SLEZSKÁ UNIVERZITA V OPAVĚ
Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě
Institut tvůrčí fotografie

DIPLOMOVÁ PRÁCA

Vývoj fotografie jedla v kuchárskych knihách na území Česka a Slovenska

V Opavě 2020 Diana Dobrescu

SLEZSKÁ UNIVERZITA V OPAVĚ
Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě
Obor: Tvůrčí fotografie

Diana Dobrescu

Vývoj fotografie jedla v kuchárskych knihách na území Česka a Slovenska

The evolution of Czech and Slovak food photography in books

Diplomová práca



Vedúci diplomovej práce: doc.Mgr. MgA. Tomáš Pospěch, Ph.D.
Oponent diplomovej práce: MgA. Štepánka Stein
V Opavě 2020

SLEZSKÁ UNIVERZITA V OPAVĚ

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Akademický rok: 2019/2020

Zadávající ústav:	Institut tvůrčí fotografie
Studentka:	Bc. Diana Dobrescu
UČO:	47064
Program:	Filmové, televizní a fotografické umění a nová média
Obor:	Tvůrčí fotografie
Téma práce:	T: Vývoj fotografie jedla v kuchárských knihách na území Česka a Slovenska
Téma práce anglicky:	T: The evolution of Czech and Slovak food photography in books
Zadání:	Teoretická práca zaznamenáva vývoj fotografie od jej výskytu v kuchárských knihách až po súčastnosť na území Česka a Slovenska. Cieľom tejto práce je pomenovať a hľadať štýli fotografických techník, manipulácií a kreativity daných období.
Literatura:	POSPĚCH, Tomáš, FIŠEROVÁ, Lucia. Role fotografie. POSITIF, 2019. ISBN 978-80-87407-27-1. BRIGHT, Susan. Feast for the eyes. APERTURE, 2017. ISBN 978-15-97113-61-8. KUNEŠ, Aleš, POSPĚCH, Tomáš. Čítanka z teorie fotografie. Opava: ITF, FPF, Slezská univerzita v Opavě, 2003. NOVOTNÁ, Petra. Vývoj kuchařky jako knižního žánru. Olomouc: Bakalářská diplomová práce, Univerzita Palackého v Olomouci, Filozofická fakulta, 2016. ŠMOK, Ján. Teorie skladby fotografického obrazu. Opava: ITF, FPF, Slezská univerzita v Opavě, 1994. FLUSSER, Vilém. Za filosofii fotografie. Hynek, 1994. ISBN 80-85906-04-X Všeobecný encyklopedický slovník
Vedoucí práce:	doc. Mgr. Tomáš Pospěch, Ph.D.
Datum zadání práce:	12. 3. 2020

Souhlasím se zadáním (podpis, datum):

.....

prof. PhDr. Vladimír Birgus

vedoucí ústavu

Abstrakt

Témou tejto diplomovej práce je fotografia a jej vývoj v kuchárskych knihách na území Česka a Slovenska. Diplomová práca približuje vývoj fotografie v kuchárskych knihách od jej vzniku až po súčasnosť. Práca obsahuje prehľad autorov, ktorí sa venujú fotografií jedla.

Abstract

The present thesis investigates the evolution of photography in Czech and Slovak cookbooks. It presents the progression of recipe photography from its beginnings until today, as well an overview of food photography authors.

Kľúčové slová

Fotografia jedla, kuchárske knihy, vývoj fotografie, slovenská fotografia, česká fotografia

Keywords

Food photography, cookbooks, evolution of photography, slovak photography, czech photography

Prehlásenie

Čestne prehlasujem, že som predkladanú diplomovú prácu vypracovala samostatne a použila iba pramene uvedené v zozname použitej literatúry.

Poďakovanie

Rada by som sa poďakovala vedúcemu diplomovej práce doc. Mgr MgA. Tomášovi Pospěchovi, Ph.D. za odbornú pomoc a rady pri jej práce.

Súhlas

Súhlasím so zverejnením práce v Univerzitnej knižnici Slezské univerzity v Opavě, v knižnici Uměleckoprůmyslového muzea v Prahe a na webových stránkach Institutu tvůrčí fotografie.

Diana Dobrescu 31.7. 2020

Obsah

I.	**Úvod**	9
II.	**Význam a úloha kuchárskych kníh**	**12**
III.	**Vznik a vývoj kuchárskych kníh v Československu**	**15**
	Ilustrácia v kuchárskych knihách	16
	Stolečku prostři se - 1947	22
	Tlač a fotografia	24
IV.	**1948-89 Kuchárske knihy za socializmu**	**26**
	1956-68 Vývoj fotografie a kuchárskych kníh	28
	Fotografie a kuchárske knihy od roku 1968 do roku 1989	36
V.	**Fotografie a kuchárske knihy od roku 1989 po súčasnosť**	**58**
	Produkcia kuchárskych kníh v 90. rokoch 20. storočia	58
	Súčasné fotografické a grafické trendy v kuchárskych knihách	72
VI.	**Fotografi a ich tvorba v kuchárskych knihách**	**92**
VII.	**Záver**	**100**
VIII.	**Príloha - Rozhovory**	**101**
	Rozhovor s fotografom - Zdeněk Lhoták	101
	Rozhovor s fotografom - Jaroslav Prokop	105
	Rozhovor s fotografom - Dušan Křístek	110
IX.	**Zoznam použitých zdrojov**	**114**
	Zoznam použitej literatúry	114
	Zoznam internetových zdrojov	114
	Zoznam použitej literatúry - obrazové prílohy	116
X.	**Menný zoznam**	**118**

I. Úvod

"Sme to, čo jeme. Jedlo poháňa a formuje naše fyzické telá zvnútra a je vonkajším vyjadrením našich potešení a našich zásad. Prekračuje hranice v každom zmysle. Stravovanie je jedným z najzákladnejších, najpriemernejších a najhorších skutkov, je však zachytené v našich rituáloch, náboženstvách a oslavách. Je to najhumánnejšia nutnosť človeka, ktorý potrebuje - či už fyzicky alebo kultúrne. Jedlo môže znamenať životný štýl alebo národ, nádej alebo zúfalstvo, hlad alebo nadbytok. Je to miesto protestu a kontroly. Môže posilniť alebo oslabiť stereotypy. Je to paródia - ako v smiešnom potravinovom boji - ale tiež symbolizuje najjemnejšie aspekty kultúry. Nesie naše túžby a fantázie; môže zastupovať sex, byť signálom stavu alebo sa zapojiť do našej politiky, zradiť naše postoje týkajúce sa prisťahovalectva, domácich otázok, životného prostredia, práv zvierat a cestovania. Nakoniec, jedlo nie je len o doslovnej chuti, ale aj o chuti s veľkým T - o životných štýloch, o ktoré sa usilujeme, o stavebných kameňoch samotnej kultúry."[1]

"Fotografie jedla sa zriedka týkajú iba jedla."[2]

Môžu byť nositeľom všetkých druhov fantázií a reality. Dotýkajú sa mnohých aspektov nášho života, či už verejného alebo súkromného. Fotografie sa, samozrejme, dajú nájsť nielen v kuchárskych knihách, ale aj v umení, móde a reklame alebo ako ľudová, priemyselná a redakčná fotografia. Napriek všadeprítomnosti fotografií potravín/jedla - alebo možno aj kvôli tomu - sa o týchto obrázkoch zriedka hovorí v celom rozsahu.

Prvé fotografie potravín/jedla sa vyznačujú dvoma paralelnými dejinami: umeleckou a kuchárskou. Obe prostredia však ukazujú, že fotografia je magické médium, ktoré si požičiava, kopíruje a prispôsobuje sa iným praktikám, aby vytvorilo niečo jedinečné.

[1]BRIGHT, Susan: *Feast for the eyes: The story of Food in Photography.* Aperture Foundation, China, 2017, ISBN 978-1-59711-361-8. S. 6. - vlastný preklad

[2] BRIGHT, Susan: *Feast for the eyes: The story of Food in Photography.* Aperture Foundation, China, 2017, ISBN 978-1-59711-361-8. S. 6. - vlastný preklad

Začiatkom devätnásteho storočia sa umeleckí fotografi verne držali tradícií maľby, reprodukovania zavedených žánrov a vyzvania na rovnaké stratégie a symboliku. Rané fotografie znázorňovali určité potraviny ako symboly: broskyňa - plodnosť, jablko ako zakázané ovocie alebo hrozno, ktoré odkazuje na gréckeho boha Dionýza a symbolizuje prebytok a dobré bývanie. Spolu s alegorickými významami a podobnosťami s maliarstvom ukazuje fotografovanie jedla aj veľké rozdiely medzi fotografiou a maľbou a neistoty týkajúce sa jej vlastného stavu, ktoré trápia jej históriu. Bez preukázanej histórie v umení sa fotografia ešte nedokázala dokázať. Rovnako ako umenie, aj kuchárske knihy nám hovoria o hodnotách ich času a nie sú o nič menej bohaté na symboliku a konotáciu.[3]

Ako autorka tejto diplomovej práce pociťujem potrebu opísať svoje pohnútky k tvorbe tohto textu. Fotografia je dôležitou súčasťou mňa a môjho života. Pohybujem sa však na tenkom ľade komerčnej fotografie a umenia. Mojou bytostnou súčasťou je tieto dva svety spájať a neoddeľovať ich od seba. Je množstvo umeleckých prác, ktoré sa venujú fotografii jedla a rozoberajú symboliku, kultúru, sociálne aspekty života, protesty, názory a umenie. Ide však často o projekty, menšie série fotografií, kde nie je hlavnou úlohou sprostredkovať vizualitu bežným ľuďom a existuje možnosť pracovať s vysvetlením autora alebo anotáciou. Sú ľudia a teoretici, ktorí sa venujú rozoberaniu množstva zaujímavých umeleckých projektov, ale je možné, že takýto čas je potrebné venovať aj komerčným fotografiám a veciam, ktoré sú súčasťou našich životov a stereotypov. Sú to jednoduché a všedné veci, ktoré zrkadlia dobu, v ktorej sme žili alebo žijeme. Rozhodla som sa pracovať s kuchárskymi knihami, kde neberiem do úvahy, či sú autori fotografií len profesionáli. Hľadať zmysel fotografie v kuchárskych knihách, ktoré patria odjakživa k najpredávanejším knihám a objavujú sa pravdepodobne v každej domácnosti. Myslím si, že je možné nájsť paralelu medzi úžitkovou knihou a umeleckým znázornením, medzi komerčným projektom a kultúrnym zrkadlom národa, medzi povrchnosťou a absurdnosťou. Ďalšou vlastnosťou fotografie je jej spôsobilosť zaznamenať kultúru, prítomnosť, názory a životné príbehy. Je bezpredmetné, či ide o autorské dielo alebo všadeprítomnú všednú fotografiou.

[3]BRIGHT, Susan: *Feast for the eyes: The story of Food in Photography.* Aperture Foundation, China, 2017, ISBN 978-1-59711-361-8. S. 6.

Fotografie nám umožňujú retrospektívne nahliadnuť do minulosti a odrážajú dnešnú prítomnosť. Čo o nás hovoria fotografie v kuchárskych knihách od počiatku po súčasnosť? Môžeme v nich čítať dobu, v akej vznikli? Môžeme hovoriť o estetickom a technickom progrese? Môžeme usúdiť, či išlo o nejaké trendy, štýly, ktoré charakterizujú dobu, v ktorých fotografie vznikali? Môže nás niečo prekvapiť alebo vydedukujeme, že fotografia jedla je už dlhodobo na pokraji kreativity a hľadať v nej druhý aspekt nemá význam ?

Zmyslom tejto práce je ukázať, ako sa menila fotografia v kuchárskych knihách v Česku a na Slovensku až po súčasnosť. Čo na ňu vplývalo a čo ju podmieňovalo k zmene? Hľadať zaujímavosti a výnimky. Skúmať fotografiu, ako sa správa ako ucelený projekt v kuchárskych knihách. Pomenovať negatíva a chyby, ktoré vznikali v časových obdobiach. Čo bolo možné a kde končila hranica.

K daným informáciám sa však práca musí prepracovať aj cez množstvo rôznych tém, ktoré s určitosťou vplývajú na fotografiu (technika, technické možnosti, kultúrno-sociálne aspekty doby, politická situácia, názory a história vzniku kuchárskych kníh). Je nutné aby som rozobrala fotografie a knihy či už po technickej, obsahovej alebo grafickej stránke. Venovala sa knihám, ktorých obsahom sú recepty rôzneho druhu, nehľadím len na fotografie jedla, pretože súčasťou kuchárskych kníh sú aj dokumentárne a opisné fotografie. V určitých obdobiach vznikajú aj špecifické druhy kuchárskych kníh, ktoré sú súčasťou tejto literatúry. Pomocou rôzneho výberu kníh budem hľadať paralely.

Neexistujú odborné knihy, ktoré by mapovali historický prierez vzniku kuchárskych kníh a jej podôb až do súčasnosti v rámci Česka a Slovenska. Pracujem však s rôznymi typmi bakalárskych a diplomových prác, v ktorých nachádzam informácie o vzniku a histórii kuchárskych kníh. Držím sa dôležitých "kuchárok", ktoré podnecovali rozvoj tohto fenoménu, alebo si vyslúžili poctu kvôli novým pohľadom, zmenám alebo grafickým prvkom. Kupujem ich, čítam, prechádzam intuitívne knihami, ktoré ma zaujmú po fotografickej stránke, alebo z nich vyberám zaujímavosti, ktoré obsahujú aj informácie o dobe.

Dopĺňam túto prácu o dialógy s fotografmi, ktorí sa v minulosti alebo v súčasnosti venujú fotografii jedla. Je podľa mňa dôležité spresniť, že základom tejto diplomovej práce je hľadať

a pracovať s fotografiou, ktorá sa nachádza len v kuchárskych knihách, keďže knihy o varení sú prítomné v každej domácnosti a obsahujú okrem presných textových pracovných postupov aj rozsiahly fotografický celok. S príchodom fotografie tak knihy dostali oveľa živšiu podobu. Ich informatívny charakter, ktorý nás častokrát inšpiruje k vareniu, je podporený obrazmi, napomáha vo vizualizovaní procesu a tvorby pokrmu. V diplomovej práci som sa snažila uchopiť podobu a význam fotografie v kuchárskych knihách od jej vzniku až po súčasnosť. Počas celej diplomovej práce budem sprevádzať čitateľa aj odbornými prierezmi a informáciami, ktoré sú dôležité k pochopeniu podstaty práce.

II. Význam a úloha kuchárskych kníh

„*Kultúru národa nedefinujú len veľké literárne a filozofické diela či slávna história, ale aj veci bežné, s ktorými sa ľudia stretávajú každý deň. Medzi ne určite patrí aj gastronómia, ktorá tvorí dôležitú súčasť národnej identity,*“ povedala generálna riaditeľka SNK Katarína Krištofová v článku národnej knižnice.[4]

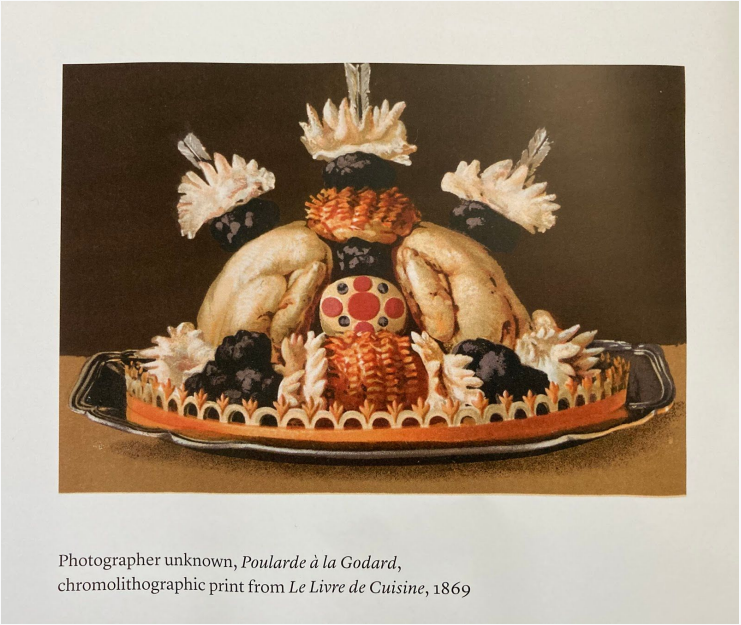
“Kuchárky” v našom svete existujú už niekoľko storočí. Rukou písané recepty, tzv. rukopisy, môžeme datovať už v časoch stredoveku. Kuchárske knihy v takej podobe, ako ich poznáme dnes, začali vznikať až v 16. storočí. Vychádzali hlavne v krajinách, kde existovala tradícia a kultúra gastronómie. Bolo to hlavne na území Francúzska, Anglicka a Nemecka.[5]

Keď sa fotografia prvýkrát použila na ilustráciu receptov, nepredstavovala jedlo konzumované v domácnosti alebo recepty odovzdávané rodinám, ale namiesto toho jedlo pre kuchárov, ktoré predstavuje gastronómiu a zhovievavosť. Obraz Poularde à la Godard je chromolitografickou tlačou, ktorá bola medzi prvými krokmi farebnej fotografie v 19. storočí - objavil ju vo veľkoryso vplyvnom *Le Livre de Cuisine* (1869) šéfkuchár a cukrár Jules Gouffé. Táto kniha a jeho kniha *Le Livre de Pâtisserie* (1873) mali trvalý vplyv na vývoj

[4]Miriam Michaela Štefková. 2013. *Staré slovenské knihy nájdete aj na webe.*[online].Turiec. 10.7. 2013 [cit.18.5.2020]. Dostupné z:*https://www.turieconline.sk/spravy/historia/clanok/*

[5]Miriam Michaela Štefková. 2013. *Staré slovenské knihy nájdete aj na webe.*[online].Turiec. 10.7. 2013 [cit.18.5.2020]. Dostupné z:*https://www.turieconline.sk/spravy/historia/clanok/*

francúzskej gastronómie. "*Sú kultúrne dôležité nielen pre jedlo, ktoré opisujú, ale aj pre mnoho ilustrácií, drevorezov a mimoriadnych reprodukcií, ktoré poukazovali na potenciál a silu, ktorú by mohli mať farebné fotografie na stránkach kuchárky."*[6] Bohaté stavby jedál hovoria o sofistikovanosti, extravagancii a francúzskej dokonalosti.

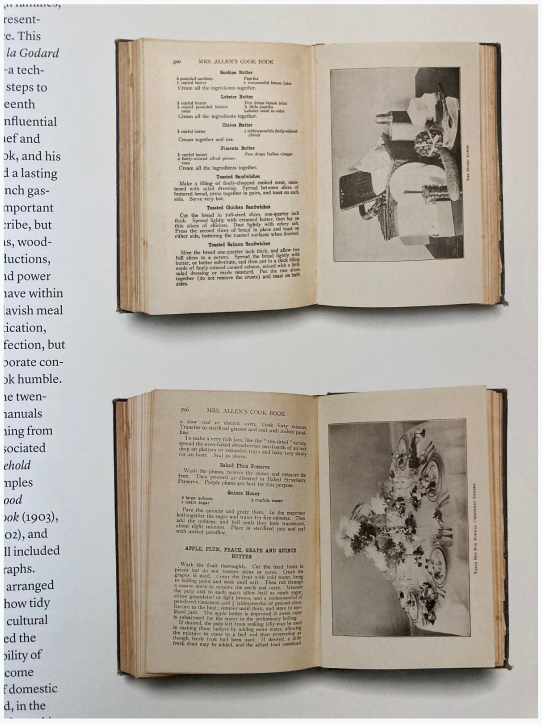


Photographer unknown, *Poularde à la Godard*,
chromolithographic print from *Le Livre de Cuisine*, 1869

Až v dvadsiatom storočií sa zvýšila popularita príručiek domáceho varenia. Prvé príklady pozorujeme v Spojených štátoch amerických, ako napríklad *Dobrá domácnosť - každodenná kuchárka* (1903), *Nová kuchárska kniha pani Rorerovej* (1902) a *Kuchárska kniha pani Allenovej* (1917) - všetky obsahovali malé čiernobiele fotografie. Fotografie sú starostlivo usporiadané a vkusne konštruované tak, aby ukazovali upratané domovy a upratané životy, ale ich kultúrny význam je obrovský - vydláždili cestu pre tón a použiteľnosť neskorších kuchárskych kníh.[7]

[6]BRIGHT, Susan: *Feast for the eyes: The story of Food in Photography.* Aperture Foundation, China, 2017, ISBN 978-1-59711-361-8. S. 8.

[7]BRIGHT, Susan: *Feast for the eyes: The story of Food in Photography.* Aperture Foundation, China, 2017, ISBN 978-1-59711-361-8. S. 9.



V americkom prostredí kuchárskych kníh sa objavujú reklamy na výrobky z oblasti potravinárskeho priemyslu a gastronómie už v počiatkoch 20. storočia. Používali sa produkty ako Coca Cola alebo Pillsbury. Zaujímavé je, že v tej dobe už vznikali kuchárske knihy s konzervovanými jedlami a krabicami. Na tomto príklade môžeme pozorovať rozdiel medzi kultúrami Československa a Amerikou. V ďalších kapitolách sa dočítate, v ktorom období sa kult polotovarov dostáva do našich kuchýň.

III. Vznik a vývoj kuchárskych kníh v Československu

Prvá česká tlačená forma kuchárskej knihy, ktorá sa zachovala, pochádza zo 16. storočia. Bola vytlačená Severínom Mladším. Jej názov je *Kuchařství o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby. A jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři. Knížka tato potřebná a užitečná.*

Z bakalárskej práce Petry Novotnej Vývoj kuchařky jako knižního žánru z roku 2016 sa dozvedáme, že od 16. až do 18. storočia sa kuchárske knihy nedostávali k chudobnej alebo nižšej spoločenskej triede. Väčšinou ich písali a prepisovali ľudia, ktorí mali možnosť

cestovať. Dostali sa za hranice k iným kultúram, a tak prichádzali s novými spôsobmi prípravy jedál z rozličných krajín. Tieto prepisy alebo knihy boli väčšinou privilégiom šľachtických rodín..

V 19. storočí sa kuchárske knihy začali prispôsobovať možnostiam obyčajných ľudí. Tvorili sa reedície, aby boli finančne viac dostupné. Ich obsahom boli väčšinou tradičné české recepty - kvôli dostupnosti produktov a ingrediencií. Je zaujímavé, ako sa delili kapitoly na pokrmy mäsité a pokrmy pôstne. Z toho môžeme usudzovať, akú dôležitú rolu hrala katolícka viera v danej dobe aj v stravovacích návykoch obyvateľstva.[8]

Dôležité je poznamenať, že sa v týchto knihách často venovala pozornosť aj slovnému opisu stolovania – a to slávnostného a obyčajného. V ďalších kapitolách nahradí slovný opis stolovania fotografia. Obrazové prílohy budú dokumentovať a ilustrovať, ako má vyzerať správne naaranžovaný stôl - či pôjde o sviatočnú, slávnostnú udalosť alebo každodenné klasické stolovanie. Vo fotografii jedla je to jedno z dôležitých kritérií na vytvorenie zaujímavej skladby a kompozície: ukázať majestátnosť, atmosféru a jedinečnosť chvíle, ktorá má pohltiť čitateľa a motivovať ho k dosiahnutiu podobného výsledku: zmeniť každodenné prostredie (domácnosť) na slávnostné stolovanie a vyššiu kultúru stravovania.

V každom prípade však bola fotografia v tomto období na svojom začiatku. Experimentovalo a pracovalo sa s ňou v iných oblastiach a témach, ale nie v gastronómii. Môžeme konštatovať, že v tomto období ešte fotografia nebola súčasťou kuchárskych kníh.

Ilustrácia v kuchárskych knihách

Predchodcom fotografie v kuchárskych knihách bola ilustrácia. Najčastejšie používaná grafická technika k pretlačeniu ilustrácie bol drevoryt. Prvé objavy ilustrovania boli väčšinou

[8]NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru.* Olomouc, 2016. Univerzita Palackého Olomouc. Filozofická fakulta katedra bohemistiky

lineárneho, jednoduchého charakteru. Neboli veľmi opisné a mohli sme ich pozorovať iba na minimálnom množstve strán. Po čase si však našla ilustrácia stále väčšie uplatnenie a viac miesta v kuchárskych knihách.

Najpoužívanejším námetom na obale kníh bolo zobrazenie ženy v kuchyni (obraz tzv. ženy v domácnosti) alebo ilustrácia autora kuchárok. Ilustrácia bola sprvu len určitým estetickým prvkom, no po nejakom čase už zastupovala informáciu alebo postup, napr. stolovanie, porcovanie zvierat, kuchynské prístroje a postupy práce v kuchyni.

Prvá ilustrácia sa objavila v *Nové české kuchařce* (1861) Anny Marie Lev (ide o obrázok ženy). Ďalšími najilustrovanejšími kuchárkami, kde sa v receptoch dokonca odkazuje na obrázky, je kniha od Františky Hansgirgové - *Nová česká kuchařka* (1864).

V roku 1894 vyšla kniha od Emanuela Persein Beránka Nová domácí kuchařka pro česko - americké hospodyně (1896), v ktorej sa nachádza fotografia autora. Ide tak o prvú knihu, ktorá obsahuje fotografiu, ale v podobe portrétu a nie fotografie jedla alebo postupu práce.[9]

[9]NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru.* Olomouc, 2016. Univerzita Palackého Olomouc. Filozofická fakulta katedra bohemistiky



10

Koncom 19. storočia sa objavili v knihách reklamy a inzercie na ďalšie knihy, resp. na produkty určené do domácnosti. Kuchárske knihy obsahovali viac textových strán ako v 20. storočí. Prvýkrát sa objavili aj prázdne strany, tzv. poznámky pre majiteľku knihy. Formálne a graficky sa veľkosť knihy a väzba nelíšia od 19. storočia do začiatku 20. storočia. Väzba bola pevne šitá V7, V8. Rozmery kuchárskych kníh boli 120-140x180-200 mm a 100-120x150-180 mm. [11]

Prvou slovenskou kuchárskou knihou, o ktorej máme zmienku a ktorá je fyzicky uložená v národnej knižnici v Bratislave, je od Jána Babilona. Ján Babilon - *Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči - k velikému osohu nielen pre domácu potrebu, ale aj pre hospodárstvo, obsahujúc tie najjednoduchšie ako i najvyberanejšie jedlá i pre každodenné i mimoriadne skvelé hody z roku 1870.* Obsahovala 1500 receptov, ktoré sú venované jednoduchým jedlám pre domácu potrebu, ale aj vyberanejšie recepty na mimoriadnejšie udalosti. Zaujímavé je, že

[10]Miriam Michaela Štefková. 2013. *Staré slovenské knihy nájdete aj na webe.*[online].Turiec. 10.7. 2013 [cit.18.5.2020]. Dostupné z:*https://www.turieconline.sk/spravy/historia/clanok/*
[11]NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru.* Olomouc, 2016.
Univerzita Palackého Olomouc. Filozofická fakulta katedra bohemistiky

Ján Babilon bol majiteľom reštaurácie v Budapešti, v ktorej sa schádzali kultúrne osobnosti Slovenska a jedlo sa tam, samozrejme, po slovensky. Kniha bola vydaná v Budapešti.[12]

Ďalšími významnými autormi kuchárskych kníh zo Slovenska sú Terézia Vansová *(Nová kuchárska kniha, 1914)* a Augustín Pavlovič *(Slovenská kuchárka, 1920)*. Zaujímavosťou je, že písanie kuchárskych kníh bolo dlho výsadou mužov, ale toto obdobie preklenula spisovateľka a redaktorka časopisu Dennica Terézia Vansová. Zozbierala recepty, ktoré do redakcie časopisu posielali čitatelia, a v roku 1914 ich vydala vo forme obľúbenej kuchárky. Publikácia obsahovala 1000 strán. Obsah je aktuálny a zároveň tradičný.[13]

V rokoch 1914-1918 sa vydávali (vojnové) kuchárky, ktoré museli prispôsobiť svoj obsah aktuálnej situácii - nedostatku jedla, potravín i peňazí. Po 1. svetovej vojne pribudli nové pohľady na potravinárske produkty a spôsob stravovania: kombinácie surovín, obmedzenie mäsa, zdravý životný štýl alebo potvrdenie existencie choroby diabetes. Spisovateľky sa zamerali na diétnu a diabetickú stravu. V Karlových Varoch vznikla kniha *Dietní karlovarská kuchařka* (Karlove Vary boli prvé kúpele v Československu, kde sa liečili pacienti diétou).

[12]Miriam Michaela Štefková. 2013. *Staré slovenské knihy nájdete aj na webe.*[online].Turiec. 10.7. 2013 [cit.18.5.2020]. Dostupné z:*https://www.turieconline.sk/spravy/historia/clanok/*

[13]*Slovenská národná knižnica,* 2020 [online].Projekt DIKDA. [24.5.2020]. Dostupné z: http://dikda.eu/category/projekt-digitalna-kniznica-a-digitalny-archiv/



[14]

Obsah je, samozrejme, ovplyvnený dobou. Veľa receptov je zostavených tak, aby pokrmy neboli drahé, aby boli prispôsobené produktom, ktoré sa dali zohnať a kúpiť. Mnoho receptov je bezmäsitých, ale zároveň prevláda tradičná kuchyňa. Forma knihy po prvej svetovej vojne nemá žiadne zásadné zmeny. Jednoduché grafické úpravy, nízkorozpočtová tlač, stále prevláda ilustrácia a šitá väzba.

V prvej polovici 20. storočia jednou z noviniek je zošitová väzba - nie je ale najpoužívanejšia. Tlačí sa oveľa viac kuchárok, ktoré obsahujú menej strán ako bolo obvyklé (okolo 200 strán). Reklamy sa objavujú už v takmer v každej knihe - buď na začiatku alebo na jej konci. Väčšinou ide o reklamy a inzercie, ktoré predávajú domáce spotrebiče do kuchyne alebo produkty na varenie. Ďalšími novinkami v kuchárskych knihách 20. storočia je, že sa začali objavovať logá vydavateľstiev a informácie v knihách tak, ako ich poznáme dnes. Boli tu prvé experimentálne pokusy s použitím bezserifového písma alebo používanie nových typov papiera (napríklad kriedový papier). Začínajú sa zverejňovať aj mená ilustrátorov. Zvláštne je, že ilustrácia sa už nepoužíva tak často, ako by sme to mohli očakávať. Výnimkou sú

[14] *Slovenská národná knižnica,* 2020 [online].Projekt DIKDA. [24.5.2020]. Dostupné z: http://dikda.eu/category/projekt-digitalna-kniznica-a-digitalny-archiv/

Schichtove kuchárky[15], ktoré sú plné ilustrácií a medzi nimi prvé, ktoré sú vo farebnej tlači. Je použitý pravdepodobne kriedový papier aj kvôli efektu ostrejších detailov tlače. Firma Schicht vyrábala a zároveň vyvážala produkty ako jedlé tuky a oleje. Boli originálne svojou formou reklamy a, samozrejme, nadčasové. Zároveň to bola jedna z prvých detských kuchárskych kníh písaná štýlom, ktorý mal motivovať dievčatá k vareniu.[16]



17

V 30. rokoch 20. storočia sa forma kuchárskych kníh nelíši od predošlého obdobia. Ilustrácie sa objavujú výnimočne, a to vo väčšine prípadov ako reklama alebo obálka knihy. Farebná

[15] *Schichtove kuchárky sú novým míľnikom doby. "Veleväžené hospodyňky! Denně musíte uváděti svá kuchyňská vydání v soulad s všeobecně citelným nedostatkem peněz. Máte svým rodinám poskytnouti vydatnou, zdravou stravu a přitom stále udržovati hospodářskou rovnováhu. To je nemalá odpovědnost," píše se v úvodu sbírky kuchařských receptů, které jako reklamní tisk ve 20. letech minulého století vydala ústecká továrna Schicht.*

[16]Chlebná Lucie. 2012. *Muzeum v Ústí získalo Schichtovy kuchařky z první republiky.* [online]. iDnes. 11.2. 2012 [cit.18.5.2020]. Dostupné z: https://www.idnes.cz/usti/zpravy/muzeum-dostalo-reklamni-kucharky-vydane-pred-prvni-svetovou-valkou/

[17]Chlebná Lucie. 2012. *Muzeum v Ústí získalo Schichtovy kuchařky z první republiky.* [online]. iDnes. 11.2. 2012 [cit.18.5.2020]. Dostupné z: https://www.idnes.cz/usti/zpravy/muzeum-dostalo-reklamni-kucharky-vydane-pred-prvni-svetovou-valkou/

tlač v samotnom texte sa začala presadzovať na prelome 30. a 40. rokov.[18] Je dôležité upozorniť na to, že po druhej svetovej vojne sa fotografia stáva súčasťou médií, začína sa častejšie využívať. Tlač je ale problematická, nedokonalá a nákladná. Je ťažké dopátrať sa k prvej knihe, ktorá obsahuje fotografie jedla, stolovania alebo niečoho, čo je s tým spojené. Dokumenty a diplomové práce sa venujú hlavne knihám, ktorých dôležitosť je postavená na obsahu alebo autorovi. V Schichtových kuchárkach sa objavujú malé čiernobiele fotografie. Sú to väčšinou reklamné fotografie produktov, ktoré Schichtova fabrika vyrábala. Potom sú tu knihy, kde sa objavujú fotografie autorov, ako to môžeme vidieť v ukážke *Úspornej kuchařky*. Obrazová príloha je ukážkou toho, ako vyzerala ilustrácia na obálke knihy a čo bolo jej námetom. Na fotografii knihy z roku 1931 je zobrazená autorka Anuše Kejřová.



Anuše Kejřová

[18]NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru.* Olomouc, 2016. Univerzita Palackého Olomouc. Filozofická fakulta katedra bohemistiky

Počas druhej svetovej vojny nevychádzalo veľa kníh o varení. Na Slovensku je zmienka iba o knihe z roku 1939 - Slovenská ľudová kuchárka od Žely Ivaneckej (pseudonym). Autorka sa venovala písaniu beletrie a populárno-náučnej literatúry.[19]

Stolečku prostři se - 1947

Prvá kniha, v ktorej sa zreteľne nachádza nie malé množstvo fotografií, je *Kniha kuchařských předpisů - Stolečku prostři se.* K tejto knihe je správne uviesť informácie o vzhľade knihy a fotografií. Autorky knihy Hana Košková. Vydavateľstvo Družstvo Máje v Praze. Rok 1947. Obálka a ilustrácie Jozef Prchala. Obrazové prílohy B. Štorové. Tlačiareň SVOBODA (Ostrava). Kniha obsahuje 508 strán.

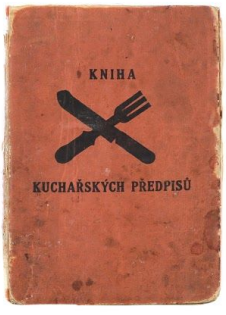
Kniha má pevný kartónový prebal. Na obálke sa nachádza jednoduchá ilustrácia. Ďalšie ilustrácie sa objavujú pri názvoch kapitol (pokrmy z vajec, mäso, múka). Väzba knihy je pevne šitá. Je použité serifové písmo ako v predchádzajúcich obdobiach. Má množstvo textových strán a minimum fotografických ilustrácií na približne 15 stranách. Čiernobiele fotografie sú umiestňované vždy na pravej strane a na odlišnom druhu papiera - kriedový papier. Fotografie sú umiestňované vždy dve pod sebou, na opačnej strane nie je nikdy text ani ďalšia fotografia, čo naznačuje, že sa fotografie tlačili zvlášť a inou technológiou ako zvyšok textu.

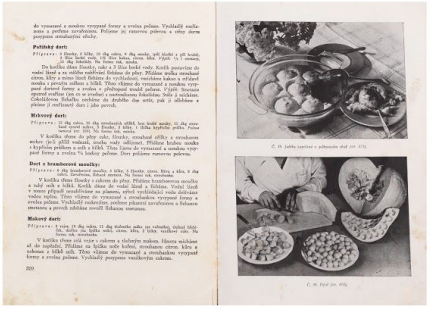
Na fotografiách je výrazný jeden zdroj svetla. Niekedy sú fotografie šedé alebo veľmi kontrastné. Predpokladám, že technicky sa nedodržiaval rovnaký systém, ak sa dlhodobo pracovalo na tomto projekte. Je ťažké určiť, či chyby, ktoré vnímam, sú spôsobené tlačou, alebo vznikli počas fotografovania či zväčšovania. Veľmi pravdepodobná je chyba tlače, ktorá v danej dobe nebola dokonalá oproti súčasným možnostiam.

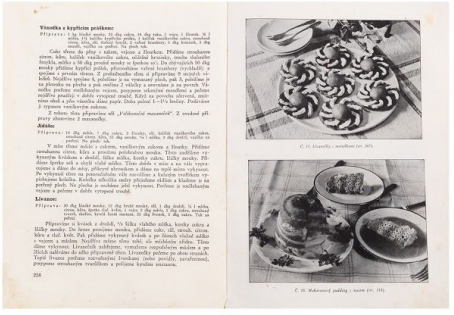
[19]NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru.* Olomouc, 2016. Univerzita Palackého Olomouc. Filozofická fakulta katedra bohemistiky

Obsahom fotografií sú momenty z postupu bez dokončeného pokrmu, kde je vidieť aj ruky hlavnej hrdinky - kuchárky ale aj naaranžované finálne pokrmy. Na fotografiách, kde sa objavujú ruky pri práci, vaľkaní, rezaní alebo príprave sú veľmi príjemné odtiene šedej. Aranžmá je veľmi jednoduché, kombinujú sa jemné, ale aj vzorované pozadia (obrusy). Fotografie sú tvorené z nadhľadu. Obsahovo nie sú radené podľa kapitol, skôr sa nachádzajú na miestach prirodzene, kde si autori chceli dať na niečom záležať alebo poukázať na určitý proces, ktorý nemusel byť ľuďom známy. Keďže v súčasnej dobe sa málokedy stretávame s čiernobielou fotografiou jedla, charakter týchto fotografií je výrazne iný. Možno nie sú dokonalé a krásne, možno nie je technické spracovanie výborné, ale pôvab čiernobieleho kinofilmu je zaujímavý a zvláštny. Človek vie rozoznať, o aké jedlo alebo produkty sa jedná a v podstate mu nechýba farba. S určitosťou sa však dá povedať, že farba je pre ľudí príťažlivejšia než čiernobiela fotografia. Na fotograficko technologicky obmedzenú dobu je kniha s fotografiami na dobrej úrovni a príjemne ma prekvapili fotografie, ktoré zachytávajú proces varenia a pečenia. Vidieť zábery pracujúcich rúk je ľudské a osobné. Nedokončené pokrmy mi pripadajú prirodzené. Tento trend sa v súčasnej dobe vrátil do kuchárskych kníh. Je dôležitejšie cítiť emóciu z práce a atmosféru prípravy než dokonalé naaranžované stolovanie a neprirodzenosť. Vnímam to tak, že určitý kolobeh trendov a štýlov vo svete sa neopakuje len v módnej fotografií alebo dokumente, ale aj vo fotografii jedla.

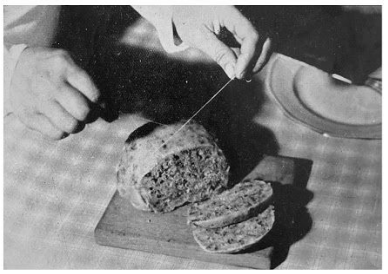
Autorkou obrazovej prílohy tejto knihy je Bohuslava Štorová. V roku 1972 vydala knihu *Vaříme pro dva*. Jej meno sa však bude ešte spomínať v ďalších kapitolách, kde figuruje ako spoluautorka textu alebo fotografka.











Tlač a fotografia

Keďže sa dostávame do bodu, kedy sa fotografia začína objavovať v kuchárskych knihách, chcela by som spomenúť, v akom stave sa nachádzala technológia tlače vo svojich počiatkoch a akým vývojom prešla.

Najprv boli fotografie prevedené do drevorytín (xylografia) alebo litografií (litografia)[20]. Sú to jedny z prvých tlačiarenských techník. V technike xylografia sa vyrýva kresba do drevenej matrice, ktorá sa pretláča na papier. Kameňotlač používa schopnosti pórovitého kameňa, ktorý príma mastnotu a vodu. Tieto techniky boli pre šírenie fotografie veľmi nákladné a v podstate sa v nich strácala kvalita fotografie. Pre tlač a knihy boli obrazy však veľmi žiadané, bol dopyt po aktuálnom obrazovom spravodajstve. Prišiel tlak na inováciu tlačových techník. [21]

[20] *Litografiu vynašiel pražský rodák Alois Senefelder v roku 1796. Litografia položila základy moderného ofsetu (dnešná najčastejšia veľkonákladová tlač založená na rovnakom princípe odpudivosti mastnoty a vody. Matrice v strojoch sú z hliníkových alebo zinkových plátov, upevnené na valcoch, tlač je nepriama, cez gumový valec na papier. K plnofarebnému obrazu sa využíva sútlač farieb CMYK (cyan, magenta, yellow, black).*
Voit Petr. 2006. *Encyklopedie knihy: starší knihtisk a příbuzné obory mezi polovinou 15. a počátkem 19. století.*[online]. Praha 2006. [cit 25.5. 2020]. Dostupné z: https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php/Alois_Senefelder

[21]Smetanová Tereza. 2010. *Tisk z plochy.* [online]. [cit. 25.5. 2020] Dostupné z: http://technologie-2.blogspot.com/2016/04/litografie.html

Ďalším druhom tlače bola napríklad svetlotlač[22]. Mechanický proces spočíval v tom, že na hrubú sklenenú dosku je nanesená citlivá želatína, ktorá po osvite a vymytí slúži ako štočok. Kvôli novovznikajúcemu záujmu sa v päťdesiatych rokoch 20. storočia zaviedla hĺbkotlač, ktorá priniesla rozmach fotografií. Hĺbkotlač[23] alebo prehĺbené miesta boli vytvorené chemickou cestou a predstavujú súhrn bodov s väčšou alebo menšou hĺbkou, čím sa dosahuje prechod od svetlejších k tmavším miestam. Jednou z techník bola flexografia[24] - technika tlače z výšky. Ide o techniku priamej tlače, pri ktorej sa používa flexibilná tlačová forma s použitím špeciálnych tlačových farieb - nízkoviskózne rýchloschnúce farby. Táto technika sa niekedy volala aj gumotisk.

Najpoužívanejšia technika tlače pri kuchárskych knihách bola kombinácia hĺbkotlače a ofsetu. Ofset[25] je najmodernejšia technika tlače, ktorá sa používa dodnes. Je to tlačová technika využívaná pri vyšších nákladoch. Je to nepriama tlač, pretože výsledný obraz sa z tlačovej formy tlačí najprv na gumený valec a až potom na papier. Použitie gumeného valca umožňuje

---

[22] *„V oblasti tlačových techník zohrali významnú úlohu českí vynálezcovia. Prelomový význam v celosvetovom meradle mal pre reprodukciu fotografie vynález svetlotlače Jakuba Husníka v roku 1868.“ (Wittlich, 2012, s. 34)5 Svetlotlačové reprodukcie si zachovali poltóny, ale nemohli byť urobené spoločne so sadzbou. Tlačili sa zvlášť na špeciálny papier, ktorý sa vkladal do kníh a časopisov ako príloha. Problém rozloženia jednotlivých rastrových bodov fotografickej predlohy do stupňov sivej vyriešil až Karel Klíč v roku 1879 vynálezom tlače z hĺbky. So svetlotlačou Husníka a Klíčovým vynálezom hĺbkotlače bolo dosiahnuté kvalitné tlačiarenské reprodukovanie fotografie”*
HUTNÍK, Slavomír. *Fotografia ako mediálny produkt.* Ružomberok, 2011. PDF. Katolícka univerzita v Ružomberku. Katedra žurnalistiky

[23] *Pri hĺbkotlači sa farebné miesta pod silným zväčšením javia ako zložené z malých štvorčekov ohraničených bielymi čiarami. Fotografia sa v tlači objavila až v roku 1904 v London Daily Mirror.*
HUTNÍK, Slavomír. *Fotografia ako mediálny produkt.* Ružomberok, 2011. PDF. Katolícka univerzita v Ružomberku. Katedra žurnalistiky

[24] *Pre techniku sú typické zdvojené okraje kvôli vrstveniu farieb.*
HUTNÍK, Slavomír. *Fotografia ako mediálny produkt.* Ružomberok, 2011. PDF. Katolícka univerzita v Ružomberku. Katedra žurnalistiky

[25] *Ofsetová tlač, alebo ofset, je tlač z plochy (teda tlač, pri ktorej sú tlačiace a netlačiace miesta v rovnakej výškovej úrovni), pri ktorej prenos tlačovej farby iba z tlačiacich miest zabezpečujú rozdielne fyzikálno-chemické vlastnosti tlačiacich a netlačiacich miest. Tlačiace miesta prijímajú mastnú tlačovú farbu (sú olejofilné) a netlačiace miesta prijímajú vodu (sú hydrofilné).* HUTNÍK, Slavomír. *Fotografia ako mediálny produkt.* Ružomberok, 2011. PDF. Katolícka univerzita v Ružomberku. Katedra žurnalistiky

tlač jemných detailov aj na menej kvalitný papier, valec totiž priľne aj na nie úplne hladký povrch.

V 80. rokoch 20. storočia došlo k rozšíreniu nových technológií. Pri nízkonákladových publikáciách bol ofset nahradený digitálnou tlačou, čo sa premietlo aj na vydávaní kuchárskych kníh.

IV. 1948-89 Kuchárske knihy za socializmu

Po roku 1948 bola vydaná posledná kuchárska kniha pred osemročnou pauzou. K ďalšiemu nástupu vydávania kuchárskych kníh došlo až okolo roku 1956.[26] Nevedela som nájsť informáciu, kvôli čomu vznikla táto pauza. Počas bádania v antikvariátoch som bola sama prekvapená, že neviem nájsť knihy z tohto obdobia. Predpokladám, že kultúrno-politické udalosti boli v danej dobe veľkou zmenou a vydávanie kuchárskych kníh nebolo žiadnou prioritou a asi ani potrebou.

V polovici 50. rokov 20. storočia sa po dlhšej pauze opäť začali vydávať kuchárske knihy. Po spoločenskej stránke sa zmenila žena v domácnosti na zamestnanú ženu. Recepty sa menili podľa doby, čo v praxi znamenalo zdôrazniť rýchlejší spôsob prípravy jedla. Trendy rýchlych pokrmov súvisia aj s novými produktami - polotovarmi, mrazenými surovinami a ich náhradami. Kuchárske knihy počas socialistickej éry najčastejšie vydávalo Štátne zemedelské nakladateľstvo, ako Avicenum, Práce, Merkur a od 80. rokov Panorama.[27]

[26]*Slovenská národná knižnica,* 2020 [online].Projekt DIKDA. [24.5.2020]. Dostupné z: http://dikda.eu/category/projekt-digitalna-kniznica-a-digitalny-archiv/

[27]NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru.* Olomouc, 2016. Univerzita Palackého Olomouc. Filozofická fakulta katedra bohemistiky

Vysoká zamestnanosť, emancipácia žien a zmena povojnovej domácnosti podporili vznik aj kuchárskych kníh s názvami, ktoré naznačujú že sú určené len pre mužskú populáciu. Zvláštnosťou je, že sa rozšírili recepty z rôznych kútov sveta. Otázne je, prečo to tak bolo? Uzavreté hranice a recepty s vôňou exotiky a cudziny mali ľuďom vynahradiť pocit z cestovania a požiadavku po exotickej kultúre? Vo väčšine receptov iných národností sa však počítalo s nedostatkom potravín alebo s chýbajúcimi produktami, takže sa v receptoch prispôsobovali tomu, čo bolo dostupné v Československu.

Z formálneho hľadiska je tvorba kuchárok už rôznorodejšia. Používajú sa nové formáty, bezserifové písma, väzby, grafická sadzba receptov, tlač, papier a, samozrejme, farebná fotografia. Dá sa predpokladať, že do 70. rokov 20. storočia sa používala v kníhtlači hĺbková tlač, až po 70. rokoch sa u nás začal používať ofset alebo flexotlač.

Najpoužívanejšie formáty boli tzv. vreckové alebo blížiace sa k formátu A5. Neobvyklý formát, ktorý priniesla táto doba, je aj A4 alebo dokonca širšia A4-ka. Častejšie sa používajú zošitové alebo lepené väzby. Neprestáva sa používať pevne šitá väzba. Zoznam používaných ingrediencií pred samotným receptom je v sadzbe textu už zaužívaným pravidlom. Grafická sadzba častejšie používa stĺpcovanie receptov. Predsádka je farebná alebo potlačená fotografiou. Tiráž obsahuje viac informácií. Prevládajú farebné fotografie oproti čiernobielym a takmer vždy sú vytlačené na iný druh papiera ako text. Najpoužívanejší papier na tlač fotografie je kriedový - má presnejšiu kresbu tlače, no farby sú častokrát vo veľmi nízkej kvalite. Z ekonomických dôvodov sa fotografie tlačili na kriedový papier obojstranne alebo na celú stranu, aby bola využitá celá plocha papiera.[28]

Predmetom fotografií boli hotové pokrmy, aranžmán a sviatočné stolovania. Výnimočne sa objavuje aj interiérový návrh kuchyne. Ilustračné fotografie zachytávajúce ženu v kuchyni sa už v tejto dobe nevyskytujú. Vznikajú však nové námety, napríklad knihy propagujúce prácu v poľnohospodárskych podnikoch, kde je fotografia účelná, dokumentuje prácu, lokálne výrobky, zvieratá, zamestnancov, nové stroje, nové produkty, tzv. propaganda socialistického

[28]NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru.* Olomouc, 2016. Univerzita Palackého Olomouc. Filozofická fakulta katedra bohemistiky

štátu. Často sa vyskytujú produkty na fotografiách receptov ako podprahová reklama. Kúp si maslo, z ktorého vieš upiecť... Tu by som rada spomenula text z prvej kapitoly v poznámke pod čiarou, že v Amerike sa reklama a využívanie polotovarov objavovalo už na začiatku 20. storočia, no Československo sa k tomuto fenoménu dopracovalo až v 50. rokoch 20. storočia. Inzeráty a reklamy na ďalšie knihy alebo produkty do domácnosti, či samotné produkty, z ktorých varíme, sa premenili na reklamu vo fotografiách. Vyskytujú sa produkty v pozadí pokrmu alebo sú súčasťou aranžmánu, stolovania alebo dekoračného zátišia.

Do 60. rokov 20. storočia sa ešte objavovala perokresba alebo ilustrácia, potom ju však nahradila fotografia a ilustrácia v podstate vymizla z kníh. Bezserifové písmo sa začína používať pri názvoch jedál a kapitol. Graficky sa kuchárky zmenili hlavne kvôli možnosti ofsetovej tlače. Kniha získala množstvo fotografických príloh, písmo a sadzba sa už nemuseli sádzať ručne, mohli sa používať lepšie a kreatívnejšie variácie grafiky. Používali sa výraznejšie farby, fonty. Inzercia na konci alebo začiatku knihy, oproti prvej polovici 20. storočia, takmer vymizla. [29]

1956-68 Vývoj fotografie a kuchárskych kníh

V období medzi rokmi 1956-1968 môžeme hovoriť o postupnom prebúdzaní sa z pauzy, počas ktorej vyšlo minimum kníh o varení, ale zároveň je cítiť, že kuchárske knihy nemajú svoje fotografické ucelenie a po technickej stránke sú na veľmi nízkej úrovni. Vznikajú jednoduché príručkové knihy v maximálnom formáte A5. Evidujeme nástup farebnej fotografie, ktorá ale nie je technicky dokonalá - či už kvôli technológii tlače alebo technike. Stále prevláda čiernobiela fotografia, ktorá sa väčšinou fotila na kinofilm. Vo fotografii sa používa nadhľad, dokumentácia procesu a veľmi jednoduché štylizovanie. Ak porovnáme knihu, ktorá vznikla v roku 1957 a knihu, ktorá vznikla o desať rokov neskôr, je cítiť evidentný rozdiel. V tomto období sa postupne implementujú určité pravidlá fotenia pokrmov, nie sú však ešte jednoznačné a ucelené. Nemyslím si, že je trúfalé povedať, že v danej dobe

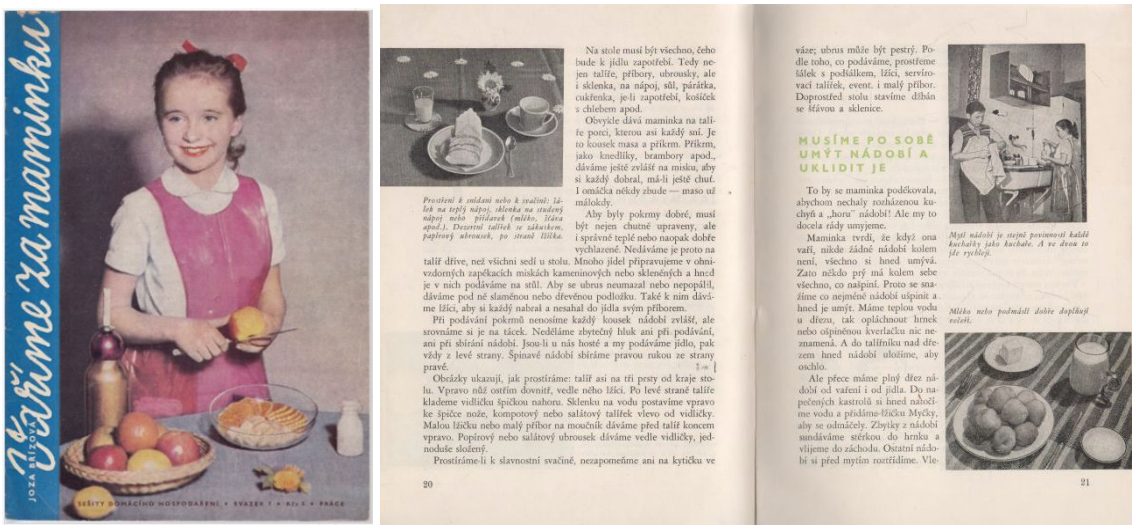
[29]NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru.* Olomouc, 2016. Univerzita Palackého Olomouc. Filozofická fakulta katedra bohemistiky

boli priority fotografie na inom mieste. Fotografia zažívala svoj umelecký vzostup, pričom v kuchárskych knihách sa len začínala vyvíjať.

V ďalších častiach svojej práce budem venovať osobitnú pozornosť iba určitým knihám. Filter týchto kníh podlieha výberu z hľadiska obsahu, kvôli fotografiám alebo v nich zaznamenávam jedinečnosť, ktorá je špecifická pre dané obdobie. Vyberám aj knihy so zlým príkladom fotografie buď kvôli obrazu doby alebo opisu toho, ako sa s fotografiou zaobchádzalo. Na príkladoch sa snažím poukázať na rôznorodosť fotografie z hľadiska účelu a významu.

Kniha *Vaříme za maminku* (1964)[30] je príkladom iného fotografického prístupu ako toho, aký sme poznali dovtedy. Už sám názov naznačuje, že kniha je určená deťom, preto tu bola možnosť pristupovať k jej tvorbe zábavnejšou formou. Na fotografiách vidíme usmievajúce sa deti, hlavne dievčatá, ktoré prichádzajú z nákupov alebo pracujú na príprave jedla. Na jednej strane sú fotografie koncipované inak, ako sme boli zvyknutí z predchádzajúcich rokov, na druhej strane je vo fotografiách zakorenený názor, že dievčatá sú budúcimi mamami, kuchárkami a ženami v domacnosti. Deti na fotografiách sú štylizované nie ako deti, ale ako budúci "dospeláci". Produkcia týchto fotografií sa odohráva na rozličných miestach. Dievčatko ide z nákupu, prichádza domov, následne sa scéna presúva do kuchyne, kde sa realizuje väčšina fotografií. Sú tvorené ako príbeh a prechádzajú do postupov práce varenia. Takýto spôsob fotografovania v detských kuchárskych knihách nie je nezvyčajný. V tomto prípade však ide o prepracovanejšiu koncepciu a o postupný proces premeny dieťaťa na dospelého človeka. Na tomto príklade môžeme ilustrovať, že v kuchárskych knihách nie je nikde zakotvené, že musí ísť len o fotografiu jedla. V tomto prípade sa môže zdať, že názov mojej diplomovej práce je nepresný, ale nie je to tak. Fotografie jedla v kuchárskych knihách môžu byť koncipované ako ilustrácie a obrazy, ktoré poukazujú na procesy, produkty alebo súčasť tvorby pokrmov. Nemusí sa vždy hovoriť o jedle prostredníctvom fotografií daného jedla, ale práve naopak. A práve to miestami vnímam ako čerstvú zmenu a iný pohľad na fotografie v kuchárskych knihách.

[30] *Vaříme za maminku.* Autor Joza Břízová. Rok 1964. Fotografie J. Otto.



[31]

Od tejto knihy by som sa rada presunula k fotografiám, ktoré sa predsa len venujú znázorňovaniu jedla ako takého. Dobrým príkladom zo 60. rokov 20. storočia je *Moderní kuchařka pro ženu i muže* (1965).[32] Táto kniha je príkladom, ktorý vie vizuálne vysvetliť, prečo od 50.-60. rokov 20. storočia nie je možné presne pomenovať, čo sa v danej dobe dalo považovať za určitý štýl fotografovania jedla. Čiernobiele fotografie sú takou nostalgiou z minulých čias - sú stále fotené z nadhľadu. Jedlo je naservírované na stoloch s jemnými a jednoducho vzorovanými obrusmi. Kniha obsahuje aj ilustračný proces varenia, zároveň systematické ukladanie jedla alebo kuchynských potrieb. Na tejto knihe pracovali štyria fotografi, čo je ďalší dôvod roztrieštenosti vizuálu. Je vidieť, že niektoré fotografie sa posúvajú do budúcnosti a hľadajú nové formy zobrazenia. Príkladom je uhol pohľadu, ktorý sa transformoval z nadhľadu do šikmého polonáhľadu. Na čiernobielych fotografiách má človek pocit, že kompozícia a výrezy nie sú dokonale premyslené. V podstate majú iba informatívny charakter, snažia sa predložiť nám reálnu podobu pokrmu. Naopak farebné fotografie majú v tomto prípade dôvod byť dôležitejšími. Farebná fotografia v kuchárskej knihe je predsa len niečím novým a otvára nám nové možnosti, ako s ňou pracovať. Myslím

[31]Dostupné z: https://www.sbazar.cz/knihy.mk/detail/54322321-varime-za-maminku-1964-sesity-domaciho
[32]*Moderní kuchařka pro ženu i muže.* Autorka J.A. Fialová. Rok 1965. Fotografie: Olga Davidová-Kremerová, Juliana Fialová, Lumír Rott, Bohuslava Štórová.

si, že to bol jeden z dôvodov, prečo sa používali tak výrazné farby podkladov. Farebná fotografia postupne nahrádzala čiernobiele obrazové prílohy a v ďalších rokoch ju v podstate úplne vytlačila z kuchárskych kníh. Farby boli veselé a typické pre 60. roky 20. storočia. Miestami sa používali aj farby, ktoré sú *"nejedlé",* ako napríklad modrá farba. Vo farebnej sérii autor fotografií kladie väčší dôraz na kompozíciu a výrezy. Dôležité je nezabudnúť, že sa stále nachádzame v období, kedy fotografia jedla nebola považovaná za nutnosť a neprikladala sa jej dôležitosť. Recepty sa objavovali v časopisoch a knihách väčšinou bez fotografickej prílohy. Fotografický materiál , ktorý sa začína v tomto období používať, je diapozitív. S týmto materiálom pracovali hlavne profesionáli vo väčšom formáte, než je kinofilmové políčko. Diapozitív[33] mal svoje výhody aj nevýhody, preto bolo dôležité, aby s ním pracovali ľudia, ktorí boli fotograficky zdatní.

Táto kuchárska kniha mení aj model čitateľa. Žena v domácnosti už nie je jej jedinou čitateľkou. Novým vzorom je muž alebo mladý človek. Dokazuje to premenu postavenia ženy v spoločnosti a nový uhol pohľadu na muža, ktorý má mať rovnakú alebo podobnú úlohu v domácnosti ako žena. *" Život moderních lidí se v poslední době změnil velice radikálně. Jako není zvláštností vidět dnes muže ve funkci opatrovníka i těch nejmenších miminek, tak také vládci kuchyně jsou stále častěji muži všech věků, zájmů i povahového založení."* Úvod ku knihe Mladá kuchárka (1966).

[33] Na farebnom diapozitíve je namiesto negatívneho obrazu priamo vidieť fotografiu v pozerateľnej forme. Film je primárne určený na premietanie v diaprojektore. V minulosti sa dali z diapozitívov so správnym papierom a chémiou zhotoviť aj analógové farebné fotografie. Farebné diapozitívy majú oproti negatívom oveľa menšiu expozičnú pružnosť, expozíciu je preto potrebné nastaviť veľmi presne. Diapozitívy však poskytujú nenapodobiteľné podanie farby a rozlišovaciu schopnosť.



Vo vydávaní kuchárskych kníh v 50. a 60. rokoch 20. storočia nastáva obdobie experimentu. Počet kuchárskych publikácií bol nízky, kvalita kníhtlače bola priemerná. Možno tento druh literatúry bol bezvýznamný pre dané obdobie, preto kvalita výtlačkov je zámerne nedostatočná. Vo fotografiách je vo väčšine príkladov cítiť viac amaterizmus a "ľudovú tvorivosť", než fotografické remeslo. Pozitívne vnímam hravosť farebných kombinácií, zachovanie jednoduchosti v čiernobielych fotografiách alebo uchopenie postupu práce. Toto obdobie bolo viac o nachádzaní nových spôsobov fotografovania. Bol to začiatok foodstylingu[34] a inscenovania scény. Fotografi mali pred sebou veľkú výzvu, ako nepodľahnúť maľbe a jej nadnesenosti a zároveň netvoriť len fádnu fotografiu alebo gýč.

Kombinácia toho, čo sme videli s novými prvkami vo fotografii, nachádzame v knihe *Mladá kuchárka* (1966)[35]. Väčšina čiernobielych fotografií je veľmi podobná a využívajú sa v nej

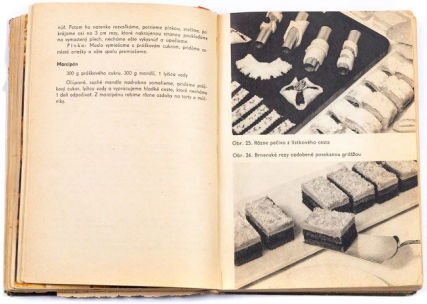
[34]Foodstylista je človek, ktorý pomáha kuchárom a fotografom aranžovať scénu s jedlom. Hlavnou úlohou foodstylistu je vybrať fotogenické produkty, udržať jedlo dokonalé a vizuálne čerstvé. Foodstylista sa väčšinou stará o výber tanierov, nádob a dekorácií. Častokrát používa triky, pri ktorých falšuje jedlo a nahrádza ho inými prvkami a materiálmi.

[35]*Mladá kuchárka.* Autorka Anna Marienková. Rok 1966. Fotografie Olga Davidová.

rovnaké pravidlá, aké sa nachádzajú aj v predošlom príklade. Prekvapením a novým pohľadom je pre mňa fotografia so zátiším na stole. Uhol pohľadu, aranžmán stolovania a ateliérové osvetlenie je výraznou zmenou. Z fotografie je cítiť, že sa pracuje s ateliérom a sofistikovanejším svetlom. Fotografia je vzdušná, stolovanie nie je gýčovo aranžované ani prehnané.

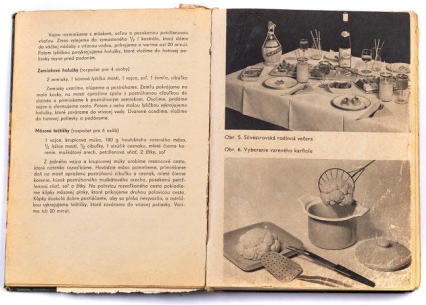


Obr. 5. Silvestrovská rodinná večera



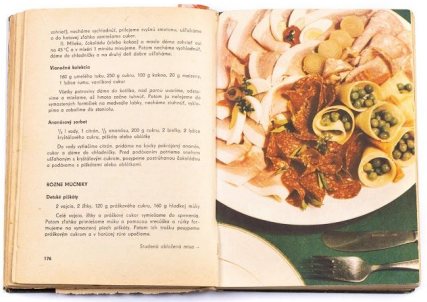
Obr. 23. Nitrové pečivo z listkového cesta

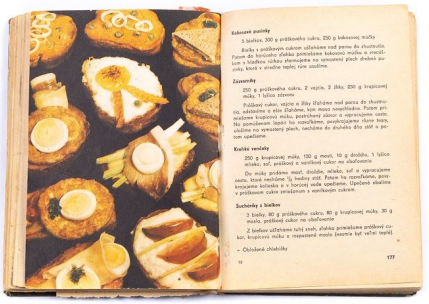
Obr. 24. Bronzové rezy odvárené pusknutím grilážou

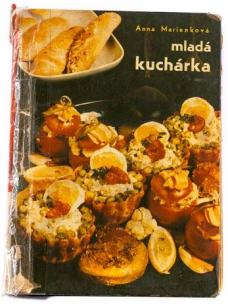


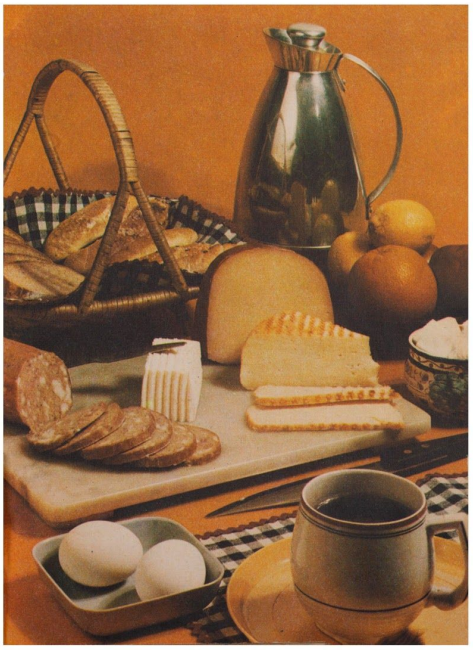
Obr. 5. Silvestrovská rodinná večera

Obr. 6. Vyberanie varenského karfiola











Obr. 3. Prestieranie k slávnostnému olovrantu

Obr. 4. Slávnostne prestretý stôl

Faktom je, že v tejto knihe sa začína objavovať tvorba zátišia. Nevidíme iba jednoducho položené pokrmy na stole, ktoré sa trochu nasvietia a trochu sa s nimi človek pohrá. Fotografie sú o niečo prepracovanejšie. Autorka hľadá spôsoby, ako zinscenovať stolovanie v ateliéri, a nie doma. Pracuje so svetlom. Všetky farebné fotografie majú silné žlté tóny, ktoré sú spôsobené stálymi svetlami. Vyváženie bielej bolo v tom čase nemožné, ak sa nepoužili filtre na objektív alebo nenastavili scénu tak, ako má vyzerať na fotografii. Nebolo veľa možností, ako to opraviť. Predpokladám, že nebol veľký výber filmov s farebnými vlastnosťami a tónmi. Najviac ma však na týchto fotografiách upútal uhol pohľadu, ktorý sa mení na jednotlivých fotografiách. Nepoužíva sa rovnaké miesto a uhol pohľadu vo všetkých fotografiách, ako tomu bolo v starších knihách. Experimentovanie, hľadanie, štylizovanie a dekorácie vytvorili nový obraz fotografie jedla (zátišia), ktoré môžeme vidieť na obrazovej prílohe. Tento spôsob práce sa bude formovať v 70. a 80. rokoch 20. storočia. V týchto rokoch sa pri fotení jedla nepoužívali nadbytočné dekorácie. Fotografia jedla sa sústreďovala na blízky pohľad na pokrm, skôr väčší detail alebo polodetail. Ak sa tvorí nejaká zaujímavosť, tak iba s pomocou jedla a jeho aranžovania. Táto jediná fotografia vystupuje svojou štylizáciou z celej knihy a je vývinovou etapou toho, ako bude fotografia jedla pokračovať v ďalších rokoch.

Ďalšou súčasťou 60. rokov 20. storočia je aj distribúcia náučných kníh, kde sa stretávame s amatérskymi fotografickými autormi, ktorými sú inžinieri alebo zamestnanci pôdohospodárskych podnikov. Tento odsek nie je relevantný v rámci estetiky samotnej fotografie, ale je relevantný k jednej z vlastností fotografie. Fotografia sa využíva na archivovanie, zaznamenávanie alebo aj ilustrovanie informácií a postupov. Niektoré knihy mali mať hlavne edukatívnu formu, nie vizuálnu. Kniha s názvom *Domáca zakáľačka* (1965) [36]je príručkou a pracovným postupom ako zabiť a spracovať ošípanú v domácich podmienkach. Takýto typ kníh sa používali v domácnostiach, v školách alebo na družstvách. Menovaná kniha obsahuje dokumentáciu celého procesu. Fotografický materiál je hlavne čiernobiely kinofilm. Až na konci knihy sú obrázky výsledných produktov fotografované na diapozitívny film. Tlač farebných fotografií je nepresná. Tlačilo sa tromi farbami, ktoré na

[36]*Domáca zakáľačka.* Autor O. Pelech a kolektív. Rok 1965. Fotografie Ing. Pelech, Fišer, archív VŠP v Nitre.

seba nedoliehajú presne a preto sú fotografie rozmazané. Produkty sú fotografované na bielom pozadí. Autorom fotografií je Ing. Pelech, ktorý je aj autorom knihy. Fotografia v tomto prípade nebola od profesionálneho fotografa, čo bolo v tom čase skôr bežnou praxou než zvláštnosťou.



Fotografie a kuchárske knihy od roku 1968 do roku 1989

Od okupácie v roku 1968 sa spoločenská situácia v Československu výrazne zmenila. Normalizačná doba, cenzúra a propaganda socialistického štátu sa prejavila aj v umeleckom prostredí. Kultúra sa prirodzene rozdeľovala na oficiálnu a neoficiálnu. Profesionálni fotografi boli buď súčasťou družstva ako zamestnanci, alebo sa museli povinne registrovať v Zväze československých výtvarných umelcov pod sekciou Úžitkové umenie. Neskôr sa registrovali v Českom fonde výtvarných umelcov. Iba týmto spôsobom mohla byť fotografická profesia oficiálna.[37] Evidencia nebola jednoduchá a nemohol ňou prejsť ktokoľvek. Fotografi museli absolvovať vysokú školu výtvarných umení alebo museli vedieť dokázať svoju dlhodobú fotografickú prax. Nedokázala som dostatočne pochopiť, aké postavenie v danom systéme mal fotograf, ako fungoval, ako sa musel odborne pripraviť na vykonávanie svojej profesie, preto som oslovila fotografa Jaroslava Prokopa[38]. Zjednodušeným spôsobom môžeme túto profesiu vysvetliť na príkladoch. Prvým príkladom fotografickej profesie je "fotograf - zamestnanec" časopisu, družstva alebo akejkoľvek firmy, ktorú vlastní štát. "*Pracujete*

[37]POSPĚCH, Tomáš: *Myslet fotografii. Česká fotografie 1938-2000.* PositF ve spolupráci DOST, Praha, 2014, ISBN 978-80-87407-05-9. S. 121.

[38]Prokop Jaroslav - Rozhovory v prílohe

výhradně v rámci svého zaměstnání a fotografujete všechno od firemních oslav po některé "menší" zakázky, jednoduché produktovky a pod.“ Druhým príkladom fotografickej profesie je “registrovaný fotograf”. *“Někteří z nás jsme byli " na volné noze", to mohli být pouze absolventi vysokých výtvarných škol a lidi s velkou praxí, kteří prošli jakýmsi výběrem do Fondu výtvarných umělců. Ti mohli pracovat "na volné noze", dostávali různé zakázky, spíš si je různě sháněli, pak je vytvořili, nechali schválit zadavatelem a pak šli na uměleckou komisi, která tu práci schválila nebo taky ne. Ty komise byly každý týden a my jsme se vždycky strachovali "jestli nám to vezmou", V té ceně byli i náklady, dost často se náklady tak-tak vyvážili cenou.”*[39] Už vtedy si zadávateľ mohol vybrať kohokoľvek, musel ale mať túto registráciu. Fotografi na “voľnej nohe” nemali v občianskom preukaze vyplnenú kolónku zamestnávateľa (čo bolo trestné), ale mali svoju legitimáciu, na ktorej bolo zdôraznené, že sú fotografmi. Kvalita fotografickej práce bola rovnako závislá, podobne ako dnes, na estetike a vzdelaní zadávateľa. V komunistickom štáte to bol zamestnávateľ alebo vo väčších firmách propagačné oddelenie. Zadania sa väčšinou dali “fotografom - zamestnancom” alebo, ak išlo o niečo, čo bolo dôležitejšie (napríklad sa služba alebo produkt exportoval), tak zakázku dostali “fotografi na voľnej nohe”. Technické vybavenie ateliérov bolo u jednotlivých fotografov rôzne. Používali sa zábleskové svetlá, žiarovkové reflektory, halogénové svetlá. Pri fotografovaní jedla sa často improvizovalo. Dekorácie a nádoby sa zháňali v bazároch alebo u ľudí, ktorí mali lepšie vybavenú kuchyňu. Pri fotografovaní sa používali biele plochy ako odrazky a malé kozmetické zrkadielka, “*případně jsme nalepili alobal na lepenku a odráželi světlo buď rovnou plochu = ostré světlo, nebo alobal pomačkaný = různě rozptýlené světlo”.*

Ako som už v tejto práci spomínala, používali sa diapozitívy, ktoré mali štandardnú kvalitu, farby boli dané a z nich sa v tlačiarni robili podklady pre tlač. Z negatívu to bolo častokrát komplikovanejšie a neistejšie.[40]

Od roku 1968 do roku 1989 zaznamenávame iba malý nárast vydaných kníh o jedle. Za komunizmu sa neprodukovalo veľa kuchárskych kníh a nebolo veľmi možné inšpirovať sa západnými krajinami alebo inými fotografmi. V podstate sa do polovice 80. rokov 20.

[39]Prokop Jaroslav - Rozhovory v prílohe str. 105, 106, 107, 108, 109, 110

[40]Prokop Jaroslav - Rozhovory v prílohe str. 105, 106, 107, 108, 109, 110

storočia fotografia jedla iba vyvíjala. Veľká produkcia kuchárskych kníh prišla až po roku 1989. Počas komunizmu sa jedlo veľmi nefotografovalo. Ak boli v časopisoch alebo kuchárskych knihách zverejnené recepty, väčšinou boli bez fotografií. Po prevrate však prišiel väčší dopyt a väčší výber produktov.

Medzi 60. a 70. rokmi 20. storočia bola forma kníh v podstate nezmenená. Stále prevládal formát A5, pevná väzba a dosky, používalo sa prevažne serifové písmo a veľmi podobná grafická sadzba. Fotografie boli tlačené na kriedový lesklý papier. Zopár kníh bolo vyrobených v kombinácií hĺbkotlače a ofsetu. Nepozorujeme nárast fotografických príloh.

Po obsahovej stránke museli knihy často podliehať filozofii socialistického štátu a vytvárať tak dobrú reklamu a propagáciu vtedajšieho politického systému. Medzi kuchárskymi knihami vznikali aj knihy oslavujúce produkciu potravinárskeho priemyslu, poľnohospodárskych družstiev a priemyselných podnikov. Tento typ kníh je mementom komunistickej minulosti.

Na prelome 70. a 80. rokov 20. storočia sa farebnosť fotografií trochu utlmuje medzi červenými, hnedými a žltými odtieňmi. Prestáva sa využívať modrá farba tzv. nejedlá alebo pozadia, ktoré by mali vzory 60. rokoch 20. storočia ako bodky a gradienty. Divokosť fotografií ustupuje. Štylizácia pokrmov je prepracovanejšia, úroveň fotografií stúpa. Pre niekoho je to stále obdobie "babičkiných kníh" alebo obdobie "gýču". Ak človek porovnáva dnešné fotografie s fotografiami, ktoré vznikli v 70. a 80. rokoch 20. storočia, je pochopiteľné, že sú výrazne odlišné. Porovnávať však tieto fotografie je nesprávne, ak nevnímame fakty ako trendy doby, technológia, fotografické materiály, fotografická technika a dnešné možnosti vzdelávania a hľadania informácií.

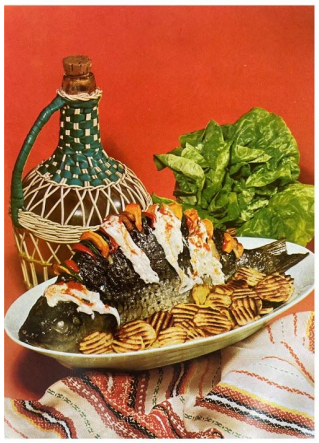
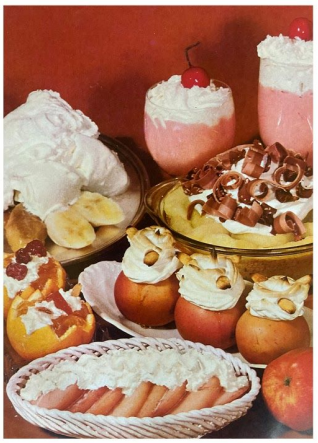
Ďalšími charakteristickými prvkami vo fotografii sú polodetaily a veľká hĺbka ostrosti. Na fotografiách vidíme množstvo jedla, opakovanie a kvantitu, ktorá sa rozlieha skoro po celom formáte. Ateliérové ploché svietenie a ostré hrany tieňov sú typické.

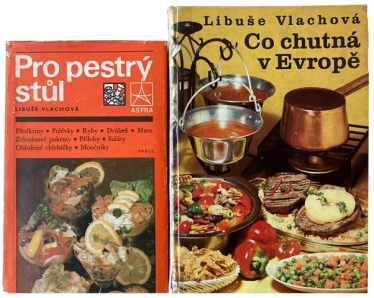
Na obrazových ukážkach z kníh Libuše Vlachovej (1979)[41] pozorujeme veľkú hĺbku ostrosti, ktorá bola tvorená veľkoformátovým fotografickým aparátom. Aranžovanie zátiší nám môže

[41] *Pro pestrý stůl*. Autorka Libuše Vlachová. Rok 1979 Fotografie Olga Davidová.
Co chutná v Evropě. Autorka Libuše Vlachová. Rok 1979. Fotografie Olga Davidová a Stanislav Němec.

pripadať miestami smiešne a prehnane umelé, ale v podstate sa na fotografiách nebije kompozícia a technicky je fotografia na dobrej úrovni. Dekorovanie, nádoby či kuchynské sety sú hlavnými znakmi, z ktorých môžeme dedukovať obdobie, v ktorom boli fotografie vytvorené. Zaujímavé je, ako sú každodenné veci bežnej potreby odrazom toho, aký štýl a dizajn je trendový. Z nevšedných vecí môžeme čítať, v akej dobe sa nachádzame. Na týchto fotografiách ešte dokonalosť a sofistikovanosť svetla nevidíme, ale dostávame sa s vývojom o niečo ďalej. Z fotografií jedál z obdobia komunizmu cítim prepych a hojnosť, čo je zvláštne vzhľadom k daným ekonomickým okolnostiam a nedostatku produktov na našom trhu. V tejto dobe dokonca vznikli kuchárske knihy s receptami z rôznych exotických kútov sveta. Recepty boli však často prispôsobené tomu, aké produkty sa v tom čase dali v našich obchodoch kúpiť.

Pro pestrý stůl, 1979, Vydavateľstvo Práce a nakladateľstvo Roh, Fotografie Olga Davidová. *Co chutná v Evropě*, 1979, Vydavateľstvo Avicenum, Fotografie: Olga Davidová a Stanislav Němec. Tieto tri mená sa budú opakovať v ďalších kapitolách. Nedokázala som získať špecifickejšie informácie o týchto fotografoch, ale každopádne je zrejmé, že títo traja ľudia dlhodobo spolupracovali ako tím. Počas celej tejto doby si všímam, ako sa fotografi, foodstylisti alebo kuchári snažia dodať všedným pokrmom rozprávkovosť a nadzmyslový zážitok. Toto slovné spojenie "nadzmyslový zážitok" bolo podľa mojej domnienky mottom fotografie do 90. rokov 20. storočia.

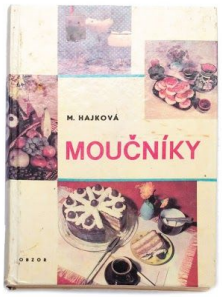
Komplikovaným faktom, s ktorým som sa stretla, je tvorba reedícií. Väčšinou ide o doplnenie textu, prepísanie určitých častí, ale aj vizuálne zmeny v grafickom dizajne. V kuchárskych knihách je táto skutočnosť veľmi častá a zavádzajúca v rámci výskumu, nie je však negatívna. Reedície sú pre literatúru a jej čitateľov nutnosťou. Pre výskum sú tieto formy reedícií určitou komplikáciou, ale môžeme v nich už nájsť rozdiely a príklady toho, ako sa fotografia menila. Kniha *Moučníky*[42] z roku 1968 má väčšie množstvo obrazových príloh, ale aj viac technických chýb. V knihe je 36 fotografií a v mladšej verzii knihy iba 16 farebných príloh. Kvalita ofsetovej tlače a pravdepodobne aj fotografického materiálu je badateľne lepšia v knihe *Múčniky*[43] z roku 1986. V staršej verzii je použitá kombinácie ofsetu a hĺbkotlače. Evidentný rozdiel medzi týmito obdobiami je aj vo fotografii. V knihe *Moučníky (1968)* je použitá kombinácie farebnej a čiernobielej fotografie. Opäť sa stretávame s fotografiami z nadhľadu, ktoré zachycujú proces varenia. ďalšími čiernobielymi fotografiami sú aj čiste štylizované pokrmy na stole. Výrezy, deformácia tanierov, kvôli pohľadu a perspektíve,

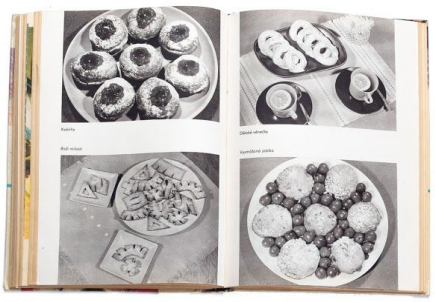
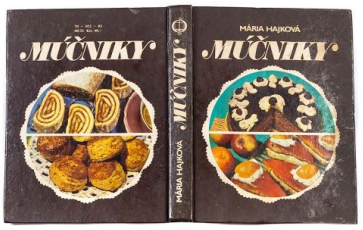
[42] *Moučníky.* Autorka Mária Hajková. Rok 1968 (6. vydanie). Fotografie František Spáčil.

[43] *Múčniky.* Autorka Mária Hajková. Rok 1983. Fotografie František Spáčil.

použitie dekorácií a skladba kompozície sú veľmi neprofesionálne. Farebné prílohy sú o niečo kreatívnejšie ale tlačová nepresnosť a chyba v prenášaní obrazu sppôsobili, že fotografie boli rozmazané. Každopádne je tu dôležité vnímať jednu zásadnú vec, ktorou je uhol pohľadu a šírku záberu. Ten sa od 80. rokov zmenil vo väčší detail a priblíženie k danému jedlu. Ďalším prvkom je napríklad použitie účelových dekorácií k navodeniu sviatočnej atmosféry, ako napríklad doplnenie vetvičky s ozdobami na vianočný stromček či veľkonočné vajíčka. V novšej verzii po roku 1968 tieto dekorácie nevidíme. Použitie nádob a kuchynského riadu je taktiež markantne rozdielne. V staršej verzii je použitá zmes plastu, krištáľu, porcelánu, keramiky, kým v mladšej verzii je snaha používať vo väčšine iba krištáľové nádoby. Použitie výrazných farieb v pozadí neustupuje, podobne ako ani ďalšie pridávanie dekorácií do záberov. Neopužíva sa čistý stôl, väčšinou je na ňom vždy rozprestretý obrus alebo vzorované pozadie. V prvej aj druhej verzií sú fotografie častokrát fotené z vyvýšeného boku, kompozícia je našikmo, skoro nikdy nekopíruje línie nádob. V tomto konkrétnom príklade môžeme zaznamenať väčšiu pestrosť práce a zátiší v staršej verzií. Niektoré zátišia majú sofistikovanú kompozíciu, vyrovnanie a zaujímavé farebné kontrasty. Mladšia verzia je profesionálnejšie spracovaná, je ucelená, drží sa systematických pravidiel. Je však aj jednou z výnimiek, kde sa stále používajú veľmi saturované a divoké farby, priblíženie k pokrmu a nadhľad. Zátišia sú však očistené od nepotrebných dekorácií. V obidvoch príkladoch kníh fotografie zhotovil František Spáčil[44].

[44] František Spáčil narodený v Dovalove 16.12.1927. Bol zakladateľom Skupiny MÉTA. Založená bola v roku 1962 pri Okresnom dome osvety v Trenčíne. Zakladajúcimi členmi skupiny boli: Čestmír Harníček, Stanislav Sokolt, František Spáčil, Anton Štubňa. Táto štvorčlenná skupina sa prvou výstavou 120 fotografií verejnosti predstavila v marci 1963 v Okresnom múzeu v Trenčíne. Fotografie členov skupiny Méta sa vyznačovali technickou dokonalosťou, novými nápaditými témami a estetickou hodnotou, čím rozširovali okruh obdivovateľov i vážnych záujemcov o fotografiu. Dvaja z jej členov (Štubňa, Spáčil) sa vydali na dráhu profesionálnej fotografie. Postupne sa počet členov skupiny menil a oživoval novými zanietenými a talentovanými fotografmi.
MASÁROVÁ, Janka, TLUKA, Jan: *50. Méta Jubilejná výstava fotografií členov fotoskupiny*, Katalóg výstavy. Trenčianske osvetové stredisko, Trenčín, 2013, ISBN 978-80-7092-035-0





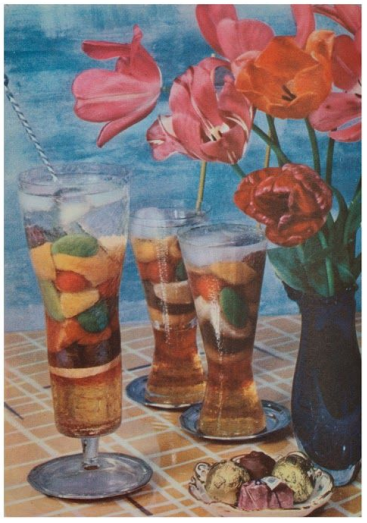
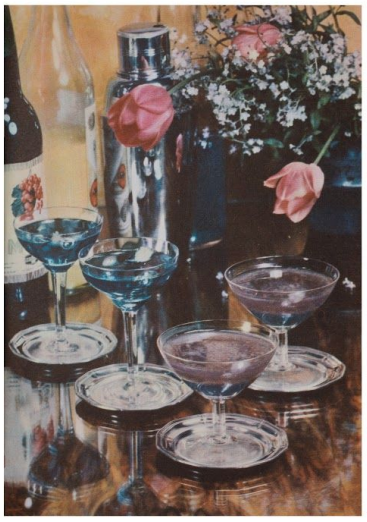

V roku 1968 vyšli dve knihy, ktorých obsah nie je jedlo ale nápoje. Pridávam ich do tejto práce, kvôli kvalite fotografií. Je to špecifická časť literatúry, ktorá patrí pod kuchárske knihy. Pomocou týchto kníh, môžeme dopĺňať paralely fotografických štýlov. Fotografie nápojov a skla napredujú výraznejšie ako fotografie jedla. Svietenie skla je o niečo komplikovanejšie, každopádne nápoje sú fotogenickejšie a čistejšie ako jedlo.

Obidve knihy obsahujú veľmi kvalitnú obrazovú prílohu. Fotografie v oboch naznačujú určitý estetický vzostup fotografickej práce. Zátišia sú omnoho premyslenejšie. Omnoho intenzívnejšie vnímame dôraz kladený na kompozíciu. Farebné kombinácie nás navádzajú k osvieženiu a chuti.

Knihu *Nápoje pro každou příležitost* (1968)[45] som vybrala hlavne kvôli dôležitej vlastnosti fotografie. Fotografia totiž reflektuje čas, v ktorej bola vytvorená. Aj napriek manipulovaniu scény sa na fotografii objavujú doplnky alebo nádoby, ktoré sú charakteristickým atribútom roku 1968. Plastové lyžičky a poháre sú perfektným detailom, ktorý môžeme "čítať" na fotografiách v tejto knihe. Autor, samozrejme, neplánoval programovo tvoriť týmto spôsobom obraz doby. Pre fotografa to bola práca a materiál, ktorý sa v tých časoch bežne využíval (dnes je ekologickou hrozbou a symbolom nevkusu). Výtvarná práca s kombinovaním

[45] *Nápoje pro každou příležitost.* Autor Vilém Vrabec. Rok 1968. Fotografie Vladimír Hnízdo

rôznych vzorov, kvetov a rekvizít je citlivá. Fotografie v tejto knihe vnímam ako ilustrácie. Niektoré fotografie nám môžu pripomínať impresionistické obrazy. Na niektorých sú použité svieže prímorské farby a kvety, ktoré v nás evokujú exotiku. Fotografom obrazovej prílohy je Vladimír Hnízdo[46].




[46] Vladimír Hnízdo narodený 1.9. 1906 v Střekove - 7.10. 1993 v Prahe. Vladimír Hnízdo bol vyučeným litografom. Vo svojom živote sa venoval maľbe a potom aj fotografií. Je známy svojimi umelecko historickými témami, ktoré publikoval spolu s textami. Uskutočňoval princípy avantgardného konštruktivizmu a novej vecnosti. Je spomínaný v knihe *Česká fotografia 20. storočia* od Vladimíra Birgusa a Jána Mlčocha.
AUTORSKÝ KOLEKTÍV. *Encyklopedie českých a slovenských fotografů.* ASCO, Praha, 1993, ISBN 80-7046-018-0

V knihe *Dědeček na scestí a 300 dalších míchaných nápojů* (1968)[47] sú čiernobiele fotografie od Borisa Procházku[48], ktorý je známy svojou autorskou tvorbou. Fotografie sú na prvý pohľad profesionálne spracované, hra so svetlom v nás evokuje filmové svietenie alebo Jamesa Bonda. Vo fotografiách vnímame luxus, ale aj vtip. Fotografické ilustrácie sú vytlačené kvalitným ofsetom na rovnakom papieri ako je textová príloha. Avantgarda vo fotografiách miešaných nápojoch je dôkazom autorstva a kreativity fotografa. Na týchto knihách je možnosť vnímať spoluprácu fotografa a foodstylistu.

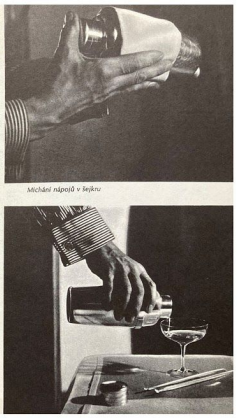
[47]*Dědeček na scestí a 300 dalších míchaných nápojů.* Autor Ivan Crha. Rok 1968. Fotografie Boris Procházka

[48]Boris Procházka narodený 1.5.1927 v Nitre. Po absolvovaní grafickej školy pracoval ako fotoreportér. Od roku 1961 bol členom Zväzu československých výtvarných umelcov a v roku 1990 členom Asociácie výtvarných umelcov. Je je známy svojimi fotografickými publikáciami. Inšpiráciu k tvorbe publikácií nachádzal v českom hudobnom a literárnom prostredí. Jeho najznámejšia práca je kniha o Antonínovi Dvořákovi. Ďalšími publikáciami, na ktorých Boris Procházka pracoval, sú: *Po stopách těch, kteří odešli, Přívětivá krajina Julia Zeyera a Ema Destinnová a její jihočeské sídlo.*
Městská knihovna v Praze, [online]. Online databáze. Praha. Dostupné z: https://search.mlp.cz/cz/osoby/prochazka-boris/













Objektívne musím poznamenať, že mnohé knihy z 80. rokov 20. storočia sú fotograficky nezrelé a podobajú sa na fotografie zo 60. rokov. Nie je to však nič zvláštne, je prirodzené, tak ako aj dnes, že sa tvoria, vyrábajú veci a diela, ktoré majú určitú hodnotu a kvalitu a ktoré sú len dobrými alebo zlými príkladmi. Tak ako aj v športe je dobrý a výborný športovec. Poznáme kuchárov, ktorí vedia vyprážať rezeň a kuchárov, ktorí nám ponúkajú gastronomický zážitok. Tento prípad sa nevyskytuje iba v kuchárskych knihách v minulosti, ale aj v súčasnosti. Na začiatku tejto kapitoly som poznamenala, že fotografia jedla sa začala vyvíjať až v 80. rokoch 20. storočia.

Výraznou knihou, ktorá sa vyskytovala takmer v každej domácnostiach, je kuchárka s názvom *Gazdinkám od A do Z* (1985)[49] od Ruženy Murgovej. Na tejto knihe pracovalo spolu sedem

[49] *Gazdinkám od A do Z*. Autorka Ružena Murgová. Rok 1985. Fotografie Dionýz Dugas, Igor Grossmann, Rudolf Lendel, Ladislav Lisický, Pavol Poruban, Peter Šarek a Jaroslav Šurkala.

fotografov: Dionýz Dugas[50], Igor Grossmann[51], Rudolf Lendel[52], Ladislav Lisický, Pavol Poruban, Peter Šarek a Jaroslav Šurkala[53]. Je to plnohodnotné dielo s množstvom informácií a fotografií. Formát knihy je väčší než A4. Je to kniha s bohatou obrazovou prílohou. Fotografie sú rôznorodého charakteru. Väčšina obrazových príloh sú produktové fotografie, ateliérové zátišia, reklamné fotografie, ale zároveň aj jednoduché dokumenty a reportáže. Na fotografiách sa objavuje kuchyňa, exteriér, stoly, interiéry, kuchynský riad, nádoby, sklo, produkty, kuchynské spotrebiče. Na niektorých fotografiách je použitý šerosvit, tmavé pozadia, prirodzené svetlo, hravosť foodstylingu. Niektoré zas obsahujú ploché svietenie alebo veľmi moderné aranžovanie. Objavujú sa rôzne hĺbky ostrosti, pohľady, filtre a objektívy. Aj napriek širokému spektru rôznych fotografií a fotografov je to ucelená práca, ktorej pomohlo aj grafické spracovanie. Pozitívnym novým prvkom je aj kontrasvetlo a

[50] Dionýz Dugas, narodený v roku 1941 v Prešove je nadšený bylinkár a fotograf. Vydal viacero kníh ako autor alebo fotograf. Jeho fotografickými témami bola gastronómia, bylinky a príroda. Jeho najnovšia kniha je Naša bylinková lekáreň (2020), v ktorej nájdeme aj jeho vlastné fotografie. Fotograf žije a pôsobí na Slovensku. *Databáze knih,* 2008 [online]. Online databáze. Praha. Dostupné z: https://www.databazeknih.cz/zivotopis/dionyz-dugas

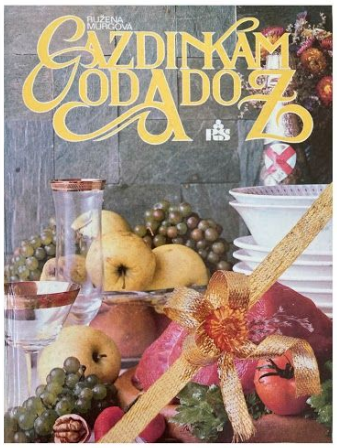
[51]Igor Grossmann patrí ku klasikom slovenskej fotografie. Narodil sa v roku 1924 v Žiline - 2013 v Bratislave. Fotografoval od roku 1953. Je jedným z významných predstaviteľov slovenskej fotografie. Jeho najznámejšie práce sú dokumentárne celky z prostredia vidieka. Najväčšie úspechy dosiahol vo fotografii výtvarnej, dokumentárnej, reportážnej ako aj portrétnej. Ďalšie oblasti, ktorým sa fotograficky venoval, sú krajinná, etnografická, priemyselná, sociálna, abstraktná, módna a reklamná fotografia, ako aj fotografia architektúry. Dostupné z: https://www.igor-grossmann.com/

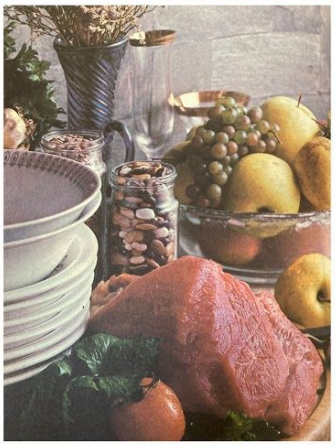
[52]Rudolf Lendel narodený v roku 1950 v Bratislave. Absolvoval Katedru umeleckej fotografie v Prahe (FAMU). Od roku 1978 sa v slobodnom povolaní venuje módnej a reklamnej fotografii. Spolupracoval s vydavateľstvami Slovart, Ikar, Obzor, Pedagogické nakladateľstvo, Osveta Martin, ako autor fotografických publikácií: Okres Komárno, Smolenice, Vysoká pri Morave, Po stopách výtvarnej minulosti Slovenska a ako spoluautor publikácií Gazdinkám od A do Z, Domov a domácnosť, Okres Nové Zámky, Myjava, Slovensko v obrazoch, Slovensko 2002, Nová slovenská architektúra. *Stredoeurópsky dom fotografie,* 2018 [online]. Fotofo 2019, Bratislava, [cit. 12.6. 2020]. Dostupné z: https://www.sedf.sk/mgr-rudolf-lendel/

[53]Jaroslav Šurkala narodený v roku 1938 v Simeri, je fotograf, ktorý v čase socializmu pracoval na "voľnej nohe". Živila ho vtedy predovšetkým reklamná a priemyselná fotografia, ale zároveň mal aj dosť času na umeleckú. Stal sa aj členom Slovenského zväzu výtvarných umení /SZVU/, čo v tom období rozhodne nebolo jednoduché. Po novembrových udalostiach v roku 1989 a po zmene spoločenských pomerov Jaroslav Šurkala založil *Prešovský večerník*, ktorý sa stal prvým súkromným a nezávislým denníkom na území vtedajšieho Česko-Slovenska. Dostupné z: http://www.slovenskyrozhlad.sk

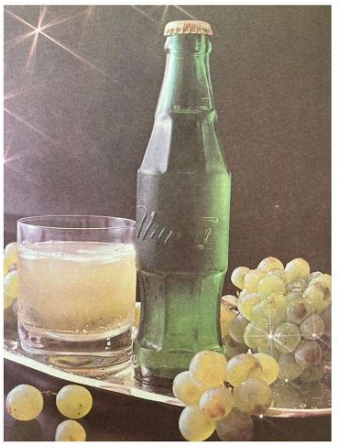
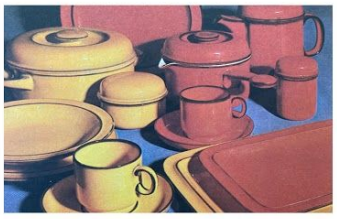
zrkadliace podložky na fotenie. Popravde, je to ucelená kniha, kde nevidím ani jednu zlú fotografiu a hodnotím ju ako veľmi nadčasovú.

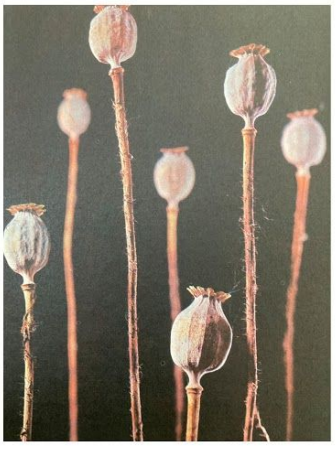
V 80. rokoch 20. storočia je veľmi obľúbené aj použitie hviezdicového filtru na objektív, ktorý rozjasňuje produktovú fotografiu a dodáva jej luxusný tón.

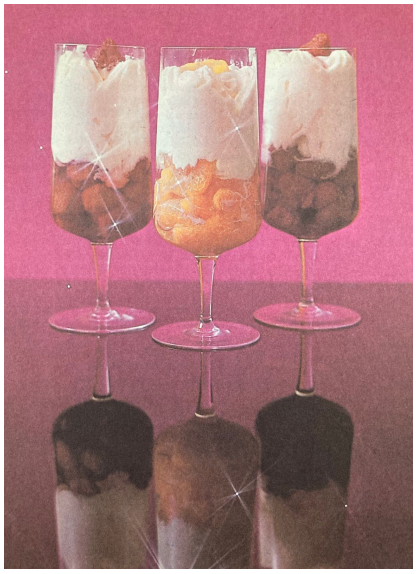






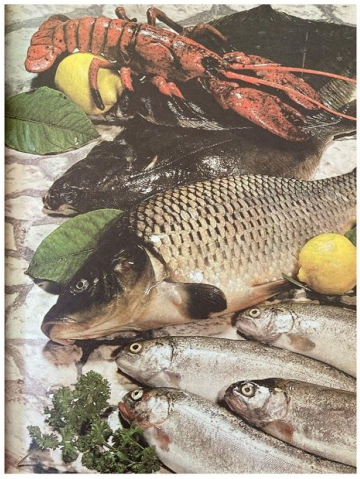


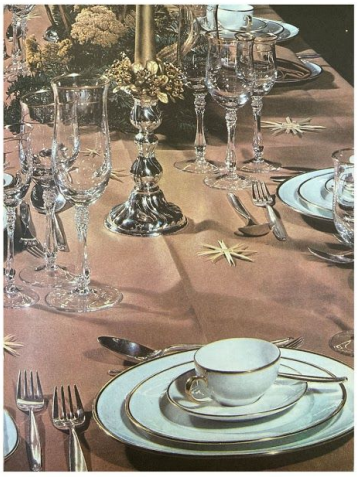


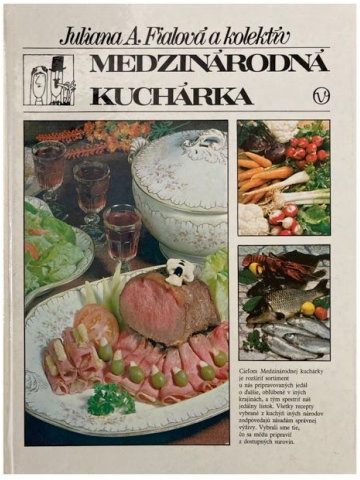
Ďalšou knihou je *Medzinárodná kuchárka*[54] (1982) od Juliany Fialovej a kolektívu. Ak ste v domácnosti nenašli knihu Gazdinkám od A do Z, tak túto knihu určite nájdete. V tejto kuchárskej knihe nachádzam rovnakú profesionalitu ako v predošlej. Je trochu menej kreatívna na fotografické prístupy, ale za to veľkolepá fotografiami na celé strany. Formát knihy je tiež väčší ako A4. Kvalita tlače je vo väčšine prípadov po roku 1980 kvalitnejšia a používa sa už len ofsetová technika. Najvýraznejšími fotografiami v tejto knihe sú fotografie stolovania. Sú to veľkolepé scény, ktoré sú detailne naaranžované. Vo fotografiách doznieva divokosť farieb z predošlých rokov. Sú použité ornamentálne kuchynské sety a rôzna kvetinová výzdoba. V súčasnosti nám to môže pripadať ako gýč, ale v časoch, kedy vznikla táto kniha, to bola demonštrácia luxusu. Mená fotografov Olga Davidová a Stanislav Němec, ktorí sa na tejto knihe podieľali, už v tejto diplomovej práci odzneli. Ich prácu vnímam určitý vývoj, ktorému určite prospela aj možnosť spolupracovať s ďalšími profesionálmi.

[54] *Medzinárodná kuchárka.* Autorka Juliana Fialová a kolektív. Roku 1982. Fotografie: Olga Davidová a Stanislav Němec.

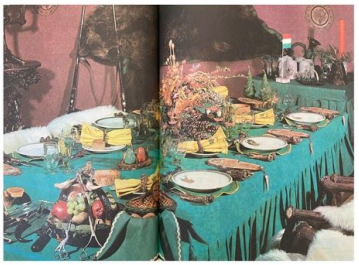







Juliana A. Fialová a kolektív
MEDZINÁRODNÁ KUCHÁRKA





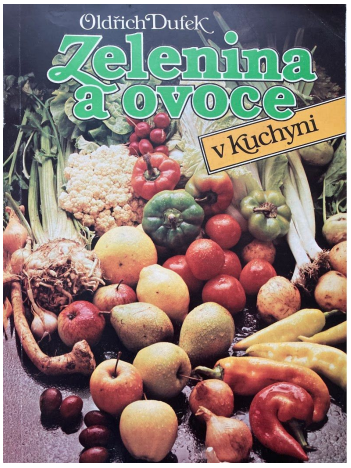
Poslednú kuchársku knihu, ktorú som si vybrala, je *Zelenina a ovocie* (1989)[55] od Oldřicha Dufeka, fotografie Jiří Poláček[56]. Z tejto knihy ma najviac zaujali tri až štyri fotografie. Je to hlavne kvôli použitiu prirodzeného svetla a prirodzeného podkladu v exteriéri. Do tohto momentu som nevidela využitie bieleho akcentu na farebnom fotografickom materiáli. V súčasnej dobe je biele pozadie trendom, preto tieto fotografie vnímam ako nadčasové a špecifické. Zároveň som doteraz nezaznamenala mnoho fotografií, na ktorých by sa scéna nachádzala vo voľnej prírode alebo na záhrade. Nechcem ale tvrdiť, že sa od 60. rokov 20. storočia nepoužívalo biele pozadie, ale väčšinou sme ho videli na čiernobielej alebo technickej fotografii (archív). Uverejnené fotografie pôsobia tak, akoby boli tvorené na prirodzenom svetle a nie zábleskovými svetlami. Opustiť ateliér a vybrať sa do exteriéru je jedným z najnovších trendov, ktoré sa v súčasnosti používajú, preto som si vybrala práve tieto fotografie. Je dobré vedieť, že sa fotograficky premýšľalo a experimentovalo s fotografiou jedla už v 80. rokoch 20. storočia. Už v tejto časti kapitoly si môžeme všimnúť, ako sa určité tendencie z minulých rokov využívajú aj v súčasnej fotografii jedla.

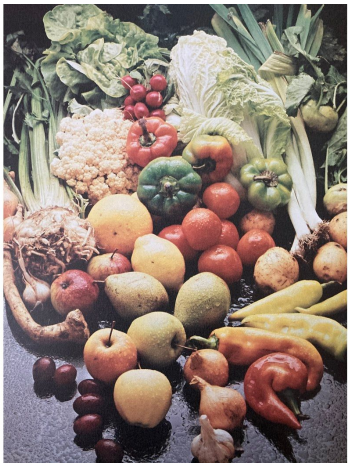
---

[55]*Zelenina a ovocie. Autor* Oldřich Dufek. Rok 1989. Fotografie Jiří Poláček.

[56]Jiří Poláček, narodený v roku 1946, patril ku generácii fotografov, ktorí v Čechách od 70. rokov 20. storočia nastolili nový štandard profesionalizmu. Po absolvovaní strednej školy emigroval do Ameriky. V roku 1972 sa však vrátil späť do Československa, kde začal pracovať ako laborant s veľkoformátovými zväčšeninami. Po čase nastúpil na externé štúdium na FAMU. Jeho tvorbu ovplyvnili ľudia ako Anna Fárová, Jan Svoboda a ďalší. Ústrednou témou Poláčkovej tvorby bol jeho rodný Smíchov, ktorý zachytával od 70. do 90. rokov 20. storočia. Je známy svojimi panoramatickými fotografiami Smíchova, ale aj projektom Český člověk, na ktorom pracoval s Ivanom Luttererom a Janom Malým. Český človek bol rozsiahly portrétny cyklus, ktorý je jedným z najdôležitejších projektov českej fotografie. Dôležitú rolu v Poláčkovej tvorbe zohralo stretnutie s Janom Svobodom, ktorému od roku 1975 asistoval pri vyvolávaní fotografií a súčasne bol jedným z mála jeho dlhodobých priateľov. Po Svobodovi prevzal panoramatickú kameru, ktorá pôvodne patrila Josefovi Sudkovi. V porevolučnej dobe sa okrem autorskej tvorby venuje aj gastronomickej fotografii.

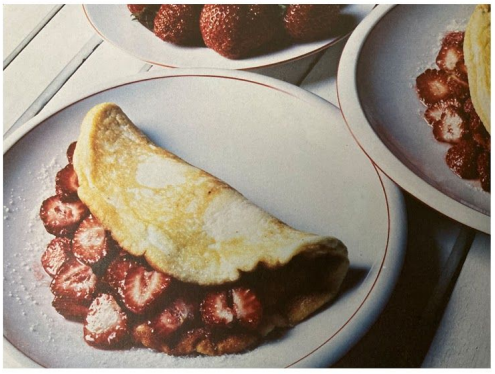
Vančát Pavel. *Jiří Poláček, kouzlo lakoničnosti*. 2020. Fotograf magazine [online]. [cit. 12.6. 2020] Dostupné z: https://fotografmagazine.cz/magazine/architektura/portfolia/jiri-polacek-3/


Oldřich Dufek
Zelenina a ovoce
v kuchyni









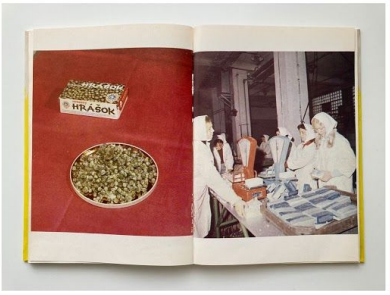


V rámci obsahu viac ako obrazovej prílohy som vybrala knihu *Zmrazené potraviny* (1976)[57]. Touto knihou chcem doplniť časť literatúry, ktorá sa produkovala v komunistickom režime. Knihy tohto typu boli príručkami, reklamami a súčasne propagandou úspechov socialistického štátu a jeho ekonomického rozkvetu. Takýmto spôsobom sa tvorilo množstvo kníh. Väčšina z nich obsahovala recepty k aktuálnym produktom mliekární alebo nových výrobkov z pôdohospodárskeho priemyslu. Ako príklad som vybrala knihu o zmrazených potravinách, ktoré sa objavili v amerických kuchárskych knihách už na začiatku 20. storočia, kým k nám sa trend polotovarov dostal až koncom 50. rokov 20. storočia. Hlavnou úlohou týchto kníh bolo poukázať na "pracovitosť" a "produktivitu" nášho národa.

Úvod v knihe Zmrazené potraviny. *"Keď dnes kupujete zmrazené potraviny, ani si neuvedomujete, že u nás donedávna takýto tovar nejestvoval. Zvykli sme si na používanie zmrazeného ovocia, zeleniny a hotových jedál a nemyslíme na to, že mraziarenstvo je najmladším odvetvím nášho potravinárskeho priemyslu s veľmi krátkou tradíciou. V celom svete sa výroba a spotreba mraziarenských výrobkov zvyšuje. Spotreba zmrazených potravín pripadajúca na jedného obyvateľa v SSR je v porovnaní so spotrebou v ČSR a niektorých iných európskych štátoch pomerne malá."*

Fotografie v tejto knihe sú tvorené strohým spôsobom, kde základom je ilustrovať a pomenovať tento druh priemyslu. V knihe sa objavujú fotografie strojov, výrobných liniek, pracovitých zamestnancov a finálne zabalených produktov. Fotografie sú exponované na stredoformátový diapozitívny film. Touto knihou chcem upozorniť na jednu z častí produkcie kuchárskych kníh v rámci komunistického štátu, ktorý sa snažil zvýšiť dopyt po novom produkte.







[57] *Zmrazené potraviny*. Autor Ing. Miroslav Smotlacha. Rok 1976

Súčasná fotografická publikácia *Zemědělská práce Slušovice* (2018)[58], ktorej autorom je teoretik a fotograf Tomáš Pospěch, nadväzuje na propagačnú fotografiu socialistického štátu v 70. a 80. rokoch. Táto kniha prináša svedectvo o jedinečnom hospodárskom fenoméne JZD Agrokombinátu Slušovice[59]. Ide o autorskú publikáciu, v ktorej fotograf Tomáš Pospech pracuje s nájdeným fotografickým archívom. Pracuje s ním ako kurátor, teoretik, výtvarník a fotograf. Archív fotografií digitalizuje a dopĺňa o ďalšie fotografie zo súčasnosti. S fotografiami pracuje rôznymi spôsobmi, častokrát ich trhá, lepí alebo tvorí nové fotografické celky zo súčasnosti. S archívnymi fotografiami pracuje ručne, digitalizuje ich a dopĺňa o nové fotografické prílohy. Nájdené obrazové prílohy sú archívom fotografií "zlatých čias" Slušovíc, ktorých autorom je Jan Regal[60]. Jan Regal bol družstevným fotografom (reklamná fotografia) Agrokombinátu Slušovice[61]. V občianskom preukaze mal pečiatku, ktorá ho

[58]POSPĚCH, Tomáš: *Zemědělské práce / Slušovice.* PositF, Praha, 2018, ISBN 978-80-87407-20-2

[59]POSPĚCH, Tomáš: *Zemědělské práce / Slušovice.* PositF, Praha, 2018, ISBN 978-80-87407-20-2

[60]Jan Regal, narodený 1938 v Zlíne, bol hlavným fotografom Agrokombinátu Slušovice v 80. rokoch. Jeho úlohou bolo dokumentovať proces, pracovníkov, výrobu a samozrejme tvoriť reklamné fotografie produktov a výrobkov Agrokombinátu Slušovice. V archíve, ktorý sa nakoniec dostal ku Tomášovi Pospěchovi sa nachádza množstvo rozličných a veľmi zaujímavých fotografií. Väčšina fotografií a produktov je tvorená v exteriéri pri prirodzenom svetle. Veľmi zaujímavé sú aj fotografie z ateliéru, ktoré majú profesionálne svietenie a nádych 80. rokov 20. storočia. V rôznych článkoch sa opisuje zložitosť fotografovania kráv, tak aby vyzerali čo najlepšie. Fotografie, ktoré sú vytiahnuté z archívu Jana Regala a použité v knihe *Zemědělské práce Slušovice* (2018) sú exemplárnym príkladom profesionality v 80. rokoch 20.storočia. Používa rôzne spôsoby fotografovania, či ide o makro zábery alebo použitie hviezdicového filtra. Vo fotografiách sa vyskytujú aj sympatické alebo eroticky vyzerajúce ženy, ktoré sú modelkami pre reklamnú fotografiu produktov z agrokombinátu Slušovice. Pri pozeraní fotografií v knihe *Zemědělské práce Slušovice* (2018) sa často človek zarazí, aké veci sa v danej dobe vyrábali, prezentovali a ako absurdne a krásne vyzerajú fotografie.
Arttalk, 2018, [online]. Doprovodné programy. Praha. [cit. 12.6. 2020] Dostupné z: https://artalk.cz/2018/10/09/15-10-2018-jan-regal-ze-slusovic-do-vietnamu-fotografie/

[61] Agrokombinát Slušovice – jedno z najvýkonnejších družstiev svojho druhu, tzv. "ekonomický zázrak" socialistického režimu. Hlavnú úlohu v ňom zohrával František Čuba, ktorý sa inšpiroval baťovým marketingom. V chudobnom Valašskom kraji dokázal vytvoriť malú krajinu, ktorá ako keby bola izolovaná od zvyšku sveta. František Čuba sa snažil uplatniť kapitalistické princípy podnikania v socialistickom štáte. Svojou výnimočnosťou zaujímal štátnych predstaviteľov, ale aj obyčajných ľudí. V Slušoviciach sa napríklad skladali prvé počítače v ČSR. V Slušoviciach sa usporadúvali športové a kultúrne akcie. Návštevníkmi boli často vysoko postavení ľudia, a to nielen z ČSR.

oslobodzovala od typického zamestnania. Pečiatka bola dôkazom, že je fotografom, ktorý pracuje na voľnej nohe a nemusí tak denne chodiť do práce. V 70. rokoch 20. storočia to bolo výnimočné a v Zlínskom kraji bol jedným z mála ľudí, ktorí mali toto privilégium.

Slušovice sú dodnes pre množstvo ľudí záhadou minulosti. Ich postavenie a sila umožňovali Janovi Regalovi produkciu fotení v nepredstaviteľnom rozmere. V jednom z rozhovorov spomína Tomáš Pospech na jedno z fotení, ktoré bolo Janovi Regalovi v tom čase umožnené. *"Mohl použít letiště, dovézt tam motoristický tým pěti Audi, pózovalo mu nějakých patnáct lidí a navíc ještě do snímku zakomponoval letadlo a velký zemědělský stroj. Dnes by to bylo strašně komplikované, tehdy ne, protože to všechno družstvo mělo a vyrábělo cokoliv."*[62]

V kapitole Amatérská fotografia v knihe od Tomáša Pospěcha *Myslet fotografií* (2014)[63], som našla časť, v ktorej Karel Teige veľmi pekne opisuje amatérskych fotografov. Túto časť by som rada citovala kvôli príkladu ďalšej kuchárskej knihy, ktorou by som rada dokumentovala fenomén amatérskeho hnutia a tvorby.

"Bouřlivý rozvoj v těchto letech prodělává především fotografie jako "umění bezrukých Raffaelů", jak amatérské fotografy s odkazem na snadnost osvojení si tohoto nového média pojmenoval Karel Teige. Fotografie vnímaná jako forma lidového umění, dokonce jako "poslední forma opravdu lidové tvořivosti", vhodná náplň volného času pracujících, podobně jako chalupaření, samorosty a od konce šedesátých let populární ikebana nebo bonsaje,

---

Mačí Jozef. *Slušovický zázrak? Jejích způsob zemědelství zničil přírodu, říka odborník.* 2019. Seznam správy [online]. [cit. 15.6.]. Dostupné z: https://www.seznamzpravy.cz/clanek/slusovicky-zazrak-jejich-zpusob-zemedelstvi-by-znicil-prirodu-rika-odbornik/

[62]Čechlovská Magdaléna. 2019. *Rozhovor s Tomášem Pospěchem, Lidé byli na Slušovice hrdí, ale podnik měl nestandardní podmínky, říká autor knihy.* Magazín aktuálne. [online]. [cit. 18.6. 2020]. Dostupné z: https://magazin.aktualne.cz/kultura/umeni/tomas-pospech-zemedelske-prace-slusovice-rozhovor-fotografie/

[63]POSPĚCH, Tomáš: *Myslet fotografii. Česká fotografie 1938-2000.* PositF ve spolupráci DOST, Praha, 2014, ISBN 978-80-87407-05-9. S. 89, 90.

mohla v té době bohatě čerpat jak z institucionální podpory, tak také ze svobodomyslné atmosféry."[64]

Socializmus sprístupnil fotografiu širokým vrstvám. Vznikli tak hnutia amatérskych fotografií, alebo tzv. " ľudová tvorivosť", ktorú evidujeme dodnes. Takýmto príkladom sú aj kuchárske knihy, ktoré sa tvoria so záľubou bez pridanej profesionálnej hodnoty fotografa. Chápem, že citovaná časť z knihy od T. Pospecha sa prikláňa hlavne k fotografovaniu iných fotografických tém, ktorých autori sa snažia o dokonalosť a umelecké stvárnenie. Majú oveľa väčšiu výpovednú hodnotu, než amatérske fotografie jedla. Mňa však veľmi oslovilo pomenovanie "ľudová tvorivosť", ktorú nachádzam v knihe *Malá kuchárka pre hubárov (1982)***.** Na tejto knihe sa snažím ilustrovať situáciu, v akej sa kuchárske knihy v danej dobe nachádzali. Bolo vydaných množstvo príručiek alebo zošitových kuchárok, ktorých autormi boli ľudia s vyšším spoločenským statusom alebo s nadšením pre danú tématiku, a tak vznikali hobby-inžinierske knihy. V tomto prípade sú fotografie takzvanou. " ľudovou tvorivosťou ". Ako som už spomínala, diapozitív bol často používaným materiálom pri tvorbe fotografie. Profesionálni fotografi ho však využívali s kvalitnejšími fotoaparátmi väčšieho formátu. V spomínanej knihe je použitý diapozitívny kinofilm a obsah fotografií je veľmi vtipný. Takéto fotografie by sme prirodzene očakávali v rodinnom albume, ale nie v knihe. Ale tento druh literatúry je súčasťou aj dnešnej spoločnosti. Ľudia majú svoje záľuby a varenie je na prvých miestach. Preto je častokrát veľmi ťažké povedať, koľko z vytlačených a publikovaných kníh má aj kvalitatívnu a autorskú hodnotu. Nechcem však tieto knihy urážať, častokrát sa v nich schováva väčšia kvalita obsahu a láska k vareniu než v tzv. krajších knihách. Tento príklad knihy vznikol v roku 1982 a v súčasnosti ich je nespočetné množstvo.

Na záver tejto kapitoly, by som rada spomenula knihu s názvom *Katalog masných výrobků (1973)*[65]*,* ktorý oproti knihe *Domáca zakáľačka* (1965) má kreatívnejšie grafické a fotografické riešenie. Plastová obálka knihy, formát na šírku a väzba sú odlišné od príkladov

[64]POSPĚCH, Tomáš: *Myslet fotografii. Česká fotografie 1938-2000.* PositF ve spolupráci DOST, Praha, 2014, ISBN 978-80-87407-05-9. S. 89, 90.

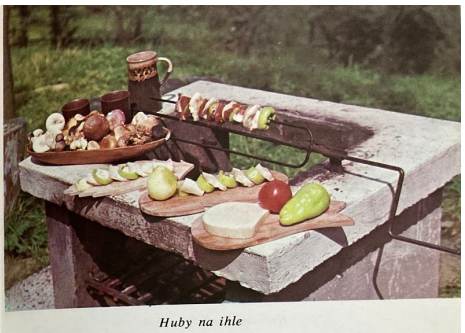
[65]*Katalog masných výrobků.* Vydalo Oborové ředitelství Masného průmyslu Praha ve spolupráci s Výzkumným ústavem masného průmyslu v Brně. Rok 1973. Fotografie Jiří Puta. Graficky upravil Jaroslav Junek.

kníh, ktoré sa v tejto diplomovej práci objavili. Na fotografiách sa nenachádzajú len výrobky údenín ale aj produkty ako sú konzervy s mäsom, ktoré majú veľmi zaujímavé grafické spracovanie obalov. Na fotografiách sa nachádzajú aj absurdné zátišia údenín a výrobkov, ktoré sú dekorované bylinkami alebo paprikami. Vizuálny charakter tejto knihy je veľmi populárny pre zberateľov predmetov a kníh z tohto obdobia.



Saláma, jaterničky a tlačenka s hubami

Vajcové klobásy s nakladanými hubami

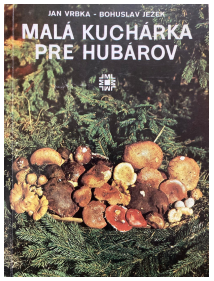


Huby na ihle

Zeleninová polievka s hubami









66

Možno som sa v tejto kapitole nezmienila o vysokom umení alebo kvalite vizuálnej fotografie, no napriek tomu je to súčasť našej histórie. K tomuto obdobiu sa vracajú mladí konceptuálni fotografi a obdivujú absurdnosť tohto obdobia. Chlebíčkové časy a punčové rezy nám pripomínajú detstvo a naše babičky, ktoré sa snažili krájať paradajku podľa kuchárskych kníh. Fotograf Martin Parr by bez týchto absurdných fenoménov nevytvoril svoje najdôležitejšie fotografie. Tomáš Pospech by nemal dôvod vytvoriť tak konceptuálne krásnu knihu o hospodárstve a fotografii. Kontrast, ktorý vznikal v týchto časoch medzi realitou a imitáciou reality, ktorá nám bola podsúvaná, ponúkaná a vnucovaná, je neodškriepiteľným faktom. Môžeme tak chápať, prečo je dokonalosťou v našom súčasnom svete to, čo je autentické a prirodzené, čo pôsobí domácky a obsahuje atmosféru. Fotografia jedla odzrkadľuje to, čo danému obdobiu chýba. Počas socializmu sme túžili po svete, po kapitalizme a nadbytku. Dnes hranice akoby neexistovali, môžeme všetko a máme všetkého dostatok, no chceme jednoduchosť a pravdivosť. Jedným z trendov súčasnej doby, či už v rámci receptov alebo fotografií, je obyčajnosť, nedokonalosť a autentickosť. Fotografie v tejto kapitole však hľadali luxus a ponúkali nám obraz toho, čo nebolo dostupné. V knihách s nápojmi sme nachádzali exotické kúty sveta. V kuchárskych knihách reštaurácie zo západu s receptami ázijskej kuchyne. Ďalšia informácia, ktorá je pre mňa osobne dôležitá, je profesia fotografa vtedy a dnes. V podstate sa od seba nelíšia. Dnes sa táto profesia tiež rozdeľuje na zamestnanca firmy alebo fotografa na voľnej nohe. Stále existujú amatérske fotografie, práca profesionála alebo nadšenca s fotoaparátom.

[66]Dostupné z: https://www.antikvariat-bosorka.cz/Katalog-masnych-vyrobku-d11297.htm

Touto kapitolou by som uzavrela fotografickú tvorbu do roku 1989. Môžeme povedať, že ku koncu obdobia vznikli pomerne kvalitné a nadčasové práce. Niektoré fotografie boli vtipné a niektoré informatívne. Po tomto roku prichádza kultúrno-spoločenská a politická premena, v ktorej sa produkcia kuchárskych kníh výrazne zvýši.

V. Fotografie a kuchárske knihy od roku 1989 po súčasnosť

Produkcia kuchárskych kníh v 90. rokoch 20. storočia

Po roku 1989 došlo k pádu komunizmu[67]. Pre Československo to znamená demokraciu, slobodu a otvorenie hraníc. S prevratom prichádza transformácia hospodárstva a spoločnosti. Vo fotografii a kuchárskych knihách prichádzajú nové tendencie, nové vplyvy a zmeny. Fotografická profesia, tak ako aj iné, sa stávajú samostatnými voľnými povolaniami bez viazania a pravidiel. Počas krátkej doby vzniklo množstvo nových vydavateľstiev. To, samozrejme, vytvorilo možnosť publikovať oveľa väčší počet kníh. Väčšina titulov, ktorým sa venovala pozornosť, boli tzv. zakázané knihy alebo zakázaní autori. Vyššiemu počtu vydaných titulov sa tešili aj kuchárske knihy.[68]

To však nemusí znamenať radikálnu zmenu. Pri skúmaní kuchárskych kníh som si uvedomila, že otvorenie hraníc a distribúcia z iných krajín a kultúr nás pohltila. V danej dobe to bola pravdepodobne svieža zmena pre ľudí a nové inšpirácie aj pre fotografov. Pre túto diplomovú prácu má táto zmena ale aj negatívny kontext. Prekladanie zahraničných kníh neotváralo možnosti československým fotografom v takom veľkom merítku ako sa očakávalo. Množstvo

[67]1. januára 1993 sa Československo rozdelilo na dva samostatné štáty. Množstvo kníh z 90. rokov 20. storočia sa však vydávali aj v českom aj slovenskom jazyku a bolo v konečnom dôsledku jedno, či išlo o autora z Česka alebo Slovenska. V tejto práci budem venovať rovnaký priestor českým aj slovenským knihám a autorom zároveň. Ja osobne v tomto prípade nepociťujem rozdiel, ale chápem, že v dnešnej dobe pre obe strany môže existovať určitá hranica, a preto je dôležité jednotlivo chápať tieto štáty.

[68]NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru.* Olomouc, 2016. Univerzita Palackého Olomouc. Filozofická fakulta katedra bohemistiky

kníh medzi rokmi 1990-2000 sú prekladmi z nemeckých, anglických alebo holandských kníh, kde obrazové prílohy majú veľmi zaujímavú a kvalitnú výpovednú hodnotu reklamnej fotografie. Bohužiaľ, nejde o našu pôvodnú tvorbu. Knihy, ktoré vznikli u nás, stratili tak trochu svoju cestu. Väčšina sa vrátila k nízkonákladovým knihám bez fotografií a ilustrácií, alebo sa tvorili zaujímavé knihy len za pomoci ilustračných príloh. Ak sa aj objavili knihy s fotografickou prílohou, ich vizualita a kvalita sa veľmi netransformovala. *"Po páde komunizmu sa fotografia nezmenila. Princípy voľného trhu ale znížili nároky na kvalitu publikovaných fotografií. Rozhodujúcim faktorom sa stala cena. Na druhú stranu sa zvýšila konkurencia a možnosť bez problémov sa nechať inšpirovať zahraničnou tvorbou."*[69]

90. roky 20. storočia boli prechodným obdobím, kedy doznievali tendencie z 80. rokov. Je pre mňa ťažké zhodnotiť, či rok 2000 je vôbec nejakou novou etapou vo vývine fotografie jedla v kuchárskych knihách. Významnou zmenou fotografickej činnosti a tohto obdobia je premena technológie. Farebné procesy sú rozšírenejšie a lacnejšie. Analóg nahradzuje digitálny fotoaparát. Prínosom tohto obdobia je aj narastajúci počet vysokých fotografických škôl, rozmach monografií a publikácií nespracovaných autorov a autorských fotografických kníh. Po roku 1989 vznikalo množstvo lifestylových a publicistických časopisov, kde fotografia dostávala veľký priestor.[70] V tomto období sa aktivita fotografie jedla presunula viac k magazínom, časopisom alebo reklamným kampaniam, ako bol napríklad *Labužník* alebo *Sešity domácího hospodaření*.

Forma knihy v 90. rokoch 20. storočia je väčšinou v rozmere 210–230×140–160 mm a častejšie sa využíva lepená alebo zošitová väzba. Samozrejme, že sa vyskytujú aj výnimky, ktoré sú väčšie alebo menšie, alebo majú pevnú väzbu. 90. roky 20. storočia sú spektrom rôznych grafických a technologických príkladov. Vznikajú už aj kuchárske knihy, ktoré sú celé vytlačené na kriedovom papieri, ale sú stále výnimkou. Stále prevažuje tlačová technika, kedy sa fotografie tlačili zvlášť na kriedový papier.

Grafický dizajn kuchárskych kníh je osobitná kapitola. Na obálke je väčšinou fotografia jedla a výrazná typografia. Jednou z obľúbených noviniek u grafikov je používanie rámčekov, v ktorých sa nachádza text alebo fotografia. Rámčeky majú väčšinou farebnú výplň. Kombinujú

[69]Lhoták Zdeněk - Rozhovory v prílohe str. 101, 102, 103, 104, 105
[70]POSPĚCH, Tomáš: *Myslet fotografii. Česká fotografie 1938-2000.* PositF ve spolupráci DOST, Praha, 2014, ISBN 978-80-87407-05-9.

sa rôzne fonty alebo sa využíva grafický prvok kontrastu farieb vo fonte - text má farebnú výplň a čierny obťah. Tieto charakteristiky grafického dizajnu prichádzajú s nástupom počítačov. Grafickí dizajnéri majú nové možnosti ako sádzať text a pracovať s grafikou v tlačenej knihe. *Od roku 1990 má každá kuchárka ISBN (International Standard Book Number, mezinárodné štandartné číslo knihy).*[71]

Ako som už spomínala, po páde komunistického režimu sa otvorili hranice, a to malo na svedomí preklady z nemeckého a anglického jazyka. Prejavilo sa to aj v slovenských textoch. Začali sa používať anglické slová v českom i slovenskom jazyku (napr. hamburger, steak…). [72] Pri tejto časti by som sa rada pozastavila. Napriek tomu, že táto diplomová práca má skúmať dôležité tendencie a prvky vo fotografii jedla iba v kuchárskych knihách Česka a Slovenska, je nutné ukázať, aké fotografie jedla sú obsahom zahraničných kníh, ktoré sa prekladali a distribuovali v našich končinách. Zahraničné knihy, ktoré nachádzame v archívoch našich knižníc, musia mať predsa určitú váhu pre naše národy a kultúru. Nechcem sa im hlbšie venovať v tejto práci, chcem len poukázať na to, že tento nový prínos zahraničných publikácií je charakteristickou súčasťou našej kultúry po páde komunistického režimu. Otvárajú sa hranice a informácie. Fotografia začína "cestovať" a byť ovplyvňovaná aj v iných smeroch, nielen v umeleckom prostredí. V týchto knihách boli fotografie radikálne iné ako tie, ktoré vznikali v kuchárskych knihách v Československu. Tento trend fotografovania nám nie je neznámy, len prichádza neskôr a využíva sa viac v reklamných kampaniach a časopisoch než v kuchárskych knihách. Na ukážku som vybrala dve publikácie, ktoré sú pre mňa osobne takým typickým vizuálnym charakterom 90. rokov 20. storočia. Ak by sa ma niekto opýtal, ako vyzerá fotografia z tohto obdobia, tak uvediem tieto fotografické príklady, *Zmrzlina* (1991) *a Mixujeme bez alkoholu* (1991). Fotografie majú moderný punc, ostré tvary, sklo, studené svetlo, geometriu, čistotu, jednoduchosť a sofistikované kompozície a aranžovanie. Pri pohľade na fotografie cítime modernosť a glamour.

[71]PĚLUCHOVÁ, Ludmila. *Kuchařka.* Olomouc, 2015. Bakalářská práce. Univerzita Palackého Olomouc. Pedagogická fakulta.

[72]PĚLUCHOVÁ, Ludmila. *Kuchařka.* Olomouc, 2015. Bakalářská práce. Univerzita Palackého Olomouc. Pedagogická fakulta.





Keď sa však vrátime k produkcii českých a slovenských kníh, vo väčšine kníh sa fotografia neposunula. Príklady dobrých fotografií sú v kuchárskej knihe *Česká kuchařka bezmasá aneb vaříme levně a zdravě* (1991)[73]. Fotografie Miloš a Alena Choutkovi[74]. V tejto knihe

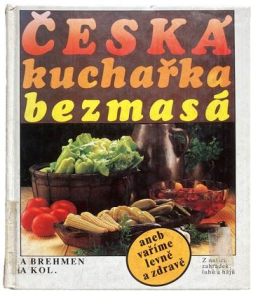
[73]*Česká kuchařka bezmasá aneb vaříme levně a zdravě*. Autor Alexander Brehmen a Kolektív. Rok 1991. Fotografie Miloš a Alena Choutkovi.

[74]Fotografický pár Miloš a Alena Choutkovci - obaja sú absolventmi FAMU katedry umeleckej fotografie. Vlastnia fotoštúdio Choutka, kde sa prevažne venujú ateliérovej práci, fotografickej tvorbe kvetinových zátiší, záberov jedla a ďalšími snímkami rôznych zátiší určených pre použitie v kalendároch. Dostupné z: https://www.fotostudiochoutka.cz/

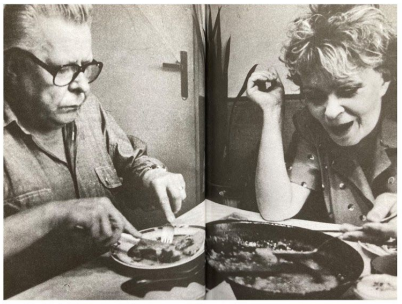
pozorujeme nové prvky tvorby zátišia a prepracovanejšieho svetla. Čierne sklo a tmavé pozadia sú novými prvkami modernizácie fotografických zátiší. S týmto prvkom sme sa stretli už na konci 80. rokov 20. storočia. Vo fotografiách vnímame očistenie od prebytočných prvkov a dekorácií. Nie sú použité vzorované a ľudové nádoby, naopak, vo fotografiách sa objavujú sklenené, porcelánové jednoduché kuchynské sety, ktoré na seba zbytočne neupozorňujú. Prichádza aj nový rozmer fotografií v kuchárskych knihách, ktoré sa stávajú umeleckou ilustráciou. Sú to zátišia tvorené produktami z receptov, ale neukazujú nám finálne jedlo. Je to jednoduchá a veľmi vizuálna fotografická forma, ktorá je mnohokrát kreatívnejšia a autorskejšia ako fotografie finálnych pokrmov.







Novou tendenciou 90. rokov 20. storočia je tvorba kuchárskych kníh, ktorých autormi sú známe osobnosti z filmového alebo hudobného priemyslu. Jednou z tých zaujímavejších a fotograficky interesantnejších je kniha *Hádej, kam půjdem na večeři?* (1990)[75] od Jiřiny Bohdalovej a Slávky Kopeckej. Fotografie sú od Andreja Šťastného[76]. Súčasťou knihy sú čiernobiele fotografie dokumentujúce spoločenský život v byte pani Bohdalovej. Ich základnou témou sú tváre známych osobností, ktoré sú na návšteve u Jiřiny Bohdalovej. Kniha je súpisom jej vlastných obľúbených receptov a jedál, ktoré rada varí svojim priateľom. Pani Bohdalová bola známa svojou láskou k vareniu a bola nadšenou zberateľkou kuchárskych kníh.









[75] *Hádej, kam půjdem na večeři?* Autor Jiřina Bohdalová a Slávka Kopecká. Rok 1990. Fotografie Andrej Šťastný.

[76]Fotograf Andrej Šťastný,l narodený v roku 1947, je absolventom odbornej školy pre fotoreportérov. Medzi rokmi 1970 a 1990 fotil pre časopis Květy. Po revolúcii založil s kolegami týždenník Reflex. Jedenásť rokov bol spoluvlastníkom vydavateľstva HAK, dnes má vlastné vydavateľstvo s názvom Andrej Šťastný.

Nakladatelství Andrej Šťastný, [online] Rubrika Kdo jsme, 2007. Praha. [cit. 21.6. 2020] Dostupné z: http://www.andrejstastny.cz/index.php?rubrika=kdo_jsme

Fenoménom, ktorý u nás existoval už v 80. rokoch 20. storočia, sú polonahé ženy, ktoré sa vyskytovali v kalendároch alebo na plagátoch ako propagačný materiál rôznych podnikov. Tohto nevkusného javu sa v podstate nevieme zbaviť dodnes. Polonahá žena je jedným z najpoužívanejších marketingových ťahov v reklame. Pre mňa bolo však šokujúcim prekvapením, že sa tento fenomén dostal aj do kuchárskych kníh.

"90. léta byla obdobím překotné diferenciace uvnitř knižního žánru kuchařky a typické bylo překračování jeho hranic, což mohou doložit např. erotické kuchařky, kterých bylo publikováno hned několik. Nárůst titulů lze sledovat mezi kuchařkami pro muže a pro děti, největší rozmach však zažily kuchařky orientované na bezmasou stravu, na konkrétní kuchyňské přístroje nebo suroviny, hubnutí, na filmové či literární postavy nebo kuchařky napsané slavnými osobnostmi." [77]

Kuchařka pro zaměstnaného muže (1990) Jiřího Janouška a Jana Vlasáka upúta pozornosť už na prvý pohľad. Na fotografiách vždy pózuje polonahá žena, ktorá je obklopená alebo sa nachádza v prostredí, ktoré má nejakým spôsobom evokovať recept alebo varenie. Tento zošit formátu A4 svojím obsahom pripomína viac erotický magazín než kuchársku knihu. Každopádne ide predovšetkým o marketingový ťah presvedčiť muža, aby si doma začal sám variť. Pre mňa osobne je to absurdná kniha, ktorá má miestami veľmi kreatívnu a zvláštnu produkciu. Mám na mysli fotografiu, na ktorej je žena s mlynčekom na mäso v ruke, pričom ďalších päťdesiat identických mlynčekov je voľne rozložených na ceste. Na ďalších fotografiách sa žena dostáva do rôznych lokácií, ako je napríklad les, rieka alebo pole. Na niektorých fotografiách sa dokonca objavuje viac modeliek súčasne. Tento experiment je veľmi provokatívny a v kontexte kuchárskych kníh zvláštny. Fotografie sú smiešne, nevkusné ale to iba dokumentuje absurdnosť doby a jej podôb. Tu by som opäť spomenula, ako sa dá spätne uvažovať nad kontextom doby a tvorby kuchárskych kníh. Prišla sloboda tvorby, ktorá nepoznala hranice vkusu.

[77]NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru.* Olomouc, 2016. Univerzita Palackého Olomouc. Filozofická fakulta katedra bohemistiky. S. 47.

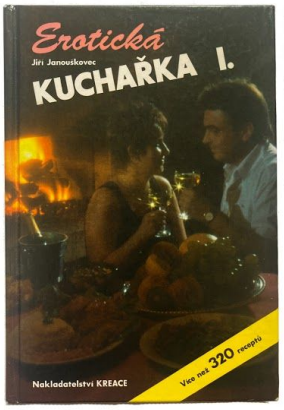


78

Typickým pozitívnym príkladom dobrých fotografií v kuchárskych knihách v 90. rokoch 20. storočia sú fotografie v publikácii *Erotická kuchařka I.* (1995)[79], v ktorej už nenachádzame polonahé ženy, ale samotné jedlo. Na fotografiách nevidíme prebytočné doplnkové dekorácie veľkonočných vajíčok alebo ihličia. Podstatná zmena od 80. rokov 20. storočia spočíva v tom, že sa pohľad na jedlo opäť trochu zmenil a ide o širšie zábery rôznych pokrmov na stole. Tie však nie sú rozmiestnené do symetrie reálneho stolovania, ale tak, aby kompozične vytvárali rovnováhu. Fotografie sú koncipované na výšku, svetlo imituje prirodzený zdroj svetla z jedného miesta. Na príbore je vidieť profesionálnejšiu prácu so svetlom.

[78]Archív fotografií od Lucie Fišerovej.
[79]*Erotická kuchařka I.* Autor Jiří Janouškovec. Rok 1995. Fotografie Petr Schober a Karel Venkrbec.



Po roku 1989 sa s otvorením hraníc importovalo do našich obchodov mnoho nových, moderných kuchynských spotrebičov. Začali vychádzať kuchárske knihy, ktoré sa sústreďovali na prípravu pokrmov pomocou nich. Väčšina kníh má ale veľmi nekvalitné obrazové prílohy a v podstate neprinášajú nič nové vo fotografii. V podstate sa v tomto období vydalo kvantitatívne veľa kníh ale stratila sa kvalita tvorby a výroby. Najvýraznejšími knihami, ktoré sa nám v archívoch zachovali, majú v podstate iba preložený text a zvyšok knihy je prácou nemeckých alebo anglických fotografov a grafikov.

Na konci tejto kapitoly by som rada poukázala na dva rozdielne príklady, ktoré nám ale v konečnom dôsledku ukážu nový prvok, ktorý sa po roku 2000 začne objavovať a je dôležitou súčasťou toho, ako sa bude fotograficky pristupovať k fotografovaniu jedla.

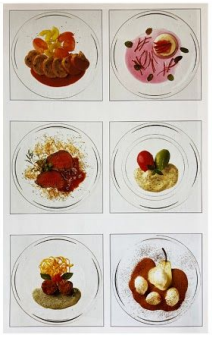
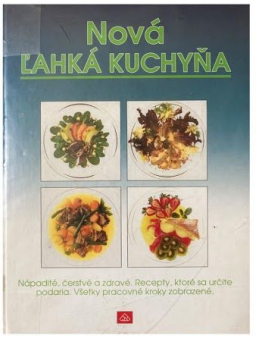
V roku 1996 vyšla u nás kuchárska kniha s názvom *Nová ľahká kuchyňa*[80]. Je to zahraničná kuchárska kniha, v ktorej prichádza nový moment fotografie. Jedlá su fotografované vždy na rovnakom tanieri z nadhľadu, sú očistené od všetkého prebytočného. Pozornosť je sústredená iba na daný pokrm a spôsob fotografovania, ktorý je rovnaký, systematický a opakujúci sa. Najdôležitejšie na týchto fotografiách je dobre nasvietené jedlo a zaujímavý spôsob aranžovania jedla na tanieri. A čo je zaujímavé, zaregistrovali sme návrat k fotografovaniu postupu práce. Fotografie sú umiestnené v rámčekoch a graficky sú usporiadané v sadzbe knihy vždy na pravú stranu. Na ľavej strane v rohu je samotná fotografia pokrmu na tanieri z nadhľadu. Pri fotografovaní sa používa presvetľovací stôl. Pod ním je umiestnené svetlo, ktoré výrazne presvetľuje pozadie do bielej. Týmto spôsobom sú tvorené informatívne

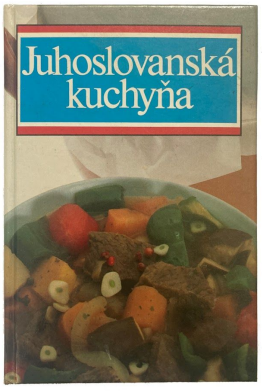
[80] *Nová ľahká kuchyňa.* Autor Verlag Zabert Sandmann, Rok 1996.

fotografie k popisu produktu, ktoré sa stávajú samostatnými ilustráciami. Tie sprevádzajú text a v grafickej sadzbe knihy sú rôzne umiestnené.

Fotografie z nadhľadu, systematickosť alebo fotografie procesu sú v súčasnej dobe stále dobrým spôsobom fotografovania a koncipovania fotografického celku v kuchárskych knihách. Tento príklad zahraničnej knihy predkladám len kvôli tomu, lebo som si všimla v tvorbe československých kuchárskych kníh použitie rovnakého presvetľovacieho stola ako nového prvku tvorby bieleho pozadia. Je to dobrá pomôcka ako "vybrať" predmet z pozadia a aplikovať ho do priestoru knihy a textu akýmkoľvek spôsobom. Tento trend je presahom do obdobia po roku 2000. Dodatočne prikladám aj obrazovú prílohu ako príklad toho, ako by sa to nemalo robiť.







V závere tejto kapitoly, by som ešte rada upozornila na fakt, že fotografia sa stáva nekontrolovateľným médiom, s ktorým pracujú rôzni ľudia s rôznymi estetickými hodnotami a vzdelaním. Neexistuje pomyselná čiara medzi amatérskou fotografiou, profesionálnou a umeleckou fotografiou. Fotograf nie je len človek s vášňou a talentom. Môže to byť

ktokoľvek s akýmkoľvek úmyslom. Do tejto chvíle bolo ťažké selektovať knihy s hodnotným fotografickým obsahom. Po roku 2000 je to ešte o niečo ťažšie. Spoločnosť je slobodná, ale procesy sú zrýchlené a kvalitu je ťažké hľadať v takom veľkom množstve publikácií, v akom sa dnes dostávajú na knižné pulty. Prichádzajú nové média, ktoré potláčajú kníhtlač a tvoria nové formy prezentácie.

Od roku 2000 po súčasnosť uplynulo dvadsať rokov. Fotografia jedla zaznamenala na začiatku tohto obdobia kvalitatívny pokles, podobne ako kultúra stravovania a gastronómia na území Česka a Slovenska. Nové a zaujímavejšie zaobchádzanie s fotografiou prichádza až medzi rokmi 2010 a 2015, podobne ako aj nový trend gastronomických zážitkov. Obsah kuchárskych kníh do roku 2010 je veľmi rôznorodý. Medzi nimi môžeme nájsť trendy zdravého stravovania, kuchyňu pre diabetikov a vegetariánov alebo množstvo kníh z dielne známych osobností. Popri tomto type stravovania má stále svoje miesto aj "tučná" strava alebo tradičné recepty našich krajín. Od roku 2015 sa kuchárske knihy snažia o nové koncepcie stravovania buď kvôli samotnej filozofii alebo zdravému životnému štýlu. Sú to napríklad vegánske, vegetariánske, raw alebo bezlepkové recepty. Na Slovensku a v Čechách prichádza boom ázijskej alebo talianskej gastronómie. Nemôžeme zabudnúť na indické recepty alebo nové gastronomické experimenty. Obsahy receptov sú pre mladých ľudí často veci nové a zaujímavé. Počas tejto práce som si ale uvedomila, že množstvo "noviniek", ktoré sa nám dnes ponúkajú, boli dávno používané v receptoch v 60. a 80. rokoch 20. storočia. Cícer, klíčky, morské plody, špargľa, exotická kuchyňa alebo vegánstvo nie sú žiadnou novinkou, podobne ako trend domácich klasických surovín a sezónneho stravovania. Zaujímavá je renesancia, návrat, ku kuchyni "chudobných" - strave jednoduchých ľudí s obmedzeným množstvom lacných a prístupných potravín z domácej rastlinnej a živočíšnej produkcie. Je však veľmi prínosné, ako sa ľudia začali postupne kultivovať aj v gastronómii a vyžadujú vyššiu kvalitu a pôžitok. Spolu s týmto trendom narastal aj dopyt po kvalitnejšej fotografii, ktorý dospel k veľmi zaujímavým a dobrým výsledkom. Knihy v dnešnej dobe sú hravé, rôznorodé a majú vysokú vizuálnu hodnotu. Ak by človek nevaril podľa receptov a len sa pozeral na fotografie, stále by kniha poskytovala vizuálny zážitok. K tomuto výsledku sme však dospeli až po veľmi dlhom období "dozrievania" a nevyhnutnom zániku produkovania nie veľmi dobrých, niekedy až vyslovene zlých kuchárskych kníh.

Po 90. rokoch 20. storočia prichádza éra grafického dizajnu, ktorý sa snaží presadiť v kuchárskych knihách v širšom rozsahu. Vzniká viac graficky ilustrovaných kníh než fotografických. Je to obdobie, v ktorom sa gastronomická fotografia neuchytila výnimočným spôsobom a nepresiahla hranicu, v ktorej sa už nachádzala. Naopak, s fotografiou sa začína manipulovať ako s informáciou. Prestáva mať ilustračný charakter, ktorý je autorský a lákavý. Fotografia stráca svoje individuálne miesto na jednej strane alebo dvojstránke. Mení sa jej úloha. Využíva sa viac ako informácia, ktorá vstupuje do textu alebo je súčasťou grafického pozadia v knihách. Pokrmy sa fotografujú na bielom pozadí a následne sa graficky vyrezávajú z pozadia a ukladajú rôznymi spôsobmi do sadzby knihy. Tento fenomén môžeme pozorovať aj dnes v niektorých zabudnutých reštauráciách. V jedálnom lístku máte ku každému pokrmu ilustračnú fotografiu toho, ako hotové jedlo vyzerá. Pre niektorých ľudí je to pomôcka, pre mňa náznak, že mám odísť z reštaurácie. Každom prípade nie všetko je tvorené v tomto duchu. Množstvo kuchárskych kníh sa snaží o estetické narábanie s fotografiou a nachádza aj možnosti, ako graficky spracovať fotografiu v sadzbe tak, aby nestratila svoju dôležitosť.

Ottova kuchárka - veľká hrnčeková (2000) je príkladom toho, akým smerom sa vyvíjala fotografia v grafickom dizajne kuchárskych kníh po roku 2000. Nie je to príklad, v ktorom nachádzam autorstvo a špecifickosť gastronomickej fotografie a jej trendov, ale príklad toho, kam sa v týchto rokoch uberala fotografická ilustrácia.



V mnohých knihách som sa stretla s týmto spôsobom tvorby, preto by som chcela podotknúť, že táto časť mojej práce bude veľmi krátka. Osobne som našla iba dva príklady, kde sa dá rozprávať o fotografii v detailnejšom rozmere. Sú to knihy *Recepty na fajn časy* (2000)[81] *a Moderná slovenská kuchárka (2000)*[82]. Vo foodstylingu vnímame nové prvky, hlavne ak ide o modernejšie koncipované pozadia alebo kuchynské sety a jednoduchšie aranžovanie produktov a dekorácií v zátišiach. Atmosféra fotografie má domáci charakter denného svietenia. V modernej slovenskej kuchárke sú fotografie koncipované tak, aby ste mali pocit, že sa nachádzate u niekoho doma. Premyslený aranžmán, ktorý vám dáva pocit autentickosti obyčajného domáceho varenia. Samozrejme, že v realite sa čierne korenie nevysype do symetrických línií, ale to človek prehliadne. Čo je základom fotografie v slovenskej modernej kuchárke je, že fotografia už nemá umelú vizáž, že netvorí zátišia z dekorácií, ktoré sú špecifické, ale pracuje s vecami, ktoré má každý bežne doma. Neinscenuje majestátnosť,

[81] *Recepty na fajn časy.* Autori Igor Bukovský a Erika Bukovská. Rok 2000. Fotografie Zdenka Horecká.

[82] *Moderná slovenská kuchárka.* Autor Jozef Rybár, Rok 2000. Fotografie Martin Kállay.

sviatočnosť ale pracuje s autentickosťou, ktorá je detailne naštylizovaná. Táto filozofia pri tvorbe fotografií sa používa aj v súčasnosti. Je jedným z množstva trendov, ktoré fungujú a ľudia ho majú radi. Autentickosť, domov, rodina - žiadny spoločenský status, ale dokonalosť v nedokonalosti.

V knihe *Recepty na fajn časy* sa ešte kombinujú prvky z 80. rokov 20. storočia, ale vo výsledku je v nich cítiť modernizáciu - a tou je výsledný charakter svetla a farby. Začínajú sa potláčať veľmi silné kombinácie farieb a nastupuje jemnosť. Svetlo má vyváženu farbu bielej. Fotografom obrazovej prílohy v knihe *Moderná slovenská kuchárka* je známy fotograf Martin Kállay[83].



[83]Martin Kállay na narodil v roku 1960 v Bratislave. V roku 1979 vyštudoval Školu úžitkového výtvarníctva Josefa Vydru v Bratislave a v roku 1986 ukončil štúdium na Filmovej a televíznej fakulte Akadémie múzických umení v Prahe. Je autorom niekoľkých knižných publikácií a spolupracuje s viacerými časopismi a agentúrami. Jeho najvýraznejšou umeleckou prácou je dokumentárny cyklus z Ameriky. Martin Kállay je produktívny fotograf či už v komerčnej alebo umeleckej tvorbe. Najznámejšie knihy, na ktorých Martin Kállay pracoval (alebo spolupracoval) sú France (Slovart; DE, FR, PL), Slovak Cooking (Slovart; SK, GB, DE), Wonder‘s of Slovakia (Ikar Publishing). Dostupné z: http://www.martinkallay.sk/



Súčasné fotografické a grafické trendy v kuchárskych knihách

Skôr, než sa začnem venovať trendom fotografie a grafického dizajnu v súčasných kuchárskych knihách, by som rada uviedla kritériá, na základe ktorých budem rozdeľovať kuchárske knihy. Bude to určitý filter, podľa ktorého budem pokračovať vo svojom výskume. Jedným z najdôležitejších faktov je ten, že kuchárskych kníh je nespočetné množstvo. V súčasnosti je na webe Martinusu niekoľko tisíc titulov kuchárskych kníh. Veľké množstvo z nich sú preklady zahraničných originálov. Filter na weboch rozdeľuje kuchárske knihy na klasické a tematické. Väčšina klasických titulov obsahuje špecifikácie ako celodenné kuchárky, hrnčekové kuchárky, pre začiatočníkov, rady a tipy do kuchyne, rýchle kuchárky, sviatočné kuchárky, babičkine recepty alebo ostatné (dezerty, grilovanie, experimenty).

Ďalším faktom je, že sa stále vyrábajú reedície kníh. Množstvo titulov neobsahuje kvalitné fotografické prílohy, pretože nevyužívajú možnosť spolupráce s profesionálnym fotografom. V tomto prípade by som sa rada vrátila ku kapitole, v ktorej som spomínala tvorbu amatérskej kuchárky *Malá kuchárka pre hubárov (1982).* Jeden z dôvodov, prečo som túto knihu spomínala, je fakt, že tvorba hobbykuchárov a fotografov je stále veľmi aktívna. Množstvo titulov v kníhkupectvách obsahuje výborne recepty a zdravotné rady, ale sú vyrábané ako nízkonákladové kuchárske knihy bez spolupráce s profesionálnym fotografom alebo grafickým dizajnérom. Autormi týchto kníh sú väčšinou lekári, zdravotní poradcovia, športovci alebo "nadšení kuchári" - amatéri.

Ďalším filtrom, ktorým sa budem riadiť, je, že vylúčim kuchárske knihy z produkcie potravinových reťazcov. Úlohou knihy, ktorú som spomínala v kapitole socialistického štátu, *Mrazené potraviny* (1976), bola propaganda. Tento spôsob reklamy, ktorý obsahovala, sa používa aj dnes. Sú to knihy veľkých potravinových reťazcov ako je Lidl, Tesco, Kaufland a iné. S cieľom priblížiť sa ku klientovi a podporiť biznis organizujú tieto reťazce rôzne súťaže alebo darčekové akcie vo forme kuchárskych kníh. Recepty v nich obsahujú, samozrejme, výrobky daného reťazca. Častokrát sú tvárou reklamy na kuchárske knihy osobnosti z gastronómie. Od 90. rokov 20. storočia vládne trend kuchárskych kníh známych osobností. K týmto osobnostiam sa pridali aj šéfkuchári. Nechcem tým povedať, že doteraz kuchári neboli autormi kníh, ale až v súčasnej dobe vzrástla ich popularita ako iným osobnostiam, ktoré poznáme zo showbiznisu. Je to podmienené modernizáciou gastronómie a jej popularitou. Týmto typom kníh sa však chcem vyhnúť, pretože majú komerčný podtext a sú násilnou reklamou. Väčšina z nich nemá príťažlivý vzhľad, alebo sú to knihy, ktoré produkovali málo kreatívni ľudia. Existujú však, samozrejme, výnimky kuchárskych kníh od šéfkuchárov, ktoré obsahujú kvalitné fotografie a grafické spracovanie, ale sú to ich osobné práce. Pri stúpajúcej popularite šéfkuchárov je dobré poznamenať, že dlhé roky sa gastronómia v Čechách a na Slovensku musela modernizovať a kultivovať. Dialo sa to v podstate od 90. rokov 20. storočia po rok 2010. Väčšina reštauračných zariadení i kuchárskych kníh mala zastaralú, nemodernú, neaktuálnu vizáž, ktorá už nekorešpondovala s dobou. Možno došlo k nárastu publikovania kuchárskych kníh, ale kvantita ešte nepredurčuje kvalitu. Až po roku 2010 sa dá hovoriť o veľkom boome, kedy sa ľudia naučili pravidelnejšie chodiť do reštaurácií, vytvorili si a rozvíjali kultúru stravovanie a pátrali po gastronomických zážitkoch. Prirodzene, že sa zvýšil záujem o zlepšovanie a zdokonaľovanie kulinárskych zážitkov, ktoré sa museli skvalitňovať

nielen samotným jedlom, ale aj sekundárnymi javmi, ktoré súviseli s poskytovaním gastronomických služieb. Spolu s tým došlo k zvýšenie kvality designu, fotografie a služieb, ktoré súviseli s gastronomickou modernizáciou.

Kuchárske knihy z obdobia rokov 1990-2000 sú v podstate neprístupné. V kníhkupectvách už nie sú, ale nenachádzajú sa ani v antikvariátoch a knižniciach. Je veľmi pravdepodobné, že sa fotografiám s jedlami vytvoril väčší priestor v časopisoch než v kuchárskych knihách, alebo len potrebovali čas dozrieť - ako celý gastronomický odbor v Čechách a na Slovensku.

Jedným z faktorov gastronomického boomu sú médiá a marketing. Od roku 2010 sa zvyšuje popularita sociálnych sietí, internetu a blogov. Väčšinu receptov môžeme nájsť na rôznych internetových portáloch alebo weboch foodblogerov. Častejšie sa píše o kuchároch a ich profesii. Vznikajú recenzie a články o tom, kam má človek zájsť na dobré jedlo. Ovplyvňuje nás zahraničie a cestovanie. Všetkého je dostatok, už nám nestačí to všedné. Nudíme sa a chceme spoznávať nové veci a chute. Dôležité je poznamenať, že veľkú rolu medializácie a popularity gastronómie majú na svedomí foodblogeri.

Foodblogeri sú autori webových blogov, na ktorých pridávajú svoje recepty a fotografie. Sú to tzv. digitálne kuchárske knihy. Foodblogeri musia pravidelne "živiť" svoj blog, čo v praxi znamená neustále pridávať nové fotografie a recepty na webové stránky alebo sociálne siete. Popri receptoch sa častokrát môžete niečo dozvedieť aj o ich súkromnom živote. Dôležitou súčasťou týchto blogov je fotografia, ktorá má čitateľa lákať k vareniu. Väčšina foodblogerov si tieto fotografie tvorí sama. Sledovanie blogov je jednoduchý a lacný spôsob, ako sa naučiť variť nové pokrmy, ale aj ako si zároveň vytvárať osobnejší obraz o autorovi. Foodblogeri sa väčšinou živia reklamou a aktivitou svojich stránok, preto je pre nich dôležité, ako v konečnom dôsledku vyzerá aj ich celkový dizajn a fotografie. Cieľom alebo snom každého foodblogera je vydať svoju vlastnú kuchársku knihu. Vytvoriť z nereálneho digitálneho prostredia fyzický výsledok. Títo autori a ich práca sú novou kategóriou produkcie kuchárskych kníh. Tento druh práce je novodobou profesiou, ktorá má svojich fanúšikov. Je dôležité podotknúť, že tento druh profesie existuje. Väčšina kuchárskych kníh od foodblogerov má zaujímavý estetický dizajn a fotografiu. Prichádza však otázka, ako sa dostali k fotografickému nadšeniu a dobrej kvalite výsledných fotografií. V súčasnej dobe internetu môžeme zistiť čokoľvek. Na youtube kanáloch, ale aj iných weboch alebo v časopisoch si môžete prečítať recenzie alebo nápady, aké videá a workshopy si máte

naštudovať. Sú rôzne druhy videí, ktoré si môžete pozrieť zadarmo alebo zaplatiť si za celý digitálny kurz. Tieto videá tvoria väčšinou odborníci, ktorí sa fotografii jedla venujú vo svojom profesnom živote. Častokrát sú videá a workshopy prispôsobené foodblogerom, aby mohli čo najjednoduchšie a najlacnejšie fotiť. Mnoho z videí je určených na fotografovanie pomocou mobilného telefónu. Možností, ktoré nám ponúka súčasná doba, je mnoho, stačí iba vybrať si.

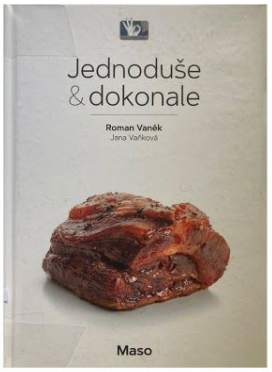
Spomínané nové pozitívne riešenia majú však aj negatívny efekt. Väčšina kníh a foodblogerov používa fotografické médium veľmi podobným spôsobom. Ak sa kriticky pozrieme na fotografiu reklamného charakteru alebo fotografiu jedla, zistíme, že z kvantity, ktorá sa produkuje, je len málo príkladov autorských a jedinečných prác. Tým nechcem povedať, že všetky knihy a fotografie sú zlé alebo nekvalitné. Máloktoré však majú svoj umelecký a kreatívny potenciál. Osobne si myslím, že tento fakt sa dal prehliadnuť v čase vzniku kuchárskych kníh alebo v dobe socializmu s obmedzenými technickými možnosťami, kedy sa fotografia jedla ešte len vyvíjala. V súčasnosti je to však obraz toho, ako veľmi slobodné prostredie, nie je až takým slobodným, ako sa zdá. Tvoríme a produkujeme veci tak, aby sa ľuďom páčili. Málokedy experimentujeme alebo prichádzame s originálnymi a nezvyčajnými nápadmi. Možno je to spôsobené aj kvantitou, ktorá nás obklopuje, a tým, že iba ťažko nachádzame veci výnimočné. Na začiatku tejto práce má zaujali hlavne fotografie z 80. rokov 20. storočia, ktoré ale boli pre mňa v konečnom dôsledku neznáme a málo napozerané. Počas študovania rôznych materiálov a písaní tejto práce už mi ale ani tieto fotografie nepripadajú až také výnimočné. Snažila som sa hľadať aspekty a paralely, ktoré, myslím si, som našla. Bojím sa však toho, že dnešná spoločnosť a fotografické médium v úžitkovom svete častokrát podlieha trendom, prispôsobuje sa požiadavkám klienta a nedrží si vlastný kreatívny rukopis.

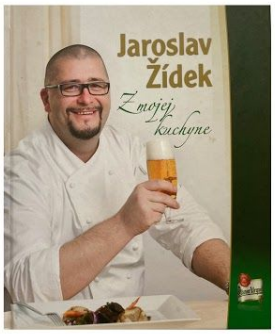
Vráťme sa však k pozitívnym faktorom. Jedným z nich je rozvíjajúci sa foodstyling, ktorý je dnes známejší aj pre širšiu verejnosť z dôvodu lepšej propagácie a internetu. Pred niekoľkými rokmi to bola anonymná profesia, o ktorej vedeli iba fotografi a kuchári. V podstate je aj veľmi mladá. Dnes je táto profesia témou rôznych článkov a rozhovorov. Pre verejnosť je veľmi lákavé zistiť, aké triky sa používajú v zákulisí fotografovania jedla. Väčšina z nás už vie, že zmrzlina nie je zmrzlinou, mlieko je akrylová farba/lepidlo alebo že väčšina jedál je neuvarená alebo nedopečená. Používajú sa rôzne polievkové misy s vyvýšeným dnom, aby ste

na fotografii videli aj obsah polievky, nielen tekutinu. Foodstylisti sú veľmi dôležitou súčasťou tvorby fotografie. Oni sú tí, ktorí sú zodpovední za dekorácie, atmosféru, detaily a krásne produkty, ktoré sa na fotografiách nachádzajú. Na každom projekte sú však jedinečné vzťahy medzi foodstylistom a fotografom alebo fotografom, food stylistom a kuchárom. Musia vedieť spolupracovať medzi sebou alebo sa navzájom hľadajú ako partneri v profesnom živote. Pamätám si, ako mi na vysokej škole môj učiteľ hovorieval, že ak nájdem svojho správneho grafika, ktorý mi bude rozumieť, tak sa ho nemám pustiť. Medzi fotografom a foodstylistom musí vzniknúť rovnako dôležité spojenie.

Vráťme sa však k fotografii jedla a jej súčasným podobám. Od začiatku 21. storočia sa vyvíja určitá klasika používaná v kuchárskych knihách. Na začiatku to, samozrejme, nevyzeralo veľmi lákavo, hlavne ak išlo o grafické spracovanie, ktoré bolo veľmi divoké a rôznorodé. Dnes však tento spôsob fotografovania je jednoduchým spracovaním, ktoré sa dá používať minimalistickým spôsobom v kuchárskych knihách. Ide o jednoduchú fotografiu, ktorá je tvorená na bielom pozadí. Tento spôsob fotografovania je praktický vzhľadom na jednoduché vyrezanie pokrmu a následnou prácou s fotografiou v postprodukcii a grafickom dizajne. Fotografie sú v takomto prípade bez limitu orámovania a formátu. Môžu vychádzať z konca strán, alebo ich môžete zväčšovať alebo zmenšovať bez toho, aby ste narušili priestor textu. Kvôli takému spôsobu fotografovania je veľmi pohodlná manipulácia sadzby a grafického spracovania. Príklady, ktoré uvádzam, sú z kníh *Z mojej kuchyne (2012)*, Autor Jaroslav Žídek, a *Jednoduše & dokonale (2018)* autori Roman Vaněk a Jana Vaňková. Obidve knihy sú prácami známych šéfkuchárov, ktorých poznáme aj z médií. Kniha *Jednoduše & dokonale* získala veľké ohlasy a bola hodnotená ako jedna z najlepších kníh v rámci obsahu v danom roku. Spôsob tohto fotografovania, resp. trend, je veľmi úspešný hlavne kvôli zdôrazneniu jedla. Má nás upútať iba pokrm a nemajú nás rozptyľovať žiadne prebytočné veci z okolia. Je pravda, že tento spôsob prezentovania jedla častejšie nachádzame v knihách, ktorých autormi sú šéfkuchári. Možno to je podmienené tým, že chcú v prvom rade zdôrazniť chuť a krásu jedla a nie zavádzať alebo kamuflovať dekoráciami a atmosférou. Trochu v tom vidím striktnosť a určitú hrdosť na pokrm, ktorý už nie je potrebné ďalej zlepšovať, pretože samotné aranžovanie jedla je dokonalé. Ďalším aspektom týchto fotografií môže byť aj fotografická minulosť, ktorá sa snažila preháňať, dekorovať, pohlcovať záber rôznymi predmetmi a produktmi a bola dôležitejšia než samotné jedlo. V tomto prípade je to protiklad, ktorý pokrm očisťuje od prebytočného. Teraz sa však zamerajme na detailnejší rozbor fotografií. Sú

omnoho kvalitnejšie, ostrejšie, detailne cítime každú časť pokrmu, až si vieme úplne realisticky predstaviť, akú má konzistenciu, vôňu a chuť. V niektorých prípadoch sú použité aj malé hĺbky ostrosti, ktoré nás podvedome nasmerujú na jeden dôležitý detail jedla. Niektoré obrazové prílohy sú fotené makroobjektívmi, ktoré nám približujú pohľad k malému pokrmu a na druhej strane ten pokrm zväčší. Fotografické príslušenstvá a technológie sú v súčasnej dobe neporovnateľne kvalitnejšie a dostupnejšie. Digitál nepredbehol analógovú fotografiu vo všetkých smeroch, ale priniesol väčšie možnosti a potlačil chyby a komplikované procesy, ktoré nám analógová technológia spôsobovala.



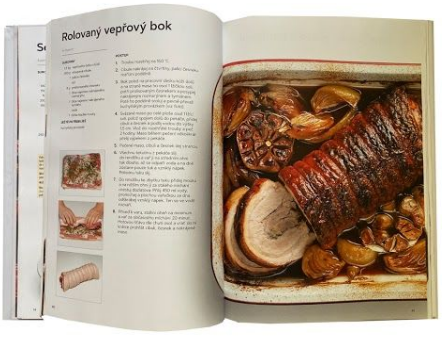














Ďalším trendom, ktorý prišiel zo zahraničia a rozširuje sa rýchlym spôsobom, je postup fotenia pri prirodzenom rozptýlenom svetle z jedného svetelného zdroja, napríklad z okna. Tento spôsob fotografovania je totiž najjednoduchšou metódou, ako dosiahnuť dobrú kvalitu a farebnosť fotografie. Pomocou tutoriálov a článkov sa množstvo foodblogerov naučilo

týmto spôsobom pracovať a používať svetlo vo svojich fotografiách. Samozrejme, že sa tento efekt dá dosiahnuť aj pomocou umelých zdrojov svetla, ale v prípade foodblogerov je to určite viac okno ako ateliér. Profesionálni fotografi kombinujú obidve metódy. V tomto prípade je však dôležité, akým fotoaparátom sa dané jedlo fotografuje. Všimla som si, že niektoré kuchárske knihy od foodblogerov majú veľmi nízku kvalitu v tlačenej podobe, čo je dôsledkom toho, že fotografie z mobilného fotoaparátu nemajú kvalitu a rozmer uspôsobený na tlač. Týmto efektom som sa zaoberala aj vo svojej filtrácií kníh, o ktorých budem hovoriť. Skôr, než začnem detailnejšie opisovať fotografie, ktoré vznikli týmto štýlom, by som rada podotkla, že českých foodblogerských kníh je viac ako slovenských. Kvalita, podmienky a príležitosti sú v Čechách výrazne lepšie a na vyššej úrovni pre profesie, ako je produktový fotograf, fotograf jedla a foodstylista. Česká republika vlastní a spravuje väčšie množstvo časopisov. Turizmus, gastronómia a kultúra je oblastne omnoho rozsiahlejšia (na rôznych miestach krajiny). Slovensko má konkrétne miesta, kde sa rozvinula gastronómia, turizmus a pracovné ponuky. Pri čítaní článkov som si uvedomila, že fotografi v Čechách sa nesťažujú na zlé podmienky, nízke rozpočty a na procese foteniach sa objavujú aj iné profesie a asistencie, než na aké sme zvyknutí na Slovensku. Napríklad ďalšou profesiou, ktorá je bežná vo svete i v Čechách, je dekorstylista, ktorý sa stará o zháňanie rôznych dobových nádob, dekorácií, podkladov, príborov a pozadí, ktoré maľuje a pripravuje na fotografovanie. Fotograf je hlavný režisér, ktorý má na starosti priebeh fotenia a organizuje prácu foodstylistu a dekorstylistu. V zahraničí sú pri fotení jedla prítomní siedmi ľudia. Na Slovensku nie sú vytvorené takéto podmienky a rozpočty nepustia k práci viac ako dvoch ľudí. Je to podmienené aj tým, že foodblogeri sú fotografmi, foodstylistami a kuchármi v jednom. Je omnoho lacnejšie najať foodblogera na tvorbu reklamy než ďalšie tri profesie.

"Foodblogerský" typ fotografie je nenásilný, jednoduchý a stačí k nemu mať správne množstvo a druh dekorácií. Fotografie sú buď v svetlých tónoch, alebo využívajú charakter tmavých tajomných tónov "dark food photo". Je to buď svetlý tanier na svetlom pozadí, alebo tmavé dekorácie na tmavých pozadiach, z ktorých sa "vyťahuje" svetlo a tiene len z jedla a toho najdôležitejšieho na fotografii. Foodblogeri často používajú fotografovanie zhora, tzv. „flatlay", ktoré je veľmi jednoduché a človek nimi nemá čo pokaziť. Používajú sa prírodné materiály alebo napodobeniny dreva so štruktúrou alebo pozadia s patinou. Častejšie sa používajú dekorácie ovocia, plodov, byliniek alebo zeleniny. Pri aranžovaní sa ale nepreháňa - aj napriek množstvu dekorácií je z fotografie cítiť čistotu a nemáme pocit preplneného

priestoru. Veľmi efektné je aj zachytenie pohybu, ako napríklad nalievanie sirupu na lievance alebo rozprášený práškový cukor. Súčasťou týchto kníh sú aj fotografie ľudí, ktorí dotvárajú atmosféru, dodávajú jej výraz autenticity, napr. veselej spoločenskej udalosti.

V dnešnej dobe je dlhodobým trendom v reklamách a reklamných kampaniach pocit. V kuchárskych knihách ten pocit získavame pomocou dokumentárnych fotografií, ktoré zachytávajú ľudí počas prípravy jedla, jedení alebo pri príležitosti stretnutia sa a hodovania. Samozrejme, že mnohé z nich sú zinscenované pre účely fotografie. Pravdepodobne kvôli rýchlemu spôsobu života a prepracovanosti jedlo vnímame ako akt pôžitku a oddychu v rodinných a priateľských kruhoch. Aj napriek tomu, že jedlo je nevyhnutnou súčasťou nášho života, stále ho vnímame ako spoločenskú a kultúrnu príležitosťou na stretávanie sa a vzájomnú komunikáciu. Ako lepšie príklady foodblogerských kníh som vybrala ukážky z týchto projektov: *Lulus cukrárka*[84] (2016)*, Bez buchet se nevdáš*[85] (2018)*, Tvarůžková kuchařka*[86] (2017)*, Kublanka vaří doma*[87] (2017). V knihe *Bez buchet se nevdáš* je koncept fotografií postavený na partnerovi autorky, ktorý sa často objavuje na fotografiách, ako sa teší na jedlo alebo si ho vychutnáva. *V tvarůžkovej kuchařke* je omnoho viac prepracovanejšia práca s fotografiami. Rozdeľuje sa na kapitoly a podľa toho sa tvoria fotografické minisérie, ktoré sú niekedy fotené pri tlmenejšom svetle a niekedy zas majú výrazne denný charakter svietenia alebo dosvecovania. Fotograf pracuje s rôznymi farbami, nielen bielou a čiernou a fotografie sú omnoho hravejšie. Najviac ma asi prekvapila kniha *Kublanka vaří doma,* na ktorej sú fotografie ovplyvnené Škandináviou. Desaturácia, jednoduchosť, surovosť, ale aj jemnosť, denné svietenie, všetky predmety sú v jednotnej palete. Je tu minimum dekorácií a viac priestoru okolo jedla. Hlavnú úlohu zohráva na fotografiách stôl, s ktorým sa pracuje ako v holandských barokových zátišiach. Stôl vytvára svoje prirodzené geometrické rámovanie. Pokrmy vyzerajú viac ako chutne a fotografie pôsobia meditatívne.

[84]*Lulus cukrárka.* Autorka Lucia Gažová. Rok 2020. Fotografie Michal Jakubec a Gabriela Jarkovská.

[85]*Bez buchet se nevdáš.* Autorka Adéla Hálková a Kateřina Podoláková. Rok 2018. Fotografie Marek Podhora.

[86]*Tvarůžková kuchařka.* Autorka Kateřina Bednářová. Rok 2017. Fotografie David Turecký.

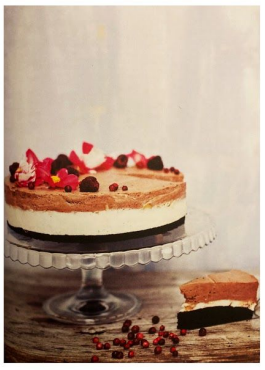
[87]*Kublanka vaří doma*. Autor Jakub a Blanka Kardovi. Rok 2017. Fotografie Blanka Kardová.

Dobrým príkladom kníh, ktoré sú zaujímavé ako celok, sú knihy *Rok v slovenskej ľudovej kuchyni* a *Mamina rusínska kuchyňa.* V týchto knihách je vyvážený pomer kvality fotografie, grafického spracovania, obálky a obsahu. Všimla som si, že fotografie v knihách *Rok v slovenskej ľudovej kuchyni* (2016)[88] a *Mamina rusínska kuchyňa*[89] (2019) sa používajú výrezy, pohľady a také spôsoby dekorovania, aké poznáme z 80. rokov 20. storočia. Fotografie chcú evokovať a napodobniť časy "babičkinej kuchyne".









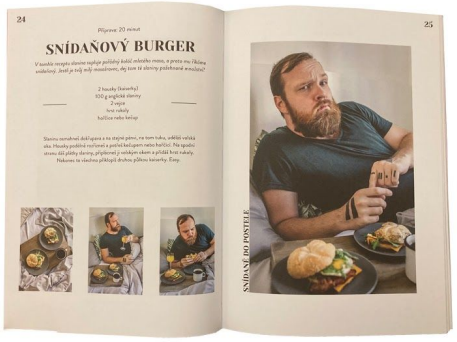


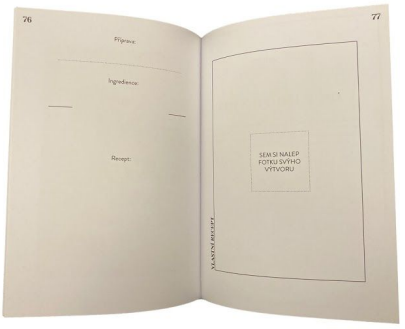
[88]*Rok v slovenskej ľudovej kuchyni.* Autor Katarína Nádaská. Rok 2016. Fotografie Jena Šimková.
[89]*Mamina rusínska kuchyňa.* Autor Oli Džupinková. Rok 2018. Fotografie Ján Štovka, Katarína Orešanská, Martin Krestián, Tomáš Sičák.

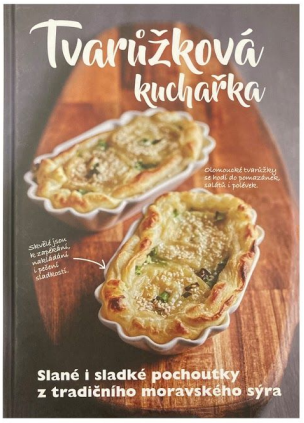

Bez
buchet
se
nevdáš.
!

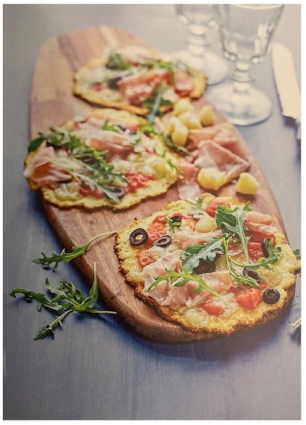





24
Příprava: 20 minut
SNÍDAŇOVÝ BURGER
2 housky (bagety)
100 g vaječné slaniny
2 vejce
hrst rukoly
hořčice nebo kečup
25
SNÍDANĚ PO PÁNSKU

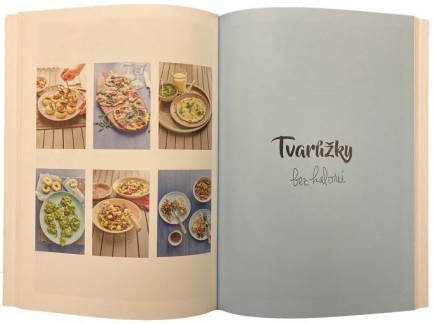

76
Příprava:
Ingredience:
Recept:
77
SEM SI NALEP FOTKU SVÝHO VÝTVORU
VLASTNÍ RECEPT


Tvarůžková kuchařka
Slané i sladké pochoutky z tradičního moravského sýra

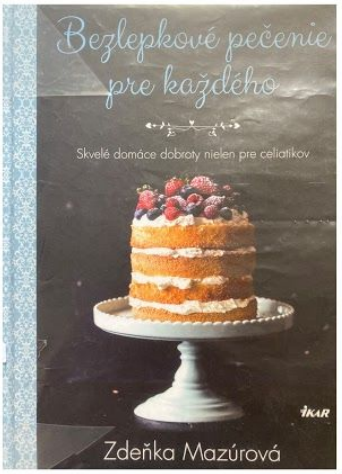


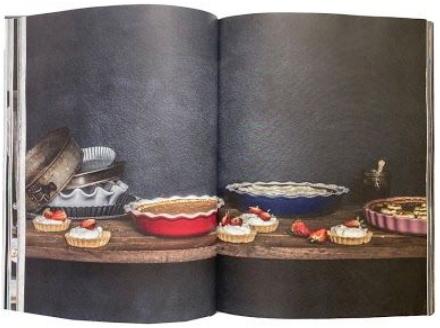



Pečeme naslano
i nasladko,
s tvarůžky však nejsto


Tvarůžky
bez hádanek




Bezlepkové pečenie pre každého
Skvelé domáce dobroty nielen pre celiatikov
IKAR
Zdeňka Mazúrová





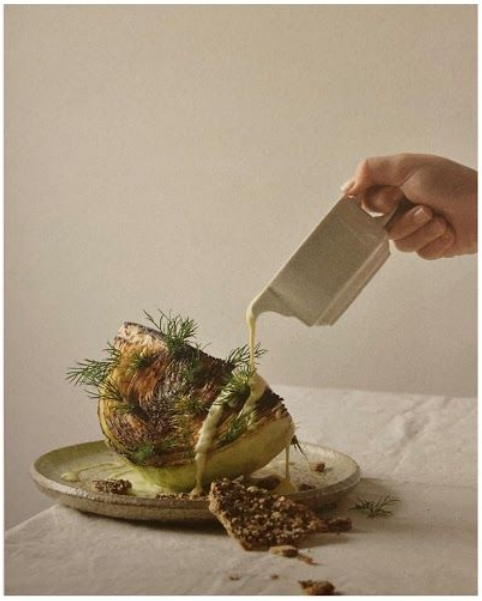




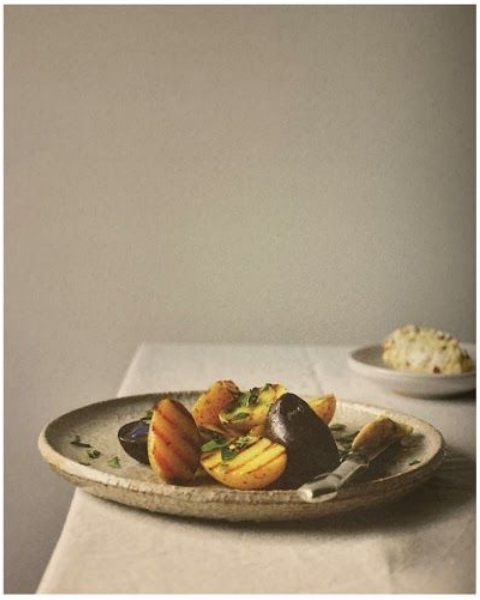

Cuketové tvarohové guľky




JAKUB a BLANKA KARDOVI
Ilustrace Jan Laštovička
Kublanka vaří
DOMA
přes 70 důvodů, proč začít vařit













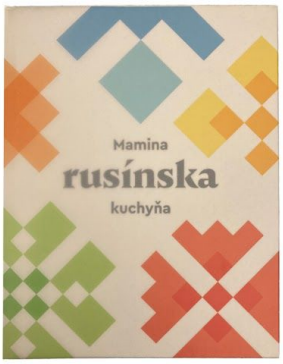



Rok
v slovenskej
ľudovej kuchyni
FARBY, CHUTE A VÔNE SLOVENSKA
KATARÍNA NÁDASKÁ


Farmá pohľadová polievka


Gugeľ




Mamina
rusínska
kuchyňa



Ďalšími kvalitnými knihami, ktoré sú zaujímavé po fotografickej stránke a jedinečné určitým prvkom, vtipom alebo obsahom, sú knihy *Slovegán*[90]*, Mama ma tak naučila*[91]*, Sám doma a hladový*[92]. Sú moderné, dizajnové a krásne. Sú to knihy, ktoré si hneď všimnete na pultoch kníhkupectiev, lebo nejakým spôsobom vybočujú z radu. Sú uceleným projektom nadšencov, výtvarníkov a foodblogerov a fungujú ako jedinečný celok. V knihe *Mama ma tak naučila* sa pracuje s babičkiným archívom - receptami a poznámkami k nim.Už len kvôli niekoľkým starším fotografiám a dokumentom dostáva kuchárska kniha iný rozmer, akúsi pridanú hodnotu. Stáva sa osobnejšou, odovzdáva nielen úžitkovosť, ale aj príbeh a históriu - a to všetko kvalitne spracované. *Sám doma a hladový* je kniha, v ktorej je zas použitý iný prístup k fotografovaniu. Fotografické zátišia neobsahujú typicky pripravené a krásne naaranžované jedlo. Nechcú sa tváriť, že ich máš zjesť. Vizuálne na nás pôsobia skôr tak, aby čo najviac vytvorili opozitum toho dokonalého, na čo sme zvyknutí v "kuchárkach" a čo sa považuje za dokonalé zrkadlo života v domácnosti. *Slovegán* obsahuje vegánske recepty a tradične kvalitne dobré fotografie. Najvýraznejším prvkom tejto knihy je originálna obálka.

Od začiatku tejto kapitoly sa snažím opísať, čo v súčasnej dobe vzniká, čo sa opakuje alebo inovuje. Nevenovala som sa knihám, ktoré majú reklamný charakter alebo sú nízkonákladovými kuchárkami bez inovatívnej estetiky alebo kvality. Poukázala som však na knihy, ktoré možno nie sú prácou šéfkuchárov, ale nadšencov a foodblogerov či cukrárov, ktorí našli inovatívnu linku vo svojich kuchárskych knihách. Na začiatku kapitoly som poukázala na trend, ktorý sa opakuje, má vizuálny štýl a určitú kvalitu, ale zároveň je už veľmi zaužívaným spôsobom tvorby. Postupne som hľadala nejakú jedinečnosť, ktorá sa buď nachádza v tvorbe príbehu, konceptu fotografií alebo grafického dizajnu. Hľadala som a nachádzala inovatívne zmýšľanie, alebo naopak, napodobňovanie niečoho, čo bolo známe už z minulosti. Všetky tieto knihy hodnotím ako úspešné, zaujímavé, ucelené, estetické a na veľmi dobrej úrovni.

[90]*Slovegán.* Autor Nikoleta Kováčová. Rok 2019. Fotografie Hungry studio.

[91]*Mama ma tak naučila.* Autor Lucia Chrenko. Rok 2018

[92]*Sám doma a hladový.* Autor Matej Pospíšil. Rok 2017. Fotografie Michal Ureš.



PAŠTÉTA

Na 4 poháre po 350 ml

500 g kuracích pečeniek
100 g sušených hrianok
100 g masla + 100 g na zalatie
1 červená cibuľa
1 strúčik cesnaku
1 PL nakrájanej tymiánu
2 PL čiže lahodnej smotany
soľ a čerstvo mletého čierne korenie

POSTUP:

Pečeňu dôsledne
Pečeňu dôsledne
Pečeňu dôsledne



ZEMIAKOVÉ ŠULANCE
A LEVÁKOVÉ PERKÝ

Pre 4 – 6 osôb

ZEMIAKOVÉ CESTO:
500 g + ešte 3 zemiaky
200 g hladkej múky
200 ml vody
1 vajce
1 KL soli

OPEKANÉ STRÚHANKY:
100 g strúhanky
1 KL rastlinného oleja
1 PL vody



HEĽA ZEMIAKOVÁ POLIEVKA
NA KYSLO

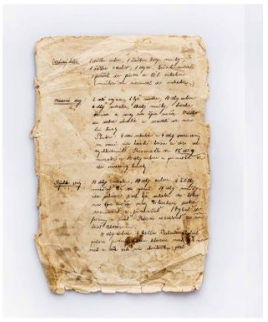
Pre 4 – 6 osôb

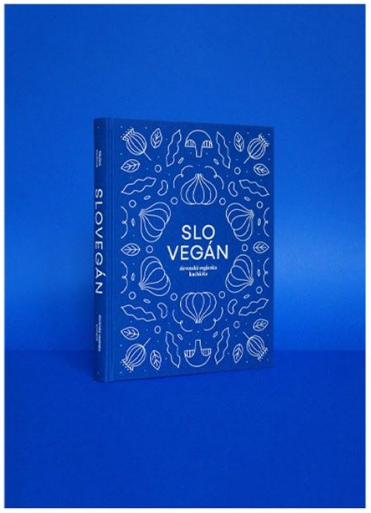
500 – 550 g zemiakov
200 ml plnotučného mlieka
150 ml šľahačkovej smotany
3 PL jedlokvasnej cibule
3 bobkových listov
1 KL tymianového cukru
soľ
100 ml na dochutenie

POSTUP:

Polievka starých
mamí. Domáca
duchyňa tak, ako ju
mám rada ja.





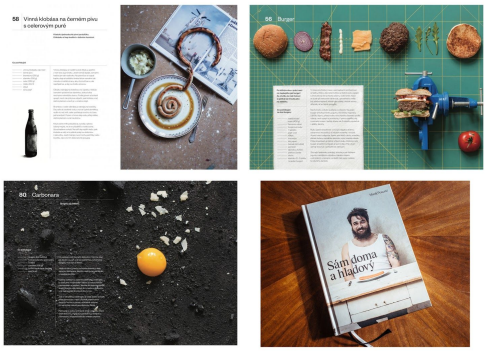






93

[93]Dostupné z: https://www.behance.net/gallery/85825749/SLOVEGAN
Dostupné z: https://www.knihcentrum.cz/tak-ma-mama-naucila



[94]

Do tejto kapitoly som sa snažila vybrať knihy, ktoré majú svoju hodnotu. Nevenovala som sa grafickým "skvostom", ktoré boli prekombinované rôznymi zásahmi do fotografie, ako sú orámovania, polopriehľadné tvary a prvky, ktoré sa snažia o fotograficko preplenú vizualitu. Nevyberala som ani knihy s fotografiami, ktoré majú veľmi výraznú a násilnú postprodukciu, ktorá vyzerá viac ako amaterizmus alebo filter z Lightroomu, či Photoshopu. Tento spôsob práce nepovažujem za kvalitný a profesionálny výstup fotografa alebo grafického dizajnéra.

V kuchárskych knihách v súčasnej dobe sa používajú rôzne fonty. Obľúbené sú bezserifové písma alebo vo foodblogerských knihách sú trendom fonty, ktoré napodobňujú rukou písané písmo. Rozmery kuchárskych kníh sú rôzne, ale nevymykajú sa maximálnemu rozmeru A3 po ich otvorení. Väčšina je koncipovaná ako skrátený alebo zväčšený formát A4 (210mm × 297mm). Je to praktický rozmer v procese tlače, pretože nevzniká veľa odpadu. Po období medzi rokmi 2000 - 2010 sa opäť vrátilo miesto fotografie na jednu celú stranu alebo dvojstránku. Recepty sú vo väčšine prípadov na jednej strane spolu s ďalšími informáciami a zoznamom ingrediencií. Stále sú obľúbené pevné dosky a šitá väzba. Máloktoré kuchárske knihy sú tlačené na matnom papieri, stále prevláda kriedový papier.

Rada by som v tejto kapitole poukázala na dva príklady kuchárskych projektov, ktoré ani nie sú knihami alebo svojím obsahom typickými "kuchárkami". Jedným z projektov je výnimočný slovenský magazín s názvom Pyré[95]. Na jeho vzniku sa podieľa množstvo ľudí z

[94]Dostupné z: https://matejpospisil.cz/sam-doma-a-hladovy

[95]Pyré *"Sme skupina priateľov, ktorých tak veľmi bavilo deliť sa o zážitky a zaujímavosti súvisiace z dobrým jedlom, že sa rozhodli objavené poznatky aj zatiaľ neobjavené nápady šíriť ešte ďalej. Nejde nám pritom vôbec len o chuť na tanieri, ale aj o design, vďaka ktorému jedlá svietia farebnejšie, o cestovanie, vďaka ktorému voňajú pestrejšie a hlavne o ľudí, s ktorými sa dá vychutnať najlepšie. Snažíme sa pozerať na jedlo ako na súčasť našej kultúry,*

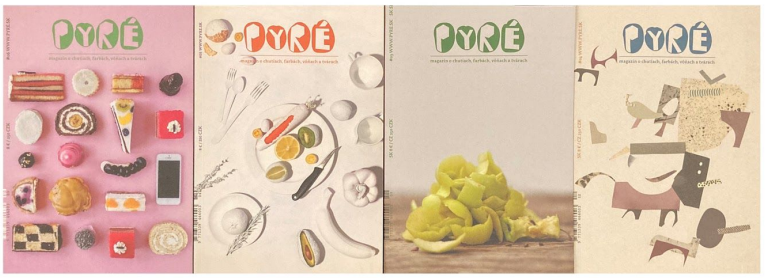
oblasti kultúry, slovenského dizajnu, fotografie, lokálnych remeselných producentov a výtvarníkov. V obsahu magazínu nájdete rôzne umelecké výtvory, inštalácie alebo projekty, ktoré nejakým spôsobom súvisia s jedlom. Zároveň tu nájdete recept od Evelyn Bencicovej s jej fotografiami alebo dokumenty a reportáže, ktorými môžeme nahliadnuť do procesov výroby chleba alebo lokálneho piva. Autori napísali množstvo článkov o kultúre jedenia, ktorá nie je kulinárskym zážitkom, ale je súčasťou nočných výjazdov alebo typickej slovenskej turistiky.

Ďalší zaujímavý projekt z Čiech, na ktorý som natrafila, je kniha *Zachraň jídlo v kuchyni*[96], ktorá je výtvorom občianskeho združenia *Zachraň jídlo.* Cieľom tohto projektu je naučiť ľudí, ako môžu zo zvyškov potravín ešte niečo uvariť a neplytvať tak potravinami. Ich prvou aktivitou bol happening v roku *2013 Hostinu pro tisíc*[97], na ktorom pohostili 1000 ľudí obedom zo surovín, ktoré by inak skončili v koši. Ich aktivity sa neustále rozširujú a jedným z ich výsledkov je kniha, ktorá obsahuje recepty na prípravu chutného jedla zo zvyškov a súčasne vás naučí, ako racionálne skladovať potraviny. Táto kniha má veľmi súčasný a mladistvý kontext aj formu. Kombinácia fotografií a ilustrácií je veľmi svieža a kvalitná. Z fotografií usudzujem, že bol použitý kvalitný papier a dobrá tlač (bohužiaľ, som túto knihu fyzicky nevidela). Obsah tohto projektu a knihy má za cieľ niečo v našom svete zlepšiť a opraviť. Takéto projekty potrebuje naša planéta a spoločenstvo ako soľ.

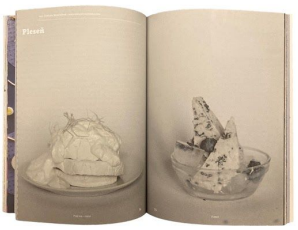
skúmať jeho geografiu, sociológiu, antropológiu a aj politiku. Dobré jedlo je pre nás spojením prirodzenosti, tradície, lokálnosti a sezónnosti s odvahou experimentovania, a taký má byť aj náš magazín: moderný, ale rešpektujúci tradície, sofistikovaný, ale nie nasilu." Dostupné z http://www.pyre.sk/

[96]*Zachraň jídlo v kuchyni.* Autor Massimo Bottura. Rok 2019.

[97]Dostupné z https://zachranjidlo.cz/


PYRÉ
magazín o chutiach, farbách, vôňach a tvaroch
PYRÉ
magazín o chutiach, farbách, vôňach a tvaroch
PYRÉ
magazín o chutiach, farbách, vôňach a tvaroch
PYRÉ
magazín o chutiach, farbách, vôňach a tvaroch


Dátumami proti chudobe


Pizza


Zabalené za pár sekúnd







98

VI. Fotografi a ich tvorba v kuchárskych knihách

V rámci kapitoly o súčasnej fotografii som sa snažila na príkladoch kuchárskych kníh zachytiť gradáciu ich kvality a jedinečnosť. V tejto kapitole sa budem venovať vysoko profesionálnej fotografickej práci v kuchárskych knihách, ktoré nie sú len jednoduchými fotografickými hrami a nízkonákladovými produkciami. Keďže v množstve vyprodukovaných kníh je problematické orientovať sa a nie je možné dostať sa k všetkým titulom, usúdila som, že bude dobré, ak vyberiem troch najvýraznejších profesionálnych fotografov s ich svojským rukopisom. Na príklade ich tvorby pochopíme, v čom spočíva kvalita ich fotografie oproti tomu, čo sme videli v predošlých kapitolách. Pri každom fotografovi budem vyberať ukážky z kníh a nie reklamných kampaní, pretože sú to projekty, ktoré sa od seba odlišujú.

Jedným z najlepších fotografov je Slovák Dušan Křístek, ktorý žije a tvorí v Bratislave. Jeho profesionálna kariéra začala v portrétnej a produktovej fotografii pre printové médiá a rôzne vydavateľstvá. Od tej doby je podpísaný pod vyše päťdesiatimi kuchárskymi knihami a desiatkami reklamných vizuálov. Posledných desať rokov sa venuje prevažne fotografovaniu jedla. V tejto oblasti patrí medzi európsku špičku. Vydal svoju vlastnú knihu, v ktorej mal možnosť experimentovať bez akýchkoľvek zadaní a pravidiel. Do knihy s názvom *Food*

[98]Dostupné z: https://zachranjidlo.cz/kucharka/

Photo pozval trinásť významných šéfkuchárov. ”*Trinásti oslovení kuchári dostali úplne voľnú ruku. S rizikom, že rebierko budú pripravovať piati. Bolo mi to jedno, veď každý z nich má iný rukopis. Potešili sa, že majú voľné ruky a môžu publikovať recepty, ktoré sa nikam nehodia, lebo sú príliš extravagantné. A tak sa do knihy dostal aj rozplesknutý dezert či miniatúry molekulárnej kuchyne.*“[99]

V roku 2011 získal spolu s tímom tvorcov cenu za jednu z najlepších kuchárskych kníh na prestížnej celosvetovej súťaži GOURMAND World Cookbook Awards. Vo svojej voľnej tvorbe opúšťa farebnosť a lesk a vracia sa k tradičnej metóde fotografovania na film a veľký formát, pričom sa sústreďuje na monochromatické pokojné zátišia, pracuje s povrchmi, materiálmi, štruktúrou a svetlom. Vo svojom voľnom čase organizuje fotografické a foodstylingové workshopy. V roku 2010 absolvoval študijný pobyt v New Yorku a v roku 2014 v Toronte.[100] Pre jeho tvorbu sú charakteristické svetelné inscenácie, ktoré napodobňujú západ slnka, lúče slnka spomedzi stromy, odraz svetla z ohňa, oheň, alebo samotný dym. Jeho fotografie sú postavené na technickej dokonalosti a svetelnej atmosfére. Nie je mu cudzie žiadne svetlo, ale jeho najvýraznejšie fotografie obsahujú teplé tóny svetla, kontrasvetlo zozadu a jemné prisvetlenia na malých častiach pokrmov. Venuje sa nielen fotografii, ale aj koncipovaniu foodstylingu. Spolupracuje s množstvom slovenských kuchárov. V zátišiach Dušana Křísteka často môžeme vidieť podpis alebo jeho značku vo forme kubánskych cigár alebo whiskey. Málokedy má detailne premyslené, čo konkrétne bude robiť. Z praxe pre časopisy sa naučil improvizovať až potom, keď vidí finálne naaranžované jedlo. Používa zaužívané triky pri fotografovaní jedla - to kvôli výraznejším štruktúram a odleskom. Tu je zopár titulov z jeho nespočetného množstva kníh: *Recepty zo života 11-38, Kuchárska elita 1-4, Food Foto, Afrodiziaká, Dobré jedlo pre dobrých ľudí.*[101] Kniha, o ktorej si ja osobne

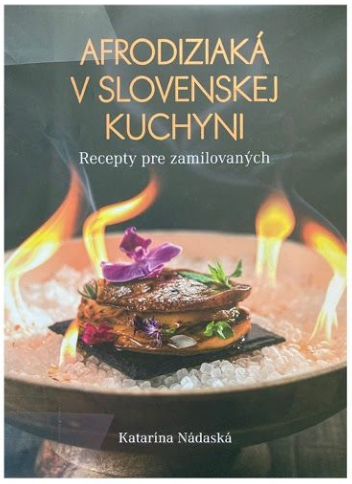
[99]Jana Kollárová. 2019. *Fotograf Dušan Křístek vymenil modelky za steaky.* [online]. Pravda. [cit. 27.7. 2020]. Dostupné z: https://zurnal.pravda.sk/rozhovory/clanok/502972-modelky-vymenil-za-steaky/
[100]Dostupné z: https://www.fproduction.eu/
[101]Křístek Dušan - Rozhovory v prílohe str. 110, 111, 112, 113

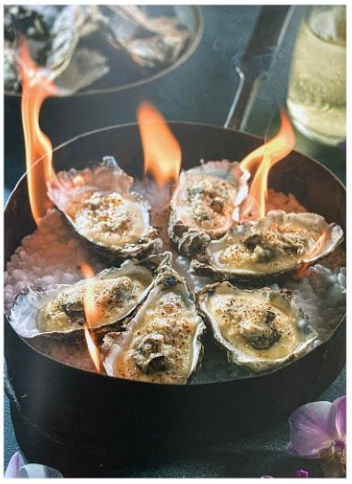
myslím, že sa v nej nachádza komplexnosť, autorstvo a profesionalita Dušana Křísteka, je kniha *Afrodiziaká v slovenskej kuchyni (2019)*[102]. Autorkou knihy je Katarína Nádaská.[103]

[102]*Afrodiziaká v slovenskej kuchyni.* Autorka Katarína Nadáská. Rok 2019. Fotografie Dušan Křístek.

[103]Katarína Nadáská je profesiou etnologička a autorkou monografie Slovenský rok vo výročných obradoch a sviatkoch (Fortuna Libri 2012), autorkou monografie Čím žila slovenská rodina - rodinné zvyky, slávnosti a tradície v našej ľudovej kultúre (Fortuna Libri, 2014), autorkou monografie Čary a veštby – mágia v ľudovej kultúre Slovenska (Fortuna Libri, 2014), spoluautorkou 8 regionálnych monografií, autorkou 90 vedeckých štúdií a vyše stovky popularizačných článkov. Je aj spoluautorkou série 12 etnologických filmových dokumentov o osobnostiach slovenskej etnológie. Kniha Afrodiziaká v slovenskej kuchyni vychádza zo základného a všeobecne známeho konštatovania, že láska ide cez žalúdok.

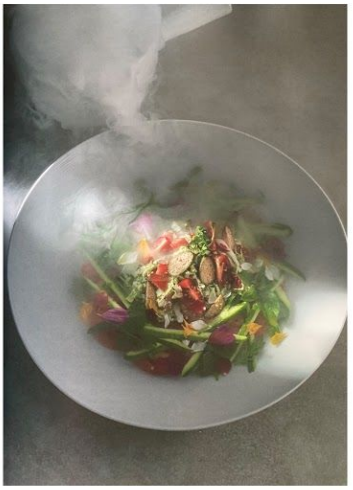


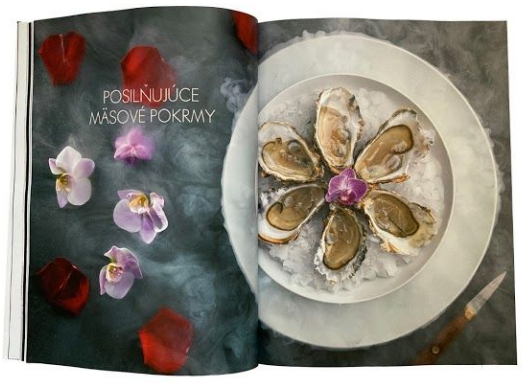














Ďalším fotografom, ktorý je výrazne odlišný od Dušana Křísteka, je Marek Bartoš, český fotograf žijúci v Prahe. Na webe píše o sebe ako o milovníkovi jedla a fotenia, preto spojil tieto dve veci dohromady a teraz sa nimi živí. Pracuje pre väčšinu popredných českých šéfkuchárov. Väčšina kuchárskych kníh, pre ktoré fotografoval, sú knihy Zdeňka Pohlreicha a jeho vydavateľstva. Na Marekovi Bartošovi je vidieť, že jedlo má rád - a hlavne v jeho

prirodzenej podobe. *"Jídlo je pro mne i po všech těch letech, pořád mnohoznačným symbolem. Vzbuzuje vášně a skryté tužby. Slibuje tajemství a výjimečné zážitky. Jídlo je věc statusu, módy. Jídlo je politický nástroj, životní styl. I ta nejnutnější lidská potřeba."*[104] Snaží sa čo najmenej využívať umelé triky na skrášlenie jedla. Ak chce niečo chce podporiť, zvýrazniť, podčiarnuť, tak hľadá spolu s foodstylistom možnosti, ako to urobiť naturálnym spôsobom[105]. V jeho fotografiách je vidieť určitý rukopis, ale je otvorený rôznym hrám, stylingom a svetlu. Nie je mu cudzia dokumentárna fotografia a uchopenie jedla od jeho zrodu na poli cez farmu až po prázdny, dojedený tanier. Využívá výrazné farby, kontrasty a flashové svetlo. Jeho fotografie vyzerajú ako "fashion foto pre jedlo". Medzi ním a Dušanom Křístekom vzniká veľký kontrast v aranžovaní, dekoráciách, farbách a v používaní svetla. Marek má vo fotografiách veľa svetla, Dušan využíva tiene, pološero a tmavé zátišia. Fotografie Mareka Bartoša sú jednoduché, neprekombinované zátišia, podporené doplňujúcimi atmosférickými fotografiami. Osobne si myslím, že jeho kreativita a práca je na svetovej úrovni. Kompozície a styling Marekovej tvorby sú štýlové a moderné. Je známy nielen fotografiami v kuchárskych knihách, ale aj v časopisoch a tvorbou obalovej fotografie používanou v potravinárskom priemysle. Knihy, na ktorých Marek Bartoš spolupracoval ako fotograf, sú *Kulinárium, Fresh kuchyně, Italská kuchařka Ricardo Lucque* a jeho příběh, *Vietnamská kuchyně s rodinným příběhem, Kuchařka z ostrova Sardínie, Grilování, Moje domácí kuchyně.* Pri Marekovi Bartošovi som sa nevedela rozhodnúť, ktoré z jeho kníh by som vybrala za tie najreprezentatívnejšie príklady jeho práce. Nakoniec som sa rozhodla, že vyberiem fotografie z kníh *Kulinárium, Kuchařka z ostrova Sardínie a Italská kuchyně. Kulinárium (2017)* je kniha od Zdeňka Pohlreicha, ktorá je návodom, ako sa môžeme naučiť lepšie ovládať kuchárske remeslo. Autorom knihy *Italská kuchyně (2018)* je Ricardo Lucque. Na tejto knihe sa pracovalo niekoľko dní priamo v reštaurácií Aromi. Autorkou *Kuchařky z ostrova Sardínie* je Karolína Konečná (2014), novinárka, ktorá miluje cestovanie. V tejto knihe našla paralelu sardínskej kuchyne s českou. Recepty zbierala priamo na ostrove od miestnych žien, majiteľov reštaurácií, rybárov a z fariem.

[104]Dostupné z: https://marekbartos.com/cs/o-mne/
[105]POSPĚCH, Tomáš, L. FIŠEROVÁ, Lucia: *Role fotografie.* PositF, Praha, 2019, ISBN 978-80-87407-27-1



106

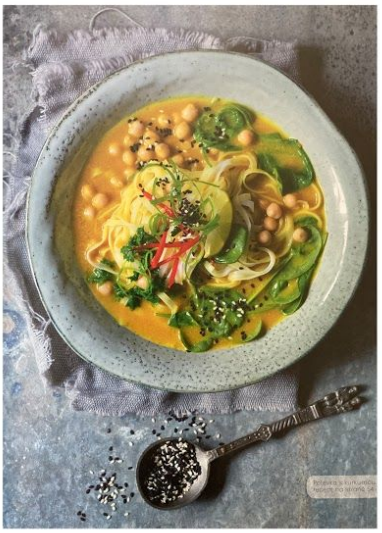
[106]Dostupné z: https://marekbartos.com/cs/portfolio/knihy/

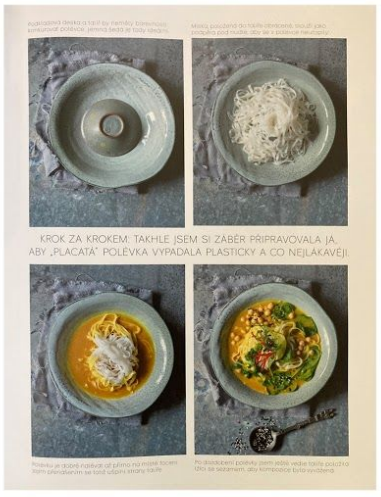
Ďalšou fotografkou je Alena Hrbková, opäť veľmi jedinečná fotografka, ktorá sa svojou tvorbou výrazne líši od predchádzajúcich príkladov. Alena Hrbková patrí k špičke medzi českými foodfotografmi. Jej rukopis sa zachoval v knihách od Zdeňka Pohlreicha, Hanky Zemanovej, Jitky Rákosníkovej a Květy Fialovej. Pravidelne spolupracuje so všetkými zásadnými časopismi, ktoré se venujú jedlu, ako je to Apetit, Gurmet, Prima Fresh, Food, Marianne, Elle, či Kreativ. Vydala vlastnú knihu s názvom *Jak se fotografuje jídlo* (2019). Vo svojej práci sa nevenuje len fotografovaniu jedla, ale aj divadelnej fotografii. Vyštudovala fotografickú školu v Mníchove, kde sa naučila výborne pracovať so svetlom a najnovšou technikou. V období, keď sa vrátila domov do Čiech, bola jednou z prvých, ktorí sa špecializovali na odbor fotografie jedla. V rozhovoroch spomína, že rada pracuje s prirodzeným svetlom[107]. Na jej fotografiách cítiť intuitívnosť a zachytenie momentu. Väčšina z nich je postavená na tmavých pozadiach a štruktúre alebo farbe jedla. V jej fotografiách vnímam tajomno a určité kúzlo. Používa dekorácie, ktoré majú starší patinový charakter. Sama vraví, že jej záleží viac na atmosfére a jedle, než na predmetoch na fotografii a technickej dokonalosti. Knihy, na ktorých je autorkou fotografií sú *Edice Apetit, Rozpal to šéfe, Prostřeno bez servítků, Biokuchařka Hanky Zemanové, Kampa park, Muži sobě.* Ako príklad fotografickej práce Aleny Hrbkovej som si však vybrala knihu, ktorá je jej vlastnou príručkou *Jak se fotografuje jídlo, nafoťte si vlastní kuchařku (2019).* V tejto knihe máme možnosť vidieť autorstvo a fotografickú prácu autorky, môžeme pochopiť, ako vyzerá jej kreovanie a proces tvorby a je veľmi praktickou pomôckou k fotografovaniu jedla. Myslím si, že množstvo foodblogerov alebo hobbykuchárov sa už v minulosti inšpirovalo prácou Aleny Hrbkovej, po tejto knihe ich však bude iste omnoho viac.[108] Táto autorka a konštatovanie o úrovni jej práce je dôstojným zakončením tejto diplomovej práce, akousi čerešničkou na torte aj vďaka tomu, že v knihe môže získať každý nadšený fotograf, či už profesionál alebo amatér, vzácne praktické rady a informácie o tom, ako sa jedlo fotografuje.

[107]Čepelíková Kateřina. 2019. *Já vůbec nevařím, já do toho jenom žvaním, říká přední česká food fotografka Alena Hrbková.*[online]. Vitalita, Praha, [cit.29.6]. Dostupné z: https://www.vitalia.cz/clanky/jak-foti-jidlo-ceska-food-fotografka-alena-hrbkova/
[108]Dostupné z: https://www.alena-hrbkova-fotograf.cz/


home
sweet
home
home
sweet
home






KROK ZA KROKEM: TAKHLE JSEM SI ZÁBĚR PŘIPRAVOVALA JÁ,
ABY „PLACATÁ" POLÉVKA VYPADALA PLASTICKY A CO NEJLÁKAVĚJI.


Cukrování lidskou rukou
SVĚTLÝ CUKR, KOBLIHY I POZADÍ. DOKONCE I TUTO
KOMBINACI ZVLÁDNETE BEZ POMOCI MAGIC ARMU.
Recept na tanzhouse kobližky





VII. Záver

Vypracovať dokonalý celok je možné iba vtedy, ak na ňom od začiatku do konca pracujú kvalitní profesionáli. Takéto knihy môžu mať veľmi dlhý a náročný proces tvorby aj napriek tomu, že niekto si povie, že je to len "kuchárka". Kuchárske knihy by nemali byť (a často aj sú) len najpredávanejšími, ale aj najkrajšími knihami. Je to jeden z najlepších spôsobov, ako sa môže vyskytovať takmer v každej domácnosti plnohodnotná umelecko-úžitková kniha. Knihy o receptoch poskytujú popri základných informáciách o použitých surovinách, ich množstve, postupoch tvorby a možnostiach servírovania aj množstvo priestoru pre kreatívne fotografické realizácie, pre rôzne kultúrne informácie a zaujímavosti, osobné príbehy a samozrejme, úžitok. Knihy sú naším najväčším bohatstvom a kuchárske knihy sú jedným z najrozšírenejších a putujúcich kníh v domácnostiach. V tejto práci som sa snažila uchopiť, bádať a skúmať rôzne aspekty a iné myšlienky, ktoré sa vo fotografii a v kuchárskych knihách nachádzajú. Fotografie jedla nie sú len fotografiami jedla. Obsahujú oveľa viac informácií ako je ich prvotný účel. Každopádne je táto práca pokusom o priblíženie vývoja fotografie v kuchárskych knihách. Nie je to finálne zakotvená teória o reklamnej fotografií jedla, k takej konklúzií je potrebné uchopiť reklamnú fotografiu jedla oveľa obsiahlejším a detailnejším spôsobom a je nutné, aby prešlo viac času než od prvotných fotografických "kuchárok" po dnešok.

V závere tejto diplomovej práce by som rada poznamenala, že jedným z druhotných faktorov, kvôli ktorému som sa venovala tejto téme, je snaha o vytvorenie mojej budúcej samostatnej práce - kuchárskej knihy. Potrebovala som si prostredníctvom skúmania fotografie jedla od jej počiatkov po súčasnosť vytvoriť názor a hodnotenie, ktoré bude ovplyvňovať môj vlastný fotografický projekt. Miestami som bola možno mierne kritická, pretože som častokrát nedokázala objektívne zvážiť a zhodnotiť rôzne ďalšie vplyvy (politické, ekonomické, technické, lokálne, národnostné…), ktoré mali na fotografiu zásadný dosah. K tým zásadným iste patria aj zadávateľ, klient, kuchár alebo ktokoľvek, kto je zainteresovaný do procesu tvorby. Bohužiaľ, nemala som odkiaľ získať informácie ohľadne týchto faktorov, ale v konečnom dôsledku by to nemalo zásadne ovplyvniť výsledný názor na fotografiu. V každom prípade som touto prácou nechcela povedať, že fotografia jedla musí byť jedinečná, pretože toto pomenovanie je veľmi silné vo fotografickej tvorbe, ale chcela som nájsť inakosť určitých prvkov, zásadnejšie autorstvo alebo kreativitu fotografickej práce. Myslím si, že v

množstve príkladov, ktorým som sa venovala, môžeme povedať, že sa niečo z týchto kritérií objavilo, hlavne ak ide o súčasné obdobie. Množstvo kuchárskych kníh vyvážilo priemernú fotografiu vďaka obsahu, grafickému spracovaniu, vtipu alebo inému prvku, ktorý vo výsledku bol výborným komplexným projektom - kuchárskou knihou. Častokrát bola fotografia jediným kreatívnym a vynikajúcim prvkom výsledného diela, ktorú ale negatívne ovplyvnilo grafické spracovanie celku - kuchárskej knihy. Prvotným a najdôležitejším faktorom, kvôli ktorému som si túto tému vybrala, je, že fotografia je jednou z častí celku a nie individualitou v tomto smere. Fotografia nás obklopuje a je všadeprítomná a treba dbať na jej kvalitu a výpovednú hodnotu aj napriek tomu, že je len súčasťou všedných, úžitkových a reklamných oblastí.

Kvalita, kreativita, autorstvo a umelecké zmýšľanie majú byť dôležitou časťou práve vo veciach a fotografiách, ktoré sú najbližšie ľuďom, aj keď účelom nie je hodnotný umelecký projekt. Fotografia jedla v kuchárskych knihách sa vyvíja podľa spoločenských, kultúrnych a miestami aj podľa politických možností. Je výsledkom práce nie jedného, ale viacerých ľudí. Je to náročná práca s množstvom možností ale aj určitých obmedzení a hraníc. Tak ako je jedenie nutnosťou, je nutnosťou, aby jedlo vyzeralo lahodne - a to je najmocnejší bod, ktorého sa musia držať či už fotografi, foodstylisti alebo kuchári. Spoločenský a kultúrny vývoj podmieňuje to, ako má vyzerať slovo “lahodne” vo svojej dobe. V tejto práci je zhrnuté, ako fotografia jedla v kuchárskych knihách pracuje alebo aj deštruuje slovo “lahodne”, ktoré si každý predstaví na úplne inom príklade pokrmu.

VII. Príloha - Rozhovory

Rozhovor s fotografom - Zdeněk Lhoták

V ktorom období ste sa najviac venovali fotografovaniu jedla?

Fotografii jídla se věnuji od roku 1992 nepřetržitě.

Máte pocit, že v danej dobe fotografovanie jedla malo rovnaký úspech a tzv. boom ako dnes?

V devadesátých letech se touto specializací zabývalo jen několik fotografů z nichž nějznámější byl Jiří Poláček. Postupně tato tématika vytlačila z lifestylových časopisů tématiku cvičení pro ženy a popularita pořadů a článků o jídle a vaření neustále stoupá.

S akými fotoaparátmi a materiálmi ste pracovali? Pýtam sa, pretože predpokladám, že ste si zažili aj analóg aj digitál.

V devadesátých letech byl důkazem profesionální práce diapozitiv minimálně středního formátu. Zcela nezbytná byli studiové zábleskové zařízení. Já jsem v začátcích pracoval s technickým fotoaparátem Synar Norma 9/12 na svitkový film 6/9 cm a Polaroidovými náhledy. Postupně jsem přešel na Pentax 6/7 a po roce 2000 jsem začal pracovat s digitální kamerou FUJI. Zpočátku byl problém přesvědčit redakce, že digitál je výhodnější i pro ně.

Čo si myslíte, že sa zmenilo vo fotografii jedla s príchodom digitálneho fotoaparátu, ak si myslíte, že nejaká zmena vôbec prišla.

S nástupem digitálních médií se fotografická tvorba včetně fotografie jídla nezměnila. Hlavními prostředky je stále invence, světelná atmosféra a kompozice. Velký posun nastal pouze v záznamové technice a v možnostech dodatečných úprav digitálních dat.

Čo bolo pre vás najdôležitejšie pri fotení jedla? Uchopiť techniku, svetlo, chuť alebo nejakú myšlienku?

Nejdůležitější pro fotografii jídla je kromě standardních fotografických kvalit týmová spolupráce, velký fundus rekvizit.

Koľko ľudí pracovalo na jednom fotení?

Součástí týmu je standardně kromě fotografa foodstylista a stylistka. Pro některé zakázky je užitečná spolupráce s grafikem a klientem.

Mali ste presné zadania, alebo ste mohli uchopiť fotografiu podľa svojho oka a estetiky?

Často jsme pracovali zcela volně na základě velmi širokého zadání. U některých zakázek bylo zadání ohledně formátu i stylingu velmi podrobné. V takovém případě byla velmi užitečná pro případné korektury přítomnost klienta přímo ve studiu nebo na internetu.

Čo na fotografovaní jedla, ste najviac milovali, alebo čo vás priviedlo tomuto odboru vo fotografii?

Fotografie jídla v případě standardního týmu, vybaveného studia a fundovaného klienta velmi příjemnou záležitostí. Jídlo není náladové, není třeba ho motivovat a přesvědčovat, že je nejkrásnější. Nakonec vás často i nasytí.

Používali ste špecifické techniky?

Měnil jsem postupně kamery ale široká sada zábleskových zařízení byla stálá. Do standardního vybavení pro fotografii jídla patří několik různých softboxů, reflektory s voštinami, fresnelky, odstíňovací klapky a odrazné desky.

Môžete nám o nejakých niečo povedať?

Pomocí světelné techniky je třeba nejen produkt (v tomto případě jídlo) popsat ale především vytvořit obraz s potenciálem zapůsobit na divákovi emoce prostřednictvím zdůraznění některých detailů, tvarů nebo barev. Někdy je potřeba lokálně prosvětlit určitý často miniaturní detail pomocí zrcátka. Toto přisvětlení nesmí ale porušit základní světelnou atmosféru vytvořenou jedním hlavním světlem.

Kto bol vaším vzorom alebo inšpiráciou pre vašu tvorbu či už zo sveta alebo z Čiech.

Fotografie jídla nelze považovat za výrazně autorskou. Proto je důležité sledovat především světové trendy ve stylu, který určují především časopisy jako Donna Hay nebo Delicious.

Ktorí iní fotografi sú podľa vás zaujímaví a špecifickí vo fotení jedla? Môžu to byť pokojne aj súčasní fotografi, ktorých prácu vnímate pozitívne.

V Čechách se tomuto fotografickému oboru věnuje velké množství fotografů. Velmi známí jsou momentálně Alena Hrbková a Marek Bartoš. Vedle těchto profesionálů pracujících studiově existuje mnoho Food blogerů.

Pracovali ste na fotografiách priamo pre kuchársku knihu alebo pre vydavateľstvo?

Pracovali jsme pro mnoho časopisů z nichž nejvýznamnější byl kulinární magazín Delikatesy. Svoje práce jsme prezentovali knihách" Ano to je kuchařka" vydalo Plejada, "Mistrovská kuchyně aneb Jedlá krása" vydalo NLN, "Velká domácí CUKRÁŘKA" vydal Slovart a "Vaříme v Remosce" vydal Vyšehrad. Často spolupracujeme s reklamními agenturami na prezentaci potravinářských produktů.

Existuje rozdiel medzi fotením pre kuchára, šéfredaktora magazínu alebo pre vydavateľstvo a súkromnú osobu, ktorá sa venuje vareniu z lásky?

Rozdíl mezi klienty je především v jejich orientaci v oboru a objasněnosti vlastních představ o požadovaných fotografiích. Dosud jsme se nesetkali s profesionálním ani hobby kuchařem, který by si objednal fotografa pro sebe. Vždy je zadavatelem klient, pro kterého je fotografie jídla součástí jeho komerčního produktu.

Čo si myslíte o súčasnom stave fotografie jedla? Máte pocit, že napreduje, alebo sa stráca v množstve, ktoré sa produkuje?

Současný boom kulinárních prezentací v nejrůznějších médiích ovlivnil všeobecnou kvalitu vnímání tohoto oboru. Zlepšilo se povědomí o kultuře jídla v celé společnosti ale zvětšil se také počet fotografů, kteří se tomuto oboru věnují. Neuvěřitelné množství produkce fotografií v tomto oboru sebou logicky nese i poměrně pestrou škálu kvality.

Čo by ste mi poradili, keby som sa chcela venovať fotografii jedla?

Každému zájemci o profesionální práci v tomto oboru doporučuji především sledovat současné trendy a spolupracovat s nějakým foodstylistou, nebo kuchařem. Pro začátečníka není nezbytné super vybavení ale především cit pro práci se světlem (třeba přirozeným). Určitě je užitečné absolvovat některý z mnoha nabízených workshopů.

Zmysel tejto práce a v podstate to, čo ja považujem za krásne vo fotografii, je jej komplexnosť. Vyskytuje sa v rôznych odboroch a má rôzny charakter úžitku alebo vizuality. Baví ma, že aj pri fotení jedla je vidieť a cítiť určitý umelecký potenciál aj napriek tomu, že jej zámer je hlavne sprostredkovať chuť jedla. Prečo sa podľa vás tento druh fotografie nepovažuje za dôležitý vo fotografických - umeleckých kruhoch?

Myslím to tak: prečo sa učíme v teórií o velikánoch dokumentu, portrétu, aktu, výtvarnej fotografie, ale nepatrí tam aj športová fotografia alebo fotografia jedla. Kde je tá hranica? Prečo tá komplexnosť nie je dôležitou súčasťou teórie fotografie? Nachádzam nespočetne veľa kníh, kde neexistuje zmienka o procesoch, o práci, o individualizme a jedinečnosti aj takých odborov fotografie, ktoré sú viac zamerané na predaj a konečných konzumentov - ľudí? Pritom sú to práve tieto fotografie, ktoré vnímajú široké masy a nie iba exkluzívna časť fotokultúry. Mám nejaké kuchárske knihy doma z dôb komunizmu a je tam meno fotografky, ktoré sa dosť často opakuje, ale nie je o nej nikde žiadna zmienka alebo informácia. Pritom na jej fotografiách je poznať, že nejde len o informatívnu fotografiu. Aký vplyv na fotografiu jedla mal pád komunizmu? Čo sa udialo, v čom to bolo prínosné? Vnímate s odstupom času aj nejaké negatívum, ktoré tam nastalo?

Ta fotografka mohla být Daniela Sýkorová. Hranice mezi užitým a volným umění je zřetelná nehledě k tomu, že i pro užitou je nutné použít prostředky skladby obrazu i velkou dávku kreativity. Rozdíl by měl být v účelu, pro který fotografie vzniká. Ve fotografii jídla je účelem informace a krása. Pro volnou fotografii by mělo být smyslem sdělení subjektivního pohledu, názoru nebo vidění autora i za cenu nepříznivé reakce veřejnosti bez nároků na pochopení, standardní krásu a přesnou interpretaci. Existují fotografie jídla nebo produktů, které ale patří jednoznačně do kategorie volné tvorby. Zkuste si vyhledat třeba Jiřího Stacha a jeho knihy Natura magica a Pinhole blues. Po pádu komunismu se fotografie nezměnila. Principy volného trhu ale snížili nároky na kvalitu publikované fotografie. Rozhodující faktorem se stala cena. Na druhou stranu se zvýšila konkurence a možnost bez problémů se nechat inspirovat zahraniční tvorbou.

Rozhovor s fotografom - Jaroslav Prokop

V ktorom období ste sa najviac venovali fotografovaniu jedla?

Jídlu jsem se věnoval v devadesátých letech a vlastně až do dnes. Ale ve druhé polovině 80. let jsem fotografoval hodně pro pivovary, to s tím jídlem tak trochu souvisí.

Máte pocit, že v danej dobe fotografovanie jedla malo rovnaký úspech a prežívalo tzv. boom ako dnes?

Na to je těžké odpovědět. Zpočátku se věnovalo fotografování jídla méně autorů a více se pracovalo na kvalitě obrazu, zajímavém světle. To bylo dané tím, že se fotografovalo klasicky na diapozitivy a nebylo to „tak technicky snadné“ jako na digitál. Později nastal boom fotografií jídla a s rozvojem digitální technologie už to pak fotografoval občas každý kdo „byl blízko“ a bylo to levné, někdo u okna v kuchyni, kvalita a rafinované světlo ustoupilo, částečně to byla ale také módní vlna. Později se tomu zase začali více věnovat specialisté a kvalita šla někde hodně nahoru. Hodně také záleží na požadavcích klienta.

S akými fotoaparátmi a materiálmi ste pracovali? Pýtam sa, pretože predpokladám, že ste si zažili aj analóg aj digitál.

Analog - většinou na Sinar a na diapozitivy 6x9, případně 4x5“, v současnosti Nikon D810.

Čo bolo pre vás najdôležitejšie pri fotení jedla? Uchopiť techniku, svetlo, chuť alebo nejakú myšlienku?

Především a to je možná také částečná odpověď na předchozí otázku, záleží na klientovi, jaké má požadavky, jakou představu, podle toho si vybírá i fotografa. Mě vždy zajímalo světlo, zdůraznění struktury, povrch, kvalita surovin, křehkost apod. Samozřejmě musíte mít to jídlo ráda a rozumět mu, vědět jaký je jeho původ, suroviny, příprava a snažím se, aby na to konkrétní jídlo divák dostal chuť.

Koľko ľudí pracovalo na jednom fotení?

Dříve, u fotografování analogem tam byl zástupce klienta, foodstylista a já, jako fotograf, takže min 3. Dnes, u digitálního k tomu přistupuje operátor – asistent fotografa, který se věnuje digitálnímu obrazu a prezentaci dílčích prací, zkoušek apod klientovi a podle rozpočtu také asistent foodstylisty. Ale hlavně záleží na rozpočtu, jaký je budget.

Mali ste presné zadania, alebo ste mohli uchopiť fotografiu podľa svojho oka a estetiky?

Pracoval jsem v obou kategoriích, buď bylo přesné zadání s důrazem na nějaký výrobek, surovinu, nebo zcela volné zadání na téma.

Čo ste na fotografovaní jedla najviac milovali a čo vás priviedlo k tomuto odboru vo fotografii?

K jídlu mám dobrý vztah, sám rád vařím a zkouším různé recepty, které pak třeba i obměňuji. Jak jsem se k tomu dostal? To je asi vždy tak trochu náhoda, někoho jsem potkal, kdo byl v reklamním oddělení pivovarů a dlouho fotografoval pro různé pivovary, od piva k jídlu to už není daleko, pak byli spokojeni s mými fotografiemi, tak se to dál rozvíjelo. Dosta často si mě vybírali pro moji práci se světlem...

Používali ste špecifické techniky?

Ne, pokud nepovažujte za techniku různé manipulace se světlem. Vždycky jsem se snažil se svou foodstylistkou, aby to působilo přirozeně krásně a chutně

Kto bol vaším vzorom alebo inšpiráciou pre vašu tvorbu, či už zo sveta alebo z Čiech?

Myslím, že jsem neměl moc vzorů. Oni ani za komunistů v dosahu nebyly a obecně se fotografie jídla v pol. 80. let teprve rozvíjela. Do té doby se objevovala spíše v kuchařských knihách, nebo ženských časopisech a ty fotografie byly silně poznamenány nekvalitním tiskem.

Ktorí iní fotografi sú podľa vás zaujímaví a špecifickí vo fotení jedla? Môžu byť pokojne aj súčasní fotografi, ktorých prácu vnímate.

Já vzdáleně vnímám naše absolventy, kteří se tímto oborem zabývají, ale abych je studoval podrobně, přiznávám se, to ani ne.

Pracovali ste na fotografiách priamo pre kuchársku knihu alebo pre vydavateľstvo?

V 90. letech jsem pracoval pro časopisy ELLE CZ., kde jsem měl možnost fotografovat spíše takové atmosféry s použitím ovoce, zeleniny apod, pak pro časopis Foodservis, určený pro profesionální kuchyně a také, a to bylo nejzajímavější, časopis Labužník, se kterým jsem jezdil fotografovat, mimo jiné, pro jejich pravidelnou rubriku „Labužníkův výlet“ i do zahraničí. Bohužel ten časopis brzy zkrachoval, mezitím i pro reklamní agentury a jejich klienty, to vlastně až do minulého roku.

Vzniká rozdiel medzi fotením pre kuchára, šéfredaktora magazínu alebo vydavateľstvom, súkromnou osobou, ktorá sa venuje vareniu z lásky?

Ten rozdíl tam je, ale myslím že malý, pro kuchaře jsem toho tolik nefotografovat, ale je rozdíl jestli jídlo pro fotografování připravuje kuchař nebo foodstylista. Kuchař to připravuje podvědomě pro klienta, konzumenta, foodstylista pro oko, fotoaparát, obraz. Pro magazín, to už jsem psal většinou jsem fotografoval spíše nálady než konkrétní připravené jídlo, podle zadání a záměru redaktora.

Čo si myslíte o súčasnom stave fotografie jedla? Máte pocit, že napreduje alebo sa stráca v množstve, ktoré sa produkuje?

Myslím, že podobně jako u módy, má silný vliv aktuální „módnost" snímání, vkus a požadavky klienta, účel a samozřejmě kvalita fotografa.

Čo by ste mi poradili, keby som sa chcela venovať fotografii jedla?

Musíte o něm, jeho vývoji, původu, surovinách toho dost vědět, musíte jej hlavně mít ráda, ideálně sama vařit. Jinak je to vlastně takové specifické zátiší, takže zajímavá, objevná a velmi pečlivá práce se světlem. Důležitý je dobrý foodstylista, se kterým si rozumíte ve vkusu, pohledu na jídlo. Pořád je to o lásce k jídlu.

Neviem si úplne predstaviť, ako to fungovalo v rámci zakázky. V tej dobe boli časopisy a vydavateľstvá, predpokladám, vo vlastníctve štátu. Dnes vás požiada o spoluprácu kuchár alebo vydavateľstvo ako súkromný podnik. Má voľné ruky vo výbere fotografa. Vtedy pracovali fotografi tiež ako súkromníci a na voľnej nohe, alebo boli súčasťou štátnych fotografických ateliérov? Mám zopár kníh od 60. do 80. rokov, kde vnímam určitú profesionalitu, ale aj totálnu nekvalitu fotografií, no neviem dohľadať informácie o fotografoch. Niektoré knihy sú tvorené ako propagácia hospodárskych podnikov a produktov. Niektoré majú veľmi dobrú grafickú a fotografickú úroveň. Nejde mi do hlavy, či boli fotografi priamo vychovávaní v štátnych ateliéroch na tvorbu fotografie jedla, alebo boli zamestnancami vydavateľstiev či fotografi na voľnej nohe? Existujú nejaké veci, pravidlá, napr.: nepoužívaj červenú farbu ako podklad, vždy fotografuj v kontraste s farbou jedla, používaj jemné pozadie… Prečo práve diapozitívy? Prečo nie

negatív? Prirodzené svetlo sa v tej dobe teda veľmi nepoužívalo, ak hovoríte, že ste sa venovali hlavne svetlu. Išlo o stále alebo aj zábleskové svetlá?

Je to obecně pro jakoukoliv firmu, časopis, všechno vlastní stát. 1) jste zaměstnancem firmy, časopisu a pracujete výhradně v rámci svého zaměstnání a fotografujete všechno od firemních oslav, po některé "menší" zakázky, jednoduché produktovky a pod. 2) Byli jsme " na volné noze", to mohli být pouze absolventi vysokých výtvarných škol a lidi s velkou praxí, kteří prošli jakýmsi výběrem do tzv. Fondu výtvarných umělců, registrovaní umělci. Ti mohli pracovat "na volné noze", dostávali různé zakázky, spíš si je různě sháněli, pak je vytvořili, nechali schválit zadavatelem a pak šli na uměleckou komisi, která tu práci schválila nebo taky ne (pro malou "uměleckost") a schválila už předem, zadavatelem schválenou cenu - honorář, nebo ji snížila. Je to asi pro vás málo pochopitelné. Ty komise byly každý týden a my jsme se vždycky strachovali "jestli nám to vezmou", V té ceně byli i náklady, dost často se náklady tak tak vyvážili cenou. I tehdy si tedy zadavatel mohl vybrat kohokoli, teoreticky, musel jste ale mít tuto registraci. Policajti občas kontrolovali občanky, kde byl zaznamenaný zaměstnavatel a my jsme to tam neměli, ale měli jsme takovou legitimaci, takže jsme nebyli příživníky, což bylo trestné. Problém kvality knih a podobně byl hodně závislý na polygrafickém průmyslu. Já jsem měl štěstí, že si mě našel takový "manažer", v dnešním slova smyslu, a ten mi dával práci a měl dobré kontakty v některých tiskárnách a tak i ty výsledky nebyly špatné. Proč Diapozitivy? Diapozitivy měly standardní kvalitu a barvy byly dané, z nich pak v tiskárně dělali podklady pro tisk, z negativů to bylo vždycky komplikované a nejistý výsledek. Kvalita fotografií byla, stejně jako dnes hodně závislá na vkusu a vzdělání zaměstnavatele, tedy spíše vedení firmy. V každé větší firmě bylo propagační oddělení, které ty práce zadávalo, buď svému zaměstnanci, nebo někomu z "nás", na volné noze. Záleželo, jak důležitá pro firmu ta práce byla. Když byl produkt nebo služba určený na export, pak se snažili, aby to bylo kvalitní. To pak většinou byla práce pro nás...

Světla byla jak zábleskové, já jsem měl vyrobené od nějakého elektrikáře, to byly kopie už nevím které západní firmy. Nebylo to moc spolehlivé, občas vybuchly kondenzátory, ale byl to pro nás zázrak je mít, hlavně kdo fotil módu a tak. Jinak žárovkové reflektory různě získávané, já jsem třeba měl takové halogenové světlo, jakým se svítilo třeba v dílně nebo na památky. No různě se improvizovalo. Už tehdy jsme používali třeba zrcadla, nebo bílé plochy, případně jsme nalepili alobal na lepenku a odráželi světlo, buď rovnou plochu = ostré

světlo, nebo alobal zmačkaný = různě rozptýlené světlo. Pravidla pro fotografování jídla, nebo tabu moc nebyla. Jedno takové skoro by se dalo říct pravidlo bylo, že jsme rozlišovali barvy na "jedlé" a nejedlé", třeba modrá byla typická nejedlá barva, nikdy se nekombinovala s nějakým jídlem. Nádobí bylo různě posbírané z bazarů od babiček a tak, to bylo na tom fotografovi. Měli jsme a někdo ještě má docela vybavenou kuchyni. Ještě by bylo dobré zmínit, že za komunistů se moc jídlo nefotografovalo, pokud se někde objevily recepty, to většinou v nějakých ženských časopisech, pak to bylo bez fotek. Až po převratu se rozvinul jednak nabídka potravin v obchodech a poté fotografování jídla, piva a obecně nápojů do časopisů, jak jsem psal. Ono zase toho v obchodech na výběr tolik nebylo, aby se provokovalo krásným jídlem.

VIII. Rozhovor s fotografom - Dušan Křístek

Akým spôsobom ste sa dostali k fotografovaniu jedla? Čo vás k tomu priviedlo?

K foteniu jedla - to bolo asi ako slepý k husliam. Vo vydavateľstve, pre ktoré som vtedy pracoval, získali potrebu fotiť jedlo jednak do časopisov - vtedy nastal taký boom ohľadom jedla v magazínoch, ale aj do kníh. Tak som to skúsil a skúšam to dodnes.

Čo si myslíte o súčasnom stave fotografie v gastronómii? Máte pocit, že to ide dobrým smerom, alebo vnímate, že kvantita a sloboda médií je možno aj určitým negatívom kvality, ktorá sa dnes produkuje?

Paradoxne, potreba veľkého množstva obrazového materiálu na sociálnych sieťach všeobecne zhoršuje kvalitu fotografií. Prispieva k tomu aj fakt, že fotografom sa cíti už každý, kto má mobil.

S akými fotoaparátmi a materiálmi pracujete? Láka vás aj práca s analógom?

Prácu na film, či už negatív alebo diapozitív, som zažil na začiatku svojej kariéry, takže viem oceniť tu jednoduchosť digitálnych časov a asi by som to už nemenil. Pracujem so stredoformátom Hasselblad H5d40, objektívy mám k tomu 120/4 macro a 50 -110/3,5-4,5 + ešte Nikon 810 s 85/1.8 a 50/1,4.

Čo si myslíte, že sa zmenilo vo fotografii jedla s príchodom digitálneho fotoaparátu? Určite sa zhodneme na tom, že technológie nám prácu uľahčili a otvorili nové možnosti. Máte pocit, že to aj niečo vzalo fotografickej profesii?

Určite uľahčenie práce. Človek môže byť viac kreatívny, aj keď tá remeselná podstata ostáva.

Koľko ľudí pracuje na jednom fotení, napríklad ak ide o kuchársku knihu?

Väčšinou je na produkcii kuchár a ja - u nás nie sú rozpočty na veľa ľudí.

Máte presné zadania, alebo si vs vyberajú kvôli vášmu rukopisu a nechávajú nechávajú vám voľnú ruku?

Asi si ma vyberajú kvôli rukopisu, ale konzultujú sa predstavy všetkých strán.

Čo na fotografovaní jedla máte najviac rád alebo čo vás najviac uspokojuje?

Keď aj guláš z konzervy vie vyzerať na fotke ako chutné jedlo.

Používate nejaké špecifické techniky fotografovania? Mnohí hovoria o zrkadielkach, ktorými vedia nasmerovať svetlo na určité miesta v malom rozsahu. Niekto používa dlhý čas, aby mal možnosť pracovať so svetlom v pohybe.

Používam aj zrkadielka aj dlhé časy, kombinujem bleskové svetlo so stálym svetlom, prípadne denne svetlo kombinujem s bleskom, ale to sú podľa mňa všetko normálne základné fototechniky.

Kto bol vaším vzorom alebo inšpiráciou pre vašu tvorbu - či už zo sveta alebo zo Slovenska? Nemusí to byť len fotograf, ak vás inšpiruje iný druh umenia.

Z fotografov určite Teri Campbell, Jerry Errico, renesančné maľby určite tiež.

Ktorí súčasní fotografi sú podľa vás zaujímaví a majú svoj špecifický rukopis?

V dnešnej dobe, keď sme zahltení množstvom mien a štýlov, tak si už ani neviem zapamätať, kto sa mi vlastne páčil za poslednú dobu.

S akými foodstylistami a kuchármi pracujete? Môžeme povedať, že food styling napreduje rovnako dobre ako gastronómia?

No u nás je to veľká bieda, čo sa týka foodstylingu. Väčšinou ho buď vytváram s kuchárom, alebo sám. Z kuchárov námatkovo spomeniem Vojta Artza, Daniela Hrivňáka, Petra Kulhányho a Petra Vargu.

Vytvorili si Slováci kvalitnejší vzťah s gastronómiou?

Posun v gastronómii je enormný aj u nás, najmä v Bratislave, určite v Banskej Bystrici a väčších mestách, ale sú tu stále aj veľké katastrofy. Slováci sa tvária, že si na ňu potrpia, ale málokto z nich vlastne vie, na čo si má potrpieť.

Sledujem vašu prácu a je vidieť, že mnohí ľudia s vami radi spolupracujú a že máte široký okruh klientov. Aké boli vaše najlepšie zakázky? Budete vyberať podľa toho, ktorá bola pre vás najvýznamnejšia kvôli kuchárovi, alebo vašej reklame? Možno poviete, že najlepšia bola vlastne najhoršia.

Dúfam, že tá najlepšia ešte len príde :) ... ale nie, určite práca na mojej knihe, kde som mal ako hostí 13 šéfkuchárov, každý z nich veľká osobnosť. T bola krásna práca, kde sme nemali obmedzenia ani voči sebe ani voči - vlastne nikomu, keďže sme sa hrali na svojom piesočku so svojimi formičkami.

Vzniká rozdiel medzi fotografovaním pre kuchára, šéfredaktora magazínu alebo vydavateľstvom?

Drobné rozdiely tam sú. Šéfkuchárovi ide väčšinou čisto o to jedlo samotné, pre časopisy a knihy je to už kombinácia aj nálad a prostredia.

Máte sen alebo cieľ, ktorý by ste rád dosiahli fotografiou jedla?

Ten sen žijem, fotím, čo ma baví v mojom obrovskom ateliéri a dúfam, že sa tak skoro neprebudím.

Čo by ste mi poradili, keby by som sa chcela venovať fotografii jedla?

Vnímajte svetlo, svetlo je podstata.

Aké množstvo kuchárskych kníh máte za sebou?

Mám za sebou cca 60 kníh, takže vymenujem len niektoré, ako napr. Recepty zo života 11-38, Kuchárska elita 1-4, Food Foto, Afrodiziaká, Dobré jedlo pre dobrých ľudí.

IX. Zoznam použitých zdrojov

Zoznam použitej literatúry

AUTORSKÝ KOLEKTÍV. *Encyklopedie českých a slovenských fotografů.* ASCO, Praha, 1993, ISBN 80-7046-018-0

BRIGHT, Susan: *Feast for the eyes: The story of Food in Photography.* Aperture Foundation, China, 2017, ISBN 978-1-59711-361-8

HUTNÍK, Slavomír. *Fotografia ako mediálny produkt.* Ružomberok, 2011. PDF. Katolícka univerzita v Ružomberku. Katedra žurnalistiky

MASÁROVÁ, Janka, TLUKA, Jan: *50. Méta Jubilejná výstava fotografií členov fotoskupiny*, Katalóg výstavy. Trenčianske osvetové stredisko, Trenčín, 2013, ISBN 978-80-7092-035-0

NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru.* Olomouc, 2016. Univerzita Palackého Olomouc. Filozofická fakulta katedra bohemistiky

POSPĚCH, Tomáš, L. FIŠEROVÁ, Lucia: *Role fotografie.* PositF, Praha, 2019, ISBN 978-80-87407-27-1

POSPĚCH, Tomáš: *Myslet fotografii. Česká fotografie 1938-2000.* PositF ve spolupráci DOST, Praha, 2014, ISBN 978-80-87407-05-9. S. číslo.

POSPĚCH, Tomáš: *Zemědělské práce / Slušovice.* PositF, Praha, 2018, ISBN 978-80-87407-20-2

PĚLUCHOVÁ, Ludmila. *Kuchařka.* Olomouc, 2015. Bakalářská práce. Univerzita Palackého Olomouc. Pedagogická fakulta

Zoznam internetových zdrojov

Arttalk, 2018, [online]. Doprovodné programy. Praha. [cit. 12.6. 2020] Dostupné z: https://artalk.cz/2018/10/09/15-10-2018-jan-regal-ze-slusovic-do-vietnamu-fotografie/

Chlebná Lucie. 2012. *Muzeum v Ústí získalo Schichtovy kuchařky z první republiky.* [online]. iDnes. 11.2. 2012 [cit.18.5.2020]. Dostupné z: https://www.idnes.cz/usti/zpravy/muzeum-dostalo-reklamni-kucharky-vydane-pred-prvni-svetovou-valkou/

Databáze knih, 2008 [online]. Online databáze. Praha. Dostupné z: https://www.databazeknih.cz/zivotopis/dionyz-dugas

Jana Kollárová. 2019. *Fotograf Dušan Křístek vymenil modelky za steaky.* [online]. Pravda. [cit. 27.7. 2020]. Dostupné z: https://zurnal.pravda.sk/rozhovory/clanok/502972-modelky-vymenil-za-steaky/

Mačí Jozef. *Slušovický zázrak? Jejích způsob zemědelství zničil přírodu, říka odborník.* 2019. Seznam správy [online]. [cit. 15.6.]. Dostupné z: https://www.seznamzpravy.cz/clanek/slusovicky-zazrak-jejich-zpusob-zemedelstvi-by-znicil-prirodu-rika-odbornik/

Miriam Michaela Štefková. 2013. *Staré slovenské knihy nájdete aj na webe.* [online]. Turiec. 10.7. 2013 [cit.18.5.2020]. Dostupné z: *https://www.turieconline.sk/spravy/historia/clanok/*

Městská knihovna v Praze, [online]. Online databáze. Praha. Dostupné z: https://search.mlp.cz/cz/osoby/prochazka-boris/

Nakladatelství Andrej Šťastný, [online] Rubrika Kdo jsme, 2007. Praha. [cit. 21.6. 2020] Dostupné z: http://www.andrejstastny.cz/index.php?rubrika=kdo_jsme

Slovenská národná knižnica, 2020 [online]. Projekt DIKDA. [24.5.2020]. Dostupné z: http://dikda.eu/category/projekt-digitalna-kniznica-a-digitalny-archiv/

Smetanová Tereza. 2010. *Tisk z plochy.* [online]. [cit. 25.5. 2020] Dostupné z: http://technologie-2.blogspot.com/2016/04/litografie.html

Stredoeurópsky dom fotografie, 2018 [online]. Fotofo 2019, Bratislava, [cit. 12.6. 2020]. Dostupné z: https://www.sedf.sk/mgr-rudolf-lendel/

Vančát Pavel. *Jiří Poláček, kouzlo lakoničnosti*. 2020. Fotograf magazine [online]. [cit. 12.6. 2020] Dostupné z: https://fotografmagazine.cz/magazine/architektura/portfolia/jiri-polacek-3/

Voit Petr. 2006. *Encyklopedie knihy: starší knihtisk a příbuzné obory mezi polovinou 15. a počátkem 19. století.*[online]. Praha 2006. [cit 25.5. 2020]. Dostupné z: https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php/Alois_Senefelder

Čechlovská Magdaléna. 2019. *Rozhovor s Tomášem Pospěchem, Lidé byli na Slušovice hrdí, ale podnik měl nestandardní podmínky, říká autor knihy.* Magazín aktuálne. [online]. [cit. 18.6. 2020]. Dostupné z: https://magazin.aktualne.cz/kultura/umeni/tomas-pospech-zemedelske-prace-slusovice-rozhovor-fotografie/

Čepelíková Kateřina. 2019. *Já vůbec nevařím, já do toho jenom žvaním, říká přední česká food fotografka Alena Hrbková.*[online]. Vitalita, Praha, [cit.29.6]. Dostupné z: https://www.vitalia.cz/clanky/jak-foti-jidlo-ceska-food-fotografka-alena-hrbkova/

Zoznam použitej literatúry - obrazové prílohy

Kniha kuchařských předpisů - Stolečku prostři se. Autor Hana Košková. Rok 1947. Fotografie B. Štorové.

Vaříme za maminku. Autor Joza Břízová. Rok 1964. Fotografie J. Otto.

Moderní kuchařka pro ženu i muže. Autorka J.A. Fialová. Rok 1965. Fotografie: Olga Davidová-Kremerová, Juliana Fialová, Lumír Rott, Bohuslava Štórová.

Mladá kuchárka. Autorka Anna Marienková. Rok 1966. Fotografie Olga Davidová.

Domáca zakáľačka. Autor O. Pelech a kolektív. Rok 1965. Fotografie Ing. Pelech, Fišer, archív VŠP v Nitre.

Pro pestrý stůl. Autorka Libuše Vlachová. Rok 1979 Fotografie Olga Davidová.

Co chutná v Evropě. Autorka Libuše Vlachová. Rok 1979. Fotografie Olga Davidová a Stanislav Němec.

Moučníky. Autorka Mária Hajková. Rok 1968 (6. vydanie). Fotografie František Spáčil.

Múčniky. Autorka Mária Hajková. Rok 1983. Fotografie František Spáčil.

Nápoje pro každou příležitost. Autor Vilém Vrabec. Rok 1968. Fotografie Vladimír Hnízdo.

Dědeček na scestí a 300 dalších míchaných nápojů. Autor Ivan Crha. Rok 1968. Fotografie Boris Procházka.

Gazdinkám od A do Z. Autorka Ružena Murgová. Rok 1985. Fotografie Dionýz Dugas, Igor Grossmann, Rudolf Lendel, Ladislav Lisický, Pavol Poruban, Peter Šarek a Jaroslav Šurkala.

Medzinárodná kuchárka. Autorka Juliana Fialová a kolektív. Roku 1982. Fotografie: Olga Davidová a Stanislav Němec.

Zmrazené potraviny. Autor Ing. Miroslav Smotlacha. Rok 1976.

Katalog masných výrobků. Vydalo Oborové ředitelství Masného průmyslu Praha ve spolupráci s Výzkumným ústavem masného průmyslu v Brně. Rok 1973. Fotografie Jiří Puta. Graficky upravil Jaroslav Junek.

Česká kuchařka bezmasá aneb vaříme levně a zdravě. Autor Alexander Brehmen a kolektív. Rok 1991. Fotografie Miloš a Alena Choutkovi.

Hádej, kam půjdem na večeři? Autor Jiřina Bohdalová a Slávka Kopecká. Rok 1990. Fotografie Andrej Šťastný.

Erotická kuchařka I. Autor Jiří Janouškovec. Rok 1995. Fotografie Petr Schober a Karel Venkrbec.

Nová ľahká kuchyňa. Autor Verlag Zabert Sandmann, Rok 1996.

Recepty na fajn časy. Autori Igor Bukovský a Erika Bukovská. Rok 2000. Fotografie Zdenka Horecká.

Moderná slovenská kuchárka. Autor Jozef Rybár, Rok 2000. Fotografie Martin Kállay.

Lulus cukrárka. Autorka Lucia Gažová. Rok 2020. Fotografie Michal Jakubec a Gabriela Jarkovská.

Bez buchet se nevdáš. Autorka Adéla Hálková a Kateřina Podoláková. Rok 2018. Fotografie Marek Podhora.

Tvarůžková kuchařka. Autorka Kateřina Bednářová. Rok 2017. Fotografie David Turecký.

Kublanka vaří doma. Autor Jakub a Blanka Kardovi. Rok 2017. Fotografie Blanka Kardová.

Rok v slovenskej ľudovej kuchyni. Autor Katarína Nádaská. Rok 2016. Fotografie Jena Šimková.

Mamina rusínska kuchyňa. Autor Oli Džupinková. Rok 2018. Fotografie Ján Štovka, Katarína Orešanská, Martin Krestián, Tomáš Sičák.

Slovegán. Autor Nikoleta Kováčová. Rok 2019. Fotografie Hungry studio.

Mama ma tak naučila. Autor Lucia Chrenko. Rok 2018.

Sám doma a hladový. Autor Matej Pospíšil. Rok 2017. Fotografie Michal Ureš.

Zachraň jídlo v kuchyni. Autor Massimo Bottura. Rok 2019.

Afrodiziaká v slovenskej kuchyni. Autorka Katarína Nadáská. Rok 2019. Fotografie Dušan Křístek.

Jak se fotografuje jídlo, nafoťte si vlastní kuchařku. Autor Alena Hrbková. Rok 2019. Fotografie Alena Hrbková.

X. Menný zoznam

Babilon Ján 17
Bartoš Marek 94, 95, 102
Bencicova Evelyn 90
Beránek Emanuel Persien 16
Bohdalová Jiřina 63
Bremen Alexander 61
Bukovská Erika 70
Bukovský Igor 70
Březová Joza 29
Choutka Miloš 61
Choutková Alena 61
Crha Ivan 44
Davidová Olga 32, 38, 39, 48
Dufek Oldřich 50
Dugas Dionýz 45, 46
Fialová Juliana 48
Fialová Květa 97
Fárová Anna 50
Grossman Igor 45, 46
Hajková Mária 40
Hansgirgová Františka 16
Hnízdo Vladimír 42, 43
Horecká Zdenka 70
Hrbková Alena 97, 102
Ivanecká Lela 21
Janoušek Jiří J64
Junek Jaroslav 55
Kejřová Anuše 21
Konečná Karolína 95
Kopecká Slávka 63
Košková Hana 22
Krištofová Katarína 12
Kállay Martin 70, 71
Křístek Dušan 90, 93, 94, 95, 109
Lendel Rudolf 45
Lev Anna Marie 16
Lhoták Zdeněk 100
Lisický Ladislav 45
Lucque Ricardo 95
Lutter Ivan 50
Malý Jan 50
Marienková Anna 32
Mladší Severín 14
Murgová Ružena 45
Novotná Petra 15
Nádaská Katarína 93
Němec Stanislav 48
Pavlovič Augustín 18
Polreich Zdeněk 94, 95, 97
Poláček Jiří 50, 101
Poruban Pavol 45
Pospěch Tomáš 53, 54, 55
Prchala Jozef 22
Procházka Boris 44
Prokop Jaroslav 36, 37, 104
Puta Jiří 55
Regal Ján 53, 54
Rybár Jozef 70
Rákosníková Jitka 97
Sandmann Verlag Zabert 66
Spáčil František 40, 41
Sudek Josef 50
Svoboda Ján 50
Sýkorová Daniela 104
Teige Karel 54
Vansová Terezia 14
Vaněk Roman 76
Vaňková Jana 76
Vlachová Libuše 38, 39
Vlasák Jan 64
Vrabec Vilém 42
Zemanová Hana 97
Čuba František 53
Štorová Bohuslava 28
Šurkala Jaroslav 45, 46
Šťastný Andrej 63
Židek Jaroslav 76