ni-	ni-	ni-	ni-	ni-	ni-	ni-
ko	ko	ko	ko	ko	ko	ko
la-	la-	la-	la-	la-	la-	la-
mi	mi	mi	mi	mi	mi	mi
ku	ku	ku	ku	ku	ku	ku
lec	lec	lec	lec	lec	lec	lec
ká	ká	ká	ká	ká	ká	ká
po	po	po	po	po	po	po
rt-	rt-	rt-	rt-	rt-	rt-	rt-
fo-	fo-	fo-	fo-	fo-	fo-	fo-
li-	li-	li-	li-	li-	li-	li-
o	o	o	o	o	o	o
ba-	ba-	ba-	ba-	ba-	ba-	ba-
kal	kal	kal	kal	kal	kal	kal
ář-	ář-	ář-	ář-	ář-	ář-	ář-
sk	sk	sk	sk	sk	sk	sk
áp	áp	áp	áp	áp	áp	áp
rá	rá	rá	rá	rá	rá	rá
ce	ce	ce	ce	ce	ce	ce
čaj	čaj	čaj	čaj	čaj	čaj	čaj
o-	o-	o-	o-	o-	o-	o-
vý	vý	vý	vý	vý	vý	vý
s	s	s	s	s	s	s
er-	er-	er-	er-	er-	er-	er-
vis	vis	vis	vis	vis	vis	vis

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

ČAJOVÝ SET

NIKOLA MIKULECKÁ

ATELIER JAROŠ / GONZALEZ

VEDOUCÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE MGA.JAN JAROŠ

ÚSTAV PRŮMYSLOVÉHO DESIGNU / FA ČVUT

2016 / 2017, LETNÍ SEMESTR

A-
NO-
TA-
CE

ČESKÉ VYSOKÉ UČENÍ TECHNICKÉ V PRAZE
FAKULTA ARCHITEKTURY

Autor: Nikola Mikulecká

Akademický rok, semestr: 2016/2017 letní

Název bakalářské práce:

Čajový set (ČJ)

Tea set (AJ)

Jazyk práce: Český

Vedoucí práce: MgA. Jan Jaroš

Oponent: Mgr. Miroslav Freund a MgA. Lukáš Novák

Ústav číslo, název: B 8208 Průmyslový design

Klíčová slova: Čaj, konvice, nádobí, moderní společnost, sklo

Anotace (česká): Čajový set ze skla s bambusovými doplňky, určený především do kaváren. Jeho design je koncipován tak, aby spojoval tradiční a nové.

Anotace (anglická): The tea set is made from glass and bamboo, primarily for coffee rooms. Designed to combine tradition and novelty.

Prohlášení autora:

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

V Praze dne: .....

.....
podpis autora bakalářské práce

OB-
SAH

1	ÚVOD	4
2	REŠERŠE	5 - 14
3	PRVNÍ NÁVRHY	15 - 19
4	FINÁLNÍ NÁVRHY	21 - 28
5	VIZUALIZACE	29 - 32
6	VÝKRESOVÁ DOKUMENTACE	33 - 37
7	SYNTÉZA	38
8	ZÁVĚR	39
9	ZDROJE	40

ÚVOD

Zadání mojí bakalářské práce je čajový servis / set. Toto téma jsem se rozhodla řešit z vlastní potřeby zlepšit postavení čaje ve společnosti. O svém projektu neuvažuji jako o prostém nádobí (I když ho tak lze bezpochyby chápat), ale stále zohledňuji jeho proměnlivou součást, jakousi duši, kterou je nápoj samotný. Pití čaje má po celém světě obrovsky bohatou tradici. Má svou historii, legendy, nápadité způsoby přípravy ba dokonce magické rituály. Ve většině případů jde o akt společenský, uklidňující a celkově blahodárný. A přes to se zdá že se čaje jaksi bojíme, nerozumíme mu zcela a nebo na něj prostě zapomínáme. Čaj patří spolu s kávou mezi dva nejoblíbenější a nejrozšířenější horké nápoje. A zatímco káva zažívá vrcholné období na poli designu i gastronomie, tak kvalitní čaj je neprávem záležitostí hrstky odborníků a nadšenců. Měli bychom čaji věnovat stejně, ne-li větší pozornost jako kávě a pomoci mu z prostředí čajoven s vyhraněnou společností a zabavit jej přehnané exotičnosti. Pokud bychom, chtěli dostat čaj "mezi lidi" pokusím se dostat čaj do kavárny. Pít čaj a pracovat na notebooku, zastavit se na čaj při cestě rušným městem, myslet na čaj jako na dobrou variantu při podvečerním hovoru s přáteli, to je vztah, který bychom k čaji měli v budoucnu získat. Nemůžeme vyrvat čaj z kořenů a začít násilně měnit to, jak se čaj po staletí servíruje, ale nemusíme ulpívat na ortodoxních postupech. Čaj může mít moderní tvar, komunikovat s moderním člověkem a přesto si zachovat to kouzelné co nabízí tradice a o čem hovoří čajový znalci. Při tvorbě setu jsem si dala za cíl zohlednit především, aby byl čaj součástí moderního pohostinství a dal se dobře obsluhovat, aby se v něm dal připravit kvalitní čaj a v neposlední řadě, aby s pijákem čaje souznil a zároveň mírně provokoval k zamyšlení. Čaj bude společností dle mého názoru znovuobjeven.

Různé kultury k čaji různě přistupují, založili tradici servírování a přípravy. Jako první čaj objevila

Čína, která ho později rozvážela do ostatních zemí.

Jako je například Rusko, které začalo používat samovar.

Anglie si díky nekvalitnímu čaji, který se dovážel s velkým množstvím čajového prachu pro zlepšení chuti přidávali mléko nebo citron, to se ustálilo do dnes.

V arabských zemích je tradiční černý čaj s mátou a velkým množství cukru, litý z velké výšky.

Japonsko vyniká svojí tradicí čajoven, kam lidé smí jen bosí, prochází malým otvorem do místnosti, aby nechali svoje zbraně a starosti venku. Nejznámějším je zelený čaj matcha připravovaný z prášku pomocí metličky.

studio tenstone

KE-
RA-
MIKA

Keramika je nejstarším prostředkem k výrobě čaje. Keramické konvičky se tzv. křtí čajem, znamená to, že po zakoupení v ní uvaříme velice silný čaj a po zbytek jejího dalšího užívání, se v ní vaří stále stejný čaj. Konev nasákne barvu i chuť čaje. Správná keramická konvička se nesmí mít žádnými saponáty. Je tedy vhodná pro milovníka jednoho druhu nebo pro čajovny kdy je pro každou jednu konvičku předurčen osud.

Do této rešerše jsem vybrala konvičku od japonského studia Tenstone,navrhované před dvěma lety designerem Shinobu Hashimotem.Konvička má krásný tvar, správnou velikost a je v ní určitý klid i napětí zároveň.

Dalším objektem je ručně vyrobená konvička, uvnitř opatřená keramickým sítkem. Konvičky od Horyu (歩リュ) Klin jsou vysoce kvalitní a precizně zpracované čajové konvičky radící se mezi naprostou špičku v japonské keramice. Tvar mi přijde příliš tradiční, ale svou funkci plní samozřejmě.

Horyu

KOV

Wilhelm Wagenfeld

Set je vyrobený z mosazi s rtuťovanými stříbrnými vnitřky. Úchytky jsou z ebenového dřeva. Tudíž není úplně nejvhodnější do restaurací, patří do rodiny, která si ho může dovolit. Autorem tohoto svébytného setu je Wilhelm Wagenfeld, designér z Bauhausu.

Kulatá čajová konvice vyrobená ze stříbrné mosazi, leštěná a poté ponořená v teplém zlatém prádle, aby poskytla jemný matný povrch. Autorem tohoto setu je britský designer Tom Dixon. Materiál se nutně musí ošetřovat, není tedy vhodný pro časté používání. Líbí se mi, že se svým designem snaží vrátit do slavné éry čaje o páte, ale poukazuje taktéž na dobu Scotta Fitzeralda a jeho Velkého Gatsbyho.

Oba dva sety jsou z mosazi, celkový vzhled i tvar je mi v obou případech sympatický. Kov ale není vhodným materiálem pro čaj, protože záporně ovlivňuje jeho chuť.

Tom Dixon

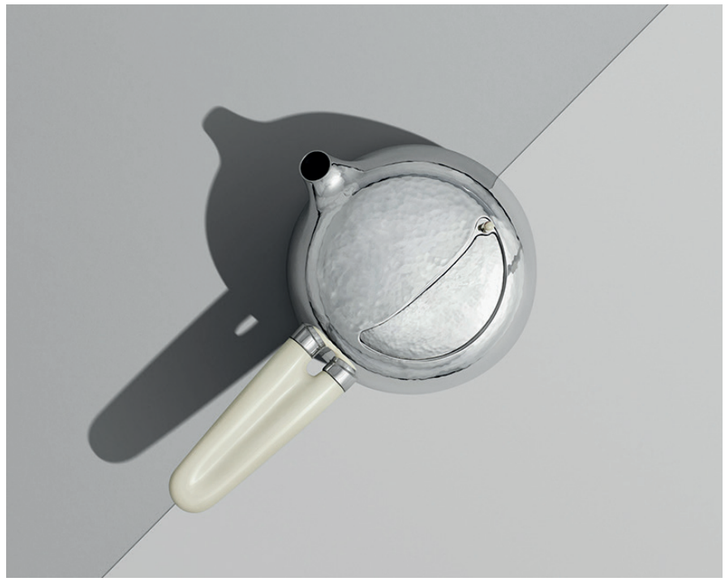
Antonio Pinoda

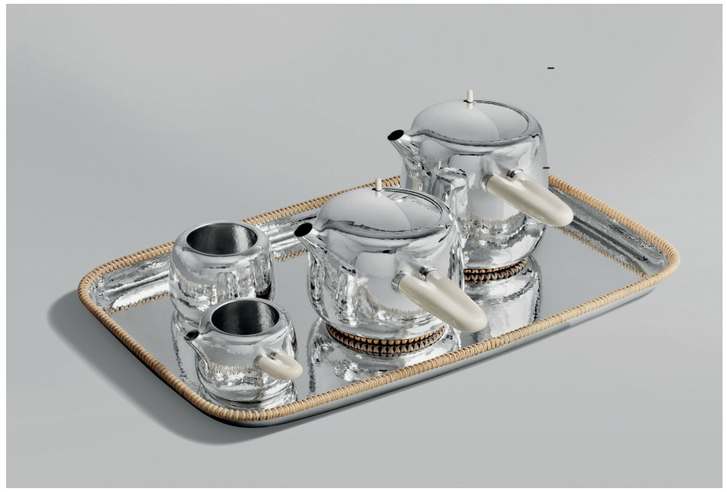
STŘÍ-
BRO

Stříbrný čajový set, od amerického designéra šperků Antonia Pinody, má velice odvážný, postmoderní charakter. Set byl vystavený na Milánském trienále v roce 1960. Inovací těchto konviček je jejich variabilita odkládání, můžeme ji postavit na více stran.

Stříbrné konvice jsou k vodě netečné, to znamená, že chuť čaje neovlivňují. Stříbrná konvice je dobrá přímo pro ohřívání vody, pro nalévání taktéž. Pokud má úchytku z jiného materiálu. Jak je známo kov vodí a sama mám zkušenosti, že pro nalití čaje se pálím do rukou, většina vietnamských konviček je z porcelánu, ale úchyt je z hliníku, což je velice nepraktické.

Tato další stříbrná konvička byla vytvořena designerem Marcem Newsonem, který byl osloven známou kovotepeckou značkou Georg Jansen. Jde o limitovanou edici 10ti kusů, která je v dokonalé souhře designu a řemesla. Celý set je ze spodu ratanový a na držadla je použita slonovina. Jde o příliš velký luxus, který si koupí lidé jako investici než kvůli čaji.





Marc Newson

Norm Architechts

SKLO

Konvice od designového studia Norm Architects je příkladem, využití skla. Sklo je pro čaj vhodný materiál, protože je neutrální vůči jeho chuti.

Bohužel ale vytvořili louhovací sítko z kovu, při používání kovových sítek je třeba je vyvařit ve velice silném čaji, před každým použitím, aby neovlivňovaly jeho chuť.

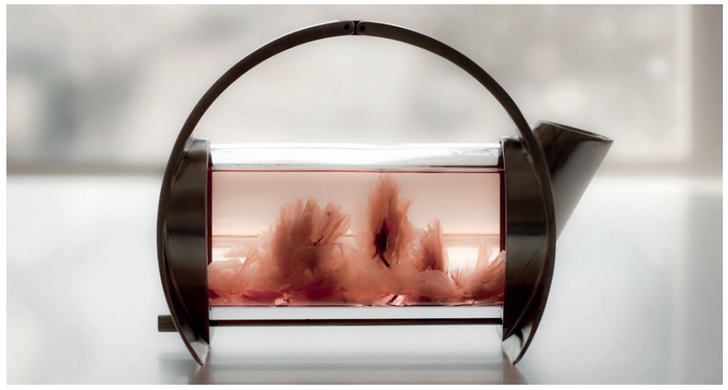
Kombinují docela divoce plast, kov, sklo a porcelán, já osobně preferuji jednoduchost materiálů. Nedílnou součástí konvice je tedy porcelánový nástavec, do kterého se vkládá svíčka a ta ohřívá čaj. Sama jsem tuto variantu, ale zavrhla a hledala jiný způsob. Samotný tvar se mi ale líbí, myslím že je zde vyváženost asijské filozofie a moderního skandinásého designu.

Dalším kouskem z mojí rešerše je konvička od Joyeho Rotha jménem Sorapot, má sloužit k louhování čajů s volnými listy, jako je např. Oolong nebo Pu-erh, ale stejně tak pro zelené a bílé čaje.

Chybí zde louhovací sítko, které by se dalo lehce vytáhnout, pokud nemáme rádi silný čaj.

Konvice má ale správnou velikost, takže se dá na jednou vylít obsah do dvou až tří šálků. Sítko je zabudované u nálevky, takže se lístky do šálku nedostanou. Je ale opět z kovu.

Zdá se mi ale příliš jednopohledová, ale přesto mě nějakým nějakým způsobem zaujala, nejspíš díky její čirosti. Vyniká díky ní barva a pohyb čaje.



Joye Roth

Henrik Holbaek & Claus Jensen

TER-
MO

Čajovar od výrobce Eva Solo, designerského dua Henrika Holbaeka & Clause Jensena obsahuje: skleněnou nádobu, která se dá obléci do neoprenového potahu se zipem, louhovací sítko je z nerezové oceli, dále je zde píst, ústící do čajového filtru s tip - up víčkem, to se otevírá při nalévání automaticky.

Obsah konvice je zbytečně velký a svým designem připomíná spíše karafu na vodu, neopren je myšlen i na chlazené nápoje a to odpovídá právě karafě. Sklenice k setu jakoby nepatřily.

Konvička ¨šarlatán¨ je vítězem prestižní designérské ceny Red Dot Award v roce 2003, její autorkou je Maria Berntsen. Navrhla ji pro dánskou značku Georg Jensen, která se často zabývá i čajovými konvicemi a sety, další příklad najdeme například u stříbrné konvice od Marce Newsona.

Nádoba se dá používat pro teplé i studené nápoje. Nejde sice o termosku, ale díky zvláštnímu pěnovému polyuretanovému materiálu udržuje teplotu, až po dobu 2 hodin. Svým designem mi není blízká, svoje místo zde zabírá díky své funkčnosti.

Maria Berntsen

Ladislav Škoda

TE-
SCO-
MA

Konvice od Ladislava Škody pro Tescomu, jsou funkční, snaží se udržet čaj teplý a připravit ho ucházejícím způsobem.

Používá sklo, kov, plast a u konvice jménem My big tea je to i termo ¨obleček¨. Výběr kovu a plastu se mi zdá pro tento účel nešťastné. Kov ovlivňuje chuť čaje a plast působí lacině a všem je nám známo, že při zalévání horkou se uvolňují škodlivé látky.

Konvici TEO jsem mohla sama vyzkoušet, je opravdu příliš velká a z louhovacího sítka jsem neměla dobrý pocit, nakonec se ukázalo, že se z něj špatně vymívá čaj. Konvice jsou pro klasické domácí užití, na snídani pro celou rodinu. Připravit v nich např. čínský čaj je komplikované.

Co se týče presu, jeho objem je přijatelnější, ale louhování se pouze pozastaví nikoli ukončí ve správný čas.

Poslední výtkou je samotný design konvic, který se mi zdá příliš český a tvarově i koncepčně neuspokojivý.

Ladislav Škoda

SU-
TNAR
VS-
WA-
GEN-
FELD

Čajová souprava od Ladislava Sutnara je často spojována se známějším servisem od designera z bauhausu Wilhelma Wagenfelda, která byla navržená ve stejném roce.

Oba dva sety jsou tvořené z varného simaxového skla, které působí křehce a jemně. A tvoří velkou část moji inspirace, ikdyž se nezaobírají úplně stejnou problematikou.

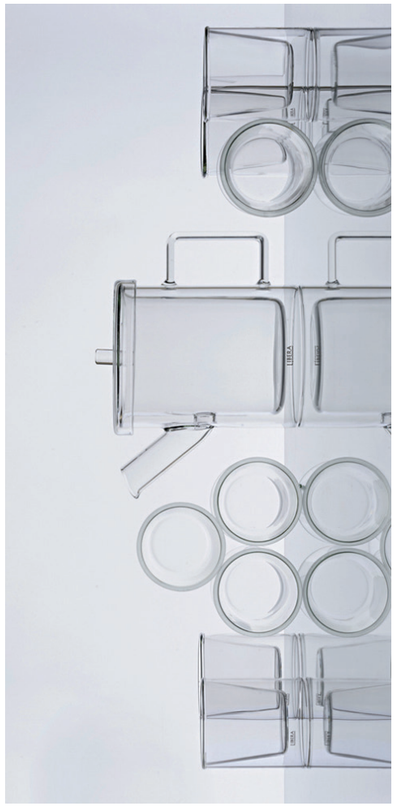
Wagenfeld servis tvořil pro bezdětný pár intelektuálů, který uznával japonské čajové obřady a cenné diskuze u něj. Sutnar se snažil o multiservis, který nabídl širší společenské vrstvě, pro velké rodiny na odpolední či ranní černý čaj s mlékem a bábovkou.

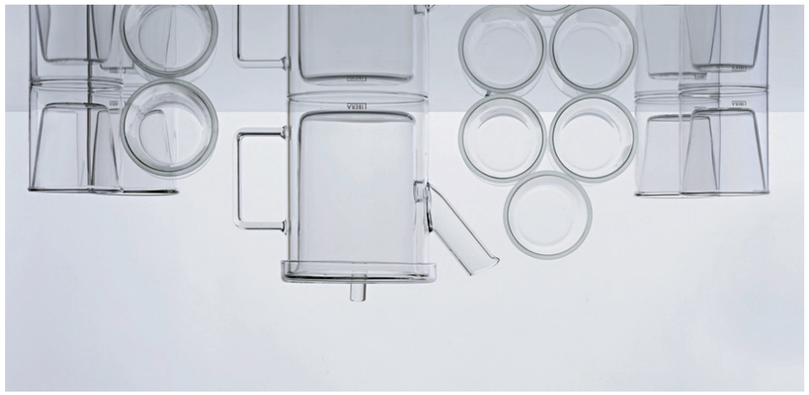
V setu Wagenfelda je louhovací sítko, ke kterému je natavená frita, což je velice účelná varianta. Louhovací sítko ze skla, je obtížné vytvořit a tohle je velice elegantní možnost, kterou jsem sama zvažovala.

Sety se liší uchycením, u českého setu vidíme použití železného drátu a dřevěné úchytky, která působí příjemně a je ergonomická. U německého setu je použité skleněné ucho, které bude lehce teplé, ale vypadá dle mého názoru lépe. U šálků je použito stejného prvku.

Ladislav Sutnar

Wilhelm Wagenfeld



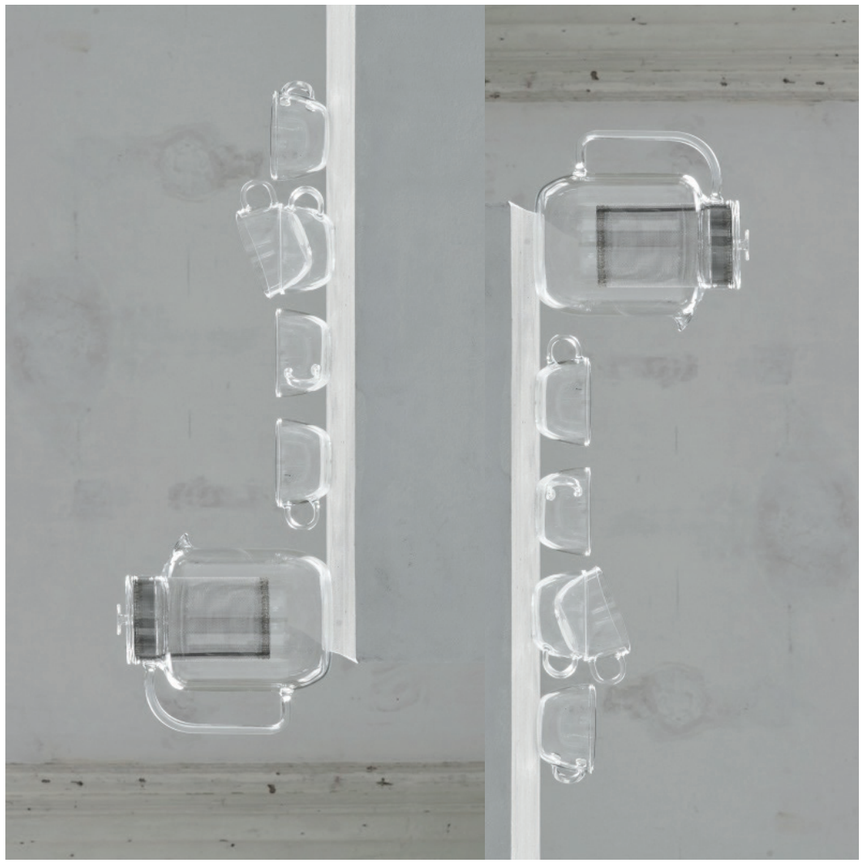


OL-
GOJ-
CHOR-
CHOJ
VS
JA-
KUB
PE-
TR

Set na čaj od studia Olgoj Chorchoj je svým designem velice jednoduchý, dvojitá stěna skla je dle mého názoru velice dobře užitá, šálky nebudou pálit do rukou, na druhou stranu udržuje nápoj horký, což u šálků není nejlepší, ale u konvice ano. Celý dojem dle mého názoru kazí nálevka, která je poměrně masivní a víčko, které působí jako čapka.

Stejný problém je u setu, který řešil designer Jakub Petr, tento servis navrhoval ještě na UMPRUM. Svým řešením odkazuje na formální přístup Bauhausu a zároveň navazuje na klasický set Ladislava Sutnara, který se stal běžnou součástí domácností za první republiky.

Konvička je u obou návrhů opět příliš velká a cílí k rodinnému českému způsobu pití čaje. Což není to na co jsem se zaměřila já, ale jejich design je mi blízký.



Olgoj Chorchoj

Jakub Petr

A-
NA-
LÝ-
ZA-
RE-
ŠER-
ŠE

Při rešerši jsem si postupně uvědomovala a třídila nápady a myšlenky týkající se čajového setu. Mohla jsem si na jiných příkladech najít klady a především zápory různých řešení. Dále jsem mohla najít mezeru na trhu, většina designérů se stará o sety pro rodinný stůl, pro velké nálevy, které se při správné přípravě nedělají tak často. Set tvořím pro jinou cílovou skupinu. Rozhodla jsem se řešit set pro restaurace a kavárny, kam si jde člověk buď
odpočinout nebo naopak pracovat a potřebuje tak místo na stole,nejméně na notebook. Chci se tedy soustředit na potřeby konzumenta čaje a zároveň
na určitý komfort pro obsluhu.

V průběhu jsem došla k seřazení důležitých prvků a součástí, které by měl set obsahovat: Konvici, louhovací sítko, něco co pomůže udržovat teplotu, šálky a tzv. čajové moře pro rozlévání. Pro moře jsem se rozhodla, jelikož mi přijde méně dekorativní a více účelné. Když nalíváme čaj na tácu, bojíme se že ho polijeme, používáme-li moře, je vylití, řečeno s trochou nadsázky, téměř žádoucí.

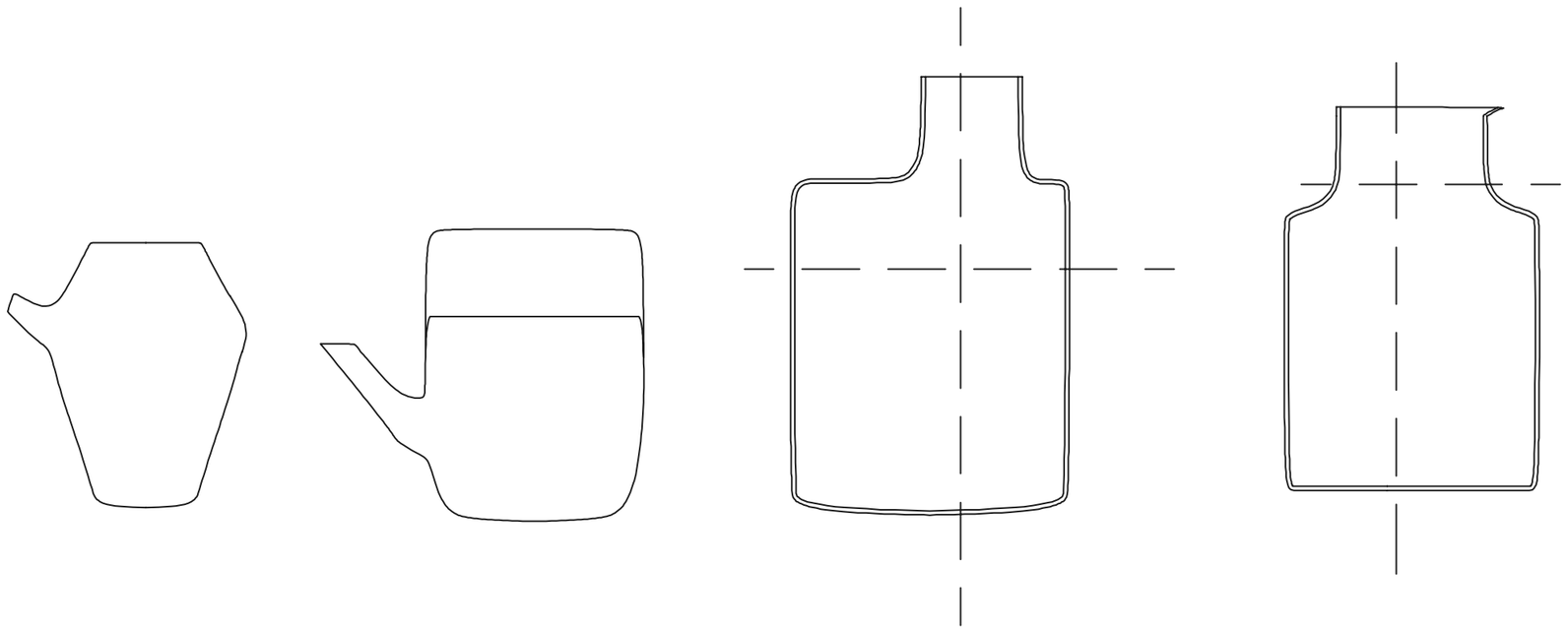
Mám v úmyslu tvar řešit jednoduše, čistě a funkčně, tak aby korespodoval s různými prostředími kavárny nebo restaurace. V rámci rešerše jsem přečetla knihu o Wabi - Sabi, kterou bych se ráda v navrhování inspirovala, ale samozřejmě bych chtěla výsledek trošku “poevropštit”, aby byl zdejším lidem bližší. To je přeci to o co mi jde, dostat čaj blíže k lidem.

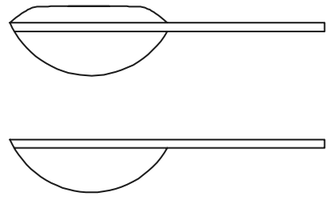
Co se týče materiálu zvažovala jsem tři možnosti, jakmile jsem zjistila že kov ovlivňuje chuť, keramika ji naopak vstřebává, utvrdila jsem se v použití skla, které mě od začátku lákalo nejvíce, už pro možnost zkoumání barvy čaje a hry s lomem světla. Zásadním důvodem ale je, že je k chuti netečné.

Na samotném začátku jsem se snažila najít správný tvar, pro jeho účel. Pro konvici to znamenalo uzavření, aby zůstal nápoj déle teplý. Naopak pro šálek tvar otevřený, pro rychlejší chladnutí.

Zkoušela jsem tvary klasičtějšího tvaru, které ale nevyužívaly výhod skla a byly příliš ovlivněné klasickým vnímáním a
předešlou rešerší.

Následují skicy vyosených tvarů nádob, nenašla jsem pro ně vhodné uchycení a navíc působily příliš masivně, jde spíše o karafy.

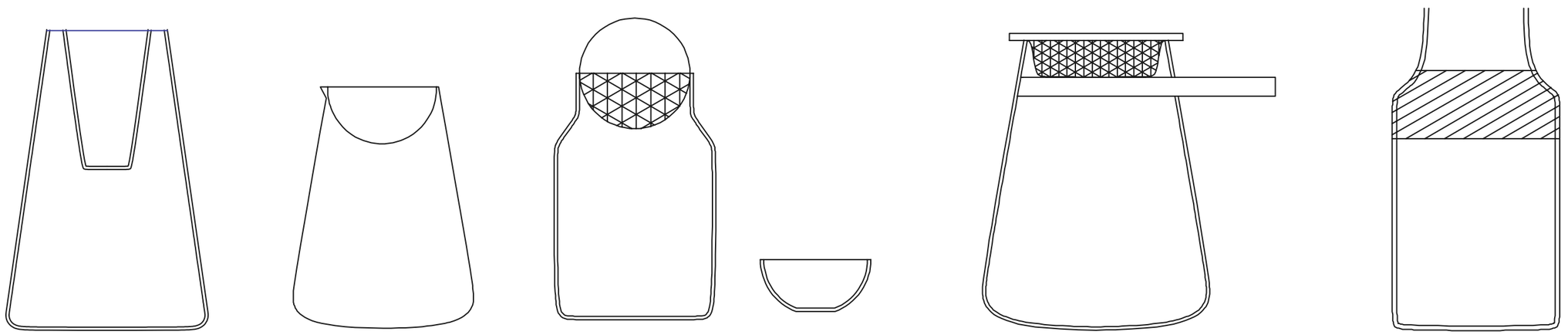




Dále jsem se snažila zaměřit na louhovač, protože je nutné ho vyndat, aby se čaj ve správnou chvíli přestal louhovat a zamezili jsme tak vysokému množství tříslovin. Pokud ho pro daný čaj potřebujeme.
Zároveň ho budeme pro další nálev potřebovat. Některé čaje se dají louhovat vícenásobně, jejich chuť se mění, slábne množství tříslovin. U některých druhu zeleného čaje se první nálev celý vylije.

Louhovačem jsem chtěla jít proti tvaru konvice, pro vytvoření lepší kompozice a napětí. Snažila jsem se zároveň, aby bylo sítko součástí celého setu a nebylo jako u spousty setů naprosto odlišné, néjen materiálem. Bývá z nich až příliš cítit prefabrikát.

Následně jsem mu chtěla dát víčko, což se ukázalo nepraktické a od návrhu jsem upustila.

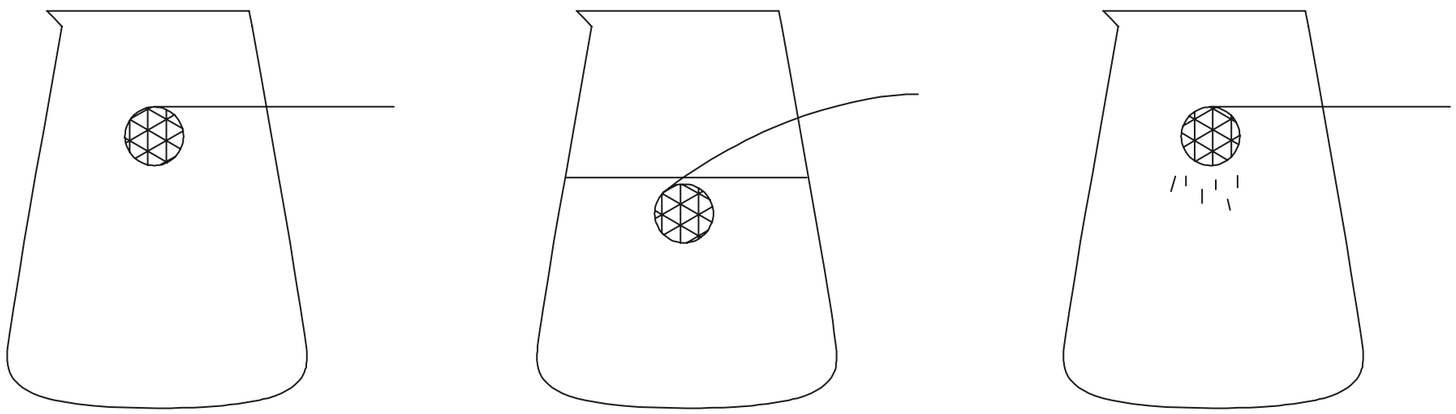


Dalším zdánlivým řešením bylo umístit louhovač na bimetalový pásek, zabývala jsem se tedy louhovacími teploty a časy. Které nejsou dlouhé, celý nápoj se může přetažením byť jen o chvíli, úplně zničit.

bílý čaj - 3 min
zelený čaj - 1 min
oolong - 3 min
černý čaj - 2-3 min
bylinný čaj - 5 min

Teploty vody se pohybují podle druhu čaje od 60°- 100° C.

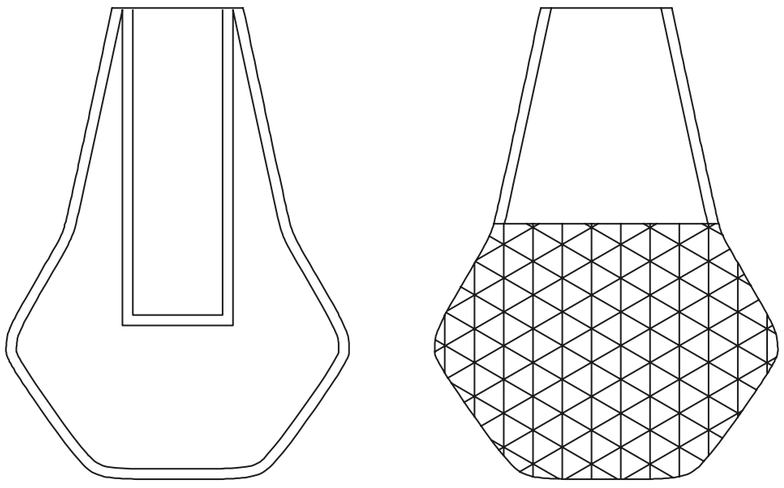
Ale následnými výpočty a konzultací s inženýrem na fakultě VUT, jsem došla k nereálnosti jednoduchého pásku. Pásek by se totiž časem zahříval a zůstal by v louhovací pozici příliš dlouho.



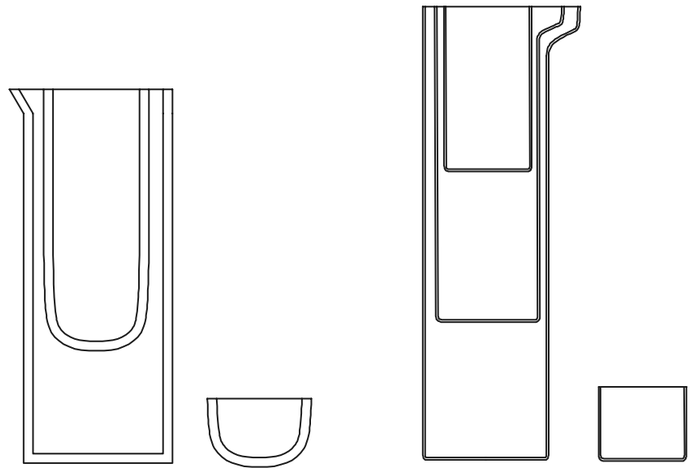
Další cestou se zdálo, použití dvou nádob (konviček). Pouze jedna by měla sítko, po vylouhování by se čaj přelil do druhé konvice bez sítka, ze které by se nápoj naléval do šálků. Ta by měla termo ochranu, aby si čaj zachoval teplotu.

Celý proces by se mohl stále opakovat. A my by sme si mohli zachovat konvici na ten čistý nápoj a oddělili ho tak od louhovací části.

Později jsem ale došla k názoru, zbytečného kusu, který by zabíral místo na moři (prkénku), muselo by být větší a to by ubíralo místo na stole a Vás obtěžovalo například u práce.



Dospěla jsem k názoru, že se louhovač může jednoduše odložit, na moře. A začala jsem uvažovat nad tím jak je louhovač zavěšený na konvici. To mne přivedlo k návrhu zavěšení jí samotné. Konvice by mohla mít tím pádem jakýkoli tvar protože by sama nestála na stole. Samotné vrstvení může vést ke hře skla.



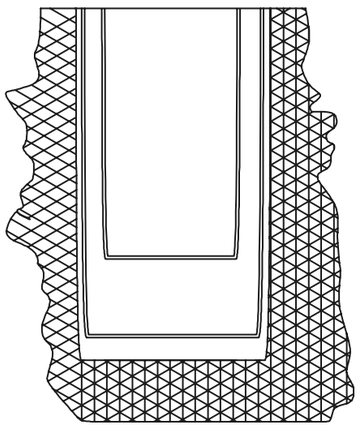
Nejprve jsem navrhovala konvici na dně zakulacenou, později jsem došla k válci. Ten měl být zavěšený v dalším válci, který by udržoval teplotu čaje. Termo chladič měl být nejprve zdobený brusem, který měl být tématický. Začala jsem si pohrávat se stylizací čajových lístků, kdy jsem došla do určité geometričnosti. Ta se vystupňovala až ve vzorec teinu. Začala jsem osmiúhelníkový vzor skládat na sebe. Dále mě zaujaly lístky při louhování, jejich rozvití a tančení, buď u dna nádoby nebo u hladiny. Některé čajovny dokonce nabízí tzv. kvetoucí čaje, které se prodávají jako kulička, která se pomocí horké vody rozvine v květ. Bohužel je často z nekvalitního čaje a kupují ji často lidé co čaji neroznumí, ale přijde jim to jako draha tedy správná volba.

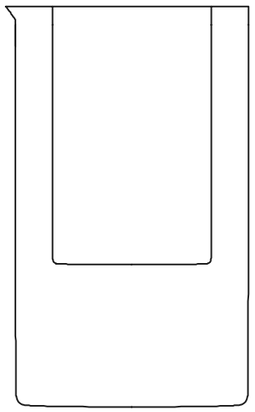
Techniku broušení jsem zavrhla, protože jsem došla ke staré technice natření povrchu skla klihem, který má jinou roztažnost a narušuje tak povrch skla a shodou náhod tvoří stejnou strukturu jako lístky čaje ve vodě.

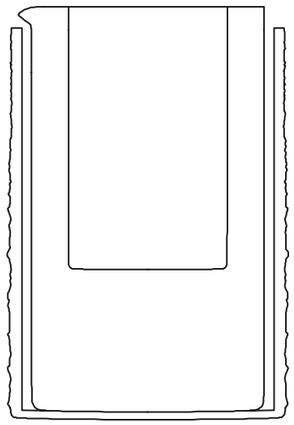
Později jsem chtěla aby měl odlišný barevný odstín. Udělala jsem si vzorník základních barev čaje, což je zelená, žlutá, hnědá, bílá, červená a černá. Barvy čaje jsem byla testovat do vzorkovny skla pro tavenice. Po zjištění peněžní náročnosti a neúplného uspokojení mých vizí jsem vybrala sklo čiré,chtěla jsem mu ale zanechat určité vlnění a surovost.

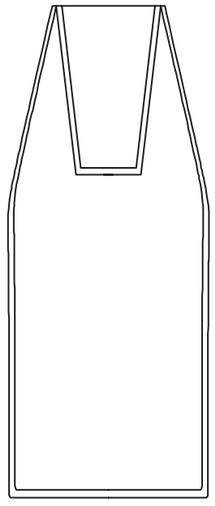
Šálky jsem naprosto zjednodušila, mají otevřený tvar, aby čaj rychle chládl. Tudíž jdou proti tvaru konvice, ale zároveň s ním korespondují.

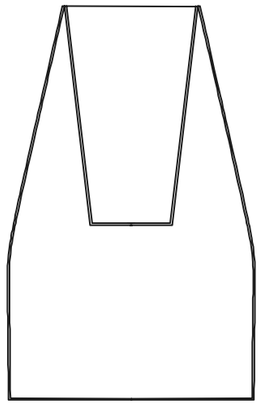
V neposlední řadě jsem začala řešit uchycení, prvními návrhy bylo použití dýhy, ta by ale kazila celý tvar a tak jsem si nadále hrála se zavěšením a umístila tak čajovou konvici na tzv. lupu (tvoří nynější, finální set). Lupa je ze stejného dřeva, jako je moře.
Moře tedy tác, prkénko, kánálek, to vše, je místem kde se odehrává rituál. Slouží pro správné servírování, např. lití čaje tak, aby měl stejnou chuť ve dvou šálcích. Mým největším dilema byl tvar moře, nevěděla jsem, zda použít kruhový nebo obdélníkový tvar. Celou dobu jsem nad mořem uvažovala obdélníkově, ale na samém konci jsem vyzkoušela vizualizaci i kruhového.
Na první pohled se mi zdá lepší, souhranější s ostatními tvary. Rozhodla jsem se ale pro moře obdélníkové, set na něm více vynikne a zároveň se bude lépe nosit číšníkovi a také nezabere tolik místa na stole. S tímto problémem jsem se radila s veřejností.

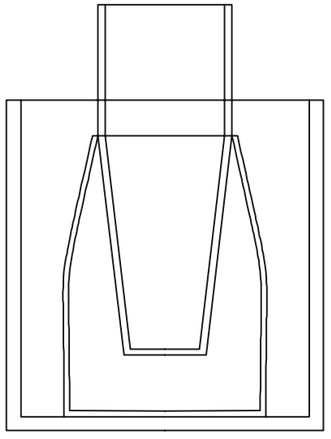


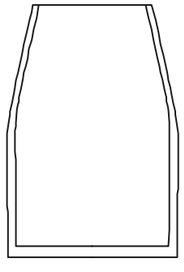


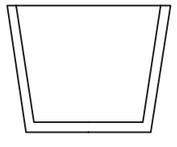


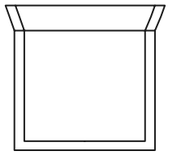


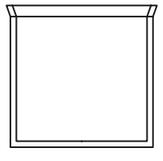


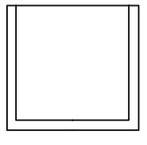


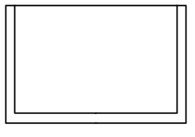


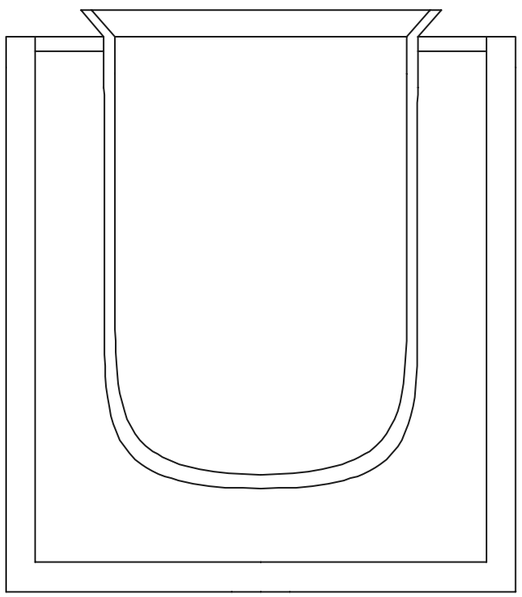


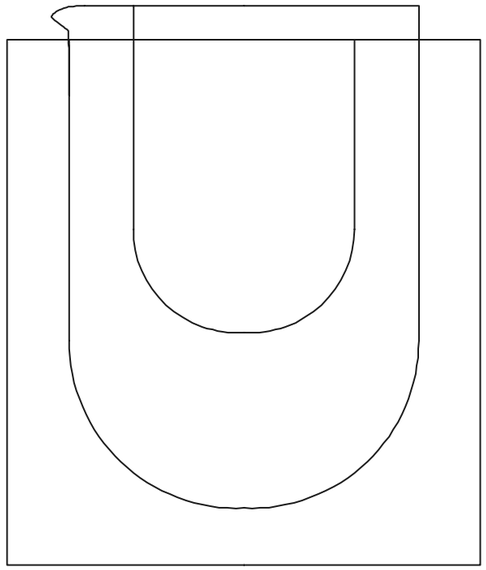


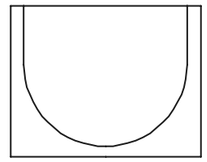


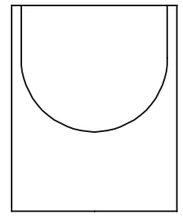


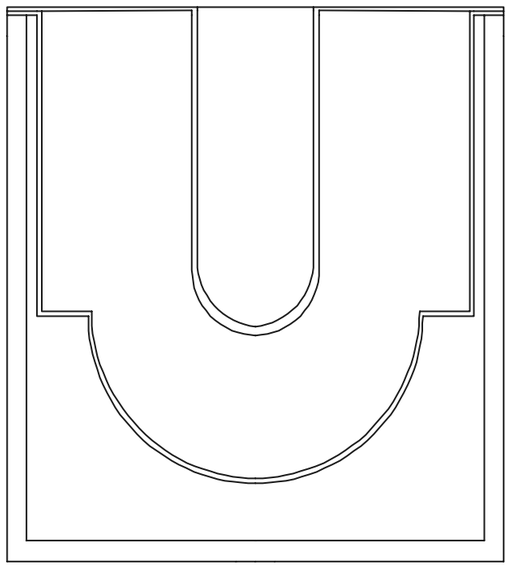


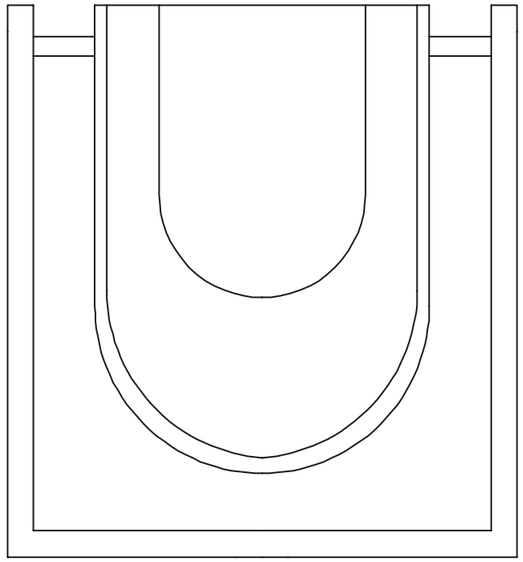


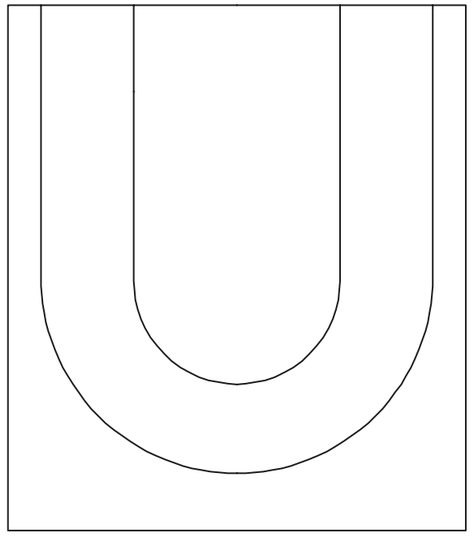




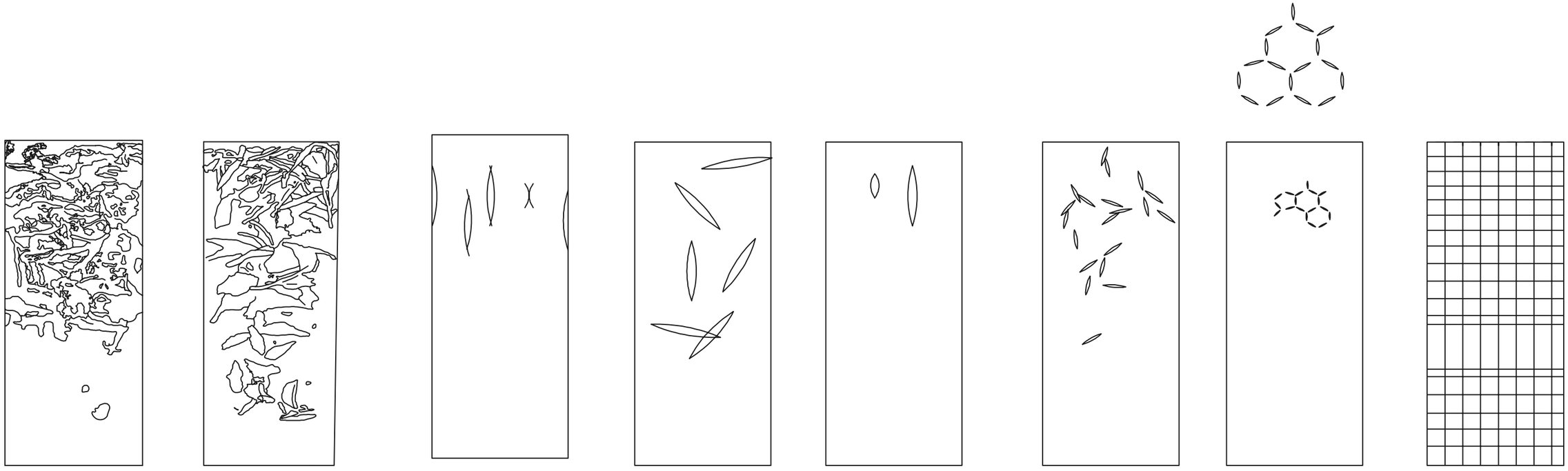


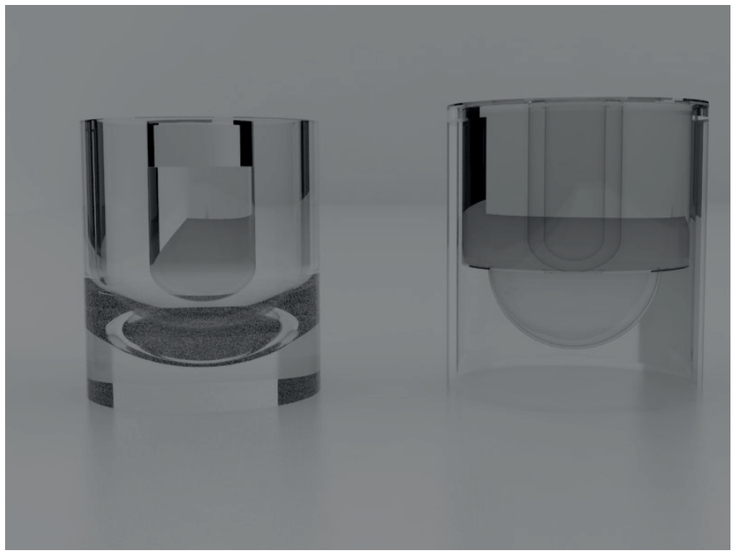


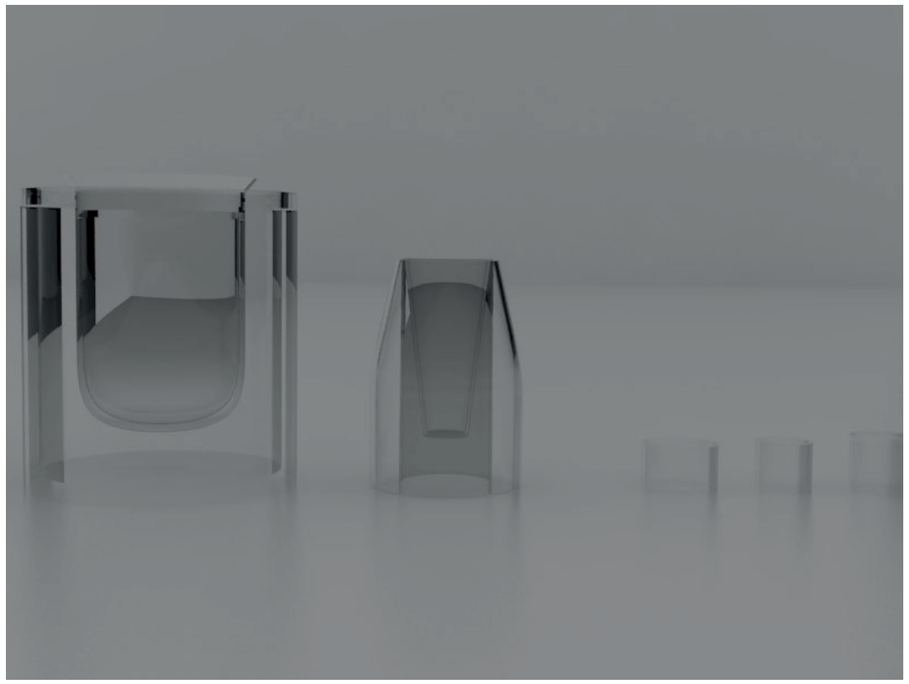


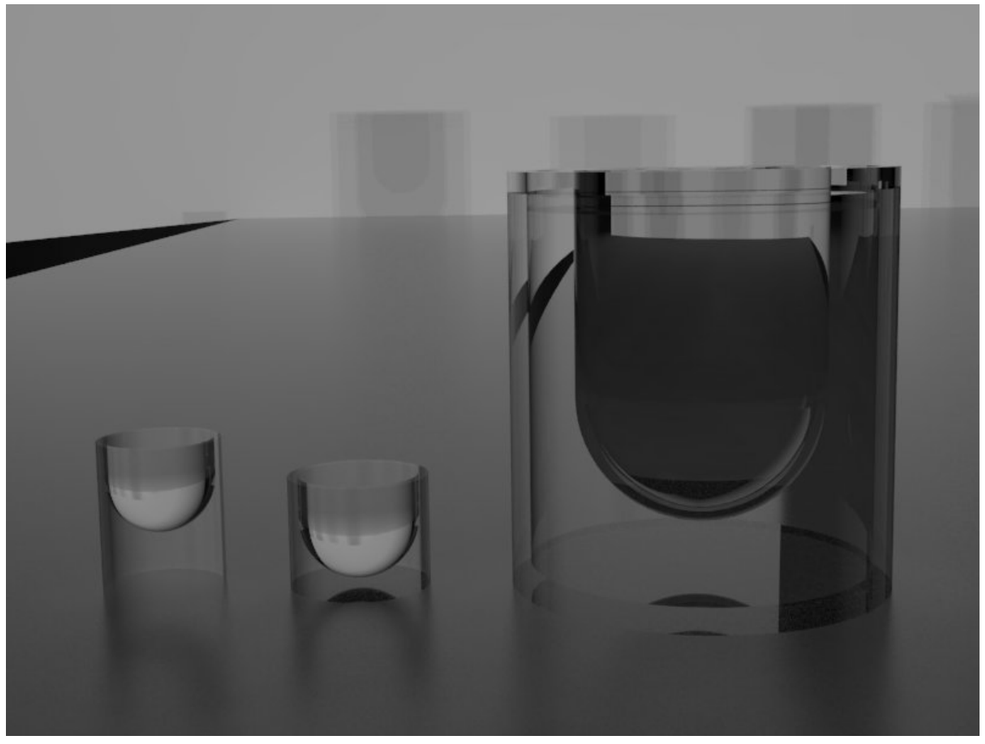


Návrhy brusů na termo válec.

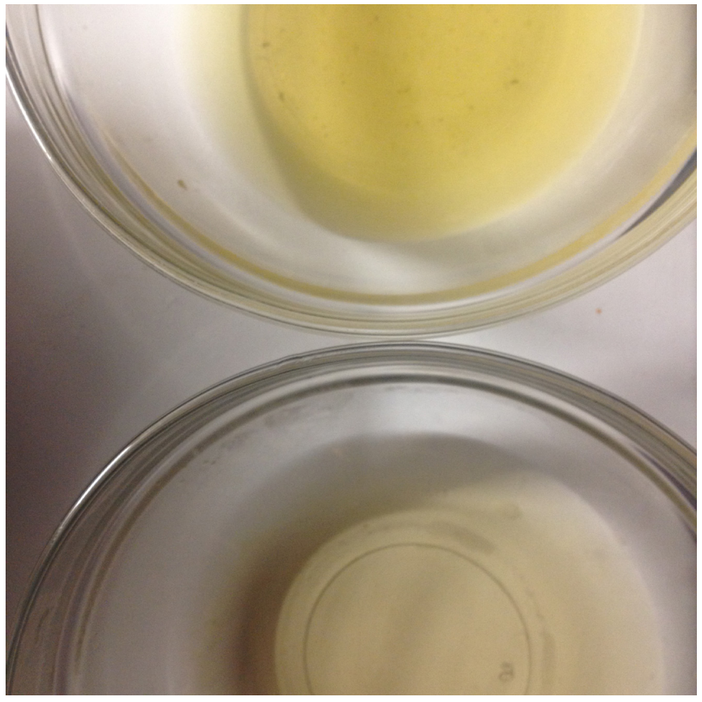




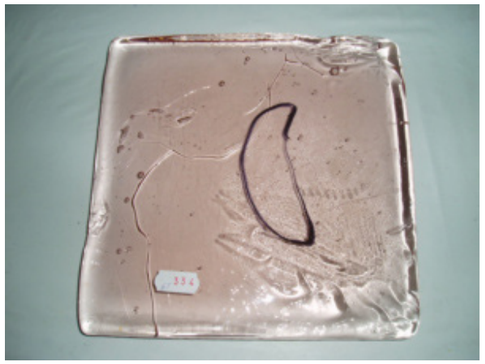


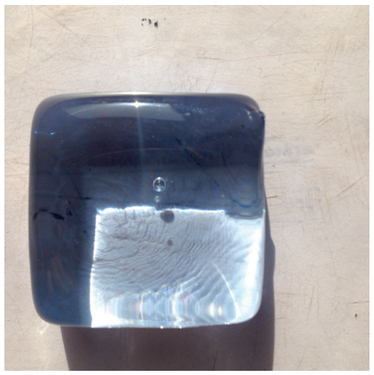


První vizualizace, v termo válci je zavěšená konvička spolu s louhovačem. Tvar je zakulacený, protože nemusí sám o sobě stát. Šálky vycházejí z tvaru zbylého setu a jsou tvořené z dvojitého skla, aby nás při držení vůbec nepálili. Snažila jsem se vytvořit dojem levitující hmoty, ta bude mít sama odlišnou barvu díky čaji, chtěla jsem dát i sklu barvu, především jen jeho hranám. Zalíbilo se mi dvojlomové sklo, které je čiré, ale jeho hrany a lomy se zbarvují lehkým tónem.

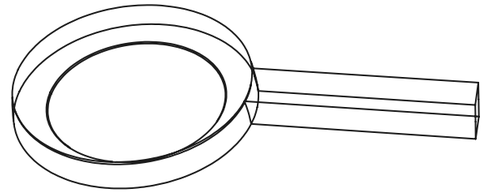


Testování barvy čaje, pro nadcházející zkoušku ve sklárně Baňas glass.

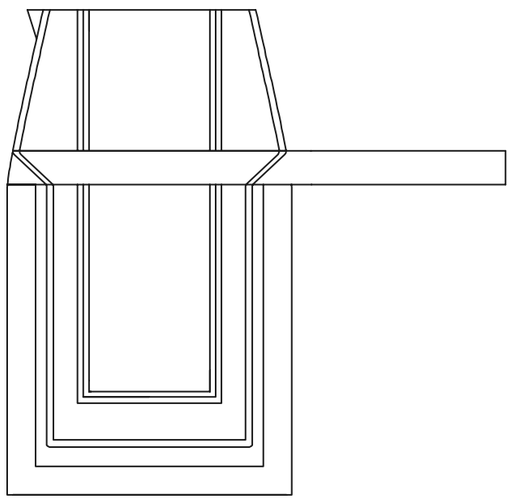


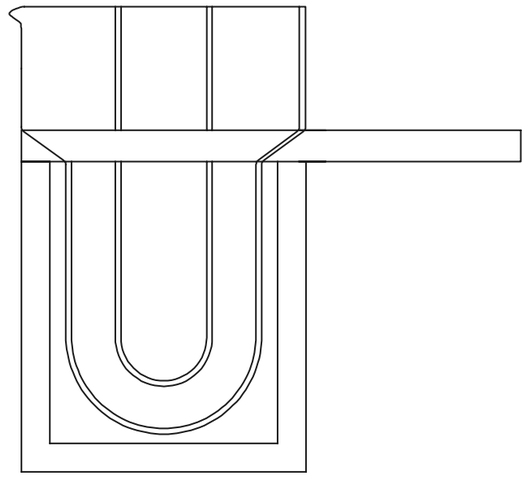


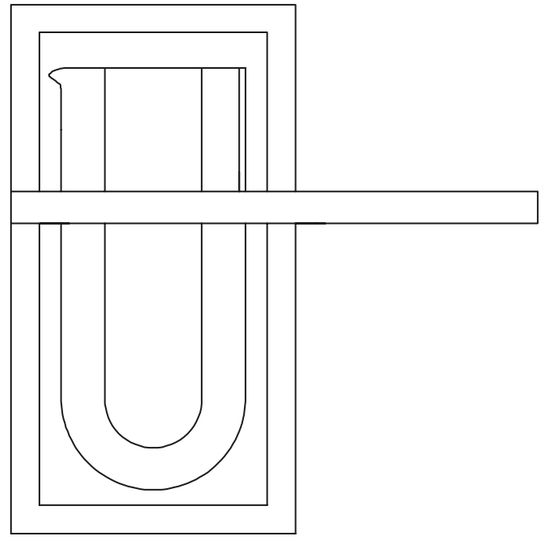
Vzorky bezolovnateho skla ve sklárně Baňas glass.



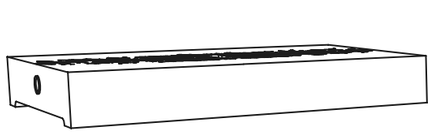
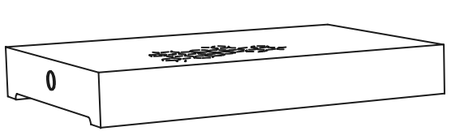
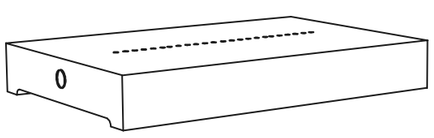
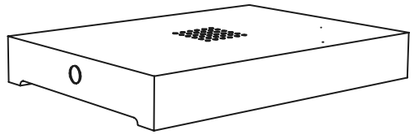
Dalším krokem bylo držadlo. Které v poslední fázy dostalo vzhled lupy. Držadlo se provleče konvičkou a stává se tak prvkem na kterém je zavěšena. Můžeme s konvičkou volně manipulovat a zároveň dodržíme čistý neporušený tvar. Návrhy byly v této fázi tři. První byl více praktičtější, druhý více hravý a u třetího jsem zkoušela úhel a víko, což se neosvětčilo. Nakonec zvítězila první konvička, která má více uzavřenější tvar, čaj zůstává déle teplý a za další má rovné dno, tudíž lze v případě potřeby odložit i samostatně.

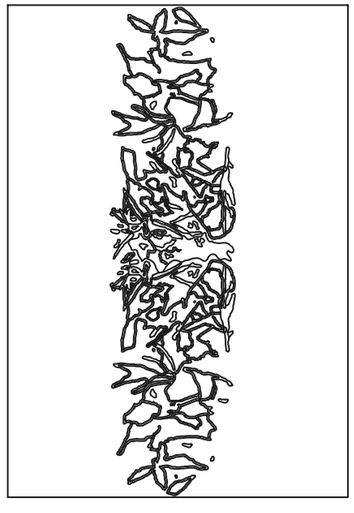
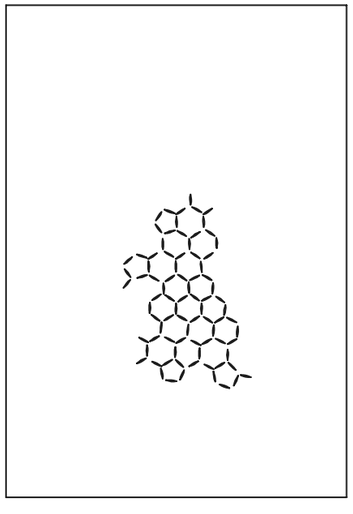
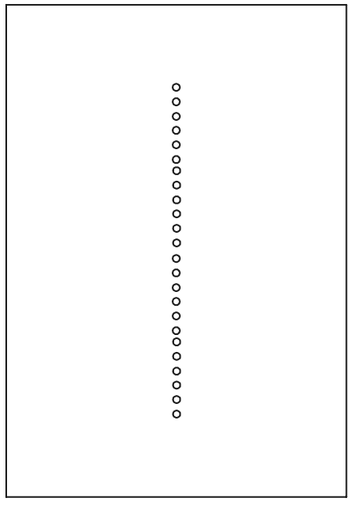
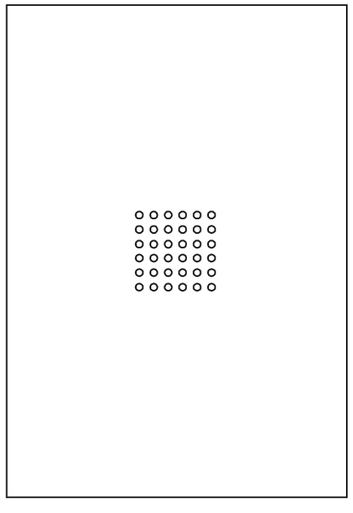


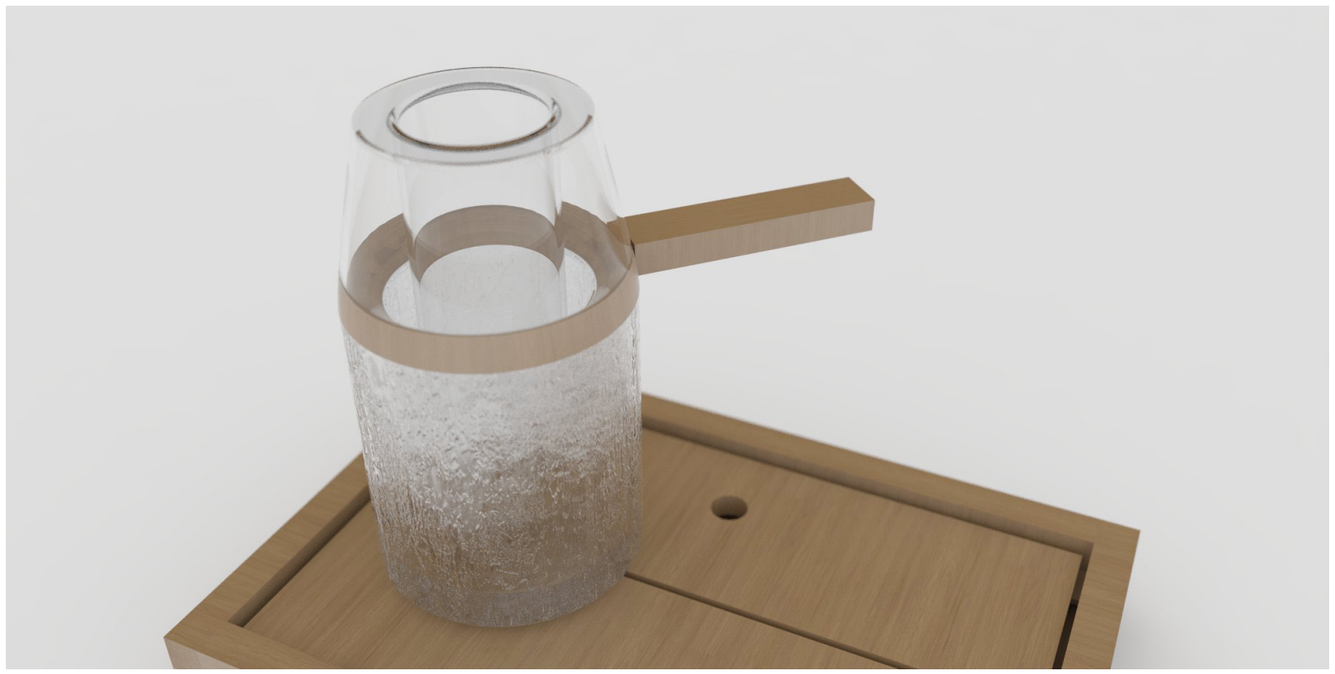


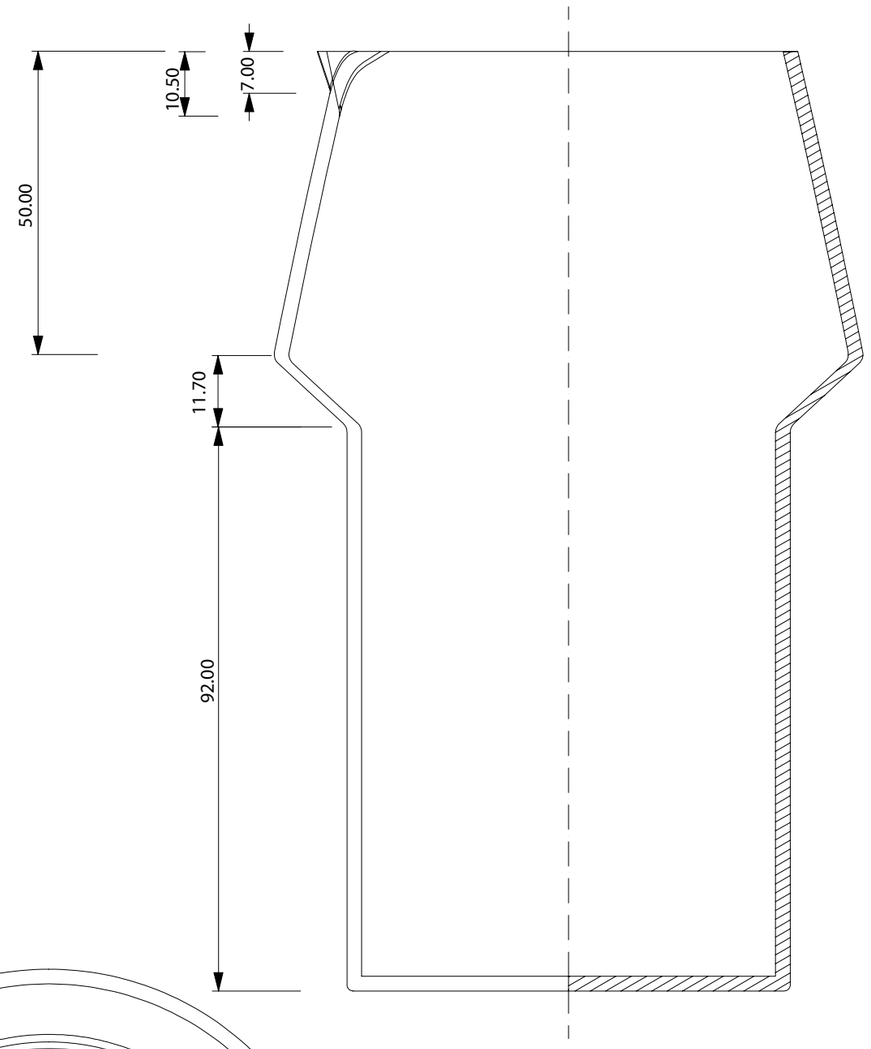


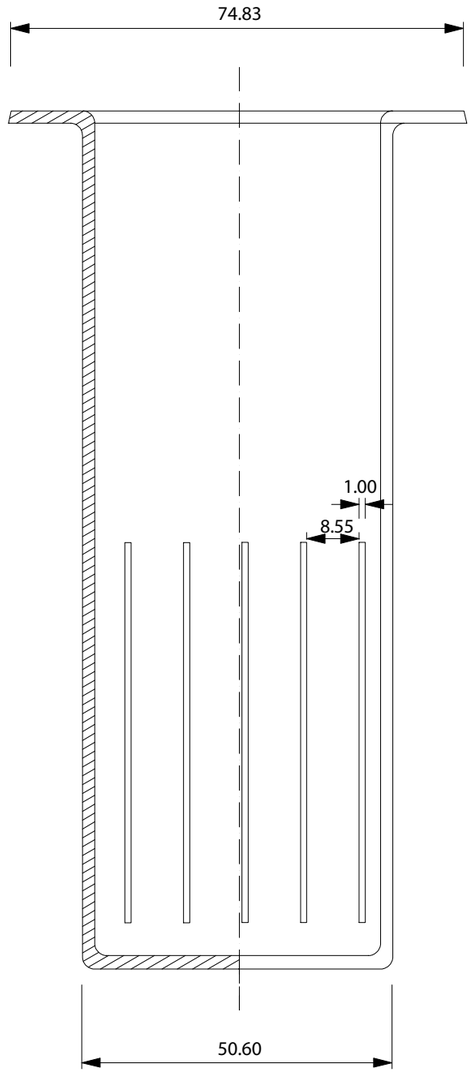
Dalším prvkem na který jsem se zaměřila bylo “moře”. Na počátku jeho řešení jsem vytvořila menší nožičky, aby se lépe nosilo a pokládalo. A pro opření dalšího prstu jsem vytvořila drobnou problubeň kruhového tvaru.
Dále jsem zkoušela různé druhy proděravění. Nechtěla jsem aby bylo celé mřížkované a tak jsem zkoušela kruhové otvory a poté experimentovala se stylizací čajových lístků. Poté jsem zavrhla nožičky pro jejich příliš tradiční charakter a rozhodla se skosit hranu, tím se moře bude dobře nosit, ale nemusí mít nic navíc.
Následovalo další prověřování samotného tvaru. Kruhové, kosené..a další jsou vidět ve vizualizacích.

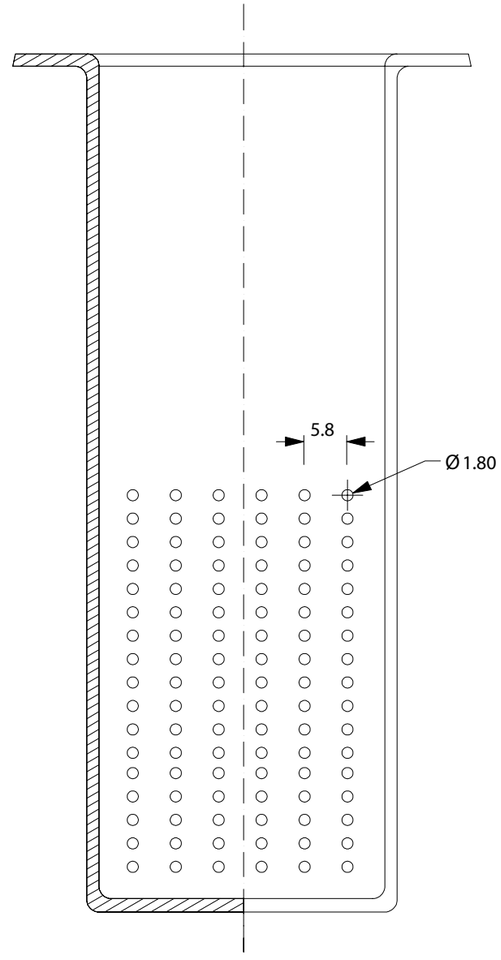





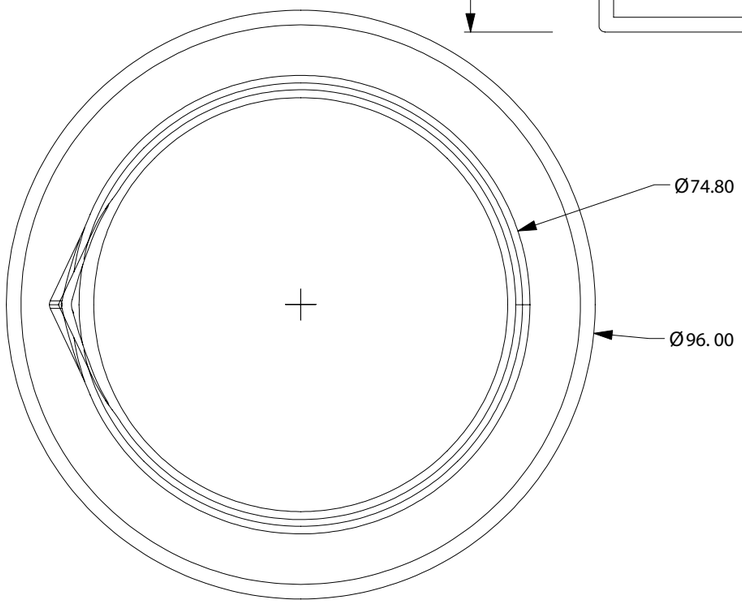





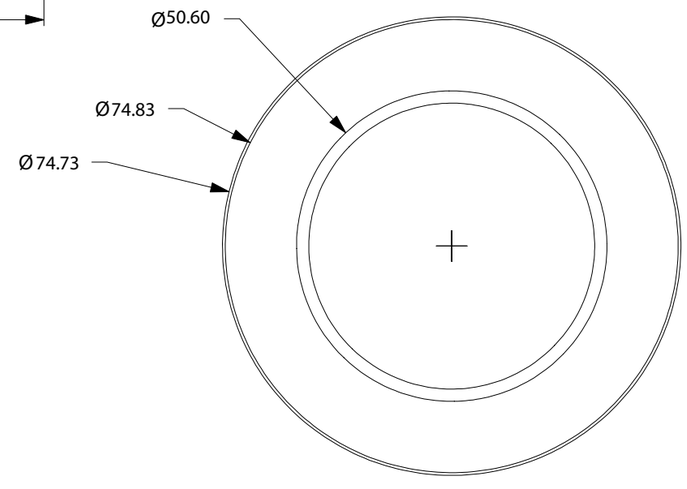


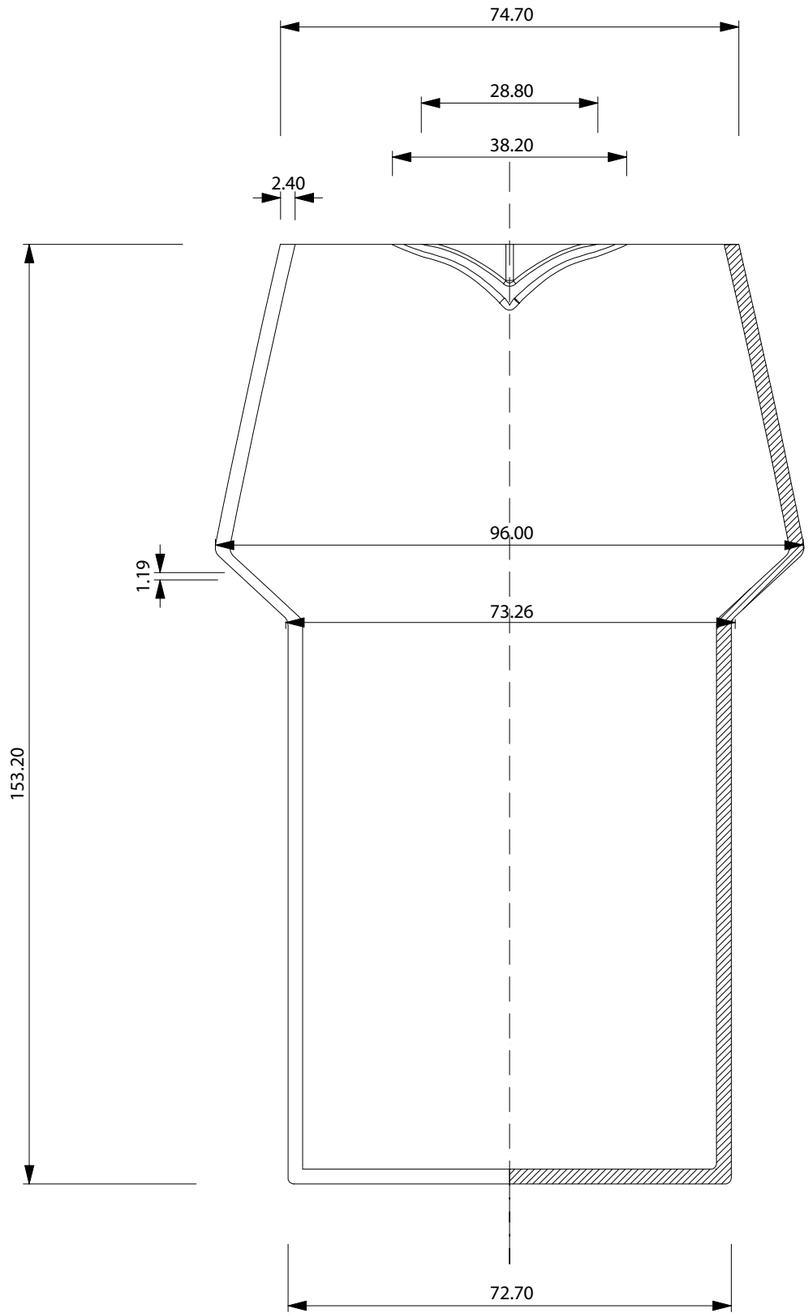

10.50
7.00
50.00
11.70
92.00

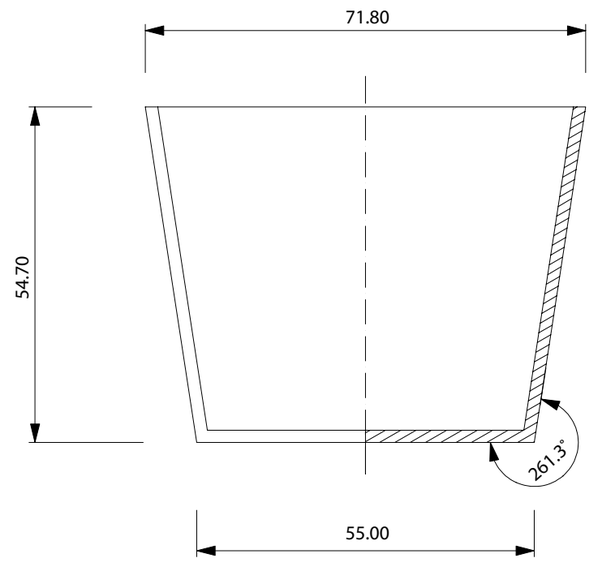

74.83
1.00
8.55
50.60

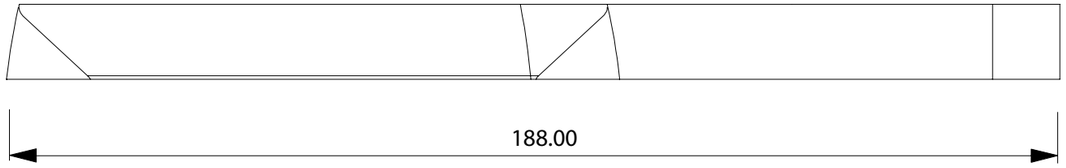

5.8
Ø1.80

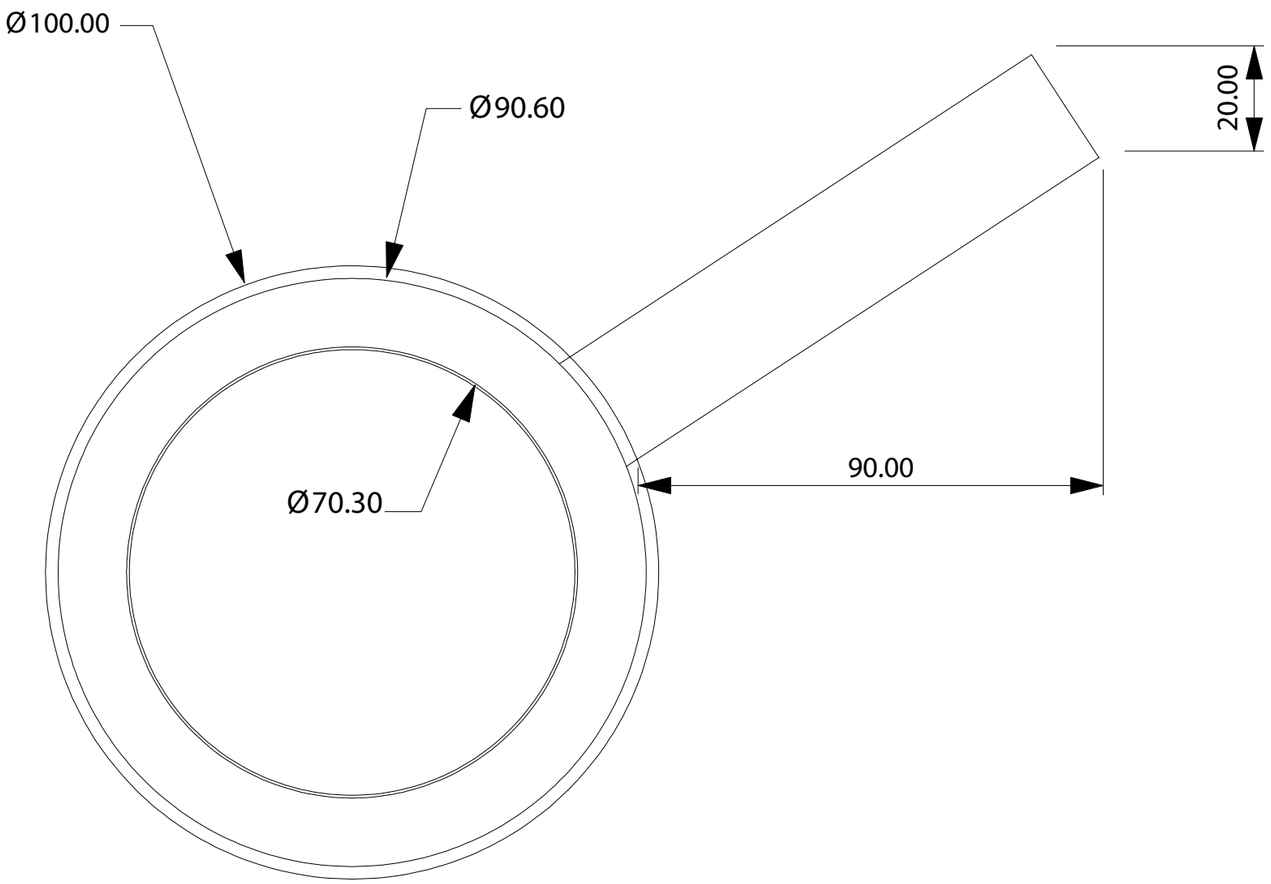

Ø74.80
Ø96. 00

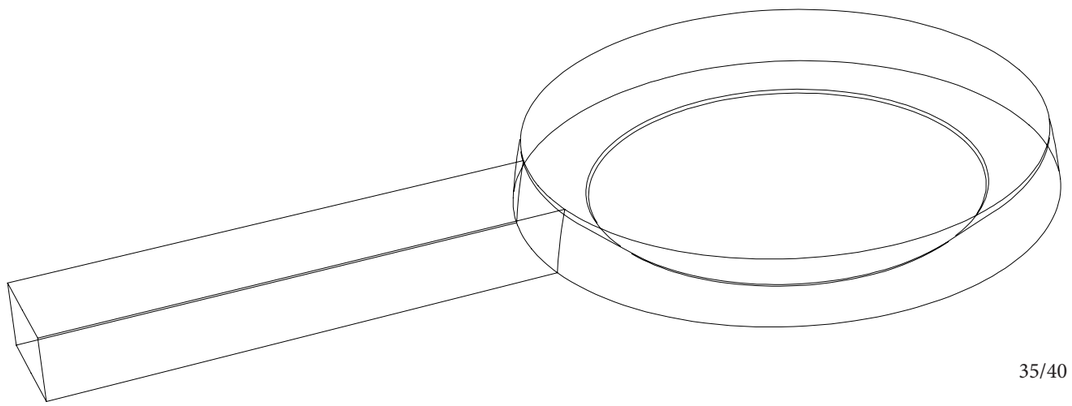

Ø50.60
Ø74.83
Ø74.73

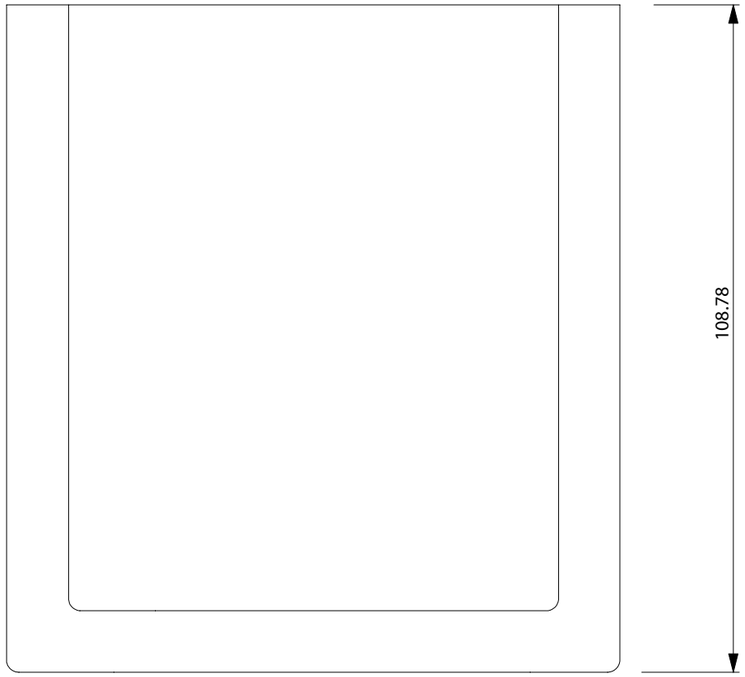

74.70
28.80
38.20
2.40
96.00
1.19
73.26
153.20
72.70

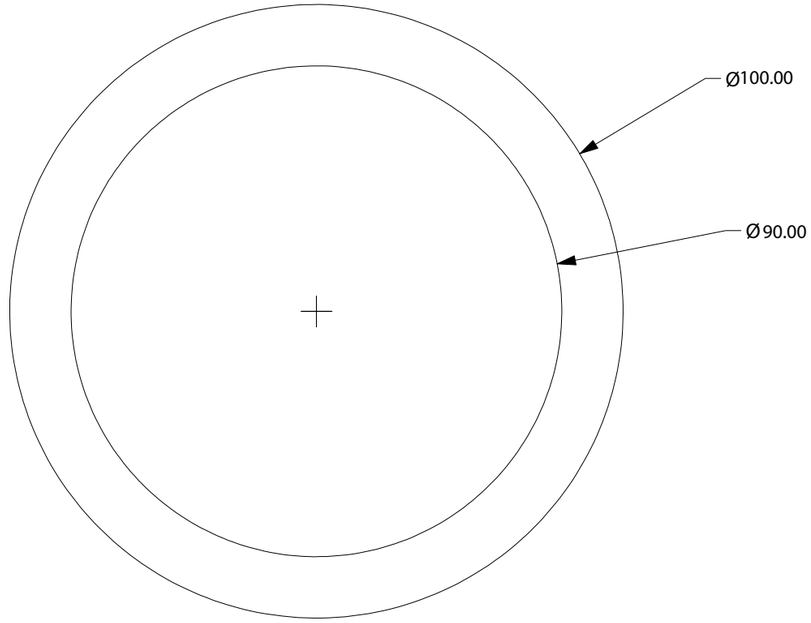

71.80
54.70
261.3°
55.00

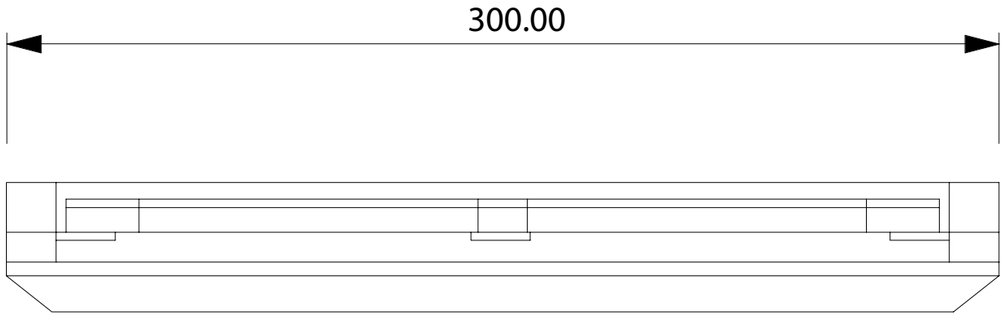

188.00

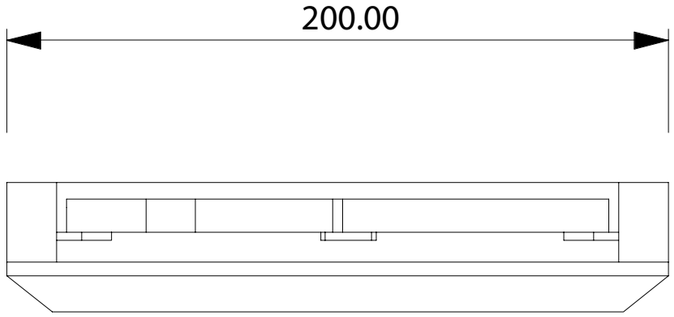

Ø100.00
Ø90.60
20.00
90.00
Ø70.30

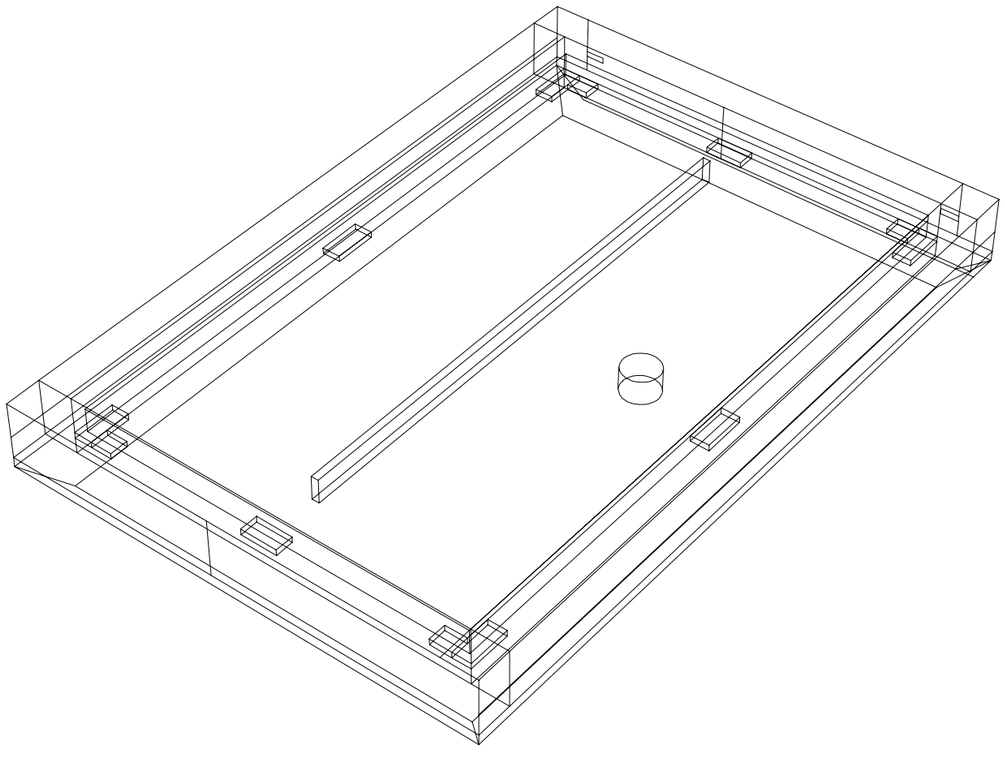


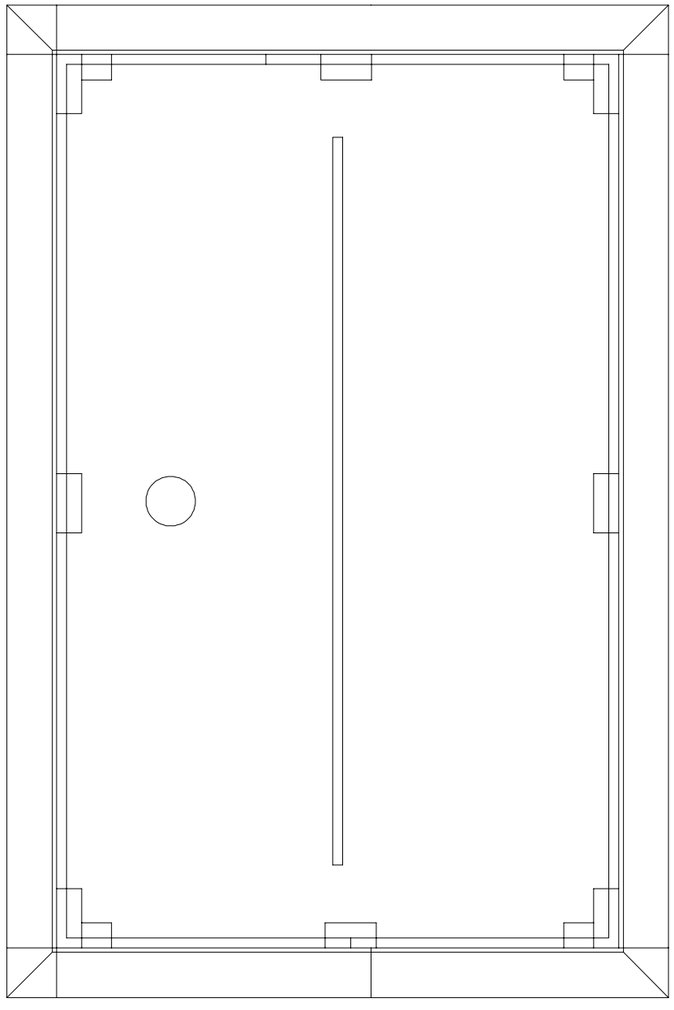

108.78

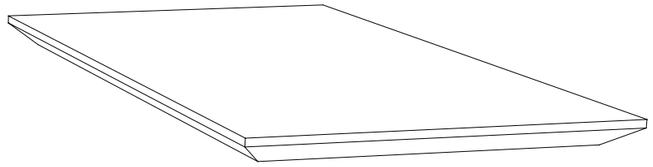

Ø100.00
Ø 90.00

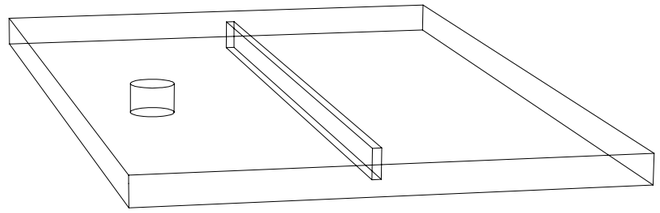

300.00
39.00

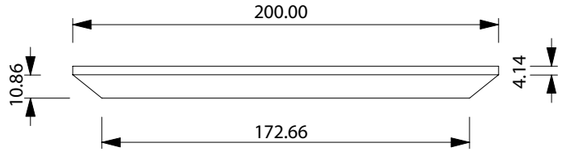

200.00

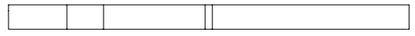


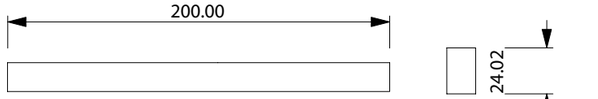


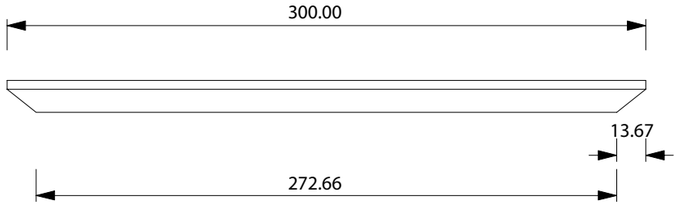


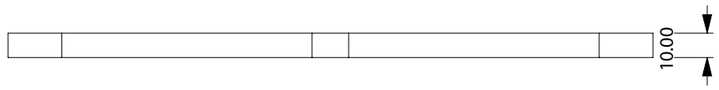


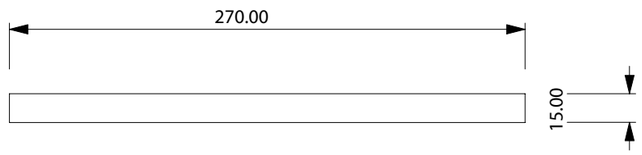

200.00
10.86
4.14
172.66

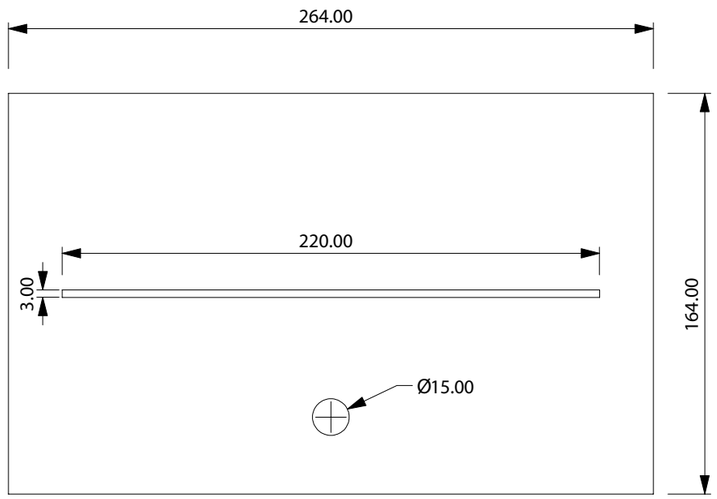


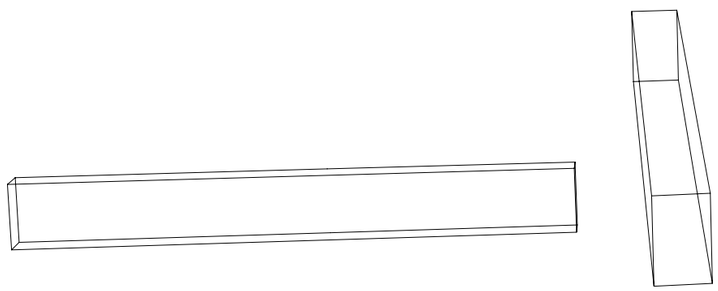

200.00
24.02
15.00


300.00
13.67
272.66


10.00


270.00
15.00


264.00
220.00
3.00
164.00
Ø15.00



SYN-
TÉZA

Konečný čajový set se skládá z konvice o obsahu 450ml, z jednoho nebo dvou šálků o obsahu 100 ml, válce udržujícího teplotu čaje, louhovače, úchytky a čajového moře (duté prkénko/tác, s odtokovým žlábkem, na kterém se čaj rozléva, po případě do něj vylévá).
Konvička, šálky a louhovač jsou vyrobeny ze simaxu, ve firmě Detesk.
Termo válec je z bezolovnatého skla, má stěnu 9mm, což je dostatečná tloušťka pro zachování teploty a optického rozechvění hmoty skla.
Úchytka a čajové moře jsou obrobeny z lisované bambusové desky. Ten jsem zvolila pro jeho ekologické vlastnosti a zároveň pro jeho kladné vlastnosti při styku s tekutinami a vlhkostí. Úchytka je navlékací, není spojená se zbytkem konvičky, tudíž s ní lze otáčet a posunout držadlo například do pravého úhlu k ose nálevky a dosáhnout snadnější manipulace při nalévání.
Sklo je použito díky jeho netečnosti k chuťi čaje a jeho transparenci.
Tvar konvice je podřízen funkci, proto je uzavřený a proto má úkos, do kterého pasuje úchytka.

Čajové moře je obdélníkové a na spodu zkosené pro lepší držení a pokládání. Jeho vrchní deska je odnímatelná a díky prořízlému kruhovému otvoru snadno uchopitelná. Tato deska je menší než zbytek, což vytváří dojem jakési levitace. Odsazení nemá jen tento estetický důvod, je zde jako jeden z kanálků, kterými může voda odtéct. Bočnice jsou lehce vyšší a vytváří zde ohrádku, které při přenášení zabrání případnému sklouznutí nádobí z povrchu moře. V prostředku horní desky je další z otvorů, tento slouží přímo k rozlévání nápoje.
Čajové moře je velikostně uzpůsobené tak, aby ho bylo možné položit na stůl a nezabíralo příliš mnoho místa pro dnes již neodmyslitelný notebook. Je velké jen tak, aby se na něj vešla konvička a dva šálky.
Šálek se dá použít jako víčko konvičky, kde se zároveň nahřeje párami z čerstvě připraveného čaje.
Louhovací sítko je výsledkem jistého kompromisu. Není bohužel děrované ani rýhované, o čemž jsem původně uvažovala, ale je pouze prořezané na jeho spodu. Z důvodu velké náročnosti děrování, by muselo být ručně zpracované, tudíž by nebylo symetrické a estetické. Rýhované prořezy by byly na malém počtu kusů příliš nákladné, zvolila jsem tedy jinou variantu.
Louhovací sítko se zavěsí na konvičku, padne na její vršek a zároveň zabraňuje příliš rychlému chladnutí čaje.

Jak bude fungovat tento servis v praxi ?
Obsluha připraví na baru čaj, pokud čaj vyžaduje dobu louhování delší přinese set spolu s louhovacím sítkem, který si konzument sám vytáhne a odloží. (například čaje černé) Na moři bude případně i časovač, aby nálev “nepřetáhl” správný čas a výsledný nálev nepokazil. Pokud nebude konzument sběhlý, což se předpokládá, neboť existuje plno rozmanitých postupů v přípravě různých čajů, obsluha na prvním šálku demonstruje jak na to. Pokud rozléváme čaj do dvou šálků, děláme to zaráz do obou, aby jsme docílili stejné chutě.
Po případě může zákazníka provést degustací. Degustační skleničky jsou pouze ve vizualizaci. Jsou vysoké á úzké, aby se v nich co nejlépe udržela intenzivní vůně. Při degustaci se čaj rozleje do degustačních sklenic, ty se zakryjí šálkem. Po chvíli oba dva překlopíme a necháme tekutinu přelít do šálku. Z vysoké degustační sklenice zkoumáme především jeho vůni. Pokud si budete přát další nálev, obsluha vám čaj znovu zalije.

ZÁVĚR

Cílem mé bakalářské práce bylo navrhnout čajový set pro lidi, kteří chodí nejen pracovat do kaváren (snad nebude příliš troufalé, když tvrdím, že je to určitý životní styl). Navrhla jsem předmět každodenního užití vycházející z tradice a komunikující s moderní společností. Na trhu není mnoho konviček, které by odpovídali mé cílové skupině, tudíž moje práce není tak velkou nadprodukcí, jak by se podle názvu mohlo zdát. Lidé jsou zvyklí pít čaj v pohodlí domova, pro tento účel nalezneme setů a konvic nepřeberné množství.
Při porovnání výsledné práce s původním námětem zjišťuji, že jsem se příliš neodklonila. Držela jsem se čistých tvarů a funkce. Vyzkoušela jsem si řadu variant a došla k té, která vyhovuje mým požadavkům. K vyřazení starých variant napomohly konzultace s vedoucím práce a jeho asistentem. Myslím, že jsem se inspirovala více asijskou kulturou než tou evropskou, ale nutno podotknout, že čaj pochází z Asie a západní společnost nikdy tuto skutečnost při jeho pití úplně nesmazala. Z čehož možná vyplívá, že jsem nakonec zavrhla zařadit do setu dříve plánovanou cukřenku a konvičku na mléko, aby se zvýraznila jednoduchost a dle mého názoru ta lepší cesta k podstatě čaje a jeho servírování.

ZDRO-
JE

Leonard Koren - wabi sabi 1994
Diana Rosen - Rádce milovníka zeleného čaje 1998
Kakuzó Okakura - Kniha o čaji 1999

https://www.youtube.com/user/chinalifeteabar/videos
https://www.youtube.com/playlist?list=PLRZsUfFkSQH_hg5CiFPUWFL_higpPDkB6
http://japanese-tea-ceremony.net/

zdroje obrázků

5 https://cz.pinterest.com/explore/fresh-mint-tea/?lp=true
http://www.radynacestu.cz/magazin/caj-o-pate/
http://wallpaperscraft.ru/download/chay_bubliki_sushki_samovar_podnos_pechene
http://goodtearesource.com/chinese-tea-trays
http://www.tastea.cz/vyber-cajove-soupravy/

6 http://hashimotoshinobu.com/
http://www.tastea.cz/cajovy-obchod/produkt

7 https://www.tomdixon.net/form-teapot-ftp01.html
https://cz.pinterest.com/pin/88805423882157031/

8 http://marc-newson.com/sterling-silver-tea-service/
https://www.dma.org/collection/artwork/antonio-pineda/tea-set-teapot

9 http://normcph.com/norm-design/tea-kettle/
http://joeyroth.com/sorapot/

10 http://mariaberntsen.dk/?page_id=228
https://www.evasolo.com

11 https://eshop.tescoma.cz/sklenene-konvice
http://www.evasolo.cz/cajova-konvice-my-big-tea

12 https://www.moma.org/artists/6208
http://www.regionplzen.cz/blog/ladislav-sutnar--uzita-tvorba-86356/

13 http://www.sypka.cz/akce-detail/napojova-souprava-libera-twin-wall-9-ks/27/16801
http://www.igsymposium.cz/Petrapetr-cz

25 http://www.asianstyle.cz/gastronomie/7212-vyroba-caje-a-typy-caju

FA
ČV
UT