# Sklenice na whisky

Ateliér Karel
Druhý ročník
LS 2021



Nikola Turečková

# Hlavní myšlenka

Vytvoření designového kousku díky spojení skla se dřevem.
K whisky odjakživa patřily zemité tóny stejně tak jako dubové dřevo, které se používá na výrobu sudů ve kterých se whisky zpracovává i uchovává.
Pro první variantu se proto nabídlo řešení vytvoření podstavce (podtácku) přímo z těchto sudů.

## Každý kus je originál.

Díky nepředvídatelnému chování dřeva při styku se žhavým sklem dochází v různých mírach k ohoření a deformaci samotného dřeva.

Čím častěji při výrobě použiji jeden podtácek, tím radikalnější změna nastane.



# Druhy skla na whisky

## Copita Glass



Tuto sklenici využíváme pro ochutnávku vína s přídavkem koncentrovaného alkoholu (fortifikovaného vína). Ale využívá se i na whisky.



## Tumbler - klasická "whiskovka"

Tuto sklenici o objemu 200 ml nalezneme nejčastěji v barech.
I když se tato sklenice na první pohled zdá ideální, není tomu tak.
Hrdlo sklenice je příliš široké - díky tomu není vůně whisky tak intenzivní. Při kombinaci s ledem whisky ztrácí na chuti.



## Tulipa Glass

Po této sklenici sáhne mnoho milovníků whisky, Sklenice má ideální tvar pro zvýraznění vůně, tudíž je mnohdy doporučovaná při degustaci.

## Glencairn Glass



Tato sklenice je rovněž tulipánového tvaru, avšak je robustnější a je na nožce. Jedná se o jednu z nejpoužívanějších a nejlepších variant.

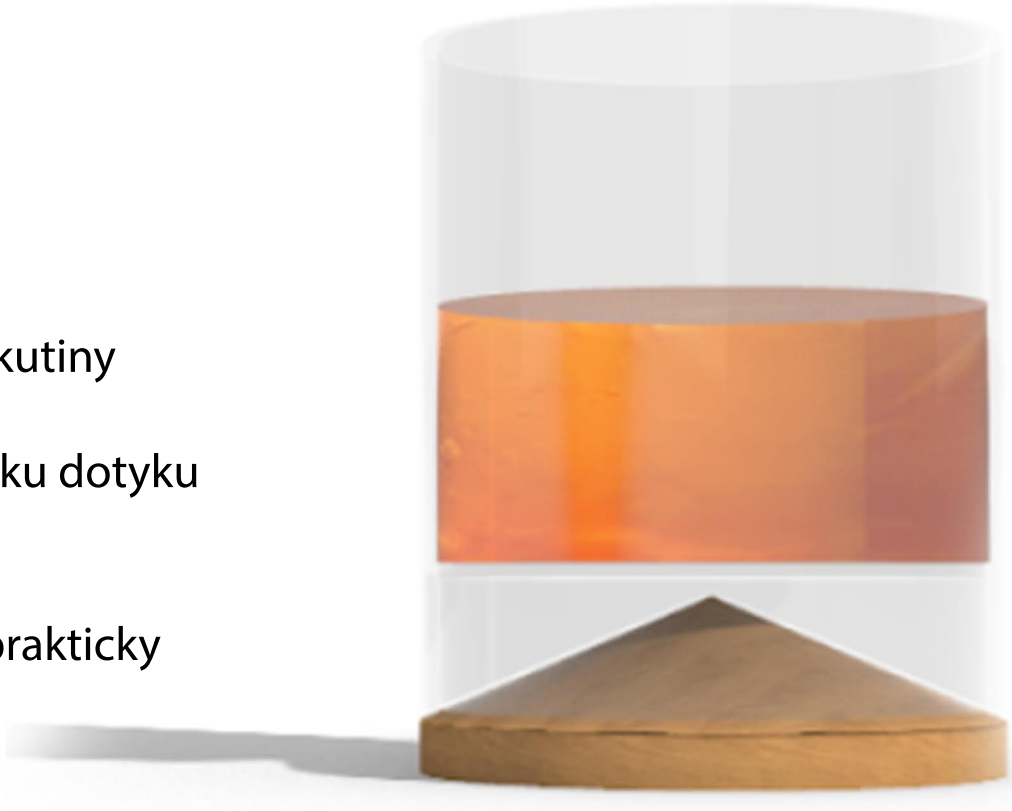
# Navrhování





## Varianta 1 - průnik v tekutině

Tato varianta umožňuje tvoření jakéhosi ostrůvku v důsledku úbytku tekutiny.



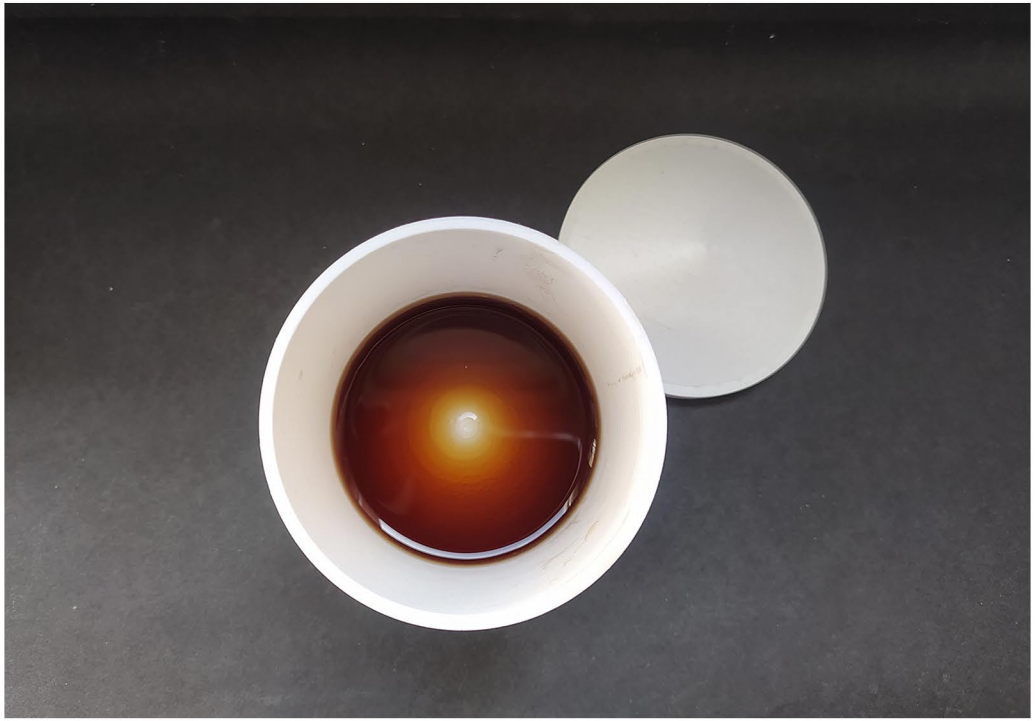
## Varianta 2 - průnik pod objemem tekutiny

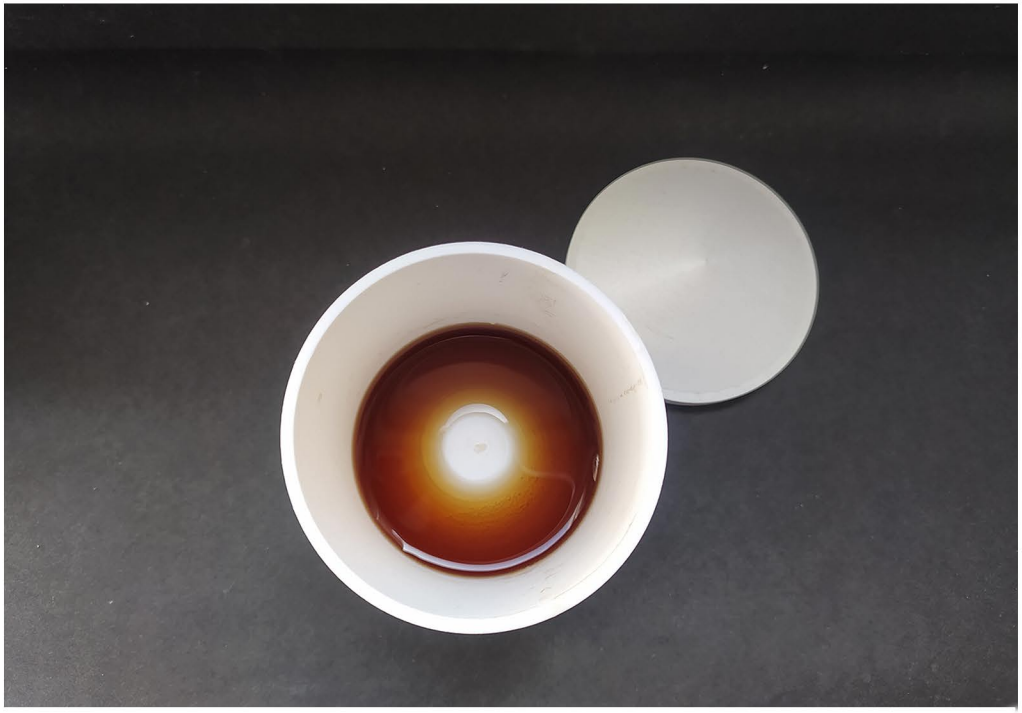
Tato varianta vytváří pocit napětí v důsledku dotyku hrotu kužele s dnem tekutiny.

Tato varianta je technologicky obtížná a prakticky neproveditelná.











# Dimenze

