

Západočeská univerzita v Plzni

Ústav umění a designu

Bakalářská práce

2013

Barbora Nedomová

Západočeská univerzita v Plzni
Ústav umění a designu

Bakalářská práce

HLÁŠENÍ O KNIZE

ILUSTROVANÉ POHÁDKOVÉ KUCHARČE S KOMIKSY

Barbora Nedomová

Plzeň 2013

Západočeská univerzita v Plzni

Ústav umění a designu

Oddělení výtvarného umění

Studijní program Výtvarná umění

Studijní obor Mediální a didaktická ilustrace

Bakalářská práce

HLÁŠENÍ O KNIZE

ILUSTROVANÉ POHÁDKOVÉ KUCHARČE S KOMIKSY

Barbora Nedomová

Vedoucí práce: M.A. Barbara Šalamounová

Oddělení výtvarného umění

Ústav umění a designu Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2013

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně
a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2013

.....

podpis autora

Vřelé poděkování patří vedoucí bakalářské práce M.A. Barbaře Šalamounové za odborné vedení, cenné rady a psychickou podporu. Také děkuji panu akad. mal. Aloisi Mikulkovi, že mě od dětství rozveseluje.

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

Ústav umění a designu
Akademický rok: 2012/2013

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Barbora NEDOMOVA**
Osobní číslo: **U10B0147P**
Studijní program: **B8206 Výtvarná umění**
Studijní obor: **Ilustrace a grafika, specializace Mediální a didaktická ilustrace**
Název tématu: **KOMIKS - KUCHARKA, VAŘENÍ**
Zadávající katedra: **Oddělení výtvarného umění**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Minimální rozsah prací:

Počet: 32 stran

Formát: A4

Popis realizace: kresebné techniky, úprava v počítači

Výstup: tištěný komiks s vazbou

Průběžné plnění úkolů dle pokynů vedoucího práce (a příp. konzultanta, je-li stanoven) a pravidelné konzultace do termínu odevzdání práce 1x týdně v rámci semináře ke kvalifikační práci.

Postup realizace:

1) listopad Teoretická část práce: (bod 1. - 3. - uvědomit si, kdo jsem, odkud přicházím, kam směřuji - dříve, nežli začnu pracovat). Z toho vyplývá výběr tématu a cíl práce.

Praktická práce - sběr materiálů a průběžné intenzivní studium zdrojů.

2) prosinec Předložení řady skic a variant řešení.

3) leden Varianty pracovní verze, volba nejvhodnější varianty, průběžná práce na praktické části závěrečné práce.

4) únor Předložení adekvátně rozpracované praktické části závěrečné práce, předložení rozpracované teoretické části závěrečné práce v souladu s doporučenou osnovou a dle pokynů konzultanta teoretické části práce.

5) březen Realizace výsledného projektu, předložení pracovní verze kompletní teoretické práce.

6) duben Finalizace a odevzdání: (finalizace projektu, dokončení teoretické i praktické části práce,

příprava prezentace, odevzdání obou částí práce pro udělení zápočtu).

Obhajoba:

červen obhajoba + prezentace kvalifikační práce na CD/DVD (v podobě pro tisk)

Rozsah grafických prací: **vyplyne ze zpracování BP**

Rozsah pracovní zprávy: **min. 10 normostran textu**

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

GOSCINNY, René. *Malý Mikuláš*. Překlad Tamara Sýkorová. Ilustrace Jean-Jacques Sempé. Praha: BB art, 2004, 119 s. ISBN 80-860-7022-0.

MIKULKA, Alois. *Ježibaby, Pacička a zajáci*. Brno: Blok, 1989. ISBN 80-702-9005-6.

CARROLL, Lewis a Lewis CARROLL. *Alenka v kraji divů a za zrcadlem*. 2. vyd. Překlad Aloys Skoumal, Hana Skoumalová, Josef Hanzlík. Ilustrace Dušan Kállay. Praha: Slovart, 2010, 191 s. ISBN 978-80-7391-361-8.

SKÁLA, František. *Velké putování Vlase a Brady*. Praha: Arbor vitae, 2007, [38] s. ISBN 80-863-0088-9.

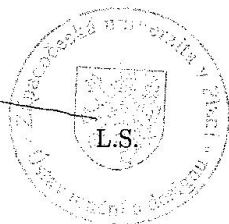
HOLZWARATH, Werner. *O krtkovi, který chtěl vědět, kdo se mu vykagal na hlavu*. 1. vyd. v České republice. Ilustrace Wolf Erlbruch. Praha: Scientia, 2002, [20] s. ISBN 80-718-3283-9.

BOS, Burny. *Žabák Valentýn a malinově červené autíčko*. Překlad Miloslav Čech. Ilustrace Hans De Beer. Praha: Kentaur, 1992, [24] s. ISBN 80-852-8525-8.

Vedoucí bakalářské práce: **Barbara Šalamounová, M.A.**
Oddělení výtvarného umění

Datum zadání bakalářské práce: **30. září 2012**
Termín odevzdání bakalářské práce: **30. dubna 2013**

Doc. akad. mal. Josef Míštera
ředitel



R. D. G.
Richard Frederick Drury, M.A.
vedoucí oddělení

V Plzni dne 22. října 2012

OBSAH:

1 MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE.....	2
2 TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY.....	3
3 CÍL PRÁCE.....	4
4 PROCES PŘÍPRAVY.....	6
5 PROCES TVORBY.....	9
6 TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA.....	10
7 POPIS DÍLA.....	12
8 PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR.....	14
9 SILNÉ STRÁNKY.....	15
10 SLABÉ STRÁNKY.....	16
11 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	
a) Knižní a periodická literatura.....	17
b) Internetové zdroje.....	19
12 RESUMÉ.....	20
13 SEZNAM PŘÍLOH.....	21

1. MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE

Předmětem mé bakalářské práce s názvem „KOMIKS – KUCHARKA, VAŘENÍ“ je ilustrovaná kniha pro děti obsahující pohádky Aloise Mikulky, ilustrace a v neposlední řadě komiksové recepty, kterou jsem nazvala „Pro mlsné jazoury“. Všechny složky výsledného díla jsem v absolvovaných letech bakalářského studia měla možnost vyzkoušet; ať už se jedná o technický přístup ke knize, tedy výběr papíru, vazby a rozměrů, nebo o tvorbu komiksové části, ilustrací a textu.

V mé dosavadní tvorbě se již Alois Mikulka objevil. Jedna z jeho pohádek, *Jak se jezevec skamarádil s pudinkem*¹, se stala předlohou mým barevným ilustracím malovaných přes šablonu temperami nanášených pomocí prstů (příloha č. 1). Tento experimentální projekt, vedený doc. akad. mal. Mikolášem Axmannem, měl pro moji tvorbu obrovský přínos a vyústil v úspěšnou klauzurní práci doplněnou sovkpturou kouzelného jezevce (příloha č. 2).

Za největší úspěch své dosavadní tvorby považuji komiksový příběh rytíře Emila Škody (příloha č. 3). Na dvanácti stranách jsem pomocí obrázkových polí a bublin představila osobní příběh tohoto úspěšného plzeňského rodáka. Jelikož byl komiks vybrán do souborné knihy o plzeňských osobnostech, musela jsem projít celým procesem přípravy, což bylo velmi naučné.

¹MIKULKA, Alois. *Zlatí slavíci: a jiné pohádky*. 1. vydání. Brno: Mikuláš Procházka, 2001, s. 26-27. ISBN 80-902621-3-9.

2. TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY

„KOMIKS – KUCHARKA, VAŘENÍ“ je rozhodně téma, kterému mám stále blíž a blíž. Po projektu Plzeňské osobnosti jsem měla chuť do dalšího komiksu a k vaření a jídlu mám chuť vždy. Co se děje „v zákulisí“ restaurací sleduji již léta a vařit doma s dětmi (zatím jen vypůjčenými) je pro mě velmi příjemně strávený čas.

Stvořit kuchařku pro děti však není totéž jako s nimi verbálně komunikovat; předat poučení o vaření pro mne bylo nelehkým úkolem a v bodech 9 a 10 vyhodnotím jeho splnění ze svého pohledu.

Důvodem výběru autora akad. mal. Aloise Mikulky je vedle nostalgického popudu jeho originální humor, jenž pramení z nonsensu a parodie, na kterých je krom jiného založen. Mraky jsou z cukrové vaty a žirafa je dokáže okusovat, makovníky si pohvizdují písničky. Mikulka paroduje klasické pohádky, které děti znají od raného věku, a tím je dělá atraktivnější a mnohem zábavnější. Sněhurka se tedy musí starat na místo sedmi trpaslíků o sedmdesát a Šípková Růženka není urozená sličná princezna, nýbrž holka jménem Růža B. s drzým vystupováním. To vše má u dětí velký úspěch, vyvolává to smích a vřelý vztah k Mikulkovým pohádkám na celý život. Proto jsem pohádky pana Mikulky zvolila do své bakalářské práce.

3. CÍL PRÁCE

3.1 *Děti a jejich stravovací návyky*

Situace s potravinami je alarmující, výskyt neschválených surovin v běžných výrobcích častější, etikety menší a menší, neznalost a nezájem spotřebitelů narůstá. Metody nápravy jsou různé: média informují o přestupcích, kuchaři apelují na čerstvost a bio kvalitu; já jsem si vybrala další ze způsobů, jak společnosti podsunout další vyhnutí se umělým barvivům a sladidlům.

V každém obchodě s potravinami jsou děti přitahovány pestrobarevnými obaly cukrovinek. Mým záměrem je ukázat jim způsob, jak vytvořit zdravější dobroty z produktů, o které většinou ani okem nezavadí, a otevřít jim cestu k domácí přípravě pokrmů. Uctívačů rychlých občerstvení a polotovarů stále přibývá a to rozhodně není krok správným směrem.

Cílem je tedy, aby se dítě seznámilo s kuchyní a naučilo se uvařit si doma pokrm, který mu bude chutnat. Pro uvedené recepty musí znát rozdělení základních surovin, což mu dodá sebejistotu a bude ochotné pokračovat v dalším objevování.

3.2 *Postup vlivu na dítě*

Jednoznačně zaměřenou knihu na recepty by dítě s nezájmem odložilo. Seznamy a texty postupů není nic pro hltavé oči. Proto jsem zvolila zabalení informací do lákavého balíčku.

Nejdříve si dítě přečte pohádku. V ní je díky geniálnímu humoru Aloise Mikulky vtaženo do příběhu, kde se seznámí s pohádkovými postavami. V pohádce je také odkaz na nějaké sladké jídlo nebo surovinu (v případě pohádky O Šípkové Růženě). Když dítě dojde na konec pohádky, pohádková postava jej vyzývá k uvaření onoho jídla. Recept podávám ve formě komiksu, takže dítě nenudí a zároveň si může být jisté svými úkony – má je ověřené v knížce.

4. PROCES PŘÍPRAVY

Nejnáročnější částí tohoto bodu byl výběr námětu. Původní ideou bylo komiksově ztvárnit vlastní příběh o pandě, která žije u lidské rodiny a urputně se snaží získat recept na bambus. Tento nápad se mi přičilo opustit, těšila jsem se na překvapené čtenáře, kteří měli na konci zjistit, že panda je vlastně hravé dítě, ale bylo to nezbytně nutné k posunutí se v práci. Vytěžila jsem velmi cennou zkušenost – tedy že nejsem spisovatelka a že nemusím pokrýt všechny složky výsledného celku.

Po začátečním zdržení jsem se pročetla přes dvě desítky pohádkových knih Aloise Mikulky (některé z nich uvádím v seznamu použitých zdrojů), které mám k dispozici. Mikulka se ve svých příbězích zmiňuje o všeličem, tudíž vyhovuje i mým požadavkům. Nakonec jsem vybrala pět finálních pohádek, kde se vyskytuje sladký pokrm.

Následovalo období vaření. Nejprve jsem vařila jídla sama, abych si je připomněla (palačinky) nebo naučila (čokoládové bonbóny). Záměrem bylo najít nejjednodušší způsob přípravy, ale nedegradovat jej. I u zdánlivě lehkého receptu nastávaly momenty nejistoty, co kam dříve nalít a přidat.

Recepty jsem do knihy poskládala podle obtížnosti, tedy:

1. krupičná kaše – dítě si osvojí práci se sporákem a koordinaci pohybů. Musí se soustředit na synchronní sypání krupičky a míchání mléka.
2. makovník – další úroveň práce v kuchyni – obsluha trouby, výroba moučníku. Je s podivem kolik dětí nemá potuchy, kde se berou

některé potraviny a hotové výrobky.

3. palačinky – práce s pánví a rozpáleným olejem, hlídání palačinek před spálením, otáčení. Nakonec finální zdobení.
4. domácí čokoládové bonbóny – dítě musí vytvořit vodní lázeň a rozmíchat čokoládu, poté si nacvičí jemnou motoriku při tvoření jednotlivých bonbónů. Tento recept vyžaduje trpělivost.

Když jsem si byla jista postupem, přizvala jsem k vaření svoji jedenáctiletou sestru, abych vyzkoušela, jestli rozumí mým pokynům. Tak jsem dostala potřebnou zpětnou vazbu a udělala ještě několik úprav. Stejně jsem postupovala i po vytvoření návrhů na komiks, abych ověřila, že je pro dítě srozumitelný. Tyto zkoušky se vždy vyplatí, děti svým odlišným pohledem na věc ukáží dospělému další rozměr.

Vměstnání velkého množství informací do obrazové podoby vyžadovalo mnoho nákresů a skládání. Jako inspirace mi posloužila dětská kniha *Dopisy v láhvi od Felixe – Zajíček sbírá recepty z celého světa*², kde si autorky Annette Langenová a Constanza Droopová vypomohly fotografiemi hotových jídel, což je sice pro dítě velmi užitečné, ale pro můj umělecký projekt nevhodné.

Společně s recepty jsem navrhovala vzhled ilustrací. Ty vycházejí z originálů pohádek Aloise Mikulky, který je u některých postav popisnější (Sněhurka, Marmelajda) a u některých méně (Ježibaba). Ilustrace jsem

²LANGEN, Annette. *Dopisy v láhvi od Felixe: zajíček sbírá recepty z celého světa*. Vyd. 1. Ilustrace Constanza Droop. V Praze: Knižní klub, 2005, 71 s. ISBN 80-242-1533-0.

kreslila z vlastní fantazie, tak jak jsem je viděla při čtení Mikulkových textů.

Během procesu navrhování vzniklo několik nápadů, které nakonec nebyly použity:

- alobal – v poslední pohádce *O hvězdičce a mlsné žirafě*³ se hvězdička připálí na sluníčku a mlsná žirafa na ni přilepí alobal, aby zase zářila. Nakreslená hvězdička obalená v alobalu a následně vyfocená vypadala pěkně, ale nakonec se nehodila do kresleného celku.
- braillovo písmo – v pohádce *O tygorvi Fridolínovi*⁴ chodí zvířátka po „hluchoněmé cestičce“⁵. Chtěla jsem do této ilustrace zakomponovat nápis v braillově písmu a na konec knihy zařadit klíč k jeho rozluštění. Dítě by to mělo jako zábavné zpestření a zároveň by se seznámilo s obtížností života nevidomých. Braillovo písmo lze vytvořit pomocí reliéfního laku, který umožňuje „...vysokou vrstvu nánosu, kdy se dá dosáhnout 3D efektu.“⁶ Znovu to byl rušivý prvek bez většího opodstatnění, tudíž jsem od tohoto nápadu upustila.

³MIKULKA, Alois. *Houpací pohádky*. 1. soubor. vyd. Praha : Albatros, 1987. s 63-65. 128 s.

⁴MIKULKA, Alois. *O zvířátkách a divných věcech*. 1. vydání. Brno: Blok, 1965, s 14-16. 95 s.

⁵Tamtéž

⁶ADÁMEK, Josef. *Josef Adámek sítotisk* [online]. Vytvořeno 5.10.2010 [cit. 2013-04-11]. Dostupn z: <<http://www.josefadamek.cz/reliefni-parcialni-lak.php>>

5. PROCES TVORBY

V knize jsem zvolila dva rozdílné způsoby tvorby. Barevné provedení ilustrací a černobílé pro popis postupů přípravy jídel.

U ilustrací jsem chtěla hravost a barevné plochy. Tužkou provedené skicy jsem nejprve překreslila měkkou tužkou, jejíž stopy jsou viditelné i v originálech. Následně jsem kolorovala pastelkami; již roky jsem věrná značce OMEGA, kterými se dobře mísí barvy. Posledním krokem byly kontury tuší, které dodaly obrázkům na ostrosti a sjednotily vzhled ilustrací s komiksovými částmi (příloha č. 4). Silné kontury můžeme vidět například v knize *Žabák Valentýn a malinově červené autíčko* od Burnyho Bose. Techniku tužkou jsem zvolila i pro ručně psané názvy pohádek a úvodní ilustrace (příloha č. 13 a 14).

Komiksové dvoustrany jsou nakresleny černým fixem (ukázky v přílohách č. 15-19). V době příprav a experimentů jsem vyzkoušela i jiné možnosti. Kolorování jak ručně, tak v počítači jsme s odbornou vedoucí nakonec zavrhly. Při doplnění textu černobílé provedení nakonec působí nejsrozumitelněji.

Zbylé informace o procesu popisují v následujícím bodě.

6. TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA

Jak už jsem uváděla v bodě 5. PROCES TVORBY, hlavní technikou je kresba tužkou B2, následné kolorování pastelkami a nakonec vytáhnutí některých linií tuší. Tužka zaručuje vystižení detailů, pastelky jasné barvy. Pastelkami vrstvim barvy přes sebe a vznikají plochy bez viditelných tahů nebo využiji lehké nanášení tak aby zůstala vidět struktura papíru. Vždy podle doporučení pana Mikulky z omalovánek ze 70. let:

„Malá rada:

Dávej dobrý pozor na to

co ti malíř poradí

nejdřív maluj všechno světlé

oblohu a pozadí!“⁷

Komiksovým částem, tedy receptům, v kombinaci s digitálním písmem

nejvíce vyhovoval černý fix. Drobné vady by měly navodit uvolněnost a přirozenost. S černobílými stranami receptů korespondují úvodní stany pohádek taktéž v černobílém provedení.

Na výsledný vzhled díla má samozřejmě vliv i materiál, který umělec zvolí. Kresby jsem vytvořila na lehce dostupný bílý kreslicí papír gramáže 180 g/m² slovenské výroby, následně je naskenovala a digitálně upravila v programu Adobe Photoshop CS5.1. Příprava k tisku proběhla v programu Adobe InDesign CS5.5.

Poslední parametry, které musely být rozhodnuty, se týkaly volby

⁷MIKULKA, Alois. *Pohádkové omalovánky*. 2. vydání. Praha: Albatros, 1977. s 16. 16 s.

papíru a způsobu tisku. Vybrala jsem studio Senso, které disponuje inkoustovou tiskárnou značky Epson a velkým výběrem tuzemských i zahraničních materiálů. Pigmentové inkousty věrně kopírují mé originály a společně s kvalitním nenatíraným papírem značky Olin byly správnou volbou. Vnitřní část je tady tištěna na papír bílé barvy v odstínu Highlight v gramáži 400 g/m² se standardní povrchovou úpravou, tedy Regular. Papíry od firmy Atlantis s.r.o. posloužily i na desky knihy a předsádku (hovořím zde o „falešné“ předsádce, která v kroužkové vazbě pozbývá funkčnost, slouží jen k vizuálnímu efektu), zde ve dvou barevných provedeních; barvy: Pop'Set Riviera Blue (gramáž 320 g/m²) a Original Tangarine (300 g/m²). Pro kýženu tloušťku desek bylo zapotřebí slepit tři vrstvy zmiňovaných papírů. Bílá s potiskem titulu a obrázku, dva barevné pro přední desku; barevný, bílý a barevný pro efekt na zadní desku.

Vše fixuje kroužková vazba značky Renz v červeném metalovém provedení velikosti 1 palec (2,5 cm).

7. POPIS DÍLA

Výstupem mé bakalářské práce je kniha. Kniha určená dětem ve věku 8 až 12 let obsahující Úvod do vaření, pět pohádek Aloise Mikulky, ilustrace a pět receptů na sladká jídla. Úvod do vaření (příloha č. 5 a 6) slouží k upozornění dítěte, že v kuchyni už si nehrajeme, a vybízím jej, aby si nechalo vysvětlit od rodičů pravidla jejich kuchyně. Pohádkové příběhy pana Mikulky jsou většinou krátké, v mé knize dvoustránkové, v případě pohádky *O Palačinkové Pepince* šestistránkové. Jejich ilustrováním jsem nepředpokládala výsledek překonávající ilustrace autora. Ke každé pohádce jsem vytvořila tři celostránkové barevné obrázky a dvoustranu receptu. Recept je pojat formou komiksu, kde dítě názorně vidí, jak musí postupovat jednotlivými kroky. Názornost je u výuky dětí velmi důležitá.

Kniha je v rozměrech 22 cm x 22 cm, svázána kroužkovou vazbou, jejíž výhody popisuji v bodě 9.

Pohádky jsou výtvořem českého spisovatele, malíře, sochaře a grafika akad. mal. Aloise Mikulky, narozeného v roce 1933 v Brně⁸, kde nadále žije a působí. Je jedním ze současných autorů literatury pro děti a mládež. První pohádku *O Sněhurce*⁹ jsem našla v knize *Zlatí slavíci* a

⁸PŘIBÁŇ, Michal: *Slovník české literatury po roce 1945*. Vytvořeno 1.2.2006 [cit. 2013-04-10].

Doatupné z: <<http://www.slovníkceskeliteratury.cz/showContent.jsp?docId=607>>

⁹MIKULKA, Alois. *Zlatí slavíci: a jiné pohádky*. 1. vydání. Brno: Mikuláš Procházka, 2001, s. 5-6. 100 s. ISBN 80-902621-3-9.

*jiné pohádky*¹⁰, kde Sněhurka vaří trpaslíkům krupičnou kaši¹¹ (příloha č. 7). Dalším pokrmem je postava z pohádky *O tygrovi Fridolínovi*¹² (příloha č. 8 a 9), rozpustilý makovník¹³, kterého najdeme v knize *O zvířátkách a divných věcech* z roku 1965, která byla velmi chytře graficky zpracována – černý tisk je doplněn jednou, oranžovou, barvou, což uspokojuje čtenáře dychtivé po barevnosti a zároveň šetří peníze nakladateli. Jediným jídlem, o kterém se mluví v pohádce *O Palačinkové Pepince*¹⁴ (příloha č. 10) jsou samosebou palačinky¹⁵. Z knihy *Houpací pohádky* je také příběh *O hvězdičce a mlsné žirafě*¹⁶ (příloha č. 11 a 12), kde postava vypravěče mlsá nadívanou čokoládu¹⁷. Poslední pohádkou je *O Šípkové Růženě*¹⁸ z knihy *Lupiči a policajti*, ve které jako jediné nejde o žádné jídlo, ale využila jsem „...domek obkvetlý šípkovými růžemi, které voněly tak pronikavě, že z toho Růženě B. Začalo být špatně.“¹⁹ a nakreslila postup receptu na džem z okvětních lístků šípkových růží²⁰.

¹⁰MIKULKA, Alois. *Zlatí slavíci: a jiné pohádky*. Brno: Mikuláš Procházka, 2001. 100 s. ISBN 80-902-6213-9.

¹¹NODL, Ladislav, Karina HAVLŮ a Jarmila MANDŽUKOVÁ. *Velká domácí kuchařka*. 2. vydání. Praha: Slovart, 2004, s. 344. 528 s. ISBN 80-7209-550-1

¹²MIKULKA, Alois. *O zvířátkách a divných věcech*. 1. vydání. Brno: Blok, 1965, s. 14-16. 95 s.

¹³KOLEKTIV, Jana Frolíková a. *2000 nejlepších receptů z české i zahraniční kuchyně*. České vyd. 1. Praha: Jan Vašut, 1999, s. 222. 288 s. ISBN 80-7236-062-0.

¹⁴MIKULKA, Alois. *Houpací pohádky*. 1. soubor. vyd. Praha: Albatros, 1987. s. 105-113. 128 s.

¹⁵KOLEKTIV, Jana Frolíková a. *2000 nejlepších receptů z české i zahraniční kuchyně*. České vyd. 1. Praha: Jan Vašut, 1999, s. 210-212. 288 s. ISBN 80-7236-062-0.

¹⁶MIKULKA, Alois. *Houpací pohádky*. 1. soubor. vyd. Praha: Albatros, 1987. s. 63-65. 128 s.

¹⁷MATĚJČEK, Jan. *Top recepty* [online]. Vytvořeno 17.4.2010 [cit. 2013-04-15]. Dostupné z: <<http://www.toprecepty.cz/recept/11637-domaci-bonboniera/>>

¹⁸MIKULKA, Alois. *Lupiči a policajti*. 1. vyd. Brno: Doplněk, 2003, s. 123-124. 164 s. ISBN 80-723-9143-7.

¹⁹Tamtéž

²⁰MÍKOVÁ, Lucie. *Divoké růže* [online]. Vytvořeno 18.6.2010 [cit. 2013-04-15]. Dostupné z: <<http://www.divokeruze.cz/ruzove-recepty/>>

8. PŘÍNOS PRO DANÝ OBOR

Když se dnes v knihkupectví rodič prochází mezi regály určenými dětem, musí být trošku zoufalý. Ze všech stran na něj zírají kýčovitě, často v počítači vytvořené, obálky. Pokud jej to neodradí, objeví i umělecky hodnotné knížky, které mají styl a originalitu – jeden příklad za všechny: *O krtkovi, který chtěl vědět, kdo se mu vykagal na hlavu* od Wenera Holzwartha. V této malé publikaci se snoubí humorný příběh odhodlaného krtka s vkusnými ilustracemi Wolfa Erlbrucha. V oddělení kuchařek je situace ještě tragičtější. Proto se domnívám, že moje dílo je jistým posunem v oboru ilustrace, přestože nepřináší žádný průlom a nebude spatřeno okem čtenáře-spotřebitele, je dalším výtvořem studenta umělecké školy, který byl veden odbornými radami vyučujících, kteří jsou nejvíce kompetentní v tomto oboru.

9. SILNÉ STRÁNKY

Za silnou stránku rozhodně považuji výběr vazby. Z dětství si pamatuji nespokojenost z knihami, které měly tendenci se stále zavírat, až z toho bolela ruka. Právě tento faktor je při vaření velmi nežádoucí a díky kroužkové vazbě se mi jej podařilo eliminovat.

Kladně vidím barevnost svých ilustrací; jako dítě mi barvy u některých Mikulkových autorských knih chyběly. Jejich jednoduchost a genialitu dokáži ocenit až teď v dospělosti. Domnívám se, že pastelka je dítěti velmi blízká a proto pro ně příjemná na pohled.

Vydařeným nápadem je využití QR kódů, které obsahují seznamy na nákup pro jednotlivá jídla (příloha č. 20). QR kód je čtvercový kód podobný čárovému kódu, který může obsahovat větší množství informací – kromě internetové adresy nebo vizitky, také text – v mém případě seznam surovin, které nemáte zapomenout. Kódy lze načíst přes fotoaparát na mobilu, vyhnete se tak lístečkům, které se tak snadno ztrácí.

Velmi spokojená jsem s fontem – Avenir Book – ve čtvercovém formátu působí také příjemně.

V neposlední řadě se kniha může pochlubit vysoce kvalitními materiály, což patří určitě mezi silné stránky (doslova).

10. SLABÉ STRÁNKY

Zpětné vyhodnocení vlastního díla je rozhodně předpoklad, který umělec musí splnit, aby se ve své tvorbě mohl posunout dál. Pokud se nepoučí ze svých chyb, bude je dělat i v dalších projektech a hrozí stagnace. To platí nejen pro umělce, ale pro každý úkon vykonaný člověkem i zvířetem.

Na své kuchařské knize jsem se naučila udělat rozhodnutí a následně se jich držet nebo naopak od nich upustit, pokud mé rozhodnutí již nebylo pro dobro výsledku a mělo by být změněno. Zpětně jsem si jista, že rozměry knihy bych změnila. Zvolila jsem čtvercový formát, který je dětmi oblíbený, v rozměrech 22 cm x 22 cm, což způsobilo zbytečné komplikace jak při vlastní přípravě, tak při tisku, jelikož vybraný rozměr je jen o kousek větší než šířka rozměru A4. Nyní také vím, že u kroužkové vazby, by měla šířka knihy být delší než výška, „čtverec“ s protáhlou šířkou ve výsledku působí opticky lépe.

Ve své budoucí tvorbě bych se rozhodně chtěla posunout směrem od podbíživé líbivosti a barevnosti. Je nutné uvolnit linky a dosáhnout další úrovně v kresbě. Zde vidím ještě velkou rezervu.

Nezbývá než zakončit. Jak jinak než citací mého nejoblíbenějšího autora: „No – a to je celé.“²¹

²¹MIKULKA, Alois. *Ježibaby, Pacička a zajáci*. 1. vydání. V Brně: Blok, 1989. s 43. 216 s. ISBN 80-702-9005-6.

11. SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

a) Knižní a periodická literatura

1. MIKULKA, Alois. *Zlatí slavíci: a jiné pohádky*. Brno: Mikuláš Procházka, 2001. ISBN 80-902-6213-9.
2. MIKULKA, Alois. *Ježibaby, Pacička a zajíci*. 1. vydání. V Brně: Blok, 1989. ISBN 80-702-9005-6.
3. KOLEKTIV, Jana Frolíková a. *2000 nejlepších receptů z české i zahraniční kuchyně*. České vyd. 1. Praha: Jan Vašut, 1999. ISBN 80-723-6062-0.
4. MIKULKA, Alois. *O zvířátkách a divných věcech*. 1. vydání. Brno: Blok, 1965, 95 s.
5. MIKULKA, Alois. *Houpací pohádky*. 1. soubor. vyd. Praha : Albatros, 1987. 128 s.
6. MIKULKA, Alois. *Lupiči a policajti*. 1. vyd. Brno: Doplněk, 2003, 161 p. ISBN 80-723-9143-7.

7. GOSCINNY, René. *Malý Mikuláš*. Překlad Tamara Sýkorová. Ilustrace Jean-Jacques Sempé. Praha: BB art, 2004, 119 s. ISBN 80-860-7022-0.

8. SKÁLA, František. *Velké putování Vlase a Brady*. Praha: Arbor vitae, 2007, [38] s. ISBN 80-863-0088-9.

9. HOLZWARTH, Werner. *O krtkovi, který chtěl vědět, kdo se mu vykagal na hlavu*. 1. vyd. v České republice. Ilustrace Wolf Erlbruch. Praha: Scientia, 2002, [20] s. ISBN 80-718-3283-9.

10. BOS, Burny. *Žabák Valentýn a malinově červené autíčko*. Překlad Miloslav Čech. Ilustrace Hans De Beer. Praha: Kentaur, 1992, [24] s. ISBN 80-852-8525-8.

11. LANGEN, Annette. *Dopisy v láhvi od Felixe: zajiček sbírá recepty z celého světa*. Vyd. 1. Ilustrace Constanza Droop. V Praze: Knižní klub, 2005, 71 s. ISBN 80-242-1533-0.

b) Internetové zdroje

www.mikulka.cz

www.slovníkceskeliteratury.cz

www.divokeruze.cz/ruzove-recepty-/

www.toprecepty.cz/recept/11637-domaci-bonboniera/

www.josefadamek.cz

12. RESUME

The point of interest in my bachelors project is a book for children. I produced this book with fairytales written by my favourite Czech author Alois Mikulka (born 1933 in Brno, Czech Republic) illustrated by myself. My intention was to create a book which will attract children and they will be interested to learn to cook home-made meals. In my opinion there is not a lot of well illustrated literature for our young generation and this project is a step in the right direction to encourage home cooking. The whole project was the ideal way to progress my book making skills with a different style of presentation and the content being instructive as well as compelling. The process, from sketching to preparing files for the printing, was aided by my brilliant advisor M. A. Barbara Šalamounová. I am satisfied with the final outcome and I have a plenty of new knowledge which I will inform me for my next project.

13 SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1

Ilustrace k pohádce Jak se jezevec skamarádil s pudingem



Příloha č. 2

Skulptura Proměna jezevce v hrnec



Příloha č. 3
Ukázka z komiksu Emil Škoda.



Příloha č. 4
Obálka - Pro mlsné jazoury



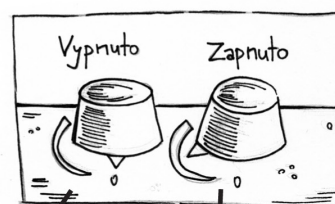
Příloha č. 5
Úvod do vaření (1. strana)

ÚVOD DO VAŘENÍ

Stejně jako každá hra i vaření má svá pravidla, se kterými se musíš seznámit, protože narozdíl od hřiště v kuchyni je spousta věcí, o které se můžeš zranit. Popros svého dospělého, ať ti vysvětlí, jak co v kuchyni funguje.

SPORÁK

- plynový s plamínky
- elektrický s plotnami



nastavení střední
teploty na sporáku

TROUBA

knoflík
režim pečení

knoflík
regulace teploty

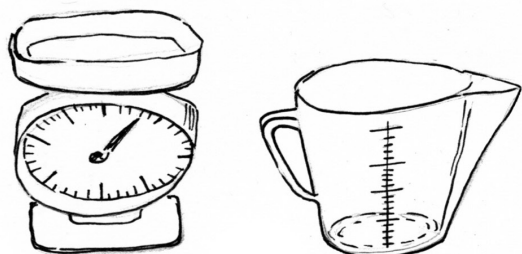
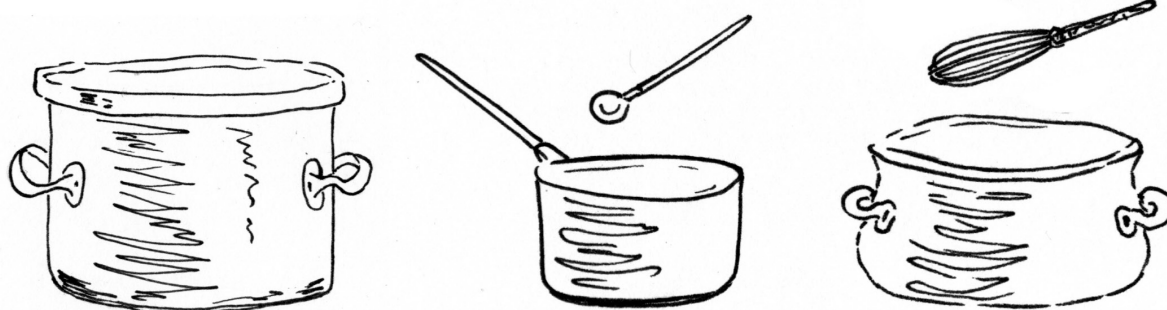
Pro moučníky
nastav program
pečení zespodu
i zvrchu a nechej
20 minut rozehrát.

schovka na plechy



Příloha č. 6
Úvod do vaření (2. strana)

Nevíš si rady s nádobím? Neboj se zeptat svého dospělého. Vždy je lepší se zeptat dopředu, než později brečet. U hrnců a pánviček musíš dát pozor na teflon, na který můžeš použít jen dřevěnou vařečku, jinak jej poškrábeš. V ocelovém hrnci můžeš kvedlat klidně kovovou metličkou.



Nauč se pracovat s váhou a odměrkou. Jednotky hmotnosti a objemu budeš potřebovat celý život, určitě je procvičujete ve škole.

K vaření s našimi recepty budeš potřebovat suroviny, které v obchodě seženeš v různých provedeních. Umiš je orzeznávat?



Příloha č. 7
První ilustrace z pohádky O Sněhurce



Příloha č. 8

Ilustrace z pohádky O tygrovi Fridolínovi



Příloha č. 9

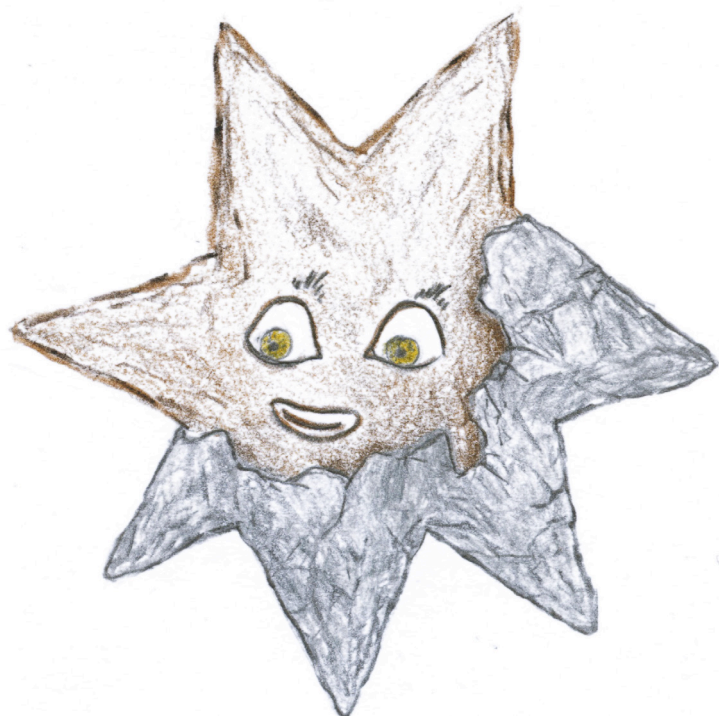
Ilustrace tygr Fridolín požívá makovníky



Příloha č. 10
Ilustrace Palačinková Pepinka



Příloha č. 11
*Hvězdička v alobalu z pohádky
O hvězdičce a mlsné žirafě*



Příloha č. 12
*Žirafa okusuje obláčky z vaty v pohádce
O hvězdičce a mlsné žirafě*



Příloha č. 13
Název pohádky

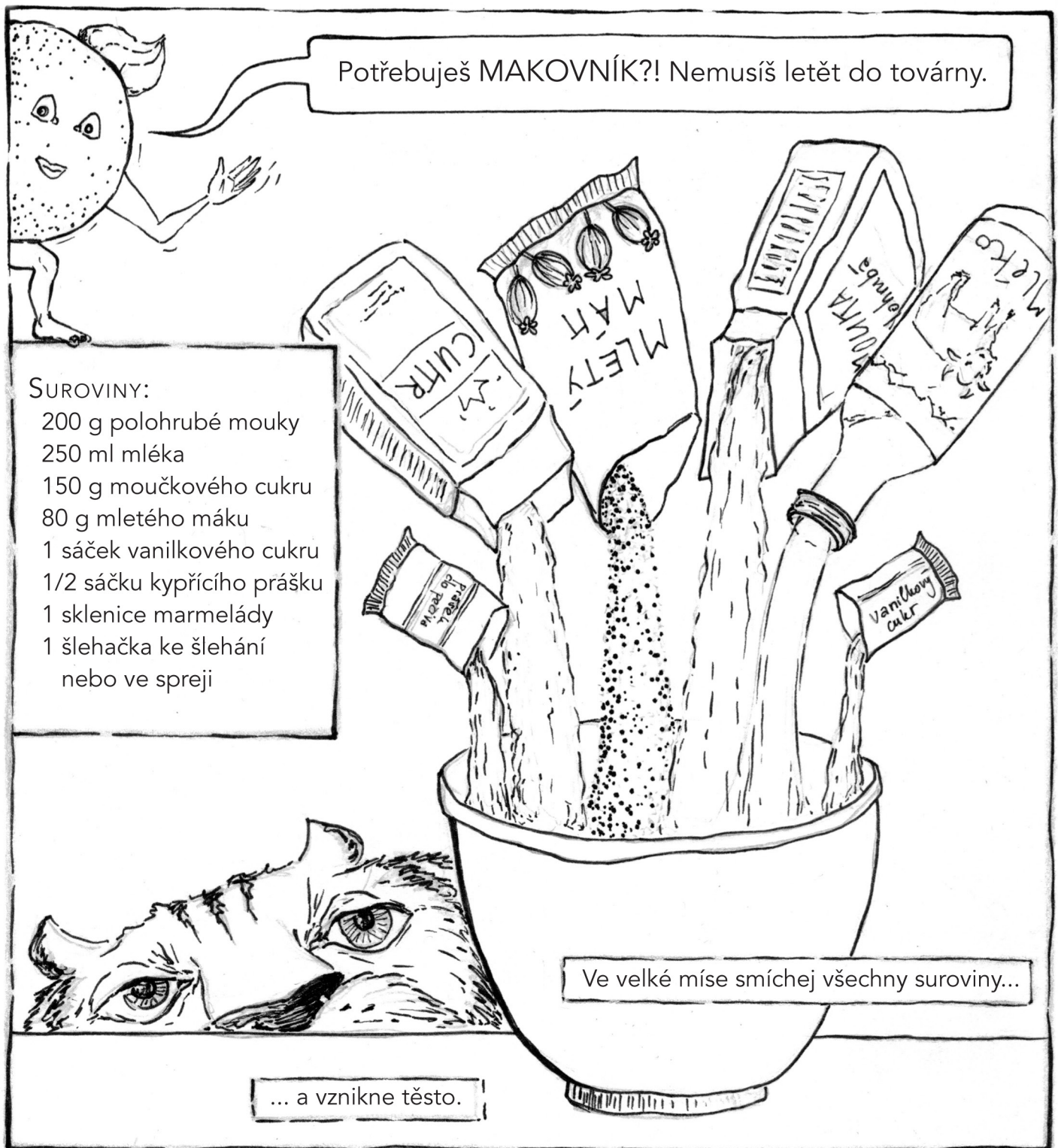


O HVĚZDIČCE A MLSNÉ ŽIRAFĚ

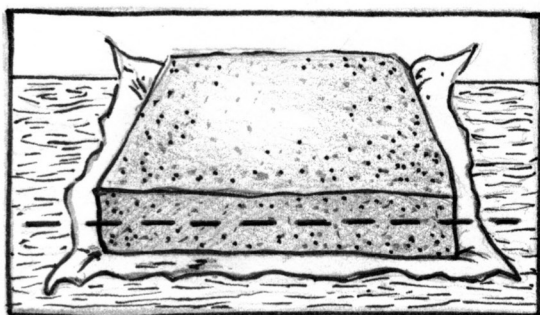
Příloha č. 14
Název pohádky

O PALAČIŇKOVÉ PEPÍŇCE



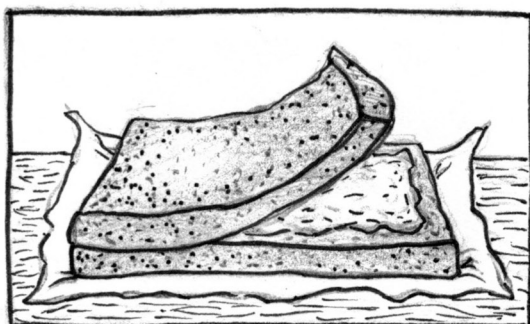
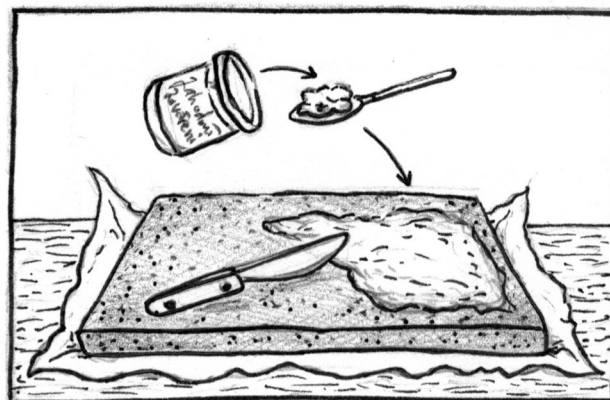


Příloha č. 16
Recept Makovník (2. strana)

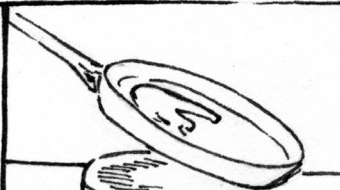




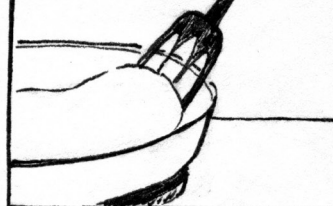

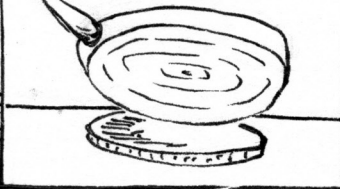

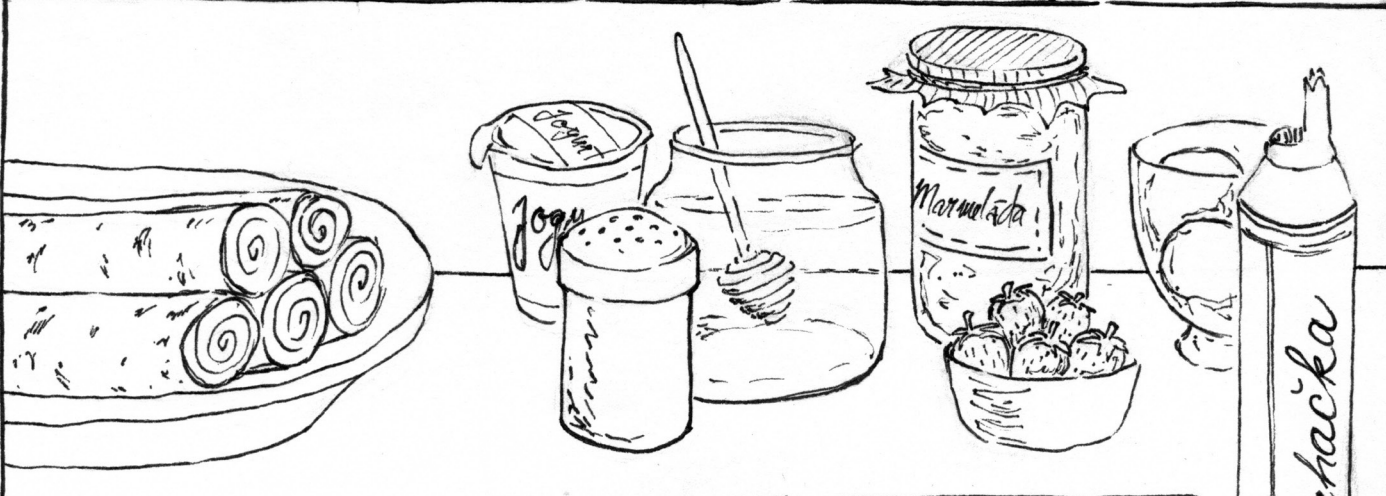


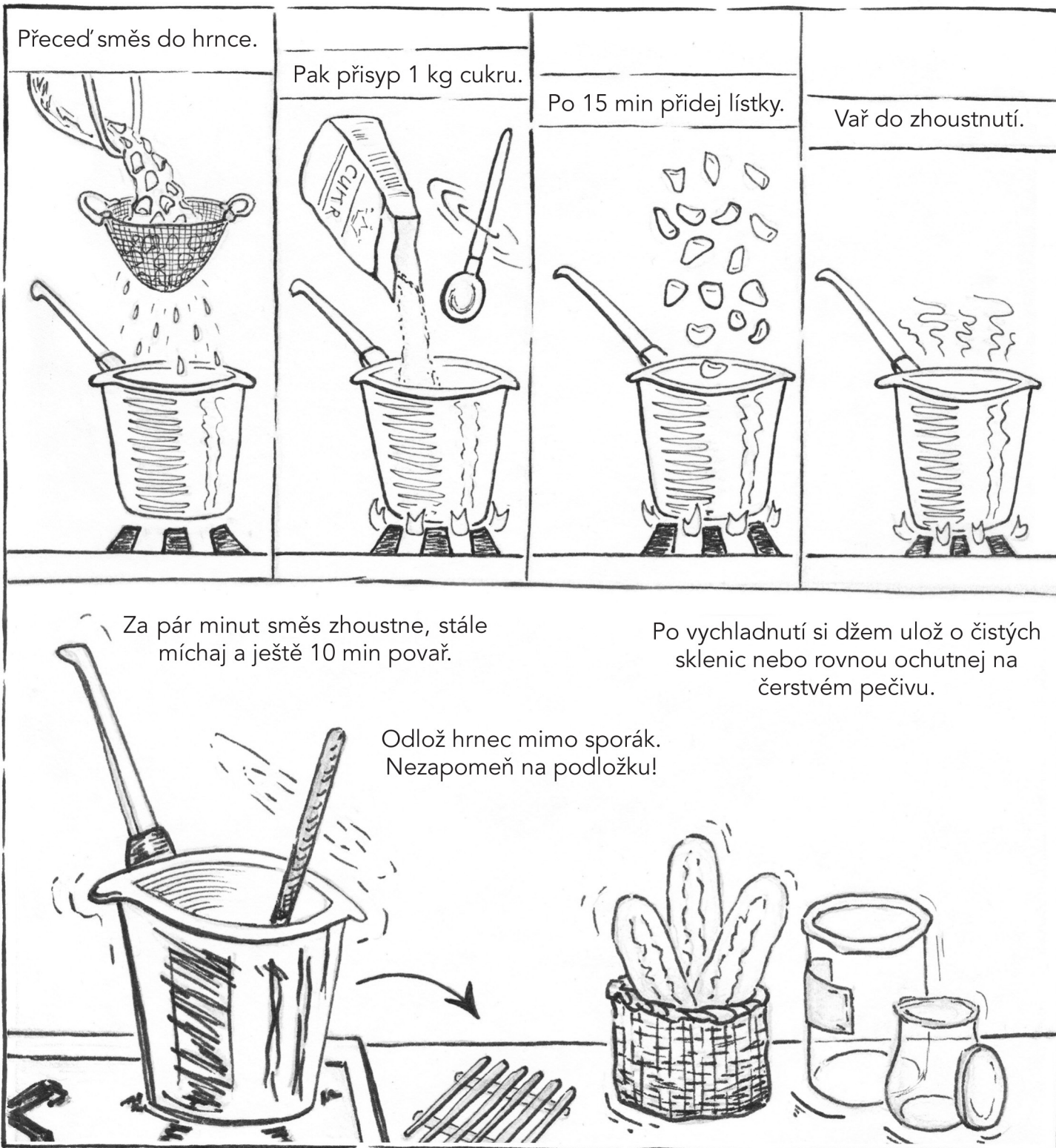
Vrchní část opatrně polož stranou a posdní část natři marmeládou. Obě poloviny znovu slep. Zbývá jen nakráje a ozdobit šlehačkou.

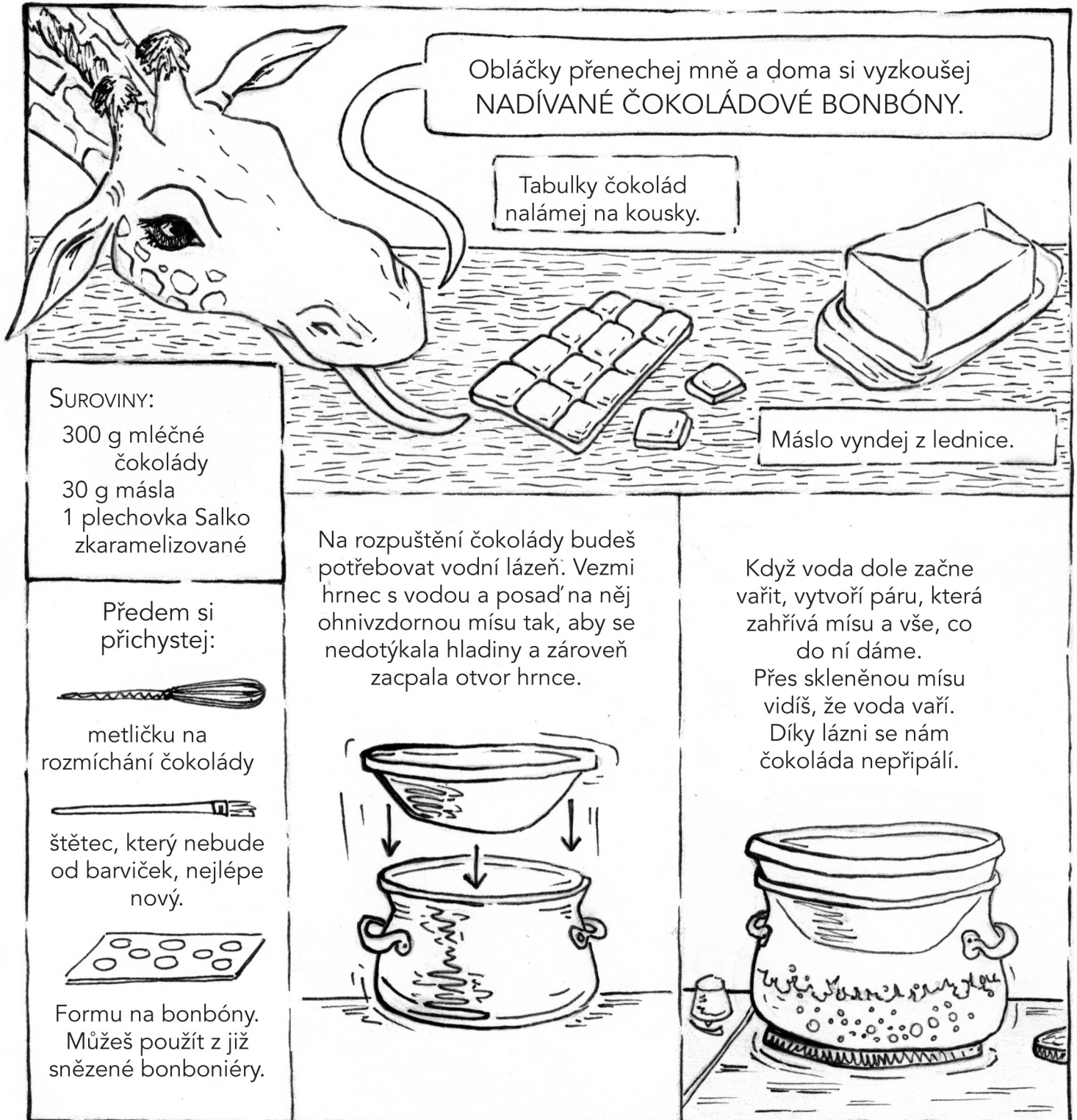
Po vychladnutí se pečící papír lehce od makovníku oddělí. Rozřízni jej podél dlouhým nožem. Opatrně!



Příloha č. 17
Recept Palačinky (2. strana)

<p>Na rozehřátou pánev s kapkou oleje nalijeme naběračku těsta a necháme jej roztéct.</p>		<p>HOP</p> 	<p>My, začátečníci, si na obracení palačinek vezmeme obracečku.</p>
			
		<p>Mistři palačinkáři jsou akrobaté v obracení. V pánvi nesmí být olej a pozor na strop!</p>	
			
<p>Můj oblíbený způsob je potřít palačinky jahodovou marmeládou, stočit do ruličky a posypat je moučkovým cukrem. Výborné jsou i se zmrzlinou a ovocem, ale můžete je mít i se špenátem a kuřecím masem. A nezapomeňte písničku!</p>			





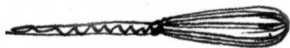
Obláčky přenechej mně a doma si vyzkoušej
NADÍVANÉ ČOKOLÁDOVÉ BONBÓNY.

Tabulky čokolád
nalámej na kousky.

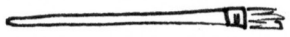
Máslo vyndej z lednice.

SUROVINY:
300 g mléčné
čokolády
30 g másla
1 plechovka Salko
zkaramelizované

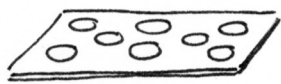
Předem si
přichystej:



metličku na
rozmíchání čokolády




štětec, který nebude
od barviček, nejlépe
nový.




Formu na bonbóny.
Můžeš použít z již
sněžené bonboniéry.

Na rozpuštění čokolády budeš
potřebovat vodní lázeň. Vezmi
hrnec s vodou a posad' na něj
ohnivzdornou mísu tak, aby se
nedotýkala hladiny a zároveň
zacpala otvor hrnce.



Když voda dole začne
vařit, vytvoří páru, která
zahřívá mísu a vše, co
do ní dáme.
Přes skleněnou mísu
vidíš, že voda vaří.
Díky lázni se nám
čokoláda nepřipalí.





KRUPICOVÁ KAŠE

Seznam na nákup:

- mléko
- dětská krupička
- moučkový cukr
- máslo
- sůl



MAKOVNÍK

Seznam na nákup:

- polohrubá mouka
- mléko
- moučkový cukr
- mletý mák
- vanilkový cukr
- kypřicí prášek
- marmeláda



PALAČINKY

Seznam na nákup:

- hladká mouka
- mléko
- vejčeka
- rostlinný olej

Na ochucení si vyber:

- moučkový cukr
- marmeláda
- zmrzlina
- šlehačka
- jogurt
- ovoce



DŽEM Z DIVOKÝCH RŮŽÍ

Seznam na nákup:

- krystalový cukr
- dva citróny

~~~~~  
• divoké růže najdeš v přírodě, buď opatrný/á jak na svoje ruce, tak na keř.



#### NADÍVANÉ ČOKOLÁDOVE BONBÓNY

Seznam na nákup:

- mléčná čokoláda
- hořká čokoláda
- máslo
- Salko v plechovce - již zkaramelizované, výrobce Tatra