H M O Ž D Í Ř

BARBORA DOLEČKOVÁ

ZÁKLADY DESIGNU II

ZD BÉBAROVÁ

LS2021

M O T I V A C E

Hmoždíř je zajímavá kuchyňská pomůcka, která se v různých podobách už desítky tisíc let používá k rozmělňování bylin, koření, nebo krystalických látek. Oproti sekání nebo mixování je možné dosáhnout většího narušení struktury a uvolnění výraznějších vůní a chutí. V dnešní době bohužel není v každé domácnosti běžně k vidění a nachází využití spíše v orientální kuchyni, než při přípravě tradičních českých pokrmů.

Možná i díky situaci, kterou si nyní prochází celý svět, a s ní související změně životního stylu se domácímu vaření věnuje čím dál více nadšenců. Současným trendem je hledání nových chutí a kombinování tradičních postupů světových kuchyní a zároveň používání čerstvých surovin a ustupování od polotovarů. I proto si myslím, že se nemusíme bát, že by hmoždíř upadnul v zapomnění a jeho oblíbenost v budoucnu spíše vzroste.

Svůj hmoždíř bych chtěla věnovat lidem, které vaření baví a jsou ochotni mu věnovat čas, kteří se nebojí experimentovat a zkoušet recepty z celého světa. Lidem, kteří chtějí hmoždíř běžně používat nejen na drcení koření, ale i pro přípravu pest, dipů a jiných pokrmů.

ANALYTICKÁ ČÁST

NA CO VŠECHNO MŮŽEME HMOŽDÍŘ POUŽÍT?

- drcení sušených bylinek
- rozmělnění čerstvých bylinek – uvolní výraznější aroma než při sekání
- drcení koření – různou dobou drcení můžeme dosáhnout různé jemnosti
- drcení česneku – hmoždíř se lépe čistí než klasický děrovaný lis na česnek
- drcení oříšků
- pesto
- salsa – rozmělnění pečené zeleniny – ve větším hmoždíři se dá omáčka připravit i podávat
- curry pasta
- guacamole
- a tak dále…

CO DĚLÁ DOBRÝ HMOŽDÍŘ?

- Odolný materiál – zpracování některých surovin vyžaduje vynaložení větší síly a hmoždíř při používání rozhodně nesmí prasknout, nebo se odírat. Jelikož technologie tlučení zůstává po tisíce let stále stejná, může se hmoždíř předávat z generace na generaci.
- Dostatečná velikost hmoždíře – zatímco na drcení malého množství koření postačí hmoždíř velikosti šálku na kávu, na přípravu pomazánek, dipů, curry pasty, nebo pesta je potřeba poměrně velká miska. Rozdělovat přípravu na několik várek a k tomu zašpinit další nádobí je velká nepříjemnost.
- Dostatečná hloubka misky hmoždíře – koření by nemělo při tlučení přeskakovat přes okraj.
- Velikost tloučku – některé hmoždíře se prodávají s krátkým tloučkem, který se špatně drží a při tlučení naráží ruka na misku hmoždíře. Délka tloučku by měla být odvozená od hloubky hmoždíře.
- Tvar tloučku – abychom dokázali vyvinout co největší sílu, musí být část tloučku určená pro uchopení dostatečně široká.
- Povrch – neměl by být příliš porézní, aby v něm neulpívaly zbytky potravin a dobře se čistil. Na druhou stranu by neměl být úplně hladký. Určitá míra drsnosti povrchu zefektivňuje práci.
- Skladnost/vzhled – hmoždíř by měl být buďto lehký a skladný, nebo dostatečně estetický na to, aby mohl trávit většinu času na lince jako dekorace. Je také dobré vyřešit ulpívání prachu v misce, aby se nemusel před každým použitím omývat vodou.

PŘÍKLADY EXISTUJÍCÍCH ŘEŠENÍ:

Obr. 1: David Del Valle

- kompaktní tvar
- do hmoždíře se nepráší
- není vhodný k přípravě omáček

Obr. 2: Magnus Design

- jednoduchý, elegantní, bytelný
- hodí se do moderního interiéru
- hmoždíř není za co držet
- tlouček je nahoře příliš úzký a zakončený hranou, nedá se do něj

Obr. 3:

- Tlouček se dobře drží a můžeme se do něj pohodlně opřít
- originální tvar
- tlouček nemůže sloužit k promíchávání surovin
- opět vhodný spíše jen na koření

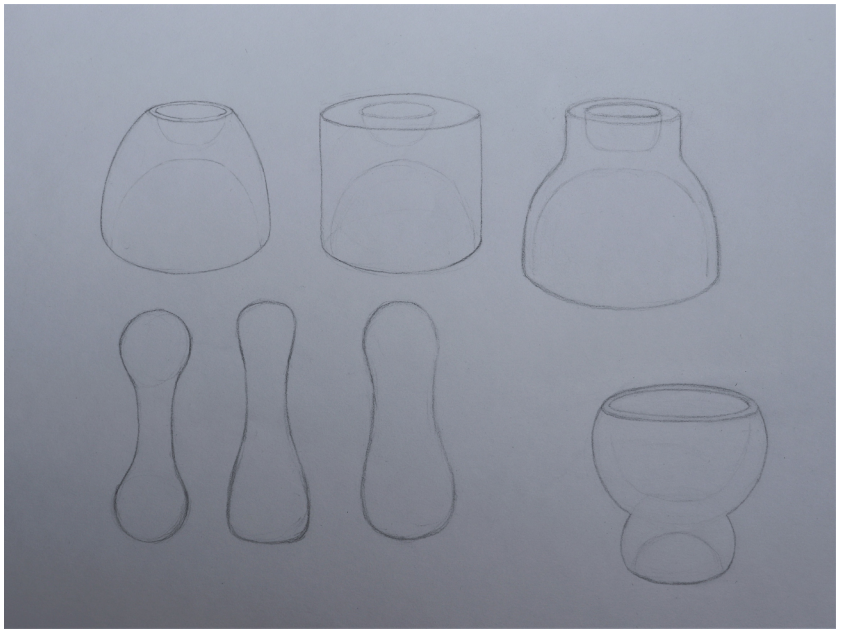
PRVNÍ NÁPADY

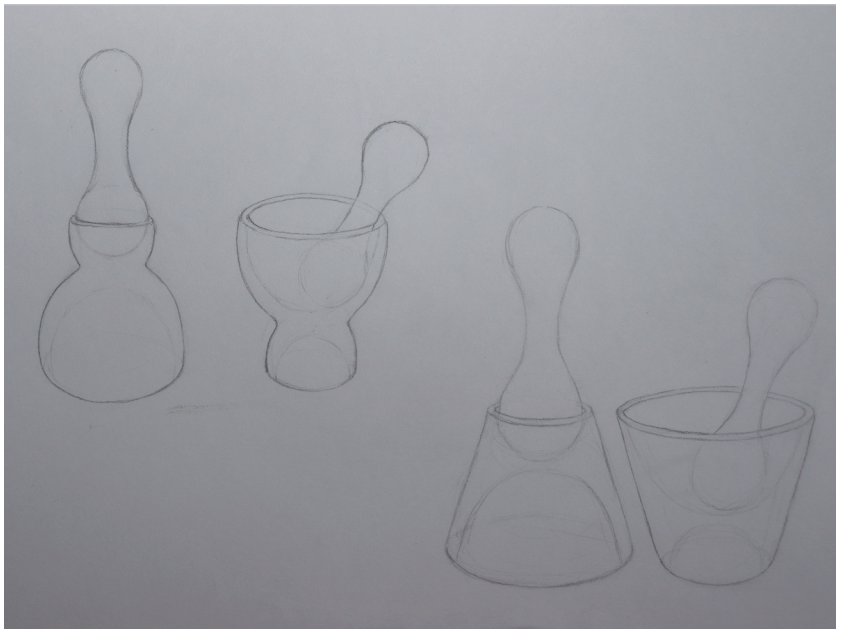
Rozhodla jsem se vytvořit velký hmoždíř, který by zvládnul celou škálu úkolů od drcení koření po přípravu tekutých omáček.

Zaměřila jsem se také na vzájemnou komunikaci hmoždíře s tloučkem - měly by tvořit jeden kompaktní celek.

Zaujala mě možnost využití obou stran hmoždíře. Při rešerši jsem si všimla, že u některých hmoždířů jedna strana slouží pro drcení a druhá jako stojánek pro tlouček. Toto řešení jsem ale našla pouze u drobných hmoždířů na koření.

U většího hmoždíře bychom mohli obě strany používat k drcení - jedna by měla větší objem, druhá, menší, by sloužila k rozmělnění malého množství jednotlivých surovin.





Obr. 4-5: kresebné návrhy

PRVNÍ MODELY - ZKOUŠKA TVARŮ

Obr. 6-11 : pracovní modely

Rozhodla jsem se pro tvar přesípacích hodin. Aby tlouček přesně zapadal do menší misky a zároveň s ním stále bylo možné pohybovat, využila jsem kulový tvar. Narazila jsem ale na problém se stabilitou – těžiště tloučku bylo příiš vysoko a nejspíš by snadno přepadával.

Obr. 12–14 – pracovní modely

EXPERIMENTOVÁNÍ S TVAREM TLOUČKU...

Obr. 15–17 – modely tloučku

FINÁLNÍ TVAR

Nakonec jsem kulovou plochu tloučku zvětšila a více ořízla. Tento tvar je dostatečně stabilní a zachovává možnost krouživého pohybu při drcení v menší misce. I ve větší misce je díky velké ploše tloučku práce efektivnější.

Obr. 18-19 - finální tvar

Obr. 20

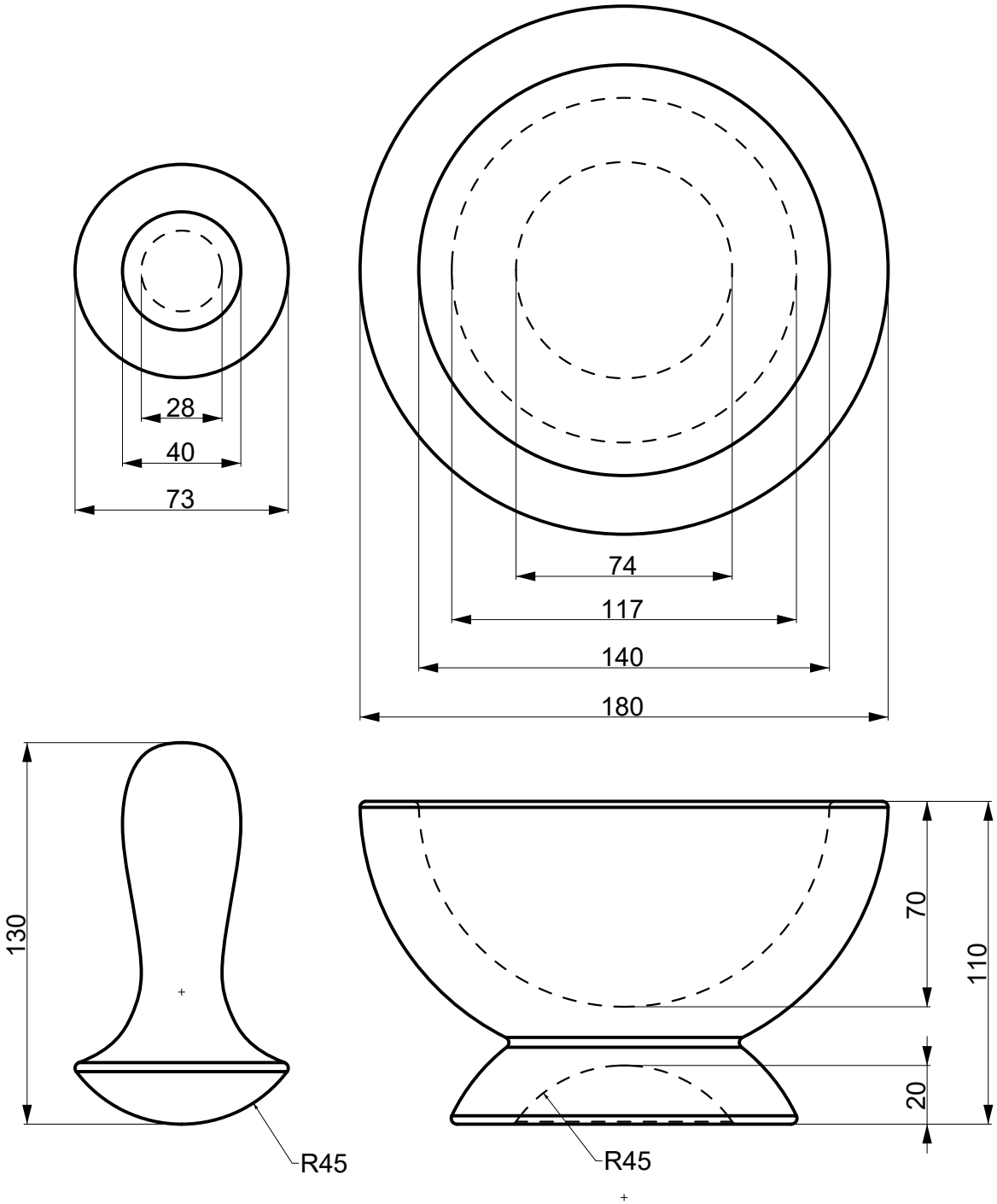
Obr. 21

Obr. 22

Obr. 23

Obr. 24

Obr. 25



Obr. 26

MATERIÁL

Jako materiál bych zvolila mramor pro hmoždíř a olivové dřevo pro tlouček. Tato kombinace je typická pro tradiční hmoždíře středomořských států a vyniká zvláště při přípravě pest a jiných krémových omáček. Další možností je vyrobit z kamene jak hmoždíř, tak tlouček. V tomto případě by ale možná bylo potřeba více zaoblit hranu tloučku, aby nemohlo dojít k jejímu odštípnutí. Přikláněla bych se tedy ke kombinaci dvou materiálů.

ZDROJE OBRÁZKŮ

1. https://food52.com/shop/products/724-natural-stone-mortar-pestle?sku=3871
2. https://www.dezeen.com/2017/09/17/david-del-valle-mortar-pestle-resembles-ancient-colombian-artefact/
3. https://www.designweek.co.uk/issues/may-2012/extraordinary-design-from-croatia/