

Posudek vedoucího bakalářské práce

Student :Tereza Jarošová

Ateliér: Jaroš /Bednář

Vedoucí : MgA. Jan Jaroš

Téma: Lis na česnek „Toast“

Studentka si pro svou práci vybrala praktického pomocníka na lisování česneku, který je dnes nedílnou součástí každé kuchyně. Podnětem pro jeho řešení byly důvody estetické, ale i funkční s ohledem na potřebu nabídnout uživateli větší servis „ nabídku“ zpracování této suroviny. Samotný česnek má prapůvod na mongolských stepích, ale již od starověku je používán po tehdejší celém světě. Tomu odpovídá i jeho zpracování, které je nejčastější v podobě nařezaných plátků stroužku, tření – drčení, nebo obyčejné zmáčknutí. Postupy jsou stejné i dnes. I přes to, že se česnek poměrně komfortně uchovává i mimo sezónu v paličkách, ze kterých se následně vyloupávají jednotlivé stroužky, uplatňuje se i jako sušený (na plátky, na drobno nasekaný, nebo uložený v oleji)

Tereza se zprvu ve své práci zabývala důkladnou rešerší , dnes již klasických pákových mačkadel . Zároveň byla směřována ke zkoumání dalších způsobů zpracování česneku zmíněných v úvodu. Tyto varianty (postupy) se následně v dalších kresebných variantách objevily a staly se i nedílnou součástí finálního návrhu.

Výsledný návrh, složený ze tří kusů, má své opodstatnění z hlediska hygieny – čištění. Řešení kovového háčku zabudovaného do horního dílce – protitlaku sítko, zhotoveného z ořechu je akceptovatelné řešení. Samotné sítko by si ale žádalo v místě průseku oka minimálně vystužení v podobě zlomu i přes sílu materiálu 2mm. Spodní miska je spíše doplňkem základní dvoudílné sestavy, ale odpovídá konceptu stolního mačkadla, které konvenuje svou estetikou předmětu, který nebude primárně odkládán do šuplíku, ale stane se nedílnou součástí kuchyňských předmětů položených na pracovních deskách kuchyně.

Co se týká vhodnosti materiálu, Tereza se od začátku držela konzervativní kombinace dřevo kov, i přes jisté výtky stran uchování česnekového aroma v absorbujícím dřevěném povrchu. Stejně tak je to s omýváním dřevěných částí, které do sebe obráceně mohou nasát saponát. Posledním aspektem je péče o dřevo, které by se mělo jednou za čas napustit rostlinnými oleji.

Pro zvolenou kombinaci „hrají“ jeho ušlechtilost a v případě ořechu i mnohdy krásná kresba dřeva. Kombinace dřevo kov je v případě kuchyňského náčiní běžná. Podstatnou výhodou těchto materiálů je jejich schopnost přirozeně stárnout a tudíž prodloužit pro uživatele jejich životnost.

Stran ergonomie jsem neměl možnost fyzicky vyzkoušet finální produkt, ale předpokládám, že podkovovitý tvar s jasnou tlakovou plochou využívající váhu těla prostřednictvím dlaně je vhodným řešením i pro křehké ženy, které mají mnohdy problémy s pákovým mačkadly spoléhajícími se na sílu sevření dlaně.

Závěrem bych chtěl poznamenat, že portfolio je obsáhle, opatřené opulentním množstvím vlastních návrhů v jisté kvalitě provedení. Rešerše spíše mapuje současný stav na trhu bez jakéhokoli historického exkurzu, včetně zmínek o samotné surovině – česneku. Technická dokumentace

produktu je velmi omezená, bez řezů a rozkresů variant síték. Rovněž drobné nedostatky v chybném kótování, kdy má stejný rozměr hák, jako očko u pantového mechanismu, jsou zavádějící.

Otázka na studentku:

Jak náročná výrobně a finančně by byla výroba vámi navrženého mačkadla na česnek?

Jak by bylo řešeno čištění u všech variant síték a proč chybí v dokumentaci řez těmito díly.

Celkově práci a zvolené téma hodnotím kladně, provedení jako chvalitebné a navrhuji známku C.

Vedoucí bakalářské práce:

Jan Jaroš

