších prostředích, kde ocení design a praktické využití. Ruční výroba dodává každému kusu svou jedinečnost, která funguje jak v celku, tak i sama o sobě.

V budoucnu plánuji věnovat keramice více času a pozornosti abych se dozvěděla co nejvíce o možnostech, které nabízí.

8. ZDROJE

COOPER, Ron. *Finding mezcal. A Journey into the Liquid Soul of Mexico*. California/ New York: Ten Speed Press, 2018. ISBN 978-0-399-57900-4

KŘÍŽOVÁ, Markéta; BRENIŠÍNOVÁ, Monika. *Dějiny umění latinské ameriky. Umění předkolumbovských kultur*. Praha: Karolinum, 2018. ISBN 978-80-246-3175-2

WEISS, Gustav. *Keramika. Umění z hlíny*. Přeložil T. DIMTER. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1954-2

RADA, Pravoslav. *Techniky keramiky*. Praha: Aventinum, 1990. ISBN 80-85277-47-6

CHAVARRIA, Joaquim. *Velká kniha keramiky*. Přeložila E. KREJČOVÁ. Praha: Knihcentrum, 1997. ISBN 80-86054-24-1

NAVARRO, M. Pilar. *Velká kniha dekorování keramiky*. Přeložila J. PRETI. Praha: Knihcentrum, 1997. ISBN 80-86054-20-9d

VINCENT, Jessica. *An intro to mezcal, the centuries-old Mexican spirit that's having a moment* [online]. National Geographic, 2024. [cit. 13.5.2024]. Dostupné z: <https://www.nationalgeographic.com/travel/article/what-is-mezcal-mexico-oaxaca-distilleries>.

TAMAYO-ORITZ, Marcela; NAVIA-ANTEZANA, Jaime. *Reduced Lead Exposure Following a Sensitization Program in Rural Family Homes Producing Traditional Ceramics* [online]. Annals of Global Health, 2018. [cit. 13.5.2024]. Dostupné z: <https://annalsofglobalhealth.org/articles/10.29024/aogh.916>.

MACEK, Tomáš. *Engoba v Keramické tvorbě*. [online]. ART keramika, 2014. [cit. 20.5.2024]. Dostupné z: <https://artkeramika.cz/engoba-v-keramicke-tvorbe/>.

Grafické zdroje

Obr. 01: SVĚT NÁPOJŮ. *Gusano Rojo*. [online]. [cit. 21.5.2024]. Dostupné z: <https://www.svetnapoju.cz/gusano-rojo-p1251>.

Obr. 02: MADE IN MEXI.CO. *Discover the Best Mezcal Copitas for Your Tastings*. [online]. [cit. 21.5.2024]. Dostupné z: <https://www.madeinmexi.co/products/mezcal-copitas>.

Obr. 03: PURO AGAVE. *Veladora Mezcal Glass*. [online]. [cit. 21.5.2024]. Dostupné z: <https://www.puroagave.eu/products/veladora-mezcal-glass-vaso-veladora-6-units>.

Obr. 04: RANCHO DIAZ. *Black Clay Mezcal Copita*. [online]. [cit. 21.5.2024]. Dostupné z: <https://ranchodiaz.com/products/mfl-black-clay-mezcal-copitas>.

Obr. 05: CLASE AZUL. *Clase Azul Mezcal Guerrero*. [online]. [cit. 24.5.2024]. Dostupné z: <https://claseazul.com/clase-azul-family/clase-azul-mezcal-guerrero>.

Obr. 06: WORLD BRAND DESIGN SOCIETY. *A Bottle That Protects an Ancestral Mezcal Composed of Various Wild Agaves From Oaxaca by Hi! Estudio*. [online]. [cit. 24.5.2024]. Dostupné z: <https://worldbranddesign.com/a-bottle-that-protects-an-ancestral-mezcal-composed-of-various-wild-agaves-from-oaxaca-by-hi-estudio/>.

Obr. 07: LIQUOR. *Bozal Ensemble Mezcal Review*. [online]. [cit. 24.5.2024]. Dostupné z: <https://www.liquor.com/bozal-ensemble-mezcal-review-7507171>.

Obr. 08: ART+. *České sklo a Padova Jana Zrzavého*. [online]. [cit. 21.5.2024]. Dostupné z: <https://artplus.cz/cs/aukcni-zpravodajstvi/1/ceske-sklo-a-padova-jana-zrzaveho>.

Obr. 09: CZECHDESIGN. *Život podle pravítka*. [online]. [cit. 21.5.2024]. Dostupné z: <https://www.czechdesign.cz/temata-a-rubriky/zivot-podle-pravitka>.

Obr. 10: RÜCKL. *Karafa H2O + sklenice ABC*. [online]. [cit.21.5.2024]. Dostupné z: <https://www.ruckl.com/cs/abc/618-karafa-h2o-2-sklenice-abc.html>.

Obr. 11: RÜCKL. *Karafa Amadeus cigar + 2 sklenice Stella*. [online]. [cit. 21.5.2024]. Dostupné z: <https://www.ruckl.com/cs/amadeus/606-karafa-amadeus-cigar-2-sklenice-stella.html>.

Obr. 12: PINTEREST. *Mezcal set*. [online]. [cit. 21.5.2024]. Dostupné z: <https://cz.pinterest.com/barboraivflxvn/mezcal-set/>.

Obr. 13: Skica, archiv autora

Obr. 14: Skica, archiv autora

Obr. 15: Skica, archiv autora

Obr. 16: Skica, archiv autora

Obr. 17: Skica, archiv autora

Obr. 18: Fotografie, archiv autora

Obr. 19: Fotografie, archiv autora

Obr. 20: Fotografie, archiv autora

Obr. 21: Fotografie, archiv autora

Obr. 22: Fotografie, archiv autora

Obr. 23: Fotografie, archiv autora

Obr. 24: Fotografie, archiv autora

Obr. 25: Fotografie, archiv autora

Obr. 26: Vizualizace, archiv autora

Obr. 27: Vizualizace, archiv autora

Obr. 28: Vizualizace, archiv autora

Obr. 29: Vizualizace, archiv autora

Obr. 30: Vizualizace, archiv autora

Obr. 31: Vizualizace, archiv autora

Obr. 32: Vizualizace, archiv autora