

Posudek vedoucího bakalářské práce.

Název: Stolovací set do specifického prostředí – kolekce sklenic na míchané nápoje

Student: Posudek vedoucího bakalářské práce.

Student: Iva Kopecká

Vedoucí bakalářské práce MgA. Jan Jaroš

1. Splnění zadání

Upřesněné zadání si klade za cíl vytvořit rozšířenou kolekci nápojového skla na vybrané míchané nápoje, ať se jedná o klasiku, či nápoje specificky vytvořené barmanem pro konkrétní podnik (tzv. signature drink). Iva využila na konzultace známý Bar Kobra. Koncepce i návrh autorských sklenic se nese na vlně zážitkových restaurací, které spolu s podávaným jídlem vedle samotné chuti a vůně cílí i na vizuální zážitek z pokrmu. Takové restaurace jsou pak známy tím, že si své servírovací náčiní nechávají navrhovat a zhotovovat na míru mnohdy renomovanými designéry. V tomto případě nápaditá kolekce své cíle splnila, i když při běžné prezentaci bude budit rozpaky její zdánlivá roztříštěnost, která má ale svá jasná pravidla a důvody podřizující vše maximálnímu zážitku z konkrétního míchaného nápoje.

2. Písemná část práce.

Písemná práce je správně strukturovaná a splňuje veškeré náležitosti písemné části bakalářské práce. Tedy od analytické, přes proces navrhování , až po finální dokumentování průběhu realizace. Závěr práce je korunován spojením - symbiózou sklenice s konkrétním drinkem.

Velmi podnětnou pro mne byla část věnovaná historii barů a míchaných nápojů, včetně jejich definice. Stejně tak současné směřování a trendy v oboru Mixologie se záměrem prohlubovat a posouvat míchané nápoje od pouhých chutí ke komplexnímu zážitku, jak je v práci zmíněno „ nabídnout něco nečekaného, neznámého“. „Oslovovat pomocí inovativních kombinací, chutí, vůní a vizuálních prvků. Tyto záměry v podstatě sledují současné trendy napříč gastronomickými obory.

3. Celkové hodnocení a návrh klasifikace.

Práci hodnotím jako ucelenou a komplexní s s jasným zacílením na individualitu každého drinku a podniku, kde je podáván. V této interpretaci si každý nápoj zaslouží svou individuální skleničku. Iva se neomezuje pouze na jednoduché tvarování v podobě foukání tvaru do forem. Každý její návrh odkazuje na jinou povrchovou úpravu, či specifickou sklářskou technologií i s vnitřní úpravou za tepla. Nechci zabíhat do detailů, které studentka jistě popíše ve své obhajobě.

Zprvu jsem byl k tomuto způsobu práce skeptický , neb jsem byl zvyklý hledat spíše sjednocující – scelující prvky kolekcí nápojového skla, dle zaběhnutých konvencí. Tento přístup je ale naprosto odlišný a přirovnal bych jej spíše ke kompaktnosti cukrárenských výrobků, které mají svůj tvar chuť vůni, dle kterých je rozpoznáte (laskonku od větrníčku etc.) Stejně tak k tomu přistoupila i Iva, která sklenicím rovněž dala specifický tvar tu podpořený brusem, krakelováním, či pískováním. Tento princip je uplatnitelný, jak u malých, tak i větších sérií, ale vždy s důrazem na ruční řemeslné zpracování . I v tomto vidím paralelu s individuálním přístupem ve špičkových barech. I přes odchylky výroby v nedodržení poměrů a sil, které v sobě nese prototypování v malých zkušebních sériích bylo zadání s jejími cíli splněno.

Z mého pohledu má kolekce potenciál k dalšímu zlepšení a prohlubování mezioborové spolupráce Barmanů – Mixologů a produktových designérů. Vnímá a posouvá stávající trendy. Zároveň v této práci vidím i směřování Ivany, která ve většině svých prací v průběhu bakalářského stupně pracovala

se sklem pracovala a prohlubovala si tak povědomí a zkušenosti. Zúročení zkušeností s tímto materiálem je zde patrné, stejně jako jistá nevyzpytatelnost skla, která ale stejně tak dobře umí příjemně překvapit, jako i potrápit.

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnotit písmenem A.

MgA. Jan Jaroš

Vedoucí bakalářské práce