

**Západočeská univerzita v Plzni Fakulta designu a umění  
Ladislava Sutnara**

## **Bakalářská práce**

2024

Kristýna Kolbová

Západočeská univerzita v Plzni Fakulta designu a umění  
Ladislava Sutnara

Bakalářská práce

# **Pod Slupkou**

Kristýna Kolbová

Plzeň 2024

**Západočeská univerzita v Plzni Fakulta designu a umění  
Ladislava Sutnara**

**Katedra grafického designu a ilustrace**

Studijní program Výtvarná umění

Specializace Kniha a tvarování papíru

Bakalářská práce

**Pod Slupkou**

**Kristýna Kolbová**

Vedoucí práce: MgA. Mgr. Petra Soukupová  
Katedra grafického designu a ilustrace  
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara  
Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2024

# ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara  
Akademický rok: 2021/2022

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: Kristýna KOLBOVÁ  
Osobní číslo: D20B0061P  
Studijní program: B8206 Výtvarná umění  
Studijní obor: Ilustrace a grafika, specializace Kniha a tvarování papíru  
Téma práce: AUTORSKÁ KNIHA NA VLASTNÍ TÉMA  
Zadávající katedra: Katedra výtvarného umění

### Zásady pro vypracování

Komplexní realizace knihy

Tvůrčí záměr: Vytvořit autorskou knihu, ve které budu moct využít své zkušenosti získané během studia.

Způsob realizace: Pro ilustraci využiji kombinované techniky, jako například koláž, kresba, materiálový

Cíl: Cílem je zpracovat knihu tak, aby zaujala širší veřejnost a aby jí tak lépe přiblížila dané téma. Předpokládaný charakter výstupu: Výstupem budou 3 knihy s pouzdrem. Minimální formát práce bude

A5 a minimální počet ilustrací 10.

Rozsah průvodní zprávy: 7 normostran

Rozsah teoretické části: min. 7 normostran textu

Rozsah praktické části: vyplyne ze zpracování BP Forma

zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická

Seznam doporučené literatury:

- TOBOLKA, Zdeněk Václav. Kniha: Její vznik, vývoj a rozbor. Praha: Orbis, 1949.  
KOCMAN, Jiří H. Médium papír. vyd. 2. Brno: Vutium, 2004. 87 s. ISBN 80-214-2626-8.  
KHEL, Richard. Poselství papíru. Praha: Karolinum, 1999. 332 s. ISBN 80-7184-684-8.  
KORDA, Josef aj. Papírenská encyklopedie. 1. vyd. Praha: Státní nakladatelství technické literatury, 1991. 469 s. Oborové encyklopedie. ISBN 80-03-00647-3.  
KHEL, Richard. Na papíře napsáno a vytištěno. Praha: Naše vojsko, 2008. ISBN 978-80-206-0992-2.

Vedoucí bakalářské práce: MgA. Mgr. Petra Soukupová  
Katedra výtvarného umění

Datum zadání bakalářské práce: 31. května 2022  
Termín odevzdání bakalářské práce: 28. dubna 2023



MgA. Vojtěch Aubrecht v.r. L.S.  
Mgr. Jindřich Lukavský, Ph.D. v.r. děkan  
vedoucí katedry

V Plzni dne 7. září 2022

Prohlašuji, že jsem umělecké dílo vypracoval(a) samostatně a nejedná se o plagiát.

Plzeň 2024

Kolbová

.....  
podpis autora

# Obsah

## Obsah

Volba tématu práce .....	5
Proč káva? .....	5
Postup práce .....	7
*Přemýšlení .....	7
1. Informace .....	7
2. Ilustrace .....	8
3. Sazba .....	9
4. Knihařské zpracování .....	9
Podoba výsledné práce .....	11
Možnosti práce do budoucna.....	12
Poděkování .....	13
Zdroje .....	15
Zdroj tabulky na straně 11 .....	16
Zdroj obrázku kávové třešně .....	16
Zdroj obrázku mapy .....	16
Obrazová příloha .....	17

## Volba tématu práce

Myslím, že rozhodnutí o tom, jak bude má bakalářská práce vypadat, jsem podvědomě učinila už při nástupu do 1. ročníku. Vždycky mě to táhlo ke knížkám. Kvůli příběhům, ilustracím, jazyku a informacím. Mám je ráda i jako objekty. Nikdy jsem nepropadla e-knihám kvůli tomu, že mi u nich chybí listování, kontakt s papírem, váha samotné knihy. (Ale třeba audioknihy jsou jiný případ, tam to fyzicky nahrazuje hlas vypravěče, který mi proudí ze sluchátek přímo do uší.)

Během studia v ateliéru knihy a tvarování papíru jsem jim propadla ještě hlouběji. Hlavně řemeslu. Přestože jsem si v průběhu studia prošla spousty předměty, které byly orientované na tvoření v digitálu a grafických programech, vždycky jsem se nejvíc těšila na samotné řemeslo. Sama jsem si doma zkoušela jednoduché vazby, ke kterým jsem nepotřebovala knihařský lis, škrob anebo papšer a díky pandemii Covidu a dvěma hospitalizacím, které mi do průběhu studia zasáhli, jsem se naučila využívat různé odštrížky a zbytky, které jsem měla doma. Což se hodí i když studujete a nemáte extra příjmy.

Takže když nastal ve 2. ročníku čas na volbu tématu, bylo mi jasné, že si zvolím autorskou knihu. Potkává se v ní řemeslo, které mě tak baví a psaní, které mě „překvapivě“ také baví. Konečně si nebudu psát do šuplíku, který od základky přetéká mými pokusy o haiku, příběhy anebo komentáře.

*Tak, podobu práce mám zvolenou, ale o ČEM přesně bude?! Tohle bylo popravdě nejtěžší rozhodnutí a volbu mi neulehčil ani rok volna, který mi kvůli zdravotním komplikacím zasáhl do 3. ročníku. Na žádný autorský příběh jsem se úplně necítila, nic cizího jsem také zpracovávat nechtěla, i když teď, když na ten rok kokám zpětně si říkám, jak moc bych si ulehčila práci, a poezie taky není má parketa.*

Když byste se zeptali mých blízkých a známých, jak by mě charakterizovali, nejspíš byste se dozvěděli, že „furt někoho poučuju“. Eee, technicky vzato ano, ale já to vnímám spíš jako sdílení zajímavých informací a *fun faktů*. Navíc, jestli jsem v něčem získala při studiu na gymnáziu cvik, tak to bylo psaní seminárních prací. *Aha! Moje bakalářka bude taková seminárka. No jo, ale furt nemám to téma...*

Nakonec se mi po dlouhém rozmýšlení vytříbila dvě témata. Jelikož trpím chronickou nemocí, bylo tím prvním pokusit se jí přiblížit a vysvětlit více lidem. Panuje totiž kolem ní ve společnosti stále velké množství mýtů a neporozumění a třeba, třeba by pomohla blízkým někoho, kdo se s ní také potýká. Ale jak jsem psala výše, jelikož se můj zdravotní stav během 3. ročníku zhoršil, necítila jsem se na to si tohle téma nakonec zvolit. Bohužel by to pro mě nebylo terapeutické, jak jsem si myslela, a nechtěla jsem se tím zatěžovat víc, než by bylo třeba. Už takhle mi dává zabrat.

Mé rozhodnutí proto nakonec padlo na téma číslo dvě. Kávu.



## Proč káva?

Když jsem vyrůstala, vnímala jsem kafe jako tu *hnusnou hořkou hnědou tekutinu*, co pijou rodiče po obědě. Než jsem zjistila, že existují kavárny, kde tenhle „dehet v šálku“ neservírují, byla pro mě vrcholem instantní káva od babičky, do které mi sypala sušené proslazované kokosové mléko. Ukázková součást zdravého životního stylu...

Když mi bylo 18, vstoupila mi do života slečna, která se mě a pár našim dalším kamarádkám rozhodla otevřít oči, že to jde i jinak. Tou dobou se do Čech začala pomalu dostávat, hlavně z Německa, takzvaná *třetí kávová vlna*. Po republice, hlavně ve velkých městech a v Praze, se pomalu otvírali kavárny s výběrovou kávou, které k její přípravě přistupovali úplně jinak. A tahle slečna nás po nich celé léto neúnavně tahala. Dodneška si pamatuji na kavárnu, ve které jsem pila své první cappuccino z *výběrovky*. A Vůbec jsem to nechápala. Zaprvé jsem si nespálila jazyk jako obvykle. Zadruhé jsem neměla pocit, že namísto mléčné pěny je v hrníčku mýdlová, ale celý nápoj byl díky ní smetanově jemný. A za třetí nechutnal celý nápoj jako něco připečeného, co jste omylem rozkousli. To byl moment, kdy jsem propadla kávové turistice a kavárenskému povalečství.

Od nadšeného konzumentky jsem se začala pomalu přesouvat k, nechci psát odbornici, k osobě s velmi širokým povědomím o kávovém světě. Už nesleduju jen to, kde se otevře nová kavárna, ale zajímá mě, jaké jsou nové trendy v pěstování, jak funguje *trading*, jak kávová produkce ovlivňuje místní pracovníky, ... Ale tohle zaujetí by nikdy nepřišlo, kdyby na začátku nestála osoba, která mě do tohoto světa vtáhla.

A to je něco, čím bych chtěla, aby byla má knížka. Pozvánkou nebo jiskřičkou, která ve čtenáři\*ce zažehne chuť, aspoň malou, dát *výběrovce* přednost před *komoditní* kávou. Anebo mu\*jí pomůže zbavit se ostychu z návštěvy tímhle směrem zaměřeného podniku. Protože výběrový kafe může i díky případům ne úplně prozákaznický vystupující obsluze působit, příliš složitě nebo draze.

Chtěla bych vysvětlit, že o trochu vyšší cena espressa má svůj důvod, co znamená, když na něj\*ní obsluha vychrlí, že je dneska na mlýnku naturální Kolumbie, a ano, příprava zrnkové kávy je o něco delší než té instantní, ale instantní polívka z pytlíku taky není tak dobrá jako ta, kterou si od základu uvaříte.

# Postup práce

Průběh své práce bych mohla rozdělit do čtyř částí plus jedné bonusové, která ale byla nejdelší a pro mě nejdůležitější. Jde o:

1. Sběr a sepsání informací
2. Ilustrace
3. Sazba
4. Knihařské zpracování

+ \*Přemýšlení

## \*Přemýšlení

Žiju hodně v hlavě a vše důkladně promýšlím. Bohužel někdy až moc. Vždy jsem si přála být člověkem, který k výsledku dojde experimenty, ale bohužel to neumím. Většinou začínám tvořit až v moment, kdy mám jasnou představu. (A pak jsem frustrovaná, protože výsledek nevypadá, jak si ho představuji a stejně to dál dopilovávám.)

V téhle fázi jsem strávila zaseknutá půl rok. Nebyla jsem schopná se pohnout z místa. Pořád mě napadali nové koncepty, nové věci, které bych mohla přidat, neustále jsem přemýšlela nad tím, jakou techniku zvolit pro ilustrace, styl, kompozice, Bylo těch myšlenek tolik, že mě paralyzovaly a já nebyla v podstatě celý zimní semestr schopná cokoliv na bakalářce udělat. Myslím tím materiálně, Nešlo mi jí zhmotnit. Za to mi neustále strašila v hlavě. Čím víc jsem přemýšlela, tím míň jsem byla schopná cokoliv udělat, tím jsem byla vystresovanější a tím víc jsem nad celou prací přemýšlela. Byla to temná spirála.

Ale i tohle neustálé překlápění všemožných nápadů a myšlenek nakonec přineslo něco dobrého. Mám teď spoustu ideí, jak mou bakalářskou práci v budoucnu případně posunout o něco dál.

## 1. Informace

Rozhodně si nemyslím, že bych měla problém s nedostatkem informací o tématu. Spíš naopak. Při psaní jsem se musela hlídat, abych se nerozepisovala příliš dopodrobna. Abych potenciální čtenářstvo nezahltla přílišnými detaily a fakty. Jak jsem již psala, mým záměrem bylo pokusit se vydestilovat a srozumitelně předat úplný kávový základ, se kterým si čtenář\*ka úplně vystačí, nebude-li se chtít *výběrovkou* zabývat dál.

Při psaní jsem vycházela hlavně ze svých zkušeností, které jsem jako baristka posbírala přímo při práci v kavárně anebo na školeních, která jsem absolvovala. Také toho mám spoustu načteno, nakoukáno a naposloucháno. Vše, co jsem napsala jsem si i přes to korigovala a kontrovala v knížkách, kávových magazínech a na webových portálech a následně je skládala dohromady, jako mozaiku.

Ve svém textu se snažím využívat *genderově senzitivní jazyk*. Uvědomila jsem si, že v mluvené řeči ho používám úplně automaticky a zcela přirozeně. Bylo proto pro mě důležité se o to pokusit i v knížce. Překvapilo mě, jak těžké to pro mě v psaném projevu bylo ale jsem ráda, že

jsem se pro to rozhodla. Vnímám to jako důležité. Nakonec jsem se rozhodla pro variantu psaní ženského rodu za hvězdičku. Bylo to pro mě jednodušší než se snažit o neutra či jiné, zcela nebinární varianty. I přesto si myslím, že to pro některé čtenářstvo, které se s touto formou ještě nesetkalo, může být poměrně radikální anebo hůře čitelné.

Sloh jsem i zvolila volnější, neformální. Přiznám se, že neumím psát akademické nebo zcela naučné texty. Většinou pak působí nepřírozně a šroubovaně, a já se u nich trápím. V textu čtenáře\*ku přímo oslovuji. Samotné je mi při sledování instrukcí bližší *du forma* než 2. pád množného čísla.

Zpracovávala jsem téma, které mám ráda a trochu sobecky jsem si zvolila mně blízké podání.

Text jsem po sobě několikrát pročetla, přepisovala a překontrovala, a kdybych měla čas určitě bych se ho snažila i teď dál dopilovat. Nejsem nikdy spokojená.

Rukopis jsem posílala ke korekci mé kamarádce, která má za sebou studium fonetiky a sama se věnuje psaní a mému bratrovi, kterého považuji za zástupce potenciální cílovky a který toho má hodně načteno a snažila jsem se text poupravit i na základě jejich rad a výtek.

## 2. Ilustrace

Dřív, než texty jsem měla první ilustrace. Celý zimní semestr jsem hledala výtvarný styl, který k jejich realizaci zvolit. V posledních letech jsem začala své kresby tvořit pomocí vícebarevných propisek a přemýšlela jsem, že tuhle techniku zúročím i v bakalářské práci. Jde ale o poměrně časově náročnou metodu, a tak jsem jí zavrhla. Jako další varianta se nabízely pastelky, ale i s nimi mi zkušební ilustrace trvaly příliš dlouho. Když jsem to probírala s vedoucí své práce, MgA. Mgr. Petrou Soukupovou, poradila mi, abych zkusila malovat pigmenty skrz šablony. Jenže tam jsem zase narazila na nemožnost mít nad celým procesem kontrolu, na kterou jsem zvyklá a nemůžu zacházet do přílišných detailů.

Nakonec jsem se rozhodla pro kresbu na tabletu. Zvolila jsem štětec, který imituje vzhled pastelu a snažila jsem se co nejlíže dosáhnout efektu kresby přes šablony ale s výhodou kontroly stopy. Používala jsem 50 % průhlednost a výsledné barevnosti jsem dosahovala tím, že jsem na sebe vršila jednotlivé barevné odstíny jako při klasické kresbě.

Díky tomu, že jsem ilustrace už přímo tvořila v digitální podobě a ve CMYKU, odpadlo mi následné skenování a korekce barev v grafickém programu.

Další výhodou kresby na tabletu byla i jeho skladnost a možnost kreslit úplně všude. Ve vlaku, v kavárně, v čekárně u lékaře, ... Což by mi obří balení akvarelových pastelek nedovolilo.

Postupovala jsem tak, že jsem si vždy nejprve načrtla první skicu. Tu jsem následně jistěji obtáhla linkou a pak jsem vybarvovala. Vzhledem k tomu, že jsem u jejích okrajů používala menší množství barvy, vznikala tak po odstranění vrstvy se skicou, iluze šablony.

Vycházela jsem z referenčních fotek v knihách a na internetu, hlavně u botanických kreseb anebo jsem překreslovala vlastní kávové náčiní, které mám doma anebo bývalí kolegové v kavárně.

Vždy jsem se snažila o nějakou vlastní interpretaci, kromě kresby řezem kávovou třešni. Tu jsem překreslila jedna ku jedné, stejně tak porovnání arabiky a robusty. Oba tyto obrázky najdete na několika webových stránkách a nepodařilo se mi nalézt původní zdroj. Uvedu proto ten, který jsem použila.

### 3. Sazba

Když jsem si na začátku zvolila téma, nějak jsem si nespojila, že takové větší množství textu budu muset nakonec vysázet. Tedy, logicky mi to bylo jasné ale plně mi nedošlo, co jsem si to na sebe vlastně ušila.

Myslím si, že teoretické znalosti typografie a grafického zpracování textu mám poměrně dobré. Poznám, jestli knížka, kterou listuji, povedená, případně jaké má nedostatky a proč je např. nepřehledná.

Jenže být dobrá v teorii automaticky neznamená, že budu i prakticky schopná.

Grafické programy mi příliš nepřiřostli k srdci. Mnohem raději mám tu „analogovou“ část formy a práci v digitálu se snažím od prvního ročníku co nejvíce vyhýbat. A tady jsem na to *dojela*.

Můj proces sazby vypadal tak, že jsem měla vedle sebe otevřenou **Typoknihu** od Filipa Blažka, a v počítači asi 10 záložek s návody a videotutoriály pro práci v InDesignu. Neustále jsem přátelům, kteří pracují jako grafičtí designéři, proč to nepracuje tak, jak bych potřebovala a co s tím. Učila jsem se přímo v procesu.

Určitě bych knížku nestihla vysázet bez pomoci Ba. Anastasii Deduliny z ateliéru vizuální komunikace, která mi pomohla nalít text do programu a vysvětlila mi, jak tvořit a upravovat odstavcové styly.

Nejkrizovější chvíle nastala, když se mi 14 dní před odevzdáním sesypal InDesign, kompletně se mi zpřeházeli veškeré stránky a texty v dokumentu a já tak přišla o veškerou dosavadní práci. To byla poslední kapka do moře stresu, který jsem cítila sesypala jsem se spolu s programem a do konce týdne jsem nebyla schopná na bakalářskou práci ani pomyslet.

Naštěstí se mi povedlo opět vše vysázet do úterý v týdnu před odevzdáním, kdy jsem se sešla s paní MgA. Evou Hudečkovou, která mi dala několik rad k zarovnání textů a nadpisů anebo k paginaci, a já se tak mohla pokusit díky její pomoci vše alespoň trochu zpřehlednit a sjednotit.

Sazbu rozhodně vnímám jako nejslabší část celé své práce, na které bych chtěla ještě zapracovat.

### 4. Knihařské zpracování

Zatímco se veškeré předchozí fáze vyznačovaly hledáním a nejistotou, u knihařského zpracování jsem měla jasno už od začátku.

### **Typ vazby: Otevřený hřbet**

Knihy s otevřeným hřbetem mám opravdu ráda. Většinou šiju notýsky a fotoalba právě touto metodou. Baví mě experimentovat s vedením nitě a vzory, které stehy na hřbetu tvoří. Oceňuju i to že se knížka takto ušitá otevírá do roviny.

Zároveň se mi přiznaný hřbet k tématu a názvu knihy hodí. Snažila jsem se tenhle svůj pocit zverbalizovat, ale nějak se mi to nedaří. Je to hodně intuitivní.

Nit jsem zvolila hnědou. Působí méně rušivě než bílá a ladí krom kávového tématu i sbarvou písma a se vzorem papíru.

Hřbet jsem se nakonec rozhodla nenaklížit, přestože to běžně dělám. Jedná se o 3 ukázkové knihy, u kterých nepředpokládám, že by byly vystaveny zvýšené zátěži při přenášení v batohu, nešetrnému zacházení anebo častému přenášení. Předpokládám u nich běžné používání, které na ně nebude mít vliv. Pokud by se však knížky dostali do širší distribuce, určitě bych naklizení doporučila.

### **Papíry**

Papír jsem zvolila *Floru* ve dvou barevných odstínech. *Avorio* pro knížky blok a *noce* pro potah desek a přideštiny. Líbí se mi jejich jemné zažloutnutí, které odkazuje na barvu kávových filtrů nebo bílé papíry polité kávou a zrno připomínající kávový lógr. Uvědomuji si, že to může ovlivnit čitelnost, zvláště lidem s problémy se zrakem. Slova, do kterých struktura papíru zasahuje, jsou v práci v menšině, a jsem ochotná v tom udělat ústupek. Zcela bílý papír anebo jemně krémový by s tématem neladil, a nakonec by byl také rušivý.

### **Dodatek**

Knížku jsem plánovala, namísto pouzdra, doplnit o skládací stojánek. Ale kvůli špatnému zalisování jsme se s vedoucí práce dohodli, že bude lepší ho neprezentovat. Kvůli nedostatku času jsem před odevzdáním už nestihla vyhotovit nový.

# Podoba výsledné práce

**Výstup:** Šitá kniha ve 3 kusech

**Formát:** 220 x 156 mm

**Vazba:** Otevřený hřbet – koptská vazba šitá bez desek

**Rozsah:** Celkem 72 stran, rozděleny do 6 složek po 12 stranách

**Papír:** Knižní blok: Flora avorio 130 g

Potah: Flora noce 130 g, pauzovací papír 110 g

**Písmo:** Hlavní text: Platypi Light, Italic a SemiBold 9 b, proklad 10,8 b

Nadpisy: Jannon Sans Text Regular 16 b a 11 b

Titulka: Překreslený font Platypi

**Ilustrace:** Digitální kresba se snahou o imitaci stylu kresby pigmenty skrz šablonu

Počet: 28 dohromady s titulem a potahem

**Struktura:** Kniha je rozdělená do 7 hlavních částí.

1. Káva jako rostlina – představuje surovinu
2. Výběrovka a ty další – vysvětlení rozdílů mezi výběrovou a komoditní kávou a seznámení s podobami kávy, se kterými se zákazník\*nice může při nákupu setkat, z čeho si může vybírat
3. Co se píše na sáčku? – vysvětlení pojmů na sáčcích s výběrovou kávou
4. Filtruju! – pomůcky k domácí přípravě filtrované kávy a proč je důležitá voda
5. Melu – část zaměřená na výběr mlýnku a hrubost mletí
6. Metody – rozdělení a představení metod přípravy filtrované kávy
7. Recepty – mých 5 vyzkoušených a osvědčených receptů na přípravu filtrované kávy plus řešení častých problémů
8. Bonusová část s tipy, kde hledat další informace a místo na poznámky

**Tisk:** Tiskárna na fakultě

## Možnosti práce do budoucna

Byla bych opravdu ráda, kdyby se knížku podařilo dostat, s pár úpravami, mezi širší publikum. Spíše než ji distribuovat v klasických knihkupectvích, si ji umím spíše představit k prodeji anebo prolistování v kavárnách anebo specializovaných obchodech a e-shopech.

Recepty by se daly dále rozšířit o QR kódy s odkazy na videa s demonstrací postupu.

Dále bych knížku ráda rozšířila o kávový zápisník, jehož prototyp jsem rozpracovala k zimním klauzurám a bohužel jsem neměla čas se mu dále věnovat. Jeho uživatel\*ka by si v něm mohla vést záznamy o kávu, které si koupila, od jaké byly pražírny a zda jí chutnaly nebo ne. Pomohl by mu\*ji díky lepšímu přehledu s dalším nákupem. *(Nechutnaly mi od téhle pražírny 3 různé kávy? Hmm, tak to si od ní už raději další nekoupím a zainvestuji do zrněk od jiné.)*

Dále si umím knížku představit rozšířit o sérii pohledů nebo plakátů s ilustracemi. (A, tohle je takové mé malé přání, kdyby se některý z obrázků dostal na poštovní známky, potěšilo by mě to víc než plakáty a pohledy. Jsem totiž jejich nadšená sběratelka.)

## Poděkování

Na závěr bych chtěla poděkovat lidem, bez kterých by se mi nepodařilo práci dovést v termínu do konce.

Chtěla bych moc poděkovat mé vedoucí práce MgA. Mgr. Petře Soukupové za konzultace, i když vím, že to se mnou nebylo lehké, jelikož neumím konzultovat, a za pomoc s řemeslným zpracováním.

Dále bych chtěla poděkovat MgA. Evě Hudečkové, která si na mě na poslední chvíli našla čas a pomohla mi posunout sazbu, se kterou jsem se tak trápila.

I když vím, že se to k němu asi nedostane, ale i tak bych chtěla poděkovat Filipu Blažkovi za jeho Typoknihu, díky které jsem absolvovala rychlokurz InDesignu přímo v procesu.

Mé další velké díky patří i Ba. Anastasii Deduline, která mi nabídla pomoc i přesto, že sama pracovala na své diplomové práci.

A nakonec bych chtěla poděkovat svým blízkým, kteří ustáli mé neustálé nářky, že na to nemám a končím a dohlíželi, abych kvůli stresu nezapomínala jíst.



## Resumé

V průvodní zprávě k mé bakalářské práci vysvětluji, proč jsem si jako své téma vybrala autorskou knihu, zpracovávající populárně naučnou formou problematiku výběrové kávy. Ve zprávě popisuji proces mé tvorby, jak se vyvíjelo hledání stylu ilustrací, na jaké problémy jsem v průběhu roku narazila. Osvětluji, svou volbu papírů a knihařského zpracování.

Ve druhé části popisuji výslednou knihu a nastiňuji další možnosti, jak ji do budoucna rozšířit. Obsahově ale i o další papírenské výrobky.

In the accompanying report to my bachelor's thesis I explain why I chose as my topic an author's book, which deals with the issue of choice coffee in a non-fiction form. In the report I describe my creative process, how the search for an illustration style evolved, and what problems I faced during the year. I explain my choice of papers and bookbinding.

In the second part I describe the finished book and outline further possibilities for future expansion. I mean information content, but also about other paper products.

## Zdroje

- DAVIES VESELÁ, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-808-8244-059.
- STŘELECKÁ, Petra. *Filtrovaná káva: kompletní průvodce přípravou filtrované kávy*. V Brně: CPress, 2022. ISBN 978-80-264-4251-6.
- EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. *Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu*. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0.
- HOFFMANN, James. *The World Atlas Of Coffee*. 2. Octopus Publishing Group, 2018. ISBN 1784724297.
- COLONNA-DASHWOOD, Maxwell. *The Coffee Dictionary*. Octopus Books, 2019. ISBN 978-1-78472-301-9.
- *Roast Different*. č. 01, 03, 04. 2022, 2023, 2023.
- *Standart magazín*. (Nešlo o žádné přesné číslo či článek.)
- *Srovnání zrnkové kávy Arabiky a Robusty*. Online. In: Coffeespot. C2011 - 2024. Dostupné z: <https://www.coffeespot.cz/blog/rozdily-kava-arabica-robusta/>. [cit. 2024-04-28].
- *Kávnový blog*. Online. Lázeňská káva. C2016 - 2024. Dostupné z: [https://www.lazenskakava.cz/blog/?\\_gl=1\\*e2h7ha\\*\\_ga\\*MTM0NTk4MjM0NC4xNzA3NDcwNTM1\\*\\_ga\\_E9G7YTLWJQ\\*MTcxNDI5NzQ5Mi4xLjAuMTcxNDI5NzQ5Mi42MC4wLjA.\\*\\_ga\\_KH87R331DX\\*MTcxNDI5NzQ5Mi4xLjAuMTcxNDI5NzQ5Mi42MC4wLjA.\\*\\_ga=2.190108271.571533164.1714297492-1345982344.1707470535](https://www.lazenskakava.cz/blog/?_gl=1*e2h7ha*_ga*MTM0NTk4MjM0NC4xNzA3NDcwNTM1*_ga_E9G7YTLWJQ*MTcxNDI5NzQ5Mi4xLjAuMTcxNDI5NzQ5Mi42MC4wLjA.*_ga_KH87R331DX*MTcxNDI5NzQ5Mi4xLjAuMTcxNDI5NzQ5Mi42MC4wLjA.*_ga=2.190108271.571533164.1714297492-1345982344.1707470535). [cit. 2024-04-28].
- *Barista Hustle – blog*. Online. Barista Hustle. C2023. Dostupné z: <https://www.baristahustle.com/blog/>. [cit. 2024-04-28].
- *Coffee Plants of the World*. Online. In: THE SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION. SCA. C2024. Dostupné z: <https://sca.coffee/research/coffee-plants-of-the-world>. [cit. 2024-04-28].
- *Perfect Daily Grind*. Online. C2024. Dostupné z: <https://perfectdailygrind.com/>. [cit. 2024-04-28].
- *Krycí jméno Q Grader aneb Kdo, jak a proč hodnotí kvalitu kávy*. Online. In: Jídlo a Radost. Dostupné z: [Krycí jméno Q Grader aneb Kdo, jak a proč hodnotí kvalitu kávy](#). [cit. 2024-04-28].

- *Roast Different – články*. Online. Roast Different. C2023. Dostupné z: [https://roastdifferent.com/clanky?\\_gl=1\\*bt9tqf\\*\\_up\\*MQ..\\*\\_ga\\*MTUzNjQ0OTQ2OS4xNzE0Mjk4NTkx\\*\\_ga\\_TG20YETGR6\\*MTcxNDI5ODU4OS4xLjAuMTcxNDI5ODU4OS4wLjAuMA..](https://roastdifferent.com/clanky?_gl=1*bt9tqf*_up*MQ..*_ga*MTUzNjQ0OTQ2OS4xNzE0Mjk4NTkx*_ga_TG20YETGR6*MTcxNDI5ODU4OS4xLjAuMTcxNDI5ODU4OS4wLjAuMA..) [cit. 2024-04-28].
- *Doubleshot blog*. Online. Doubleshot. Dostupné z: <https://www.doubleshot.cz/cs/blog/>. [cit. 2024-04-28].
- *Anatomy of a Coffee Bean*. Online. In: Red Berry Coffee. C2017. Dostupné z: <https://redberrycoffee.co.id/anatomy-of-a-coffee-bean/>. [cit. 2024-04-28].

Zdroj tabulky na straně 11

*Arabica vs Robusta. Jaký je rozdíl?* Online. In: Lázeňská káva. C2016 - 2024. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/arabika-ci-robusta/#proc-arabika>. [cit. 2024-04-28].

Zdroj obrázku kávové třešně

*The Anatomy of a Coffee Bean: Exploring the Inner Workings of your favourite brew*. Online. In: Café Brew. C2024. Dostupné z: <https://cafe-brew.com/the-anatomy-of-a-coffee-bean-exploring-the-inner-workings-of-your-favorite-brew/>. [cit. 2024-04-28].

Zdroj obrázku mapy

*Coffee Infographic: Everything You Need To Know About Coffee*. Online. In: Printwand. C2024. Dostupné z: <https://www.printwand.com/blog/coffee-infographic-everything-you-need-to-know-about-coffee>. [cit. 2024-04-28].

## Obrazová příloha



Hledání stylu ilustraci

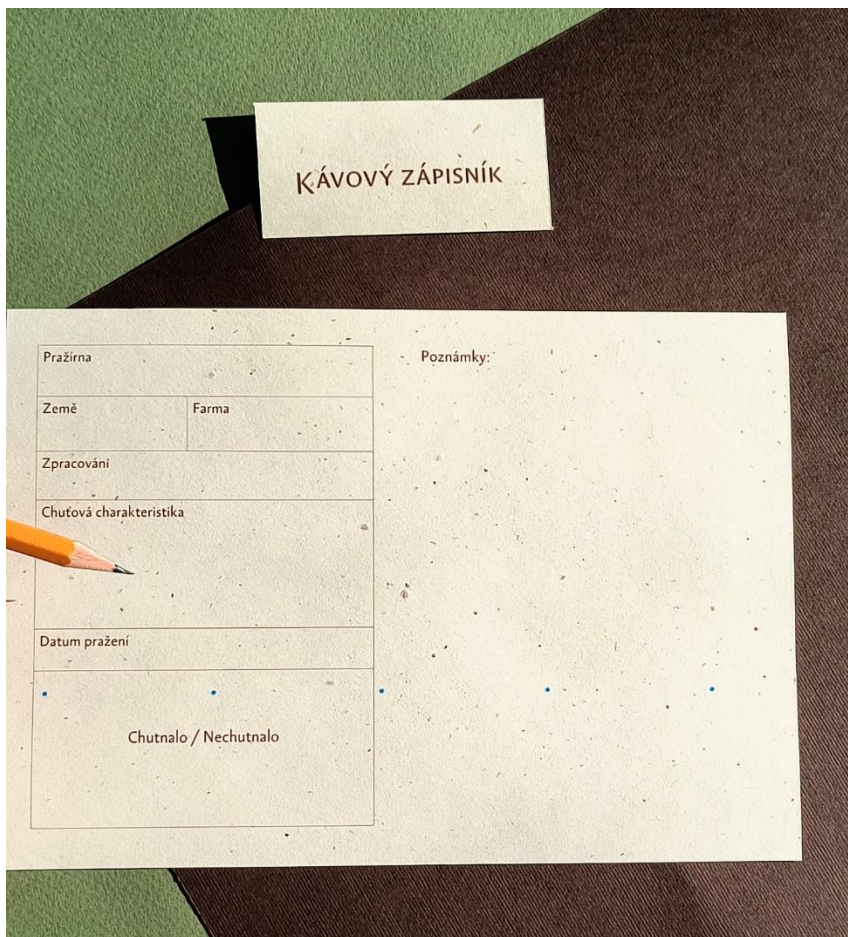




Hledání stylu ilustrací



Detail vazby



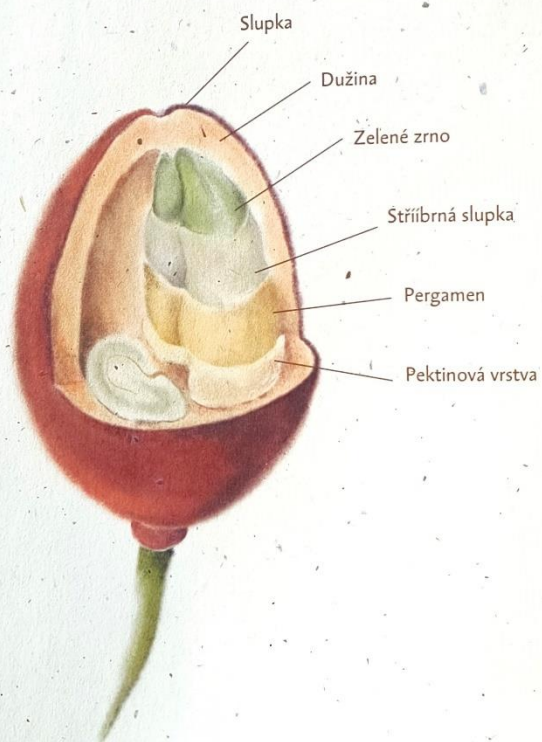
Prototyp kávového zápisníku



Nakonec nepoužitý prototyp stojánku.



## Kávová třešň



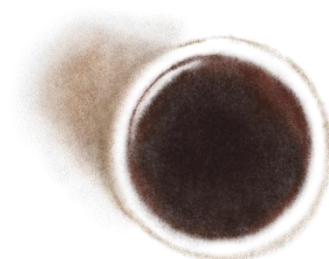
12

Vytisknutý řez kávovou třešní



Lepení obálek





Některé ilustrace z knihy

Nakonec nepoužitý prototyp stojánku.

Finální kniha zvenku a pár stránek



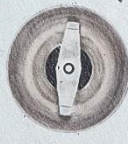
Pokud bych měla vybrat jednu jedinou věc, do které bych ti radila zainvestovat, jednoznačně by to byl kvalitní mlyněk. Můžeš si klidně koupit nerovnoměrně namletá zrnka, tak výsledná káva nakonec nikdy nebude dobrá. A to je škoda.

**A jak vybrat cenovou prahu?** Jak velké množství kávy budeš mlít? Jak často ji budeš mlít? Máš dostatek místa na lince? Budeš si chet připravovat kávu i na cestách? Kolik peněz chceš do mlyněku investovat?

Pokud víš, že budeš pravidelně mlít větší množství kávy anebo más osypek z představy, že ji budeš mlít v ruce každý den, ráno i odpoledne, zveš porci vozit s sebou na cestách.

Manuální mlyněky bývají levnější než elektrické, nemusíš je nabíjet nebo zapojovat do sítě a zpravidla jsou skladnější. Proto jsou fajn v případech, kdy máš doma málo místa, když hodně a rádiu cestuješ, anebo v případě, že tě čeká pobyt v nemocnici a nechceš tam pít kávu z automatu. (Autorkou odzkoušené) Jejich hlavní nevýhodou je to, že pohonnou silou jsi ty. A to je trochu prda.

Při nákupu se se zaměř na mlecí systém. Úplně se vyhní notovým mlynčkům, ty ti kávu nerasmetou ale nasekají na různé velké kousky. Misto středně namletých zrněk pale skončíš se směsí úplně všech typů hrubosti. Sami teby po mlyněku z mlecími kameny.



Nože



Kameny

**Mlecí kameny:**  
**Typ**

Kónické – u většiny ručních mlyněků, dají se vyměnit  
Ploché – u většiny elektrických mlyněků, dají se přebrousit

**Materiál**  
**Ocel**

Výhody: lepší ostrost, delší životnost  
Nevýhody: cena, po tom, co se kameny otupí je výhodnější koupit celý nový mlyněk.

**Keramika**

Výhody: levnější, prodávají se i jako náhradní díly.  
Nevýhody: rychle se otupí a kávu pak nemelou ale drtí.





## Pomůcky

Jdeme na to! Co všechno budu potřebovat?  
U každého typu přípravy:



Konvice s husím krkem  
(pokud máš)

Rychlovárná konvice



28



Stopky

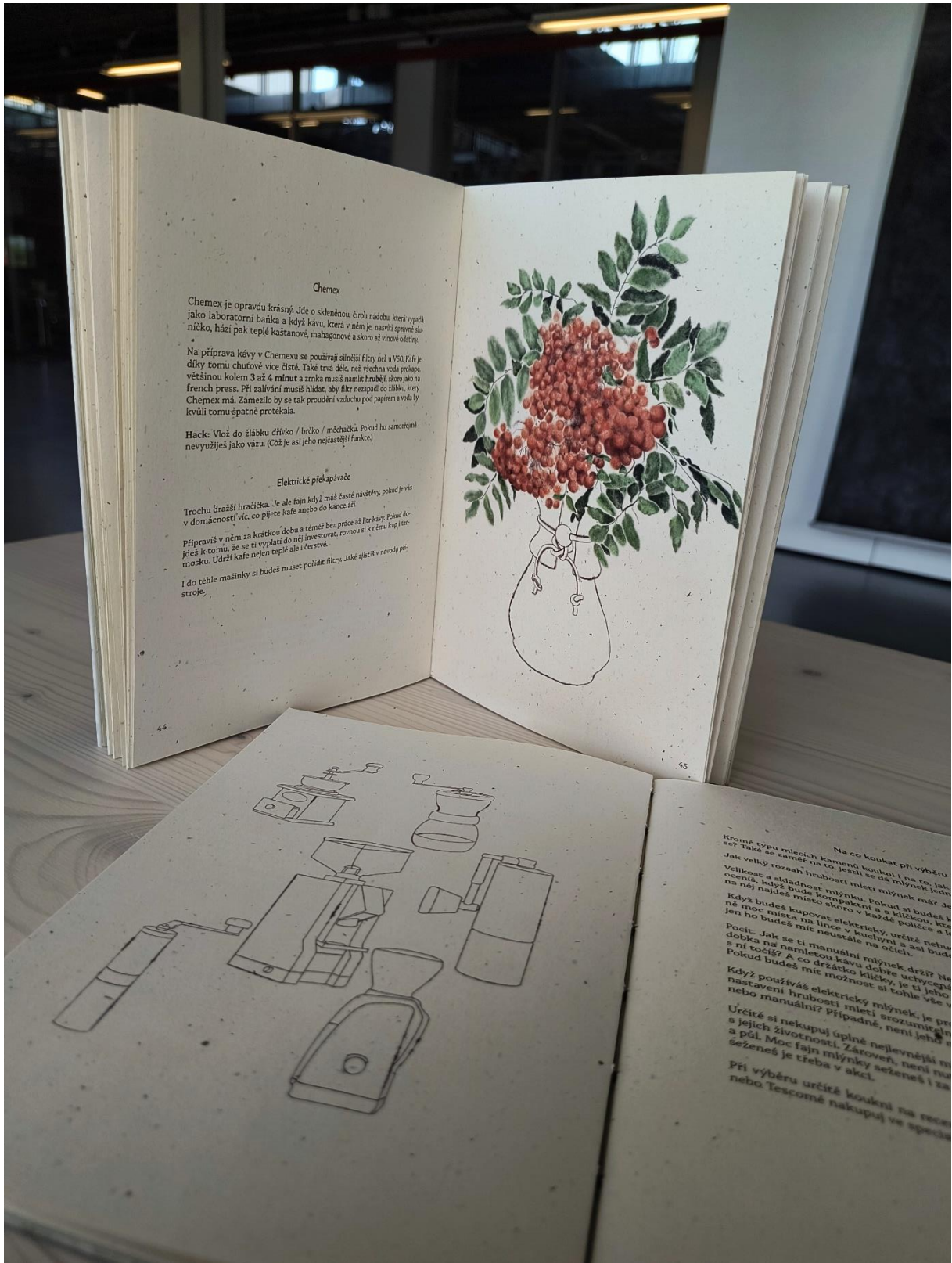
Váha  
(stačí kuchyňská)



Pomůcky podle typu přípravy: dripper, aeropress, frenchpress, ...

29





### Chemex

Chemex je opravdu krásný. Jde o skleněnou, čírou nádobu, která vypadá jako laboratorní banka a když kávu, která v něm je, navrtá speciální sítičko, hází pak teplé kaštanové, mahagonové a skoro až vínové odstíny.

Na přípravu kávy v Chemexu se používají silnější filtry než u V60. Káva je díky tomu chuťově více čistá. Také trvá déle, než všechna voda protáhne většinou kolem 3 až 4 minut a zrnka musí namlít hruběji, skoro jako na french press. Při zalívání musíš hlídat, aby filtr nezapadl do šláčku, který Chemex má. Zamezilo by se tak proudění vzduchu pod papírem a voda by kvůli tomu špatně protékala.

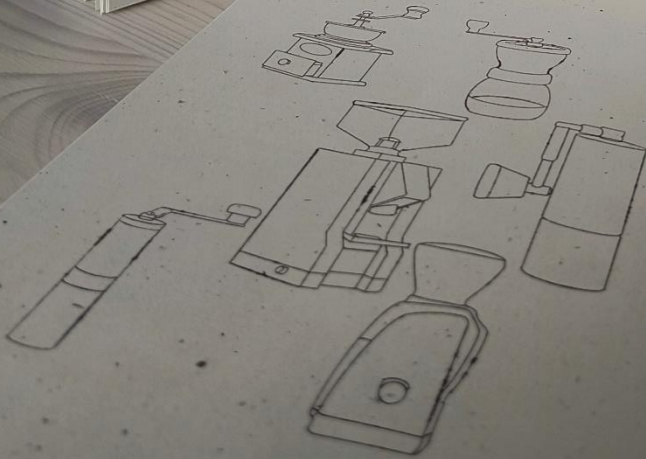
**Hack:** Vlož do šláčku dřívko / brčko / měcháčku. Pokud ho samotným nevyužiješ jako váru. (Cít je asi jeho nejčastější funkce)

### Elektrické překapáváče

Trochu úžasná hračka. Je ale fajn když máš časté návštěvy, pokud je vs v domácnosti víc, co pijete kafe anebo do kanceláří.

Připravíš v něm za krátkou dobu a téměř bez práce až litr kávy. Pokud dojde k tomu, že se ti vyplácí do něj investovat, rovnou si k němu koup i termosku. Udrží kafe nejen teplé ale i čerstvé.

I do těhle mašinky si budeš muset pořádně filtry. Jake zjistíš v návodu přístroje.



Na co koukat při výběru  
ser. Také se zaměř na to, jestli se dá mlýnek jedním  
velikost a skladnost mlýnku. Pokud si budeš v  
ocenit, když bude kompaktní a s kličkou, která  
na něj najdeš místo skoro v každé policičce a u  
Když budeš kupovat elektrický, určitě nebu  
ně moc místa na lince v kuchyni a asi bud  
jen ho budeš mít neustále na očích.  
Pocit. Jak se ti manuální mlýnek drží? Ne  
dobka na namletou kávu dobře uchycení  
nastavení hrubosti mletí srovnatelné  
nebo manuální? Případně, není jeho v  
Určitě si nekupuj úplně nejlevnější m  
s jejich životností. Zároveň, není ma  
a půl. Moc fajn mlýnky seženáš i za  
šeženáš je třeba v akci.  
Při výběru určitě koukni na značku  
nebo Tescome nakupuj ve specializ