



Bakalářská práce

Stolovací set

Dining set

Autor: Iva Kopecká

Studijní program: B212 Design

Studijní obor: 15150 Design

Vedoucí: MgA. Jan Jaroš

Praha, červen 2025

© Iva Kopecká

České vysoké učení technické v Praze, 2025

Klíčová slova: Alkohol, Barová kultura, Barový servis, Design nápojového skla, Individuální přístup, Koktejl, Kolekce, Mixologie, Multisenzorický zážitek, Sklo, Zážitková gastronomie

Key words: Alcohol, Bar Culture, Bar Service, Beverage Glassware Design, Cocktail, Collection, Glass, Individual Approach, Mixology, Multisensory Experience, Experiential Gastronomy



FAKULTA
ARCHITEKTURY
ČVUT V PRAZE

České vysoké učení technické v Praze, Fakulta architektury
Zadání bakalářské práce

jméno a příjmení: *IVA KOPECKÁ*

datum narození: *26. 8. 2002*

akademický rok / semestr: *2024/2025 LS 2025*

studijní program: *DESIGN*

ústav: *DESIGNU*

vedoucí bakalářské práce: *JAN VÁRŠ*

téma bakalářské práce: *STOLOVACÍ SET*
viz přihláška na BP

zadání bakalářské práce:

1/ popis zadání projektu a očekávaného cíle řešení

Chápech stolaraciho setu do specifického prostředi.

2/ popis závěrečného výsledku, výstupy a měřítka zpracování

*Model v měřítku 1:1 ve finálním materiálu.
Pořadba a ~~plata~~ plát.*

3/ seznam případných dalších dohodnutých částí BP

— 11 —

Datum a podpis studenta *3. 2. 2025* *Y. Kopecká*

Datum a podpis vedoucího BP *3. 2. 2025*

[Signature]

České vysoké učení technické v Praze, Fakulta architektury	
Autor: Iva Kopecká	
Akademický rok / semestr: 2024 / 2025 LS	
Ústav číslo / název: 15150 / Ústav designu	
Téma bakalářské práce - český název:	
STOLOVACÍ SET	
Téma bakalářské práce - anglický název:	
DINING SET	
Jazyk práce: ČESKÝ JAZYK	
Vedoucí práce:	MgA. Jan Jaroš
Oponent práce:	MgA. Klára Janypková
Klíčová slova (česká):	Alkohol, Barová kultura, Barový servis, Design nápojového skla, Individuální přístup, Koktejl, Kolekce, Mixologie, Multisenzorický zážitek, Sklo, Zážitková gastronomie
Anotace (česká):	Bakalářská práce se zabývá návrhem autorské kolekce sklenic pro bar, konkrétně v kontextu koktejlové kultury a mixologie. Cílem projektu je vytvořit sérii sklenic, které nejen funkčně doplňují charakter jednotlivých koktejlů, ale zároveň posilují celkový zážitek hosta ze servisu. Návrh klade důraz na estetiku, individualitu a propojení designu s emocemi. Výsledná kolekce reflektuje současné trendy v oblasti barového servisu, přičemž respektuje technologická a materiálová specifika výroby skla. Projekt staví na individuálním přístupu a snaze vytvořit funkční, vizuálně výrazné a zároveň subtilně sjednocené objekty, které fungují jako nástroj komunikace mezi barmanem a hostem.
Anotace (anglická):	The bachelor's thesis focuses on the design of an original glassware collection for bars, specifically within the context of cocktail culture and mixology. The aim of the project is to create a series of glasses that not only functionally complement the character of individual cocktails but also enhance the overall guest experience of the service. The design emphasizes aesthetics, individuality, and the connection between design and emotion. The resulting collection reflects current trends in bar service while respecting the technological and material specifics of glass production. The project is based on an individual approach and the effort to create functional, visually distinctive, yet subtly unified objects that serve as a tool of communication between the bartender and the guest.

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

V Praze dne 23.5. 2025


Podpis autora bakalářské

Anotace

Bakalářská práce se zabývá návrhem sklenic pro bar, konkrétně v kontextu koktejlové kultury a mixologie. Cílem projektu je vytvořit sérii sklenic, které nejen funkčně doplňují charakter jednotlivých koktejlů, ale zároveň posilují celkový zážitek hosta ze servisu. Návrh klade důraz na estetiku, individualitu a propojení designu s emocemi.

Výsledná kolekce reflektuje současné trendy v oblasti barového servisu, přičemž respektuje technologická a materiálová specifika výroby skla. Projekt staví na individuálním přístupu a snaze vytvořit funkční, vizuálně výrazné a zároveň subtilně sjednocené objekty, které fungují jako nástroj komunikace mezi barmanem a hostem.

Annotation

The bachelor's thesis focuses on the design of an original glassware collection for bars, specifically within the context of cocktail culture and mixology. The aim of the project is to create a series of glasses that not only functionally complement the character of individual cocktails but also enhance the overall guest experience of the service. The design emphasizes aesthetics, individuality, and the connection between design and emotion. The resulting collection reflects current trends in bar service while respecting the technological and material specifics of glass production. The project is based on an individual approach and the effort to create functional, visually distinctive, yet subtly unified objects that serve as a tool of communication between the bartender and the guest.

Poděkování

V první řadě bych chtěla poděkovat MgA. Janu Jarošovi a Akad. mal. Miroslavu Bednáři, za to jak mě při této bakalářské práci vedli a vůbec jak mě naučili pracovat se sklem během posledních semestrů.

Dále bych chtěla poděkovat všem z baru Cobra, kteří byli ochotní nejen konzultovat mou práci, ale i mě více zasvětit do světa barmanství.

Naposledně patří velký dík i Pavlovi Vajsejtlovi z Antares art, díky kterému tento projekt byl zrealizován, ale také za ochotu a trpělivost při mých mnoha návštěvách.

Obsah

1) Úvod – motivace	14
2) Analytická část.....	16
2.1 HISTORIE KOKTEJLU	16
2.2. AMERICKÉ BARY	18
2.3. ZROZENÍ MIXOLOGIE	19
2.4. ROZVOJ MIXOLOGIE A VÝZNAM SOUTĚŽÍ: HODNOCENÍ, PREZENTACE A KREATIVITA	19
2.5. KOKTEJLOVÉ BARY A ZÁŽITEK MIXOLOGIE – OD INTERAKCE K UMĚNÍ PREZENTACE.....	21
3. Vize návrhu a definování designové výzvy	22
3.1 Cílová skupina.....	22
3.2 Designová výzva a koncepční směr	22
3.3 Strategie vývoje	23
4. Ideace a generování konceptů.....	24
4.1 Vývoj tvaru a funkce.....	24
4.2 Materiály a povrchová úprava.....	26
5) Prototypování a testování	29
6. Výsledný návrh	31
6.1.1 MARTINI	32
6.1.2 NEGRONI.....	34
6.1.3 GIN TONIC.....	36
6.1.4. CHI CHI	38
6.1.5 SIGNATURE 1	40
6.1.6 SIGNATURE 2.....	42
7) Technická dokumentace	50
8) Závěr a reflexe	53
9) Zdroje – literatura.....	54
10) Zdroje – Obrázky	55

1) Úvod – motivace

Ve své bakalářské práci se chci zaměřit na návrh koktejlových sklenic do prostředí barů se specializací na přípravu klasických koktejlů, tak výrobou takzvaných signature koktejlů¹. Vycházím z pochopení toho, že koktejl není jen nápoj, ale je mnohem komplexnější zážitek, který se snaží v člověku zapojit více smyslů najednou. V průběhu navrhování mi došlo jak velkou roli, kromě chuti a vůně hraje v celkovém prožitku i vizuální stránka koktejlu. Zkušený barman nebo mixolog připravuje koktejly velmi komplexně, dává velkou váhu každému detailu a celkovému dojmu pro konzumenta. Vzhled je totiž jednou z prvních věcí, kterých si na koktejlů všimneme a tvaruje tím naše očekávání a celkový prožitek z pití.

Proto jsem se také rozhodla navrhnout kolekci sklenic, která by mohla také tento zážitek ještě více prohloubit. Nesnažila jsem se vytvořit jednotnou sérii ve vizuálním smyslu, ale spíše jsem chtěla navrhnout kolekci, kterou by propojovala společná myšlenka. Každá sklenice by měla odpovídat charakteru konkrétního drinku a přidat tak jeho vizuální prezentaci. V tomto projektu navrhuji čtyři sklenice určené pro klasické koktejly, jako jsou například martini, negroni, chi chi a gin tonic, vycházející z již daných typologií, které bych neměla nijak měnit, ale při tom hledám, kde si mohu sklenici dovolit přetvořit a odlišit tak její vzhled.

Do finální kolekce jsem přidala dvě sklenice navržené na signature koktejly ve spolupráci s pražským barem Cobra². Tyto sklenice jsem navrhla na míru konkrétnímu drinku vymyšlenému v tomto podniku, kde pracuje mnoho barmanů, kteří se mimo jiné zabývají mixologií. Tyto sklenice mají reflektovat originální charakter nově vzniklého drinku, jak po stránce chuťové, tak i po vizuální. Mojí snahou je navázat na trend, kdy barmani a mixologové hledají způsob, jak ještě více propojit obsah a formu nápoje a snaží se dosáhnout ucelené prezentace.

V posledních letech se začíná čím dál tím víc dbát na vizuální stránku servírování koktejlů, což jde dobře vidět v mnoha mixologických soutěžích. Hodnocená je nejen chuť, ale i celkový dojem a provedení celé přípravy. Sklenice už není jen funkční nádoba, ale začíná se stávat důležitým prvkem hodnocení nápoje.

Design sklenice by neměl ovlivňovat pouze funkční aspekty a čistě vizuální, měl by nás navádět k vnímání samotného nápoje. Naše vnímání nápoje je ovlivněné i dotekem a váhou při zvedání sklenice, která nemusí být pouze co nejlehčí,

¹ Signature cocktail – v češtině volně přeloženo jako autorský koktejl, je nápoj, který je typický pro konkrétní bar, podnik nebo barmana. Vzniká na míru a není součástí běžné nabídky klasických drinků. Jeho cílem je podtrhnout styl místa nebo vyjádřit kreativitu autora.

² odkaz na web podniku: <https://www.barcobra.cz/cs/>

rozšiřujeme celkový zážitek o další smysly. Vzniká multisenzorický zážitek, kde se forma a obsah vzájemně doplňují.

Svět mixologie se poslední dobou čím dál víc posouvá směrem k zážitkové gastronomii, každý detail, včetně výběru servírovacích sad, hraje velkou roli při vytváření celkové atmosféry. Sklenice, která se vymyká klasické tradiční tvorbě, může vytvářet celkovou identitu podniku, podtrhnout jedinečnost nápoje a vytvořit moment překvapení, který v nás zanechá vzpomínku, kterou si budeme spojovat s daným podnikem. Tento zážitek pak hosté spojí s barem, kde se design sklenic, kvalita obsluhy a nápoje stává jeho vizitkou a reklamou. Designer je dnes neopomenutelný, nejen v estetické stránce, ale i v celkovém smyslovém a emocionálním dosahu celého servisu.

2) Analytická část

Důležitou součástí mé práce je i analytická část, kde bych se chtěla víc zaměřit na historii mixologie a vypsát klíčové události, které dělají z koktejlu tak komplexní záležitost. Sledovala jsem vývoj od počátku vzniku míchaných nápojů až po současné tendence, které kladou důraz na prezentaci jak v samotných barech, tak i v celosvětových soutěžích.

2.1 HISTORIE KOKTEJLU

Historii koktejlu je těžké přesně datovat, jelikož jsou dva pohledy, jak se na počátek historie koktejlu dá podívat. Často se uvádí, že jejich vznik je úzce spojen s první definicí a prvními písemnými zmínkami. Avšak podle těchto definicí můžeme vidět vznik koktejlů již mnohem dříve. Podle této formulace koktejl je nápoj složený z destilátů, cukru, vody a hořčin (právě takto jej v roce 1806 definovali autoři článku v časopise *The Balance, and Columbian Repository* z Hudsonu.). [1] Což je vysvětlení něčeho, co už dříve existovalo.

Proto je i před touto písemnou definicí důležitým předchůdcem koktejlů punč. Což byl nápoje, který, přesně jak dnešní koktejl známe, kombinoval několik ingrediencí. Punče se dostaly z Indie do Anglie již v 17. století, díky Britské Východoindické společnosti. Původní složení bylo z alkoholu, cukru, citronu, vody a čaje. Pro naši společnost by tento nápoj připomínal studené svažené víno, jelikož jako alkoholovou bázi využívali víno nebo brandy a často se místo vody míchaly i s čajem či jiným kořeněným nálevem. Zanedlouho se podobné nápoje ve stylu punče staly velmi oblíbené v Karibiku, díky rozvoji rumového obchodu a následně na to i ve Spojených státech. Punč si často přizpůsobovali na to, jaké suroviny měli dostupné. Významnou roli v rozvoji punčů sehrál také obchod s kořením. Díky němuž se do Evropy a do Ameriky dostaly exotické ingredience, které byly dříve nedostupné nebo příliš drahé, což samozřejmě hraje ještě větší roli v rozvoji koktejlů a mixologie. [2]

Tou dobou byl punč očividně něco jiného než námi dnes známé koktejly, které mají přesně dané složení a můžeme si je objednat prakticky kdekoli na světě. Celková prezentace punče a koktejlu se od sebe výrazně liší. Zatímco při vzniku koktejlů už bylo možné zajít do baru a nechat si nápoj připravit na míru a přímo před očima, punč byl nápoj připravovaný většinou dopředu, podle představ podniku, a následně servírovaný z jedné mísy všem hostům společně. Přístup ke

konzumentovi byl tedy mnohem méně individuální a více kolektivní, což reflektuje i odlišný společenský kontext obou nápojů.



Obr.1: Miska a servírovací set na punč

Počátky námi již známe moderní koktejlové kultury, ale sahají až do 18. století, kdy se první míchané nápoje začaly prodávat v amerických hostincích. Základní surovinou v těchto nápojích byl velmi často rum, jelikož byl snadno dostupný díky takzvanému trojúhelníkovému obchodu mezi Evropou, Afrikou a Amerikou. Tyto nápoje však nebyly ještě přesně definované na poměry a nevědělo se, jak je nazvat. [3]

Proto byl klíčový rok 1806, kdy bylo slovo „cocktail“ poprvé definováno, E. Sampsonem, G. Chittendenem a H. Croswellem, v časopise *The Balance* .:

„Cocktail je tedy povzbuzující alkoholický nápoj, složený z jakéhokoliv druhu destilátu, cukru, vody a hořčin – lidově se mu říká ‚bittered sling‘ (hořká míchanice) a je považován za vynikající nápoj pro předvolební kampaň, neboť činí srdce odvážným a statečným, zároveň však zatemňuje mysl. Říká se také, že je velmi užitečný pro demokratického kandidáta, protože kdo vypije jednu sklenici, je pak připraven spolknout cokoli dalšího.“ [1]

Tato pasáž je tedy považována za vůbec první oficiální definici koktejlu a dává nám představu, jak byly koktejly vnímané už tou dobou, jako nápoj vyšší vrstvy.

Zajímavý je celkový název „cocktail“, který je těžké etymologicky vysvětlit. Existují různé teorie, někdo říká, že má označovat kohoutek od sudu („cock“), jiní zas, že je odvozené od francouzského slova „coquetier“, což je v překladu kalíšek

na vajíčko. Tyto domněnky jsou však nepotvrzené a původ slova bez dalších historických důkazů nám zůstane záhadou. [2]

2.2. AMERICKÉ BARY

V první polovině 20. století se začal objevovat nový fenomén takzvaných amerických barů. Samotný pojem vznikl z potřeby pojmenovat novou formu servisu, která se na různých částech světa začala objevovat již od 19. století. Je ale jisté, že tento druh servisu se začal rozšiřovat právě z Ameriky, kde začala vznikat iniciativa na obohacení nabídky služeb a snaha o oslovení širšího okruhu zákazníků. U nás se tyto bary často nacházely například v hotelech a nesly prostý název "American Bar". Tento název měl sloužit jako atraktivní prvek, který měl nalákat hosty svou exotikou a moderností. [4]

Definovat American Bar lze podle Alexandra Mixoviče jako „bar, který poskytuje nabídku míšených nápojů a je vybaven technicky i personálně k tomu, aby je bylo možno objednat ve standardní kvalitě,“. [5]

Což nám již může připomínat dnešní bary, které se také snaží nabídnout zákazníkovi kvalitu jak servisu, tak i nabídky. V těchto barech je již očekávaná vyšší kvalita nápoje a tomu i odpovídá cena produktu a druh klientely. Prvním barem v Praze a vůbec celé České republice, byl Americký bar v Obecním domě, který je v provozu dodnes. Byl poprvé otevřen v roce 1912 a je zařazen mezi 10 nejstarších barů v Evropě. [6] I dodnes je tento bar brán velmi luxusně a je vidět z dobových fotek, že se jedná o podnik pro vyšší klientelu.



Obr.2: Americký bar – Obecní dům-fotografie z roku 1862

2.3. ZROZENÍ MIXOLOGIE

Důležitý moment v historii koktejlu nastal v roce 1862, kdy vyšla kniha *How to Mix Drinks* od Jerryho Thomase.[7] Tento autor je právem považován za otce moderní mixologie. V této knize sepsal desítky koktejlových receptů, z nichž mnohé zůstaly populární dodnes, například Tom Collins, Manhattan nebo Whiskey Sour. Jerry Thomas nejen, že přinesl systematický přehled tehdejších nápojů, ale zároveň zavedl nový řád v jejich přípravě. Jeho přístup k přesnému měření surovin a dodržování receptur ovlivnil celé generace barmanů a položil základy současného umění mixologie. Díky němu začaly vznikat koktejly, které se podávaly všude stejné a mohly v návštěvnických vzbuzovat nostalgické momenty ať už se nachází kdekoliv. Také to povzbudilo více barmanů k tomu, vytvářet své vlastní koktejly a můžeme si začít všimnout prvních ukázek mixologických soutěží. První oficiální soutěž, která je dnes dohledatelná proběhla v roce 1869 v New Orleans. [8]

Koktejl tou dobou už nebyl vnímán jako pouhý nápoj, ale spíše jako forma umění, které mělo vytvořit jedinečný zážitek. Mixologové neusilovali o to nalézt jednu ideální chuť, ale hledali nové způsoby, jak posunout hranice toho, jak host vnímá drink, nabídnout něco nečekaného a neznámého. Jejich cíl byl oslovit pomocí inovativních kombinací chutí, vůní a vizuálních prvků, co největší spektrum lidí a probouzet tak v lidech nejen smyslový, ale i emocionální zážitek. Proto jsem se rozhodla pracovat právě na této bakalářské práci a přispět tím, že tento zážitek prohloubím i z vizuální stránky.

2.4. ROZVOJ MIXOLOGIE A VÝZNAM SOUTĚŽÍ: HODNOCENÍ, PREZENTACE A KREATIVITA

Rozvoj barmanského řemesla v Československu započal již ve 20. letech 20. století, kdy se objevují první známky systematizace této profese i u nás. Za důležitý moment lze považovat první mezinárodní soutěž mixologů, která se konala 24. října 1927 v baru Luxor na Václavském náměstí v Praze. Akce, pořádaná pražskou pobočkou spolku Genevoise, byla inspirována padesátiletým výročím Mezinárodního ženevského svazu hotelových, restauračních a kavárenských zaměstnanců. Soutěž se zaměřovala především na nové americké receptury koktejlů a jejím cílem bylo pozvednutí mixologického povolání a popularizace aperitivů v běžném restauračním provozu. [9]

Na mixologických soutěžích se hodnotí široké spektrum aspektů, které dohromady tvoří profesionální výkon barmana. Největší důraz je kladen na chuť a vyváženost koktejlu. Porota sleduje, jak jednotlivé ingredience ladí dohromady a zda je výsledný nápoj harmonický, bez přebíjejších se chutí. Každý správný mixolog by měl dobře vědět, v jakých poměrech by správný koktejl měl být. Neméně důležitý je avšak i vzhled a celková prezentace nápoje. Hodnotí se barva,

čirost, servírování a použití dekorací. Kreativita a originalita ve vizuálním provedení jsou často klíčové pro zaujmutí poroty. Mnozí účastníci těchto soutěží si proto také nechávají na svůj koktejl navrhnout vlastní sklenice a doplňují svůj koktejl o mnoho dekorací, které mohou být i velmi komplikovaně vytvářeny.

Příkladem soutěže, ve které se účastníci přímo zaměřují na návrh sklenice určené pro konkrétní alkohol, je Bombay Sapphire Designer Glass Competition. Tato soutěž se koná již od roku 2000 a každý rok vznikají nové návrhy sklenic, jejichž cílem je co nejlépe podtrhnout vizuální stránku koktejlu. Jde o skvělý příklad toho, proč je design sklenice tak důležitý pro celkový dojem z nápoje. Samotná značka Bombay Sapphire tuto událost organizuje s vědomím, jak zásadní roli hraje vizuální vjem při konzumaci koktejlu.



Obr.3.4.5.: První tři sklenice v soutěži Bombay sapphire glass v roce 2008

2.5. KOKTEJLOVÉ BARY A ZÁŽITEK MIXOLOGIE – OD INTERAKCE K UMĚNÍ PREZENTACE

Koktejlové bary jsou navrženy tak, aby poskytly návštěvníkům jedinečný zážitek. Pití koktejlů zde není jen o samotném nápoji, ale také o vzájemné interakci, vytváření konverzací a propojení mezi hosty. Různorodost koktejlů je proto podle mě v tomto prostředí ideální, protože každý člověk má své specifické preference, od velikosti nápoje až po samotnou chuť. Výběr drinku tak často odráží osobnost a styl jednotlivce. Tyto drobné momenty vytvářejí příležitosti k navázání kontaktu a umožňují návštěvníkům vzájemně se lépe poznat. Dobrým příkladem je postava Jamese Bonda a jeho ikonické martini, které díky němu dodnes vnímáme jako elegantní a sofistikovaný nápoj.

Mnoho barů funguje právě na vytváření zážitku z návštěvy. Již od okamžiku přípravy drinku, při které může probíhat takzvaný flair bartending, zkráceně „flair“, což je barmanský styl práce, při kterém barman během přípravy a servírování koktejlů baví zákazníky či publikum sérií dynamických pohybů a technik. Patří sem házení, točení a žonglování s barovým vybavením, jako jsou šejkry, míchací sklenice nebo lahve. Flair tak spojuje barmanské řemeslo se show, čímž výrazně obohacuje zážitek hostů. [10] Po tomto momentu je pro hosta dalším zásadním prvkem celková prezentace okamžik, kdy nápoj poprvé vidí a začíná si o něm vytvářet první dojmy. Jak se říká: „jíme očima“ totéž platí i pro pití. Očekávání, která si neseme z prvního pohledu na koktejl, jsou nedílnou součástí celkového zážitku a významně ovlivňují naše vnímání chuti i atmosféry celého servírování. Až po tomto můžeme ochutnat samotný nápoj a dotvořit si o něm celkovou představu. Správný barman se snaží pracovat s propojením všech těchto částí.

Dalším zajímavým konceptem, se kterým se můžeme setkat jsou bary, které se snaží velmi odlišit svým stylem servírování. U nás je to například ice bar, kde je celý servírování nápoje pouze v ledu a interiér je také z ledu. Ale existují i bary, který se stylizují do laboratorního prostředí. Návštěvník má servírovaný nápoj v laboratorních nádobách, jako jsou například ampulky a často si musí i sám koktejl domíchat podle své chuti. Tento koncept je zajímavý, protože podtrhává podstatu mixologie, je to velmi precizní práce s poměry různých tekutin, kdy je velmi důležité, jak je finální nápoj připravený a vznikají právě experimenty podobné laboratorním.

3. Vize návrhu a definování designové výzvy

Díky této rešerši historie vývoje koktejlové kultury a jejího propojení s designem bych chtěla vymyslet vlastní přístup k návrhu setu sklenic. Důležitou součástí mého konceptu je snaha reagovat na rostoucí zájem o vytvoření zážitku při konzumaci koktejlu a dát sklenici větší roli v celkové prezentaci nápoje.

Z předchozích částí mé bakalářské práce je patrné, že koktejl již dávno přestal být pouze nápojem. Stal se prostředkem sebevyjádření, kulturním symbolem, a především multisenzorickým zážitkem. V tomto kontextu se role designéra sklenice přesouvá z čistě estetického a funkčního tvůrce k partnerovi barmana, který pomáhá formovat nejen vizuální, ale i hmatové a emoční vnímání nápoje.

3.1 Cílová skupina

Cílovou skupinou projektu jsou především profesionální barmani a mixologové působící v podnicích, které se specializují na kreativní koktejlovou scénu, takzvané signature bary³. Jedná se o podniky, kde se klade důraz nejen na kvalitu nápojů, ale i na způsob jejich podávání a celkovou prezentaci, která by měla být jedinečná a nezapomenutelná. Tito uživatelé hledají způsoby, jak nejen prostřednictvím sklenice umocnit identitu daného koktejlu, tak i samotného baru a jsou otevření experimentovat nejen s míchanými nápoji, ale i s jejich servírováním. Tito lidé často sami hledají nové cesty, jak vytvořit jedinečný „podpis“ skrze chuť, vůni, barvu a formu, a právě sklenice se v tomto procesu stává jedním z jejích důležitých nástrojů. Ráda bych v rámci mé bakalářské práce navrhla sklenice, které nejsou jen esteticky v souladu s prostředím koktejlového baru, ale takové, které nám okamžitě připomenou jedinečnost daného drinku. Sklenice, která nás svou vizuální podobou dokáže vtáhnout do atmosféry podniku, na který nezapomeneme.

3.2 Designová výzva a koncepční směr

Designovou výzvou je navrhnout kolekci sklenic, která bude schopna reagovat na specifické potřeby a preference jednotlivých koktejlů a při tom podpoří jejich celkovou prezentaci. Výzvou bude také vytvořit esteticky výrazný objekt, který se vymyká klasickým představám, ale přitom neztrácí svou funkční stránku. To mě také vedlo k úskalí toho, že každá sklenice nemohla být přizpůsobena jen svému

³ Signature bar je typ baru, který se specializuje na přípravu autorských koktejlů (signature drinků) – tedy originálních nápojů, které nejsou součástí běžné klasické nabídky a jsou vytvořeny přímo pro daný podnik.

charakteru, musela jsem najít nějaké vodítko, které by celou kolekci zvládlo sjednotit, tak aby každá sklenice mohla vypadat unikátně, a přitom fungovat jako celek s ostatními sklenicemi.

Koncept mé kolekce nebude převážně jednotný formálně, ale bude sjednocen přístupem, kdy každá sklenice reflektuje charakter konkrétního koktejlu. V tomto přístupu se opírám o koncept vizuálního storytellingu.[11] sklenice zde nejsou pouze nádobami, ale stávají se nástrojem vyprávění příběhu, který začíná již ve chvíli, kdy host sklenici poprvé uvidí nebo uchopí.

výstup bude rozdělen do dvou hlavních částí:

-**Sklenice pro klasické koktejly** (Negroni, Chi Chi, Martini, Gin tonic): zde pracuji s respektováním tradičních forem a jejich jemnou reinterpretací pomocí tvarových a strukturových přístupů.

-**Sklenice pro signature koktejly ve spolupráci s barem Cobra**: sklenice vznikají v úzkém souladu s konkrétními koktejly, ale při tom jejich tvar není definován přesnými tradičními zvyky a mohu si dovolit experimentovat ve více oblastech.

3.3 Strategie vývoje

Postup projektu probíhal v několika fázích:

1. **Pochopení důležitosti vizuality koktejlu a konzultace s lidmi z oblasti mixologie** –Rešerše v historii servírování koktejlů, hlubší pochopení přesných potřeb a zpětná vazba na navrhovaný koncept.
2. **Materiálové možnosti** – Prozkoumávání různých technologií zpracování skla a možností jejich využití pro odlišení jednotlivých koktejlů ve sklárně, ve které bude projekt realizován.
3. **Navrhování a modelování prototypů** –Různé cesty vizuální rozmanitosti, zohlednění haptiky, stability a souladu s charakterem nápoje. Hledání spojky mezi různými sklenicemi.
4. **Konzultace ve sklárně**– Návštěva sklárny Antares art, ve které bude finální model vyroben a konzultace technologicky možných variant.
5. **Výroba** – vzorkování a výroba finální sady sklenic.
6. **Uvedení sklenic do reálného provozu** –Testování signature sklenic v podniku Cobra.

4. Ideace a generování konceptů

Při prvních úvahách o směru, kterým se můj návrh bude ubírat, jsem se zaměřila na skicování různých tvarových variant sklenic, které by respektovaly požadavky jednotlivých koktejlů. Během tohoto procesu jsem zjišťovala, kde a jak je možné sklenici ozvláštnit, aniž by ztratila své základní funkční vlastnosti. Možnost reinterpretace se většinou nabízela pouze u spodní části sklenice, protože samotný tvar je často pevně svázán s typem alkoholu, který obsahuje. Například u aromatictějších nápojů je ideální tvar sklenice se zaobleným, mírně se zužujícím hrdlem, které lépe drží aroma. Naopak jiné nápoje vyžadují otevřenější tvar, který nápoji umožní „dýchat“ tak, aby se vůně rychleji rozplynuly. Snažila jsem se proto vždy vycházet ze základních znalostí o daném drinku a jakékoliv změny tvaru provádět pouze s ohledem na jeho charakter. Proto se ze začátku skici skoro nedotýkaly vrchní části sklenice i když jsem pomalu začala vnímat, který tvar může mít jaké změny.

Už během skicování jsem přemýšlela i o možných variantách povrchových úprav skla a jejich vhodnosti pro konkrétní typy nápojů. Proto pro mne byla první návštěva sklárny důležitá, jelikož jsem měla možnost vidět různé vzory skla a rozhodnout se, které techniky mohu využít právě pro tento projekt. Vedle tvarů jsem tak zkoumala i textury a způsoby, jak je vzájemně propojit, aby výsledek působil srozumitelně. Od některých návrhů jsem musela upustit, jelikož buď nesplňovaly technická nebo funkční kritéria nebo je nebylo možné realizovat. Část sklenic vznikala také čistě experimentálně. Například sklenice na signature drinky pro bar Cobra vznikly bez předem daných pravidel, měla jsem volnou ruku v návrhu tvarů a barmani si koktejly vymýšleli až dodatečně na míru konkrétním sklenicím, kde jsme konzultovali jen mírné změny. Šlo tedy o zajímavou výzvu jak pro mě, tak pro samotné barmany. Finální podobu jsme společně doladili podle vybraného drinku a možností jeho prezentace.

4.1 Vývoj tvaru a funkce

Jak jsem v předchozí části zmiňovala, při navrhování tvarů sklenic jsem se musela z velké části řídit pravidly, která vycházejí ze specifik jednotlivých drinků, zejména podle toho, jaký alkohol obsahují. Hlavním kritériem tedy bylo, aby sklenice svým tvarem odpovídala ideálnímu podání daného nápoje.

Dalším důležitým parametrem byl objem. Ten musí odpovídat typickému množství koktejlu, což se ale ukázalo být složitější, než by se mohlo zdát. V různých podnicích se totiž míchané nápoje často připravují v odlišných poměrech. Proto pro mě byla velmi důležitá konzultace s mixology v baru Cobra, kteří se v

daných drincích vyznají a byli schopni mi vysvětlit, jak velký objem by měl mít daný koktejl.

Při navrhování jsem také musela dávat pozor na to, aby sklenice nebyla plná až po okraj, většinou jsem se držela toho, že nápoj by měl sahat zhruba 10–15 mm pod okraj sklenice. Zároveň jsem si při porovnávání různých tvarů všimla například toho, že martini sklenice má velmi otevřené hrdlo, což zvyšuje riziko rozlití nápoje hlavně při provozu v baru. Proto jsem ji navrhla mírně větší než například sklenici na Negroni, která se směrem nahoru mírně zužuje, a tím i lépe drží nápoj uvnitř.

Když už jsem měla jasně stanovená všechna kritéria a vznikly první návrhy, začala jsem se u jednotlivých tvarů sklenic více zabývat tím, jak se budou ve výsledku držet. Nešlo mi jen o to, aby se sklenice pohodlně držela samotnému hostovi při pití, ale také o to, aby ji mohl barman snadno přinést ke stolu a položit, aniž by se musel dotknout horní části, odkud host pije. Tento detail považuji za důležitý z hygienického hlediska, což vnímám jako součást kvalitního servisu.

Další důležitou věcí bylo to, jak budou sklenice fungovat v provozu při mytí. Většina mých navržených tvarů pracuje se dnem z tlustého skla, což ve mně zpočátku vzbuzovalo obavy ohledně mytí. Po konzultacích s bary a podniky, které pravidelně servírují nápoje jsem, ale zjistila, že už je dnes běžné používat myčky s horizontálními šuplíky. V těchto případech je naopak výhodou, pokud sklenice nemají příliš dlouhou nožku a díky svému těžišti uprostřed jsou stabilní a snadněji se myjí a pak i skladují. U těchto sklenic je také možné využít ruční myčky na sklenice, do které se sklenice pouze zatlačí, což může provoz také urychlit.

4.2 Materiály a povrchová úprava

Každou sklenici zpracovávám jiným materiálovým přístupem. Od začátku jsem věděla, že všechny sklenice budou ručně foukané, a proto pro mě bylo zásadní zjistit, jaké jsou možnosti zpracování skla při ručním foukání, a i následně po něm.

Jak už jsem zmínila, před výběrem finálních návrhů jsem navštívila sklárnu Antares Art, kde jsem mohla prozkoumat různé způsoby úpravy povrchu a různé práce s foukaným sklem. Byla jsem překvapená, kolik možností mám i v této menší sklárně.

Například technika bublinkového skla mě překvapila svou jednoduchostí a výsledným efektem. V této sklárně tohoto efektu dosahují pomocí sody, která se přesívá přes síto přímo na horký povrch foukaného skla, nebo pomocí forem, které mají zabudované malé hroty, na kterých je soda. Při foukání do této formy vznikají bublinky pravidelně uspořádané. U svých návrhů jsem ale zůstala u první metody, která nevyžaduje výrobu takto specifické formy, a tudíž je i mnohem ekonomičtější a pro mé návrhy to nebylo ani vizuálně podstatné. [12]



Obr.6,7: vzorky bublinkového skla z dílny Antares art

Zajímavou metodou pro mě také byla metoda krakelování, kdy se sklo těsně po vyfouknutí krátce ponoří do studené vody, díky čemuž vzniká jemná síť trhlinek, které se říká krakelová struktura. Poté se dá výrobek ještě na chvíli do pece a skláš

nepatrně foukne do varu tak, aby se pukliny jemně zatavily. Tato úprava je zajímavá nejen svou vizualitou, ale i tím, že jí lze do nějaké míry kontrolovat a když se sklenice ponoří jen do určité části krakelová struktura by měla zůstat jen tam, tudíž to bylo pro můj koncept návrhu ideální. Nelze zanedbat ani to, že tato technika je znovu velmi ekonomická tím, že se dělá přímo při foukání a není k ní potřeba žádná složitá pomůcka.[12]



Obr.8: vzorek krakelového skla z dílny Antares art

Další metodou, kterou bych ráda využila a dělá se během foukání skla, je přidávání barvy do čirého skla. Líbí se mi, když je ve skle plynulé prolnutí dvou a více barev a ideálně dosažení takzvaného efektu „ombré“. U všech sklenic se

snažím pracovat s výraznější spodní částí a tato technika mi přišla jako velmi vhodná možnost. Tohoto efektu se dosahuje tak, že k roztavenému čirému sklu přidá na spodní část roztavené jinak barevné sklo a při samotném foukání se barvy začnou přirozeně míchat a vzniká právě tento plynulý přechod mezi barvami. Zkušený sklář již dokáže i odhadnout kolik jakého skla dát tak, aby vznikl přechod na požadovaném místě, ale je to stále technika, která často vyžaduje několik pokusů.

Další dvě metody úpravy skla, které mě zaujaly, se dají provádět až po vychladnutí skla. Jsou to metody pískování a broušení. Metoda pískování není technicky složitá, jen je to proces navíc po vychladnutí, kterému se chceme částečně vyhnout, jelikož daný výrobek se musí od jednoho skláře dát dalšímu, aby v práci dál pokračoval. U mého návrhu by to ale nemuselo být tak náročné, jelikož nevyužívám žádných šablon. Mým cílem je, aby spodní část byla zmatněná a vrchní čirá, tudíž se jen ochranou páskou zakryje vrchní část sklenice a na zbylý

povrch se následně bude tryskat abrazivo, dokud nebude povrch jemně zdrsňený s matnou strukturou. I když se jedná o další krok při výrobě sklenice, myslím si, že jednoduchost samotného návrhu by mohla celý proces ulehčit. [13] Poslední metoda zpracování skla, kterou budu u svých návrhů využívat, je broušení. Broušení je mechanické odebírání skla, kdy se většinou provádí řezy pomocí kotoučů, které jsou zpravidla diamantové nebo karborundové. Tato technika se zdá výrazněji náročnou, jelikož vyžaduje často pečlivou ruční práci. V mém návrhu by ale nemusela být tak náročná, jelikož se nejedná o žádné přesně definované geometrické výbrusy, spíš o volnější broušení stran sklenice. [13]

5) Prototypování a testování

V první fázi mého navrhování jsem se soustředila především na skicování a hledání různých poměrů a tvarů. V tomto čase jsem se snažila vymyslet co nejvíce rozmanitých návrhů a nezaměřovala jsem se příliš na to, jak by celková sada měla působit společně. Šlo mi spíše o to najít ke každému nápoji ideální tvar, tak aby podpořil jeho celkový dojem. To, aby vzhled sady dal více smysl, jsem začala řešit až v pozdějších fázích navrhování. V této fázi mi přišlo důležitější brát každý návrh individuálně.

Z těchto skic jsem poté vybírala nejvhodnější návrhy, které jsem dále zpracovávala v 3D programu Rhino. Zde jsem vytvořila základní digitální modely sklenic tak, abych si je mohla lépe prohlédnout v 3D prostoru. Díky funkcím v tomto programu jsem také mohla jednoduše vypočítat objemy jednotlivých sklenic, které byly z celkem složitých tvarů. Proto jsem mohla i proporce upravit tak, aby dávaly smysl s objemem. To, co jsem si představila, často ve finální velikosti nefungovalo. Velmi rychle se daly rozpoznat disproporce, které jsem na papíře neviděla a díky tomuto kroku jsem sklenice mohla přiblížit realitě.

Poté jsem návrhy přerýsovala na papír a vystříhla si je. Zkoušela jsem, jak dané návrhy působí v prostoru a viděla jsem lépe výšku a šířku návrhů. Mohla jsem si zkontrolovat, kde by se dané poměry daly držet a celkově jsem lépe viděla manipulaci s tvary, ale pořád to bylo velmi zjednodušené. Když jsem si byla více jistá proporcemi, začala jsem dělat objemové prototypy z kartonu. Ty už lépe předvedly skutečný vzhled sklenic. Byla lépe poznat stabilita návrhu a mohla jsem zhodnotit to, jak by se sklenice mohly držet v ruce. Díky tomuto jsem mohla i vidět, jak sklenice působí z různých úhlů pohledu a byla jsem schopna rychleji upravovat detaily a testovat co nejvíce variant.



Obr.9: modely z kartonu

V poslední fázi navrhování jsem z objemových prototypů z kartonu začala vytvářet 3D modely v programu rhino, které jsem později vytiskla na 3D tiskárně z PLA materiálu. Díky tomuto kroku vznikly pevnější a hmotově bližší modely. Tyto modely pro mne byly zásadní pro ověření ergonomie a pochopení celkového vzhledu sklenice. Mohla jsem model opravdu držet v ruce a vyzkoušet si, jak by se z něj dalo pít a jak by mohl být drink servírován. Také jsem měla možnost své prototypy představit přímo v baru Cobra, kde se často nesetkávají s návrhy z 3D programů a proto pro ně bylo důležité návrh vidět co nejbliž finálnímu výsledku. Tato prezentace byla důležitá, protože umožnila konkrétní představu o tom, na čem pracuji. Zároveň mi díky tomu byli schopni poskytnout zpětnou vazbu přímo z praxe. Upozornili mě právě na detaily týkající se nalévání a manipulace se sklenicemi.



Obr.10: 3D modely z PLA

Během tohoto procesu navrhování vznikalo mnoho modelů, které jsem většinou upravovala tak, aby byly více ergonomické a stabilní, zvětšovala jsem těžiště, zužovala nožku, zvětšovala hrdlo. Tyto detaily jsem z počítače ze skic nemohla vyčíst a mohla jsem je testovat až po vytvoření reálných prototypů. Celý návrh byl tedy kombinací digitální a ruční práce.

6. Výsledný návrh

Základní myšlenkou návrhu bylo, aby každá sklenice odpovídala charakteru daného drinku a zároveň se lišila od běžných sklenic, které vídáme v každém baru. Kolekci jsem nechtěla převážně sjednotit vizuálně, ale především ideou toho, že každý koktejl je jedinečný. Snažila jsem se o to vytvořit sklenice, které by byly vizitkou baru skrz nápadité servírování nápojů spíše než klasické logo na sklenicích. Navrhla jsem sadu 6 sklenic, 4 určené na klasické koktejly (martini, gin tonic, negroni, chi chi) a dvě na signature koktejly, které byly navrženy pro bar Cobra. Aby sklenice působily jako celek, spojila jsem je dvěma liniemi. První linie je jednotná výška všech sklenic, která je 75 mm a druhá je horizontální předěl spodní části sklenic, kdy jsem každou sklenici upravovala jinou technikou zpracování skla, čímž podporuji rozmanitost všech sklenic, aniž bych narušila celistvost sady.



Obr.11: Fotografie sklenic v baru Cobra

6.1.1 MARTINI

Sklenice, kterou jsem navrhla na drink martini, vychází z tradičního „V“ tvaru, který jsem uchovala. Jelikož martini se skládá z ginu a vermutu, což jsou velmi aromatické alkoholy, měly by se tyto vůně rychleji rozplynout, a proto i potřebují otevřenější hrdlo. Během pití bychom měli mít nos co nejbližší hladině a cítit tak co nejvíce všechny ingredience. Martini sklenice je svým ikonickým tvarem ale často nepraktická, jelikož její hrdlo je tak otevřené, že je více náchylná k rozlití a přepadávání. Proto jsem i zvolila sklenice nižší a s větším těžištěm a celkový objem jsem také trochu zvětšila, aby sklenice nebyla plná po okraj. Objem klasického Martini je 80 ml (60ml gin a 20ml suchý vermut), když nepočítáme s přidanou olivou. Většinou se setkáváme se sklenicemi, které jsou plné téměř po okraj a host se tak často obává právě rozlití nápoje. Věřím, že sklenice nemusí být plná až po okraj, jelikož to samotné zlepší celkový zážitek. Nožička sklenice není jen snížena a rozšířená, ale je také opískovaná, chtěla jsem tak vytvořit kontrast mezi orosenou sklenicí s martini a opískovaným spodkem sklenice. Martini se totiž klasicky podává bez ledu, ale sklenice je předem chlazená, buď tak že se dá na pár minut do mrazáku nebo se do ní před servírováním dá led. Poté se míchá gin a vermut na ledu ve vedlejší sklenici, kde se oba alkoholy ochladí a mírně zředí. Dále se přes sítko scedí přímo do chlazené sklenice. Tímto je nápoj velmi studený a při konzumaci se již neředí vodou z ledu.



Obr.12: fotografie sklenice bez koktejlu z baru Cobra



Obr.13: fotografie sklenice s koktejlem z baru Cobra

6.1.2 NEGRONI

Sklenice na Negroni je klasicky široká a nízká, podobná sklenici na whiskey. Má tlustší dno, jelikož tyto nápoje se mají pít vědomě a má tudíž i větší váhu. To samotný nápoj nepřidá, jelikož klasické Negroni má pouhých 90 ml (30 ml gin, 30 ml campari, 30 ml sladkého vermutu), ale servíruje se s větší ledovou kostkou, která se rozpouští pomaleji, a tudíž drží nápoj zchlazený, a přitom ho neředí tak rychle. Proto jsem i do návrhu volila kombinaci čírého skla na vrchní části sklenice, kde můžeme dobře vidět barvu nápoje a spodní část sklenice je zbroušená právě jako tyto kostky ledu, které se často řezou ručně a mají nahodilé zářezy. Spodní část sklenice je tím i zmatněná, tato matnost nejen podtrhává hutnost nápoje, ale i jeho studenost. Toto řešení funguje však i prakticky, kdy se sklenice lépe drží v ruce a nevznikají na ní otisky prstů. Celkový tvar sklenice je navržený tak, aby se sklenice lépe držela v ruce, a proto je skosená dole i nahoře, intuitivně tak vede uživatele k tomu, aby se mu dobře uchopila.



Obr.:14: Fotografie sklenice na Negroni bez koktejlu, z baru Cobra



Obr.:15: Fotografie sklenice na Negroni s drinkem připraveným v baru Cobra

6.1.3 GIN TONIC

Gin tonic je jedním z nejpopulárnějších drinků na světě. Je to osvěžující, lehký nápoj z 50 ml ginu a 150 ml toniku, servírovaný na ledu. Díky rozmanitosti ginů, může být velmi aromatický, a právě proto je často podáván ve sklenici copa, která je ve tvaru koule a umožňuje nápoji dobře rozvinout aroma. Ve více klasických barech se můžeme setkat s běžně používanou vysokou oválnou sklenicí, která se obecně používá na long drinky, tedy nápoje s větším podílem nealkoholické složky a s více ledem. Ve svém návrhu jsem chtěla proto tyto sklenice propojit. Sklenice má oblejší tvar pro lepší uvolnění aromat, ale nemá dlouhou nožičku, díky čemuž je stabilnější. Tvar jsem rozdělila do dvou zaoblení, díky kterým vzniká lepší držení sklenice. Celou sklenici jsem chtěla co nejčistší, jelikož charakter gin tonicu je velmi čistý a svěží, jedinou úpravu jsem udělala u spodku sklenice, kde jsem pomocí sody udělala bublinkovou strukturu, která má podtrhávat perlivost samotného nápoje.



Obr.:16: Fotografie detailu sklenice na Gin Tonic



Obr.17: Fotografie sklenice na Gin Tonic v baru Cobra

6.1.4. CHI CHI

Chi Chi je tropický koktejl, který se začíná stávat známější variantou Piña Colady, což je míchaný nápoj z bílého rumu, kokosového krému a ananasového džusu. Chi Chi má podobné složení jen místo bílého rumu se přidává vodka, je tedy složený z 30 ml vodka, 60 ml kokosový krém, 60 ml ananasový džus, servíruje se na ledu a může mít objem až 300 ml. Klasicky je tento nápoj podáváný ve sklenici hurricane, což je nejčastější sklenice na podávání tropických drinků. Svým tvarem má napodobovat vítr ve vlně a připomínat nám exotiku, ale také má svoji praktičnost, rozšířená část sklenice drží pěnu a led zatímco zúžené hrdlo má držet lépe aroma a celkově nabízí lepší uchopení sklenice. Ve svém návrhu jsem chtěla tyto křivky zachovat, ale při tom je pozměnit tak, aby nabízely jasnější držení. Celkový návrh jsem doplnila jemným bílým krémovým sklem na spodku, jelikož dříve byl koktejl Chi Chi servírovaný po vrstvách, dnes už se předem míchá a ztrácí se právě kokosový krém, který je chuťově na koktejlu velmi výrazný.



Obr.18: Fotografie sklenice na koktejl Chi Chi v baru Cobra



Obr.19: Fotografie sklenice na Chi Chi s koktejlem v baru Cobra

6.1.5 SIGNATURE 1

Tato sklenice vznikla počátečně z experimentálních návrhů, kdy mým cílem bylo vytvořit sklenici, která nabídne odlišný styl konzumace nápoje a bude se celkově lišit od klasických sklenic na koktejly. Držení sklenice jsem chtěla připodobnit držení klasické koňakové sklenice, která se drží mezi prsty a opírá se o dlaň. Toto držení považuji za velmi elegantní, a právě proto jsem ho i zvolila u této sklenice. S tímto prvotním nápadem jsem přišla do baru Cobra, kde začali vymýšlet nápoj, který by se v této sklenici podával. Výsledkem byla variace na gimlet, což je lehký koktejl na bázi vodky a citronové šťávy. Do tohoto základu se poté přidalo prosecco, které nápoji přidalo jemnou perlivost a sofistikovanost. Po navržení tohoto koktejlu jsem dále zpracovala sklenici tak, aby více charakterizovala koktejl. Přidala jsem jemnou perlivost na spodek sklenice, která přechází nahoru do čirého skla a bublinky z prosecca, které putují po stěnách sklenice, mohou ladně navazovat na probublaný spodek.



Obr.20: Fotografie sklenice na signature drink v baru Cobra



Obr.21: Fotografie detailu sklenice na signature drink v baru Cobra

6.1.6 SIGNATURE 2

Druhá sklenice na signature koktejl do baru Cobra vznikala velmi podobně experimentálně. U této sklenice jsem byla inspirovaná „V“ tvarem sklenice na martini. Chtěla jsem ale tento tradiční tvar posunout dále tak aby odpovídal lépe nárokům na barové sklenice. Líbí se mi estetika martini sklenice, jak je elegantní, ale často může být nepraktická z hlediska stability, kde se otevřeným tvarem snadno nápoj rozlévá. tento tvar také navazuje na drink, který se ve sklenici bude podávat. jedná se o frozen martini. Frozen martini většinou má mnoho variací, které si bar mění podle sezonních surovin, proto je sklenice čirá tak aby mohla vyhovovat všem těmto variantám. Její krakelovaný spodek také odkazuje na ledovou povahu nápoje, který se vyrábí z rozmixovaného ledu s alkoholem.



Obr.22: Fotografie sklenice na signature drink v baru Cobra



Obr.23: Fotografie sklenice na signature drink v baru Cobra



Obr.24: Fotografie koktejlů v baru Cobra



Obr.25: Fotografie koktejlů s pohybem v baru Cobra



Obr.26: Fotografie dopitých koktejlů na tácu v baru Cobra



Obr.27: Fotografie dopitých dynamických koktejlů na tácu v baru Cobra

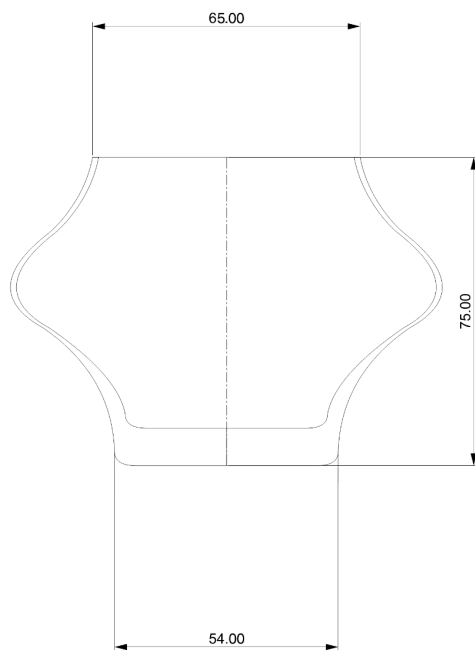
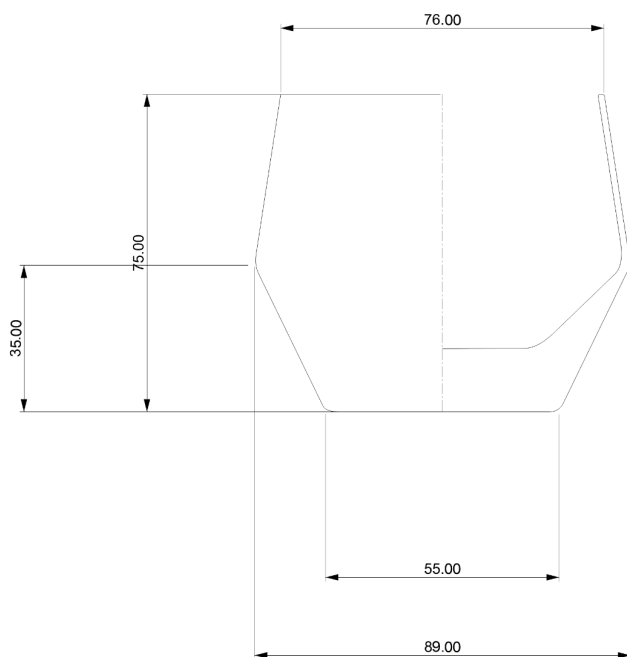


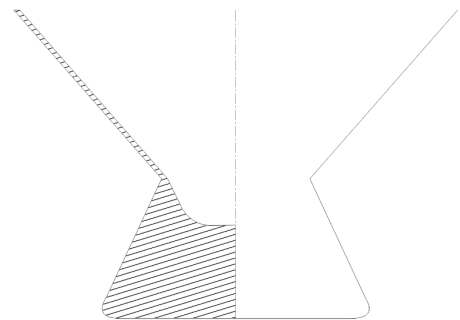
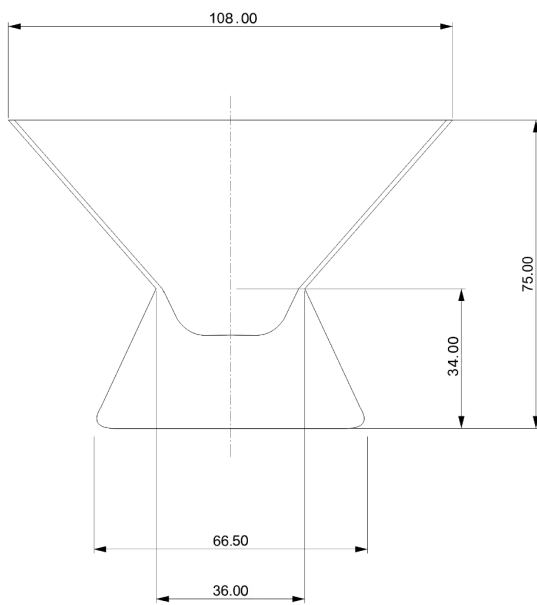
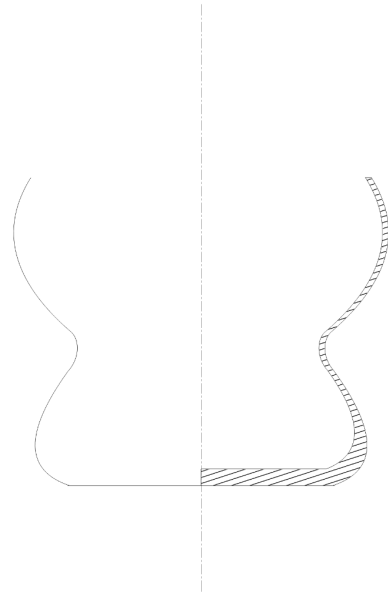
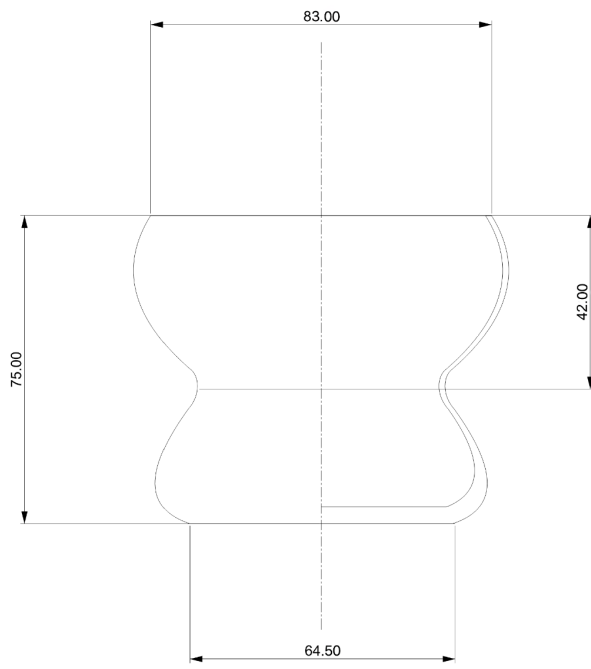
Obr.28: Fotografie přípravy koktejlu Negroni v baru Cobra 1

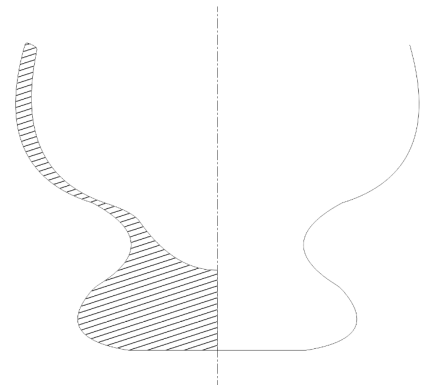
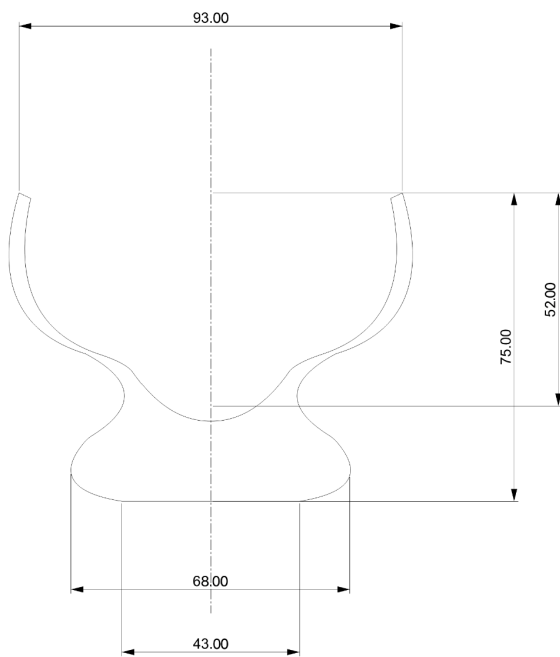
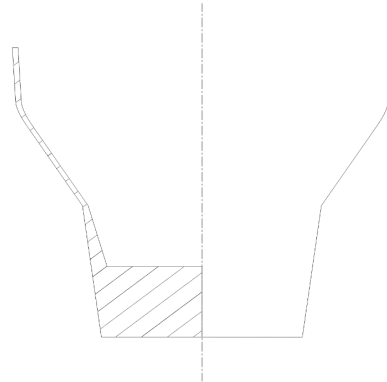
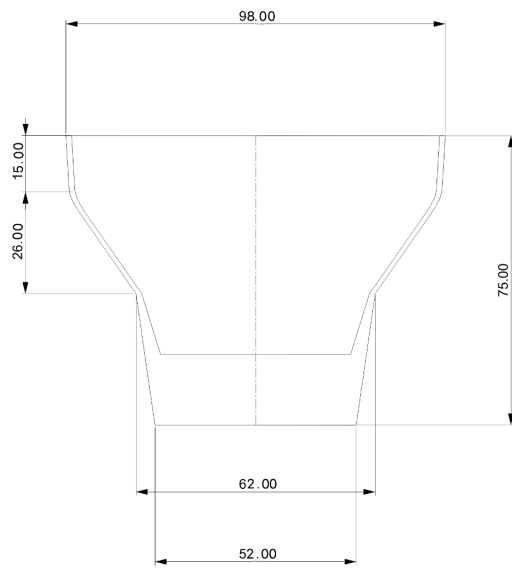


Obr.29: Fotografie přípravy koktejlu Negroni v baru Cobra 2

7) Technická dokumentace







8) Závěr a reflexe

Můj projekt byl vystavěn na osobní zkušenosti a zkoumání prostředí současné barové kultury. Konceptem bylo přinést individuální přístup ke každé sklenici, která tím bude podporovat jedinečnost každého nápoje i hosta. Téma se může z počátku jevit velmi vymezeně, ale moje představa byla, udělat sklenice, které by se odlišovaly od námi již známých klasických sklenic na koktejly, které vídáme ve většině barech. To, že se sklenice odlišují, nebylo pouze záměrem přiblížení estetiky k charakteru nápoje, ale také k tomu, aby se samotný bar mohl vymykat stereotypním sklenicím a vytvářet si tak atmosféru, která se liší, tudíž je zapamatovatelná.

Jednotlivé návrhy sklenic nevytváří na první pohled jednotnou kolekci. Všechny sklenice sdílejí stejný rukopis, který je postavený na individualitě. Právě v jejich vizuální rozmanitosti vzniká harmonie jemnými náznaky, jako je výška a zpracování skla do poloviny sklenice.

Tohoto jsem dosáhla i u sklenic, kde jsem se obávala, že technologie nebude možná regulovat jen do části sklenice. Právě u bublinkového skla jsem se obávala, že nebude dosažitelné udržet sodu, která vytváří bublinkový efekt, jen v části sklenice, ale i to se nakonec podařilo. Celý projekt беру jako velmi obohacující, díky všem různým technologiím, se kterými jsem se seznámila a lépe je pochopila. Bylo to pro mě přínosné i z mnoha dalších úhlů, jelikož jsem díky ochotě pracovníků ve sklárně, brusírně i pískovací dílně mohla být u každé části procesu výroby.

Celý projekt jsem také postavila na úzké spolupráci s barem Cobra, ve kterém jsem své návrhy konzultovala. Spolupráce z počátku byla bez ambice na reálné využití návrhů v provozu, ale nakonec mé návrhy na sklenice na signature koktejly ocenili natolik, že se do baru budou realizovat. Tuto spolupráci vnímám jako potvrzení, že jsem se v projektu vydala správným směrem a že se jedná o návrh s reálným potenciálem do budoucna.

Jediné, co bych chtěla změnit, kdybych měla více času, tak bych se chtěla ve výrobě více zaměřit na detaily jako je, jak tlusté má být dno sklenice a jakou tloušťku má mít hrdlo sklenic. Jelikož jsme pracovali pouze na vzorkách výrobku, tak jsme směřovali většinu času na zkoumání technologií a jak dosáhnout požadovaného efektu ve skle. Tudíž sklenice vznikaly z tlustého skla a tím se jim často změnil i objem.

Jinak jsem se svým projektem velmi spokojená a jsem vděčná baru Cobra, že vidí v mé práci potenciál.

9) Zdroje – literatura

- [1] E. Sampson, G. Chittenden a H. Croswell, *The Balance*, and *Columbian Repository*, roč. 5, č. 1, Hudson, 13. května 1806, s. 146
- [2] MARTIN, Scott C. *The SAGE Encyclopedia of Alcohol*. Thousand Oaks: SAGE Publications, 2014.
- [3] FOX, William. The history of cocktails [online]. 26. dubna 2023 [cit. 2025-04-19]. Dostupné z: <https://www.williamfoxuk.com/post/the-history-of-cocktails>
- [4] MOZR, Tomáš. *American Bar – fenomén evropských metropolí: Londýn, Berlín, Praha*. Praha, 2014. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze, Filozofická fakulta.
- [5] MIKŠOVIC, Alex. *Bar: mixologie, historie, management*. Praha: Slovart, 2009.
- [6] SVÁČEK, Daniel. *Vývoj barmanství*. Praha, 2014. Bakalářská práce. Vysoká škola hotelová v Praze 8, Katedra hotelnictví.
- [7] THOMAS, Jerry. *How to Mix Drinks, or The Bon Vivant's Companion*. New York: Dick & Fitzgerald, 1862.
- [8] ROSS, Christopher. *Inside the World of Bartending Competitions* [online]. 2016 [cit. 2025-04-19]. Dostupné z: <https://punchdrink.com/articles/inside-the-world-of-bartending-competitions/>
- [9] Hostimil. *Roč. 44, č. 39, Praha, 1927, s. 565*.
- [10] FACCHINETTI, Giorgio. *ABC Del Flair*. [online]. 2024 [cit. 2025-05-16]. Dostupné z: <https://giorgiofacchinetti.com/wp-content/uploads/2024/10/ABC-Del-Flair-Bartending-Italiano.pdf>
- [11] CHVALOVÁ, Kateřina. *Význam storytellingu v reklamě*. 2024. Diplomová práce. Vysoká škola kreativní komunikace, Katedra marketingových komunikací, Kreativní marketing a komunikace.
- [12] STRNADEL, Ondřej, a Josef DIVÍN. *Hutní zdobící techniky*. Projekt Operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost. Zlín,]. Univerzita Tomáše Bati v Zlíně, s. 19.
- [13] VONDRUŠKA, Vlastimil. *Sklářství*. Praha 2002, ISBN: 80-247-0261-4 (str.41, 63)

10) Zdroje – Obrázky

Obr. 01: americký bar – Obecní dům – fotografie z roku 1962- (zdroj: [Online] [cit. 2022-5 15].

Dostupné

z: https://www.facebook.com/photo.php?fbid=544673701422735&id=100076403293563&set=a.177900278100081&locale=tr_TR)

Obr.2: miska a servírovací set na punch. (zdroj: [Online] [cit. 2025-5 15].

Dostupné z: <https://www.txantiquemall.com/antique-punch-bowls/>)

Obr.3.4.5.: První tři sklenice v soutěži Bombay sapphire glass v roce 2008 (zdroj: [Online] [cit. 2025-5 15].

Dostupné z: <https://www.dezeen.com/2008/09/22/winner-of-bombay-sapphire-designer-glass-competition/>

Obr.6-29: Vlastní archiv autorky