

Autorská kuchařka

BcA. Kateřina Podoláková, DiS.



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta multimediálních komunikací
Ateliér Grafický design

Akademický rok: 2019/2020

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE
(projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: **BcA. Kateřina Podoláková, DiS.**
Osobní číslo: **K18424**
Studijní program: **N8206 Výtvarná umění**
Studijní obor: **Multimédia a design – Grafický design**
Forma studia: **Prezenční**
Téma práce: **Autorská kuchařka**

Zásady pro vypracování

Rozsah teoretické práce minimálně 40 – 45 stran + obrazové přílohy (dokumentace praktické části). Práci odevzdat v elektronické podobě (dle předepsané celouniverzitní šablony viz směrnice rektora č. 33/2019) ve formátu PDF na 1 ks CD (DVD) nosiče, dále odevzdat 2 kusy výtisků práce v pevné vazbě (v jedné z nich bude vlepeno CD) a 1 výtisk graficky zpracované práce, která má volnější grafickou podobu.

1. Teoretická část: Vydávání kuchařských knih
2. Praktická část: Autorská kuchařka

Rozsah diplomové práce: **viz Zásady pro vypracování**
Rozsah příloh: **viz Zásady pro vypracování**
Forma zpracování diplomové práce: **tištěná/umělecké dílo**

Seznam doporučené literatury:

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácí Kuchařka, aneb, Pogednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské*. 3., velmi rozmnožené vyd. W Hradcy Králowé: Nákladem Jana Host. Pospjssila, 1837
JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů: všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných a levných pokrmů*. 14. nezměn. vyd. Praha: Unie, 1937
HRUBÁ, Marie a František RABOCH. *Kuchařka naší vesnice*. 4., dopl. a přeprac. vyd. V Praze: Státní zemědělské nakladatelství, 1965. Osvětová literatura
PECINA, Martin. *Knihy a typografie*. Vydání třetí, rozšířené. Brno: Host, 2017. ISBN 978-80-7577-040-0

Vedoucí diplomové práce: **MgA. Jakub Wdowka**

Datum zadání diplomové práce: **1. listopadu 2019**

Termín odevzdání diplomové práce: **15. května 2020**

L.S.

doc. Mgr. Irena Armutidisová
děkanka

doc. Mgr.A. Pavel Noga, ArtD.
vedoucí ateliéru

PROHLÁŠENÍ AUTORA BAKALÁŘSKÉ / DIPLOMOVÉ PRÁCE

Beru na vědomí, že

- bakalářská/diplomová práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému a bude dostupná k nahlédnutí;
- na moji bakalářskou/diplomovou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3;
- podle § 60 odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- podle § 60 odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – bakalářskou/diplomovou práci - nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- pokud bylo k vypracování bakalářské/diplomové práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tj. k nekomerčnímu využití), nelze výsledky bakalářské/diplomové práce využít ke komerčním účelům;
- pokud je výstupem bakalářské/diplomové práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Prohlašuji, že:

- jsem na bakalářské/diplomové práci pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků budu uveden jako spoluautor.

Ve Zlíně dne:6. 12. 2019.....

Jméno a příjmení studenta: BcA. Kateřina Podoláková, DiS....

.....
podpis studenta

ABSTRAKT

Ve své teoretické diplomové práci popisuji celý proces vydávání kuchařských knih. Od historie prvních receptů, přes tvorbu kuchařek, jejich vydávání a prodej, až po výběr nejlepších kuchařek na českém trhu. V praktické části projektu se věnuji návrhu originální koncepce autorské kuchařky, její realizaci a grafické úpravě.

Klíčová slova: *kuchařka, kniha, vydavatelství, publikace, foodstyling, fotografie, grafická úprava*

ABSTRACT

In my theoretical diploma thesis I introduce the whole process of publishing a cookbook. From the history of first recipes, through the making of cookbooks, their publishing and selling and to the best cookbooks on the czech market. In my practical part of the project, I focus on an original proposal of a concept of authors cookbook, its realisation and graphical editation.

Keywords: *cookbook, book, publishing, publication, foodstyling, photography, graphic design*

PODĚKOVÁNÍ

Děkuji především své kamarádce a spoluautorce mé autorské kuchařky – Lucii Fenclové. Za inspiraci k realizaci naší společné knihy, za ochotu najít si čas v náročném pracovním režimu na projekt čistě pro zábavu. Díky také za nápad založit si společně blog, protože to naprosto zásadně ovlivnilo naše pracovní i soukromé životy.

Děkuji svému vedoucímu práce, Jakobovi Wdowkovi, za pomoc s vymýšlením koncepce práce a za ukázání cesty mimo mou komfortní zónu. Děkuji mu za konzultace, které mne posouvaly dopředu a přiměly k jinému uvažování a posouvání především mých vlastních hranic.

Děkuji všem odborníkům, kteří mi laskavě odpověděli na otázky v mé teoretické práci, autorce Florentýně Zatloukalové, stylistce Zuzce Dvořáčkové, foodstylistce Marice Kučové, ilustrátorce Báře Svrčinové, fotografce Lucii Fenclové, redaktorce Ditě Murinové, korektorce Anně Stránské a nejvíce pak editorce a překladatelce Jitce Rákosníkové. Ta mi kromě rozhovoru předala neuvěřitelné množství poznatků a osvětlila historii vydávání kuchařek v Čechách. Spousta díky patří také Adéle Hálkové, nakladatelce, která měla odvalu svěřit mi ke grafické úpravě nejednu knihu.

A děkuji samozřejmě i mé rodině, mému Adamovi a všem přátelům, za podporu při mém studiu a respektování omezeného volného času, po celou jeho dobu. Děkuji jim za nepředstíraný zájem o téma kuchařek a mou práci. A mým spolužačkám, Zuzce, Kataríně, Kris a Silvii za nekonečné a přínosné konzultace během celého našeho studia.

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že odevzdaná verze diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

OBSAH

I	TEORETICKÁ ČÁST	9
	ÚVOD.....	10
1	HISTORIE KUCHAŘEK	11
	1.1 FUNKCE KUCHAŘKY V RŮZNÝCH OBDOBÍCH	12
	1.1.1 První kuchařky	12
	1.1.2 Magdalena Dobromila Rettigová	13
	1.1.3 Marie Janků Sandtnerová	14
	1.1.4 Zlatá léta české gastronomie	16
	1.1.5 Rychle a levně.....	17
	1.2 PRVNÍ RECEPTY	18
2	TVORBA KUCHAŘKY	20
	2.1 PROFESE	20
	2.1.1 Nakladatel.....	20
	2.1.2 Autor	23
	2.1.3 Fotograf.....	25
	2.1.4 Foodstylista	27
	2.1.5 Decorstylista.....	29
	2.1.6 Editor	32
	2.1.7 Redaktor	37
	2.1.8 Korektor.....	40
	2.1.9 Ilustrátor	42
	2.1.10 Grafický designér	45
3	STRUKTURA KUCHAŘKY	48
	3.1 STRUKTURA KUCHAŘKY.....	48
	3.2 OBSAH KUCHAŘKY	48
	3.3 RECEPTY	49
	3.4 TITULNÍ STRANA.....	52
	3.5 ISBN.....	52
4	VYDÁVÁNÍ KUCHAŘKY.....	54
	4.1 ČESKÁ NAKLADATELSTVÍ.....	54
	4.2 SELFPUBLISHING	59

5	PRODEJ A PROPAGACE KUČAŘKY	62
5.1	KNIHKUPECTVÍ A DISTRIBUCE	62
5.1.1	Distribuce	62
5.1.2	Knihkupectví	63
5.1.3	Samodistribuce	66
5.2	FINANČNÍ NÁKLADY	66
5.2.1	Maloobchodní cena	67
5.2.2	Product Placement sponzorství	68
5.2.3	Crowdfunding	68
5.3	PROPAGACE KNIHY	71
5.3.1	Křest knihy	72
5.3.2	Cílová skupina kuchařek	72
6	KUČAŘKY NA ČESKÉM TRHU	73
6.1	NEJLEPŠÍ KUČAŘKY	73
6.1.1	Databáze knih	73
6.1.2	Martinus	75
6.1.3	Knihy Dobrovský	76
6.1.4	Nejkrásnější kuchařky	76
6.2	ZAMĚŘENÍ KUČAŘEK	90
6.3	SNÍDAŇOVÉ KUČAŘKY	96
6.3.1	Přeložené	96
6.3.2	Tuzemské	96
6.3.3	Zahraniční	98
	ZÁVĚR	100
II	PRAKTICKÁ ČÁST	101
	ÚVOD	102
7	AUTORSKÁ KUČAŘKA	103
7.1	SNÍDAŇOVÁ	103
7.1	JAK UDĚLAT SNÍDAŇOVOU KUČAŘKU	106
7.1	KUČAŘKA / DOKUMENT	109
	ZÁVĚR	126
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	127
	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ K OBRÁZKŮM	132
	SEZNAM OBRÁZKŮ	136

I TEORETICKÁ ČÁST

ÚVOD

Kuchařky jsem začala sbírat ještě na střední škole, každý rok jich spoustu dostávám darem a samozřejmě si je i kupuji. S radostí jsem pozorovala, jak se v poslední dekádě proměňovala jejich vizuální podoba, od lesklých křídových papírů a stručných sazeb receptů, kuchařky postupně přecházeli v lifestyleové a nádherné publikace, které člověk chce v první řadě vlastnit a až pak podle nich vařit a číst si je. Kuchařky jsou pro mne na úrovni uměleckých knih, fotografiím a stylingu se věnují skuteční odborníci, knihy mají kvalitní papíry, zajímavé materiály na obálkách, recepty jsou psané osobně i s vtipem. I v obchůdkách u galerií moderního umění dnes narazíte na oddělení s kuchařkami (například ve vídeňské Momě) a i když se jich vydává čím dál víc, tím krásnější to jsou publikace.

Splnil se mi sen, když jsem se mohla začít podílet na jejich přípravě. Nejprve u první knihy jako foodstylistka a poté postupně na jejich grafické úpravě, i na autorství receptů...

V této práci jsem sepsala své nabyté zkušenosti a znalosti. Obohatila je o rozhovory se svými kolegy a přáteli z oboru vydávání kuchařek a doplnila je i o nově zjištěné informace. Mým cílem bylo sepsat práci, která by mohla pomoci potencionálnímu autorovi kuchařky, případně obohatit nadšeného sběratele, kterých jistě není málo.

1 HISTORIE KUCHAŘEK

Může se zdát, že jsme v poslední dekádě naprosto posedlí čímkoliv okolo jídla. Stovky blogů o jídle, Instagram plný fotografií jídla, vychází neuvěřitelné množství kuchařských knih a časopisů. Umět vařit není dávno úkolem žen, vaření je trendy. A nejen vaření ale i ochutnávání, lidé cestují za gastrozážitky, utrácejí za jídlo víc než za cokoli jiného...

Martin Franc, takzvaný „docent jídlo“, na to v rozhovoru pro DVTV s Martinem Veselovským odpověděl perfektně: *„Tohle se vyčítalo Čechům dávno. Už v 15. století se objevuje obraz Čechů jako nějakých jedlíků, jako lidí, kteří neustále řeší jídlo, hodně se přejídají. Jako takový obraz můžeme považovat husitského krále, Jiřího z Poděbrad, který v pozdějším věku byl velmi obézní a už ani nemohl vlézt na koně.“* (Franc: I smažák s hranolkami může být národní jídlo, milujeme jídla moučná a sladká © 2020)

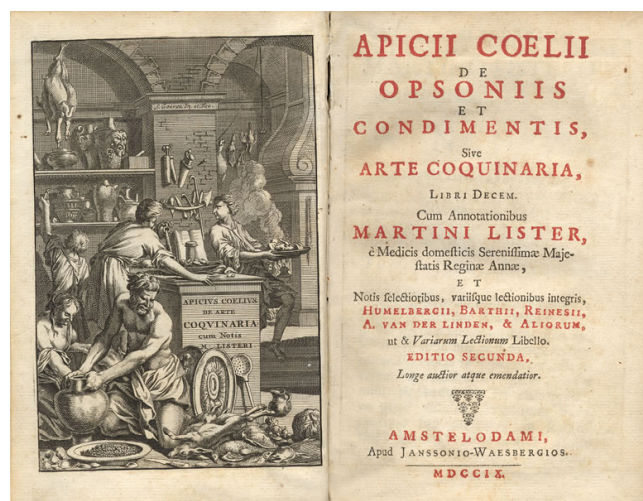
A pokud budeme mluvit o současnosti, posedlost jídlem v naší společnosti, se objevuje už ve 20. století: *„Mluvili o tom zahraniční sociologové, kteří sem přišli v 90. letech a už tehdy hovořili o tom, že Češi jsou hodně soustředěni na jídlo. Třeba to popisovali tak, že první otázka, kterou kladou rodiče dítěti, když přijde ze školy, je, co jste měli ve školní jídelně k obědu. Je to dáno tím, jak významné bylo zajištění jídla v minulosti. Je to trochu náš historický altruistický pud, hlavní je zajistit dostatek jídla a všechno ostatní se pak nějak vyřeší.“* (Franc: I smažák s hranolkami může být národní jídlo, milujeme jídla moučná a sladká © 2020)

Historik Martin Franc se zabývá historií jídla a každodenností. Výzkum každodennosti je důležitý pro celkový obraz vývoje naší kultury a společnosti. (Historik Martin Franc © 2020) Jeho bádání sahá například od výzkumu šlechtických kuchyňských účtů počátku osmnáctého století až po problematiku výživy, diet a obezity v polovině století dvacátého. Dívá se na stravování jako na kulturní fenomén, sleduje, jak se proměňují kulturní souvislosti a významy stravování a co to vypovídá o konkrétní společnosti. (Martin Franc: Pro současného člověka se historická strava nehodí © 2020)

1.1 FUNKCE KUCHAŘKY V RŮZNÝCH OBDOBÍCH

1.1.1 První kuchařky

Acipius je nejstarší dochovaná kuchařská kniha, která pochází z doby římské. V současné době existuje ve dvou rukopisech z 9. století, jeden z nich se nachází ve Vatikánu, ten druhý v newyorské lékařské akademii. Po vynálezu knihtisku kniha vycházela pod názvem *De re coquinaria* – O umění kuchařském. Acipius je klíč ke kuchařskému umění tehdejší doby, ukazuje recepty na některá jídla a suroviny, které se tehdy používaly. Obsahuje především velké množství masitých pokrmů, časté přísady jsou pepř, římský kmín, koriandr, med či olivový olej. (Acipius (kniha) © 2020)



Obr. 1 – Apicius, první kuchařská kniha

První kuchařka na našem území byla vytištěna na začátku 16. století, vydal ji tiskař Severin. „Na 92 listech je uvedeno asi 400 krmí. Byla vydána na pevném papíře a ve sličné úpravě. Pravděpodobně jediný dochovaný výtisk byl nalezen potrháný, bez desek, titulu, jména autora a data vydání. Její objev byl náhodný, učinil jej v domě českobratrského tiskaře Oujezdského v Litomyšli spisovatel Alois Jirásek. Dnes je uložen v knihovně Národního musea v Praze pod signaturou 28.“ (Historie české gastronomie 2. díl © 2020)

Kuchařky v této době měly často dlouhé názvy, neobsahovaly pouze soupis receptů, ale i modlitby, písně a rýmování. Druhé vydání této kuchařky například vyšlo pod názvem: „Kuchařství o rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby. A jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři. Knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, tam vzadu najdeš. Vytištěno v Starém Městě Pražském. Tu sobotu před první nedělí postní. Léta Páně 1535 Pavel Severin.“ (Historie české gastronomie 2. díl © 2020)

Ze 17. století se dochovala spousta rukopisů a sborníků, především ze šlechtických kuchyní. Rostly difference mezi společností, a zatímco venkované se živilí prostou rostlinnou stravou, v zámeckých kuchyní se vařilo pestře, napodobovala se kuchyň zahraniční, například italská nebo francouzská.

Josef Jungmann ve své Historii literatury české registruje asi 7 kuchařských knih. (Ještě před prvním vydáním kuchařské knihy Magdaleny Dobromily Rettigové.) Mezi ty nejslavnější, které vycházely opakovaně, patří například Bavorská kuchařka v Čechách od Maria Anny Neudekové z roku 1816, nebo Pražská kuchařka z roku 1823. Kuchařky tehdy ukazovaly, jak nakupovat, jak uchovávat potraviny, jak připravovat pokrmy. Recepty a rady byly uzpůsobené ročním obdobím. (Historie české gastronomie 4. díl © 2020)

1.1.2 Magdalena Dobromila Rettigová



Obr. 2 – Magdalena Dobromila Rettigová

Nejvíce publikovanou autorkou té doby byla ale Magdalena Dobromila Rettigová a především její dodnes známá Domácí kuchařka aneb Pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské, poprvé vydána v roce 1826.

Rettigová se věnovala výchově a výuce dívek. Učila je hospodaření, vaření, české literatuře. Recepty byly sice velmi náročné (finančně i výživově), tato kuchařka se ale stala bestsellerem devatenáctého století. Jenom za Magdalenina života vyšlo zhruba dvacet osm vydání. Nejen styl psaní je ale už pro dnešní čtenáře těžko srozumitelný.

Jitka Rákosníková, autorka několika kuchařek, mi o ní řekla:

„Rettigová je pro dnešní poměry poměrně nepoužitelná. Samozřejmě je citovaná jako pramáti všech českých kuchařek, ve své době, byla ale mnohem známější jako vlastenka a básnířka. Její kuchařka poprvé vyšla německy a potom ji teprve přetlumočila do češtiny. Byla velmi známá jako milovnice a průkopnice obrozenectví a českého národního ducha...

A ještě je tu drobný fakt, na který se moc nepoukazuje, (celkem ze zjevných důvodů). Ještě před její kuchařkou vyšla německy famózní kuchařka od Anny Marie Neudekerové. Upřímně řečeno spousta receptů, které jsou u Neudekerové, se pak objevují i u Rettigové. O tom se taktně mlčí...“

1.1.3 Marie Janků Sandtnerová

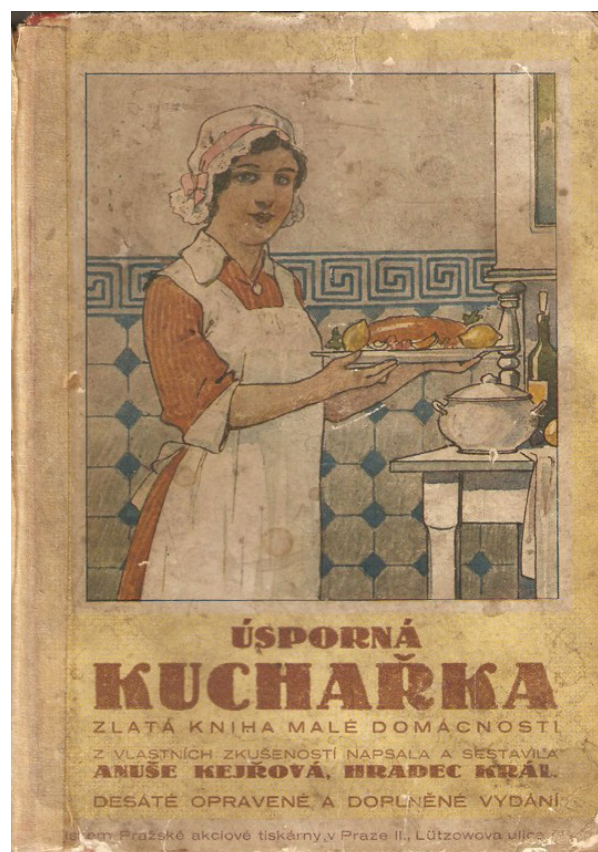
Mnohem zásadnější postavou v české kuchařkové historii pro mne byla postava Marie Janků Sandtnerové, její kuchařku mám po své prababičce a povídkové buchty nepeču podle nikoho jiného. I když se mi toho o ní nejdříve nedařilo mnoho vypátrat, spoustu informací mi opět předala Jitka Rákosníková, která je na „Sandtnerku“ doslova odbornice:

„Zpočátku to vypadalo že se mi nepodaří nic najít. Z oficiálních zdrojů o ní žádné informace nejsou. Já sama mám několik starších vydání po babičce a prababičce, všichni ji doma máme. Byla jsem z toho nešťastná, nemohla jsem o ní fakt nic zjistit. A pak jsem si pročítala ty knihy pořád dokola a zjistila jsem, že ke každému novému vydání psala předmluvu. A všimla jsem si, že jednu tu předmluvu psala v Řevnicích, tak jsem zavolala do Řevnic na úřad a tam mi řekli, jojo ona tady opravdu žila se svým manželem, má tady i své potomky, má tady vnučky. No, a tak se mi podařilo získat kontakt na její vnučku, což v té době byla starší paní. Byla nesmírně vstřícná, všechno možné mi vyprávěla, co si pamatovala, a poskytla mi i nějaké materiály. A díky tomu se mi podařilo zrekonstruovat život Marie Janků Sandtnerové.

Na základě toho, mne oslovily z nakladatelství, které tu kuchařku chtělo vydat znova, ale zeditovat ji, ona totiž mezitím vyšla spousta pirátských vydání. Všichni si zřejmě mysleli, že už na tom nejsou autorská práva, a tiskli jednu za druhou. A já ji zeditovala a tohle vydání vychází do dneška. I když je to její stěžejní dílo, vydala samozřejmě i spoustu dalších knih. Já mám dokonce jedno vydání, které vyšlo v Kanadě. A v padesátých letech, takže to tam někdo musel vyvézt a vydat to pro své krajany. Podle mě je to nejvydávanější česká kuchařská kniha. Nikdo není schopný spočítat, kolikrát vyšla a v jakém nákladu. Já si myslím že to musí vycházet do statisíců.



Obr. 3 – Marie Janků Sandtnerová



Obr. 4 – Anuše Kejřová

A říkala mi její vnučka, že ve své Řevnické vile měla Sandtnerová dvě kuchyně, dole byla její kuchyně, kde se vařilo pro rodinu. A nahoře v patře byla takzvaná laboratoř a tam ona testovala všechno několikrát. Šíleně cepovala holky, které jí tam pomáhaly, byla enormně pečlivá. Možná proto je to tak skvělé. Proto spousta rodin dělá vánoční cukroví nebo povidlové buchty podle jejích receptů. Můžete se na to spolehnout, neuděláte chybu.“

Jitka mi vyprávěla nejen o životě a studiu Marie Sandtnerové, ale celkově o obrazu tehdejší gastronomické společnosti: „Od dvacátých přes třicátá léta, až do války, to byla nesmírně úrodná doba. Byl to takový ten zlatý věk, kdy se všechno prolulo, lidi měli velký vliv, ženské učily na školách pro ženy a dívky, slavný spolek Domácnost vydával úžasné kuchařky, působily tady i německé spolky které taky vydávaly skvělé kuchařky. A lidi, kteří byli opravdu dobří, tak jezdili po světě a učili se. Například Sandtnerka absolvovala ve Francii Cordon Bleu a napsala skvělou kuchařku o rybách a mořských plodech, která je úplně zapomenutá. Ona měla neuvěřitelně široké vzdělání a byla nesmírně akční...“



Obr. 5 – časopis Moderní kuchařství, první edice

1.1.4 Zlatá léta české gastronomie

Stěžejní byla i díla Marie Svobodové, Marie Haškovcové, publikací a lexikonů pro domácnost v té době vycházela spousta, každý region měl svou známou kuchařku, například Anuše Kejřová měla kuchařskou školu v Hradci Králové, vycházely i klášterní kuchařky, protože i v klášterech se držela fantastická kuchyně. Ve 30. letech vycházel také úžasný časopis Moderní kuchařství, nádherně ilustrovaný, který sem přinášel osvětu ze světa, ukazoval trendy z Británie či Ameriky. Pro tehdejší gurmány byla první republika země zaslíbená, jakkoli samozřejmě byla hospodářská krize, velké sociální rozdíly a blížila se válka...

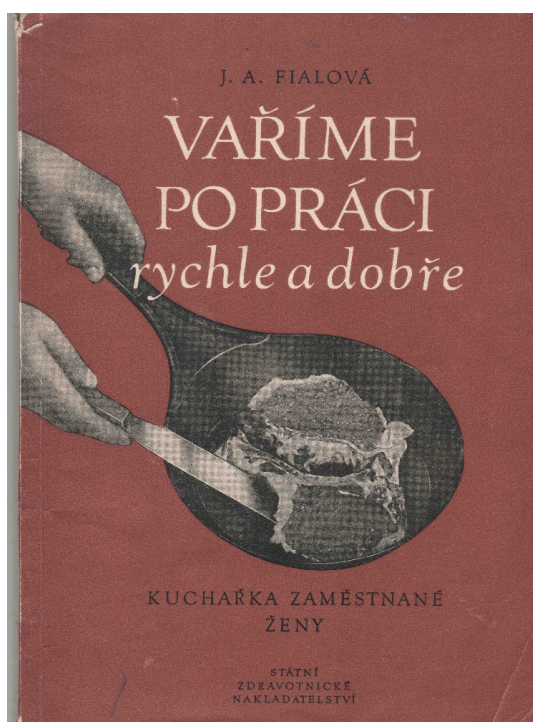
Neuvěřitelná byla obrovská šíře tehdejších receptů. Sice se tvrdí, že česká kuchyně je neuvěřitelně těžká a vydatná, ale například Anuše Kejřová vydala vegetariánskou kuchařku. V každé knize byl i jídelníček pro hubnutí, pro nemocné. Sandtnerová se velmi věnovala výživě. Tehdejší velikost porcí bychom dnes nejspíš považovali za dětské, například masa na porci počítá okolo 70–100 gramů... Kuchařka Sandtnerové může být překvapivě použitelná i pro dnešního člověka. Autorka pracuje s italskými surovinami jako je parmazán, kapary či olivový olej. Což byly běžně dostupné suroviny v Rakousko-Uhersku, jehož území sahlo až do italského Terstu.

O tom že je kuchyně první republiky nejen dnes použitelná, ale i nám všem dobře známá, svědčí i kuchařka První republiky, kterou vydala Jitka Rákosníková spolu s Evou Všetíčkovou. Kniha popisuje, jak se vařilo v měšťanských domácnostech, dělnických rodinách i na večírcích filmových hvězd. Mezi oblíbené recepty patřila svíčková Wellington, jehněčí kotlety. Ve Francii vyškolení cukráři pekli v pražských cukrárnách úžasné zákusky, v kuchařce Viléma Vrabce najdeme i recept na slavné makronky. Důkaz světových vlivů na kulturu tehdejšího Československa je neprůstřelný. (Kuchařka první republiky © 2020)

1.1.5 Rychle a levně

V padesátých letech se kuchařky orientovaly na zaměstnané ženy a především rychlou přípravu jídel. Kuchařky obsahovaly i fotografie (nejprve černobílé) tištěné na křídovém papíru (na rozdíl od zbytku knihy). Do konce 60. let se v kuchařkách ještě objevovaly černobílé ilustrace, později však už minimálně. Vývoj kuchařek a jejich grafické podoby ovlivnil samozřejmě i vývoj ofsetu a fotosazby, do té doby se recepty sázely ručně. Vedlo to k lepší přehlednosti sazby receptů (především ingrediencí). (Vývoj kuchařky jako knižního žánru © 2020)

Naprosto zásadním dílem je také dodnes vydávaná Kuchařka naší vesnice, poprvé vyšla v roce 1965. Kniha má přes 700 stránek, obsahuje jak ilustrace, tak fotografie (barevné i černobílé).



Obr. 6 – J. A. Fialová, Vaříme po práci rychle a dobře



Obr. 7 – Kuchařka naší vesnice

Po revoluci

Během devadesátých let v Čechách vznikaly stovky nových nakladatelství, s revolucí přišla i spousta nových kuchařských technologií či pokrmů – mikrovlnná trouba, grilování... Trendy byly hlavně slavné osobnosti (třeba kuchařka Jiřiny Bohdalové či Evy Pilarové), vycházely také kuchařky pro muže i pro děti (například Fifinčina kuchařka, Kuchařka kačera Donalda, či kuchařka Walta Disneyho). Stále častější byly i tituly orientované na zdravou či bezmasou stravu. Po vizuální stránce se projevoval vývoj počítačové sazby. Po té žánrově přestávaly kuchařky sloužit pouze svému primárnímu účelu, ale také jako umělecké či zábavné publikace.

(Vývoj kuchařky jako knižního žánru © 2020)



Obr. 8 – Kuchařka Jiřiny Bohdalové



Obr. 9 – Fifinčina kuchařka

1.2 PRVNÍ RECEPTY

Jak vypadaly první recepty? V Domáci kuchařce Magdaleny Dobromily Rettigové je například recept na čokoládový nákyp.

„Pro 12 osob nech na kuthánku v půl žejdlíku smetaně rozmočit 4 tabulky čokolády, dej k tomu 3 loty dobře otřených i se slupinami tlučených nebo strouhaných mandlí, a nech to hezky zvařit; potom to dej do hrnečku a tři to, vlej do toho znenáhla žejdlík dobré, sladké studené smetany, vraz do toho 10 žloutků, dej k tomu 4 loty tlučeného cukru, 3 loty na nudličky rozkrájené, v cukru nakládané pomerančové kůry, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, 3 nebo 4 v cukru zavařené a na nudličky rozkrájené vlaské ořechy, dvě lžice rumu nebo araku, a míchej tím půl

hodiny, konečně do toho vmíchej sníh ze šesti bílků, vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, vlej do ní tu míchaninku a nech to v páře hodinu vařit, pak to postav na čtvrt hodiny do trouby, nebo na to dej uhlí na železné pokličky; lépe však, když se to rozdělí do menších forem, neboť se to lépe provaří. Toto jídlo stačí i pro 20 osob pročež se pro méně než 12 může dělat jen polovička.“ (Domácí Kuchařka, aneb, Snadno pochopitelné a vyskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy nejchutnějším způsobem vaří, pečou a zadělávají © 2020), (Jak vařila Rettigová? © 2020)

Uvádím zde i recept z kuchařky Marie Sandtnerové, konkrétně recept na Tatarskou omáčku:

„V hluboké porcelánové míse mícháme čerstvé žloutky se solí a za stálého míchání přidáváme po kapkách olej tak dlouho, až nám žloutky ztuhnou a kolem metly se nám majonéza spojí do hrudky. Pak přikapeme citrónovou šťávu a opět za stálého míchání přikapáváme olej. Do husté majonézy dáme mletý bílý pepř, jemnou francouzskou hořčici, worcesterskou omáčku, a směs koření. Je-li omáčka příliš hustá zředíme ji studenou vodou. Vzniklou omáčku dobře promícháme a dáme na několik hodin do chladničky.

Příprava směsi koření: Utřenou, prolisovanou sardel, strouhanou kyselou okurku, sekané kapary, strouhanou citronovou kůru, sekanou zelenou petrželku, strouhanou cibulku dobře smícháme a zamícháme do majonézy. Tatarskou omáčku podáváme ke studeným masitým pokrmům nebo třeba ke smaženému sýru.“ (Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů © 2020)

Dále autorka uvádí přesné poměry surovin na rozpočet pro 5 osob.

A nakonec recept na jablečné lívanečky z kuchařky Julianny Anny Fialové, který je (až na zápis množství surovin) ve velmi podobném stylu jako dnešní recepty:

„2 vejce, 8 dkg cukru, 1 koflík mléka, 16 dkg hrubé mouky, 1 rovnou lžičku prášku do pečiva a citrónovou kůru, 30 dkg jablek, 5 dkg tuku

Žloutky rozkverláme s cukrem v mléce, přidáme citrónovou kůru, mouku smíchanou s pečivovým práškem a sníh. Naposledy zamícháme loupaná jemně pokrácená jablka a pečeme na rozpáleném lívanečníku jako obvykle. Podáváme sypané cukrem.“ (Vaříme po práci rychle a dobře © 2020)

2 TVORBA KUCHAŘKY

Tvorba kuchařských knih je jeden z nejnáročnějších oborů knižního průmyslu. Musí se zaplatit spousta hodin práce, odvedené poměrně velkým množstvím lidí.

Občas více oborů zastane pouze jeden člověk, i tak je to ale velmi náročná činnost. Není neobvyklé, že práce na kuchařkách trvá i početnému týmu klidně jeden celý rok. (Například i proto, že některé sezónní suroviny jindy sehnat a nafotit nejdou.) Cena kuchařek ale standardně nepřesahuje částku 500 korun, takže to rozhodně není podnikání, na kterém by se dalo zbohatnout. Kuchařky jsou ale momentálně na vrcholu oblíbenosti a každý rok vycházejí desítky a desítky nových titulů. Takže je tu stále spousta odvážných týmů, které se do tohoto náročného oboru s vervou pouští.

2.1 PROFESE

Čím se zabývají jednotlivé profese lidí, kteří na kuchařkách pracují? To jsem se rozhodla zaznamenat pomocí krátkých rozhovorů. Vedla jsem je s lidmi, kteří se těmito obory zabývají. Nerada bych se pletla, či vycházela z domněnek vyčtených z knih či článků a raději jsem se rozhodla oslovit své známé a přátele, kteří se na tvorbě kuchařek podílejí.

2.1.1 Nakladatel

Nakladatelka Adéla Hálková, majitelka nakladatelství Došel Karamel

1. Řekla bys mi na úvod něco o sobě, čím se živiš, kdo seš...?

Mám vystudovaný Marketing a PR a tvůrčí psaní. Vždycky jsem se chtěla dostat do vydavatelství, kde jsem pak také dlouho pracovala v časopisech. Po vysoké škole jsem si řekla, že tohle už mám za sebou a že půjdu vyzkoušet knížky. Shodou okolností jsem nastoupila do Smartpressu, kteří se věnovali kuchařské literatuře. Tím že to bylo poměrně malé nakladatelství, jsem měla možnost osahat si všechny práce, všechny jednotlivé složky, které v tom nakladatelství jsou.

Což mi vlastně potom dovolilo otevřít si vlastní nakladatelství.

Máme malé nakladatelství, Došel Karamel. Kde jsou tři lidi na stálo a jinak spolupracujeme s dalšími lidmi externě. Vydáváme kuchařskou a kreativní literaturu a gourmet literaturu.

2. Pokud pracuješ na kuchařce, co konkrétně děláš, co je tvojí prací?

Já jsem majitelka nakladatelství a vystupuji jako šéfredaktorka. Občas si lidé myslí, že šéfredaktor je ten, kdo hlavně do knížek a časopisů píše, případně do textu stylisticky zasahuje, ale to je omyl. Protože šéfredaktor je vlastně dobrý projektový manažer.

Já dělám knížkám projektového manažera, od A až do Zet. Komunikuji s autorem, s fotografem, grafikem, foodstylistou... Kdykoliv někdo něco chce, tak se spojí se mnou. Všechno jde přese mě a o všem vím. Mým úkolem je také dodržovat timing celého procesu, komunikace s distributorem, s knihkupcem... Prostě dávám celou knížku dohromady.

Občas dělám také editorskou činnost, nějaké texty i píšu, když se mi nějaký projekt moc líbí, ale na to už nemám v podstatě čas.

3. Pracuješ kromě kuchařek i na něčem jiném?

Vydávali jsme ještě kreativní knížky Matěje Pospíšila. (Šrafovačky, Spojovačky poznámka edit.) Ale asi jsme nebyly schopné je správně distribuovat, abychom jich prodali takové množství, jaké bylo potřeba. A hlavně nás začali jiní lidé kopírovat...

4. Co tě na tvé práci nejvíc baví a co bys naopak s radostí přenechala někomu jinému?

Baví mě to, že i když v oboru dělám už skoro deset let, tak každý projekt je jiný. A vždycky když si myslím že mě nemůže nic překvapit, tak mě u nového projektu něco překvapí. A většinou negativně. Ale to je vlastně na té práci zajímavé. A pak taky kontakt se zajímavými lidmi, to je super.

Co bych přenechala někomu jinému, to vlastně přenechávám, protože já se u nás v nakladatelství nestarám o finance. Dalo by se říct, že o nich mám přehled, ale nemám na starosti účetnictví, finanční plány, nemusím dělat cashflow a neproplácím faktury. Tohle je něco, co bych dělat nechtěla a nedělám to.

5. Na jakých kuchařkách si například pracovala a jaká je tvoje nejoblíbenější?

Já už jsem udělala kolem 40 kuchařek. A to jak u bývalého nakladatelství, tak u současného nakladatelství. A také občas někomu pomáhám vydat knížku samonákladem. A vždycky ta poslední knížka je moje nejoblíbenější, protože se jí člověk nemůže nabažit.

Ale pak jsou projekty, který jsou srdcovky. Jsou to jedny z těch prvních knížek, jako je třeba Martin Škoda, tu mám moc ráda. Hovory s řezníkem od Florentýny Zatloukalové, to považuju

za naprostý majstrštyk. Knížky Jany Vlkové – Květinové kuchařky, pro mě to jsou i naše Buchty (Bez buchet se nevdáš, poznámka edit.) Kamu, nebo i třeba Naše Kaše, úžasní autoři. Většinou mám fakt velké štěstí, že osobnost toho autora je tak skvělá, že ta knížka je fakt bomba. Nemůžu říct, že bych někdy šlápla vedle, že bych si řekla to jsem neměla dělat. Protože i když se to třeba neprodávalo, tak ta spolupráce byla super a za to to stálo.

6. Jsi spokojená se svojí prací, nebo bys to ráda časem posunula trochu jinam. Třeba že by tvé nakladatelství bylo větší...?

Já si myslím, že výhledově budeme muset přestat vydávat kuchařky, jednoduše proto, že ten trh po nich nebude hladovět. Takže ať chci nebo nechci, ten koncept toho nakladatelství se změní. A je otázka, jestli ho zavřít, jestli změnit téma a pak ho rozšířit... Já bych velmi ráda vydávala i beletrii, ale to už je trošku jiný žánr, zvlášť když teď už jsme skvěle zapsaní v médiích ale i u distributorů a knihkupců jako nakladatelé, kteří vydávají kuchařskou literaturu.

Myslím si že tak za dva za tři roky, budu řešit krok, co vlastně s tím. A uvidím, ráda bych zůstala, ale určitě budu muset koncept našeho nakladatelství nějakým způsobem přestavět.

7. Máš nějakou základní radu, kterou bys poradila lidem, kteří přemýšlí o tom, že si samy vydají kuchařku?

Bude to znít hrozně nabubřele, ale já bych si našla sebe. Našla bych si člověka, který s tím má zkušenosti a poprosila ho o radu. Takhle by to mělo být, proto já pomáhám i ostatním lidem, aby si vydaly kuchařku někde jinde než u nás v nakladatelství. Protože pak tady bude spousta hezkých knížek a ta knižní kultura bude mnohem kultivovanější, než je teď. A strašně to člověku ušetří práci, když vám někdo dá alespoň pár kontaktů.

Nebo si najít někoho kdo už si knížku sám vydal a zkusit mu drze napsat, jestli mi nějak poradí. Protože ten, kdo s tím už má nějakou zkušenost, dokáže druhému nejlíp poradit, usnadnit práci, protože už si tím martýriem sám prošel.

2.1.2 Autor

Autorka Jana Florentýna Zatloukalová

1. Co je tvým oborem, prací / koníčkem?

Nyní jsem autorkou kuchařek a spisovatelkou na plný úvazek. Určitě můžu říct, že můj koníček je zároveň mojí prací.

2. Jak jsi se k této práci dostala? Co jsi dělala předtím, nebo co jsi studovala?

Vždycky tvrdím, že jsem se k této práci dostala omylem, neboť jsem vystudovaný statisticko-pojistný matematik. Vařit jsem začala až doma s dětmi a psát jsem o tom začala nejprve pro sebe, abych měla podle čeho vařit příště.

3. Pokud pracuješ na kuchařce, co přesně děláš?

Záleží na tom, v jaké fázi zrovna knížka je. Nejdřív zkoumám téma, vymyslím nápady do knížky, sestavuju si její strukturu a obsah. Potřebuju, aby knížka vedla odněkud někam a měla pointu, byť se jedná o kuchařku. Potom postupně všechny recepty vařím, zapisuju, upravuju, testuju jejich různé verze a nebojím se pracovat na přeskáčku. Píšu knížku, jako kdybych skládala puzzle. Často se stává, že tím objevím skuliny nebo naopak nadbytečnosti v obsahu, takže průběžně měním a doladuju i strukturu knihy – doplňuju nebo ruším celé kapitoly, měním jejich pořadí nebo i jejich smysl. Nakonec se někam zavřu a celou knížku po sobě přepíšu, načež ji ještě jednou znovu přečtu a uhladím poslední nedostatky.

4. S jakými dalšími lidmi (v rámci práce na kuchařce) komunikuješ a spolupracuješ?

Dokud nemám hotový druhý a třetí draft, tak pracuju jen sama. Jakmile je text hotový, přijde na řadu editorka, jazykový korektor, grafička a tým pro focení jídla.

5. Pracuješ i na jiných projektech? Na jakých?

Dalo by se říct, že až na nějaké drobné projekty pracuju pouze na knihách, na psaní pro blog a na komunikaci se čtenáři.

6. Kde třeba můžeme vidět tvoji práci?

Především na blogu kucharkaprodceru.cz a dál pak v pěti stávajících knižních kuchařkách.

7. Co tě na tvé práci nejvíc baví a co bys naopak s radostí přenechala někomu jinému?

Jelikož jsem sama sobě svým pánem, mám obrovskou volnost v tom, co budu a co nebudu dělat, dokonce i kdy a kde to budu dělat, takže mě na mé práci baví všechno. Nejvíc bývám unavená z komunikace se čtenáři, přestože je to zároveň ta nejvíc pozitivní věc, která mě nabíjí a žene dopředu. Občas je to několik hodin práce denně a stává se, že se k ní dostanu až v době, kdy už bych měla jít dávno spát.

8. Na jakou kuchařku jsi nejvíc pyšná? Máš nějakou vysněnou, kterou bys ráda ještě napsala?

Přestože to všechno začalo Kuchařkou pro dceru, řekla bych, že moje celoživotní dílo jsou Hovory s řezníkem.

9. Baví tě pořád kuchařky a dokážeš si představit, že v tomto oboru pracuješ i v budoucnosti?

Ano, určitě.

10. Co bys poradila lidem, kteří chtějí napsat vlastní kuchařku?

Aby byla kuchařka úspěšná, musí být její čtenáři schopní podle receptů uvařit a dosáhnout zamýšlený výsledek. To znamená, že každý recept potřebuje být napsán tak, aby se dal jednoznačně následovat, aby nevznikaly pochybnosti, aby každý důležitý krok byl popsán tak barvitě, že je čtenáři jasné, zda ho už splnil a může přejít k dalšímu bodu, nebo ještě ne. Psát recepty je řemeslo jako každé jiné; tedy zde bych začínala. Každý, kdo zamýšlí napsat kuchařku, by se v první řadě měl naučit dobře psát recepty.

2.1.3 Fotograf

Fotografka Lucie Fenclová

1. Čím se živíš?

Jsem fotografka, žiju v Praze a živím se focením jídla a produktovou fotografií.

2. Jak jsi se k této práci dostala? Co jsi studovala?

Studovala jsem Hellichovku, obor fotografie. Na škole jsem se seznámila s Kátou a založily jsme spolu food blog a z toho vzniklo to, že mě začali oslovovat lidi na focení jídla.

3. Pokud pracuješ na kuchařce, co přesně děláš, co je tvoje práce?

Fotím jídlo.

4. S jakými dalšími lidmi (v rámci práce na kuchařce) komunikuješ a spolupracuješ?

S autorem především, většinou ten stejný člověk u mě bývá i foodstylista. Měla jsem štěstí na práci s šikovnýma lidma, co si to dokázali dělat sami. Případně to trošku dělám i já, ten styling. Pak komunikuju s někým, kdo řeší peníze, se zadavatelem / nakladatelem. A samozřejmě s grafikem, ten je důležitý!

5. Jaký je tvůj pracovní postup, režim, workflow, při focení jídla?

Já nejsem moc organizovaná, takže potřebuju, aby lidi okolo mě byli organizovaní.

6. Určitě průběžně pracuješ i na jiných projektech, v čem je odlišná práce právě na kuchařkách?

Mě připadá že to je dost pohodička. (Až na ten konec.) Většinou focení kuchařky trvá docela dlouhou dobu, tím pádem se nikam nespěchá, vždycky se udělají náhledy, pak se udělá náhled grafiky... Ale pak měsíc před tiskem, tak už to jsou nervy. Uložit vše ve správných rozměrech a ve cmyku apod. To je pro mě stres a otrava. Ale celý ten proces vytváření je hrozně pohodový. Ostatní projekty nejsou tak pohodový, protože většina netrvá tak dlouho jako kuchařky.

7. Kde můžeme vidět tvoji práci?

Fotila jsem kuchařku Gastrokroužku, kuchařku Máma mele vločky. Fotila jsem dva roky pro Wolt jako hlavní fotograf a udělala jsem nejvíc fotek pro aplikaci v České republice. Fotila jsem pro časopis FOOD a teď se víc začínám věnovat i produktům a nejen jídlu. Třeba pro Nila store. Díky tomu se mi začínají ozývat další lidé, teď jsem fotila třeba dřevostavby.

9. Máš nějakou práci snů, na kterou si myslíš?

Já mám pocit že všechny moje práce jsou práce snů.

10. Co byla tvoje nejoblíbenější kuchařka, nebo projekt na který ráda vzpomínáš?

Myslím že ten Gastrokroužek, ten jsme fotili víc jak rok, to byla velká pohoda, jednou za měsíc jsme vyjeli někam ven, každý něco uvařil a bylo to super.

11. Jsi spokojená se svojí prací, nebo by ses ráda posunula trochu jinam?

Ten posun vlastně právě dělám. Jsem hodně spokojená, ale zároveň vnímám, že se mi začínají hodně ozývat lidé na produktové focení, což mě moc baví. Takže jsem opustila Wolt, protože to pro mě byl už veliký stereotyp a neměla jsem kvůli tomu čas. Byla to pro mě víc už jistota než nějaká volnost. A už jsem si přišla i stará na to tahat světla a foťáky z restaurace do restaurace, na každou restauraci mít hodinu a půl a vyfotit 40 jídel... Přišlo mi to hrozně ve stresu, a tak už nechci pracovat. Jasně že malý stres je zdravý, a to tě posouvá, ale pokaždé když jdu na focení, být ve stresu celý den se mi už prostě nechce.

12. Co bys poradila lidem, kteří se chtějí prosadit jako fotografové?

Fotit všechno kolem sebe.

2.1.4 Foodstylista

Foodstylistka (a blogerka) Marika Kučová

1. Můžeš mi představit sebe, váš blog a co vlastně děláte?

Těch věcí, které děláme, je víc, všechno vychází z práce díky blogu. Jsou to různé spolupráce, tvoříme obsah pro klienty / či zadavatele.

2. Jak jsi se k této práci / oboru dostala? Co jsi dělala předtím?

Já jsem deset let dělala v obuvnictví, pět let jsem žila ve Zlíně a pracovala jsem na centrále u Bati a pak jsme se přestěhovali do Prahy a začala jsem pracovat pro ALDO, což je kanadská značka obuvi, tam jsem dělala vizuální prezentaci na prodejnách. A když jsme se přestěhovali do Prahy, tak jsme spustili blog a začali jsme dělat různé cateringy, fotit pro časopisy. Pak přišla na řadu kuchařku a s tím různé další povinnosti. A už se nedala skloubit práce a blog, potažmo vydávání knížky, takže jsem přemýšlela pár měsíců, jestli jedno nebo druhé, a nakonec zvítězil blog a práce okolo jídla.

3. Pokud pracuješ na kuchaře, co přesně děláš, co je tvoje práce?

Začíná to jako celková tvorba receptů, klient mi dá nějaké zadání a já vymyslím konkrétní recepty, podle surovin nebo nějaké bližší specifikace, pak to všechno uvařím, udělám foodstyling a vyberu dekor.

4. S jakými dalšími lidmi (v rámci práce na kuchaře) komunikuješ a spolupracuješ?

Nejvíce úzká spolupráce je s fotografem, ale pokud pracuji i na receptech, tak řeším i korektury textů.

5. Určitě průběžně pracuješ i na jiných zakázkách, v čem je odlišná práce právě na kuchařkách?

Práce na kuchařkách je víc komplexní, mělo by to dávat hlavu a patu od začátku do konce, na rozdíl od toho, když děláme nějaké krátké focení třeba pro magazín, kdy je to jedna malá kapitola. A tak bych to vlastně srovnala, že kuchařka se skládá z různých kapitol a všechno by mělo navazovat, dávat smysl dohromady, a uhlídat celý koncept, je to nejnáročnější. A prolíná se nejen receptově, ale právě i foodstylingem a dekorem.

6. Kde můžeme vidět tvoji práci?

Prezentujeme se na našem blogu a Instagramu, pak časopis Food, teď například tvoříme kampaň pro ministerstvo zemědělství – Ryba na talíř, která se bude spouštět letos na přelomu jara léta. Pak to jsou další spolupráce pro firmy, třeba pro Košík.cz, na jejich webu jsou naše recepty a fotky.

7. Co tě na tvé práci nejvíc baví a co bys naopak s radostí přenechala někomu jinému?

Musím říct, že mě baví ta různorodost a kreativita, že něco tvoříš úplně od začátku. Líbí se mi proces vymýšlení, i ta kreativní část, kdy musíš recept zpracovat a vyfotit.

A nebaví mě potom uklízet (smích), nebo složitější recepty, práce s masem, to ráda přenechám Jirkovi, v tom je fajn že jsme na tu práci dva.

8. Jaká byla tvoje nejoblíbenější kuchařka, na které jsi pracovala? Nebo máš nějakou zatím čistě vysněnou?

Určitě ta naše ale musím říct, že po jejím vydání jsem si říkala, že do takhle velkého projektu na vlastní pěst už nemám energii jít, protože to bylo fakt hodně náročné. Ale moc se mi na tom líbí to, že z té virtuální reality (blogu) máš najednou něco hmotného.

Ke každé kuchařce má člověk vztah, je to určité období tvého života. Na té naší kuchařce jsme pracovali rok a půl a na Gastrokroužku taky rok práce nebo krapet dýl. Takže je to nějaká tvoje životní etapa a s tím to má člověk spojené a zaznamenané.

9. Jsi spokojená se svojí prací, nebo by ses ráda posunula trochu jinam?

Upřímně jsem velice vděčná, že to dělám. Ta svoboda, kterou mám a že opravdu dělám to, co mě baví, za to jsem vážně neskutečně vděčná. A i při mateřské mi to dovoluje pracovat, i když to není tak často jako předtím. Děkuju té příležitosti, kterou jsem dostala a vážím si jí.

2.1.5 Decorstylista

Decorstylistka Zuzana Dvořáčková

1. Na úvod bych potřebovala pár vět o tobě, takové malé představení, o tom, co děláš, čím se živiš...

Jmenuji se Zuzana Dvořáčková, a i když jsem momentálně na rodičovské dovolené, mohu se věnovat práci dekorstylistky a také svému e-shopu s vintage porcelánem. Jako dekorstylistka pracuji na volné noze a klienti si mě najímají na konkrétní zakázky – práci pro food časopisy, kuchařky, reklamy apod. Práce je to poměrně flexibilní, a tak jde v omezené míře dělat i na rodičovské dovolené. Práce je mi zároveň i koníčkem. Ráda se ale v poslední době věnuji hlavně svému e-shopu.

2. Jak ses k této práci / oboru dostala? Cos dělala předtím, nebo co jsi studovala?

Vystudovala jsem Evropská kulturní studia na Filosofické fakultě ZČU v Plzni, takže něco, co absolutně nesouvisí s mou prací. K té jsem se dostala skrze blogování. Psala jsem food blog, díky němuž jsem se seznámila s různými lidmi. Např. s food fotografem Markem Bartošem, se kterým jsme se spřátelili. Tehdy jsem se chtěla nejen amatérsky, ale i profesně věnovat něčemu, co souvisí s food oblastí. Dita Pecháčková zrovna sháněla novou dekorstylistku, o čemž mi Marek řekl. Znal můj vkus a zájmy. Zkusila jsem to (nebo spíš Dita zkusila mě) a vyšlo to. Od té chvíle jsem začala pracovat pro Ditu, zejména pro magazín Albert a časem se začaly objevovat nové pracovní nabídky.

2. Pokud pracuješ na kuchařce, co přesně děláš, co je tvoje práce?

Záleží na tom, co všechno klient požaduje. Zda chce podle konkrétního zadání jen sehnat nádobí a další rekvizity nebo vyrobit i podklady pro focení či chce větší tvůrčí zásah do celkové koncepce.

3. S jakými dalšími lidmi (v rámci práce na kuchařce) komunikuješ a spolupracuješ?

A v jaké části procesu práce na kuchařce je tvé místo?

Komunikuji hlavně se zadavatelem a food fotografem. Právě oni jsou nejvíce zodpovědní za to, jak bude kuchařka vypadat. Když si vymyslí celkový styl, nastupuji já, abych se dozvěděla, jak má věc vypadat. Poté sháním nádobí odpovídající klientově představě, vyrábím podklady, vyšívám prostírání, vyrábím různé drobné dekorace apod.

5. Jaký je rozdíl mezi tvou prací a prací foodstylistky?

Food stylistka se věnuje výhradně jídlu, decor stylistka všemu ostatnímu, co je na fotce. Často je to provázané, protože dekorstylista musí vědět, jak které jídlo na jakém kusu nádobí vypadá. Někdy se může stát, že sebekrásnější jídlo nevyunikne, když bude na nevhodném kusu nádobí. A naopak! Ne úplně zajímavý pokrm může esteticky pozdvihnout dobře zvolený talíř.

6. Určitě průběžně pracuješ i na jiných zakázkách, v čem je odlišná práce právě na kuchařkách?

Práce na kuchařkách je komplexnější, protože musím neustále myslet na to, aby se jednotlivé kapitoly k sobě hodily, aby se nevytratil původní záměr a celkový styl. Kuchařky také zaberou mnohem více času než třeba jednodenní focení reklamy. Nejdříve probíhají přípravy, kdy se scházím se zadavatelem a fotografem, pak sháním nádobí a vyrábím dekorace, poté je několikadenní focení a následuje vrácení a „likvidace“ všech zapůjčených a potřebných věcí.

7. Kde třeba můžeme vidět tvoji práci?

Několik let jsem pracovala na magazínu Albert, momentálně se podílím na magazínu S Penny u stolu. Pracovala jsem na kuchařkách Zdeňka Pohlreicha, např. Lehká kuchyně nebo Taková normální kuchařka. Podílela jsem se na druhé kuchařce Dity P. a připravovala její tv kuchařskou show vztahující se právě ke druhé kuchařce. Stajlovala jsem menší kuchařku pro Panzani. Dále jsem pracovala pro různé jiné časopisy jako Forbes nebo Gourmet. Také mohu zmínit práci na různých reklamách, např. pro Albert, Hellmanns, Lučinu, Panzani, McDonalds, Ugo, Carte d'or aj.

8. Co tě na tvé práci nejvíc baví a co bys naopak s radostí přenechala někomu jinému?

Baví mě, že i když jde v podstatě pokaždé o to samé, je to vždy jiné. Liší se zadání a požadavky na mě. Baví mě vyrábět podklady, protože je zajímavé se učit neustále nové techniky a také ráda sleduji nové trendy. Občas bych se nezlobila, kdybych měla k ruce někoho, kdo by za mě vyzvedával nádobí z obchodů a zase ho tam po focení vracel. To je pro mě taková nezáživná a čas zabírající činnost. Někdy ale člověk právě při této aktivitě přijde na nějakou inspiraci, a to se hodí...

9. Tvoje nejoblíbenější kuchařka, na které jsi pracovala? Máš nějaký vysněný projekt, na kterém bys ráda pracovala?

Asi druhá kuchařka Dity P. Má nejoblíbenější, i když jednoznačně nejnáročnější ale byla práce na Ditině kuchařské show. To byl nepřetržitý skoro dvouměsíční masakr, kdy jsem makala 14–16 hod denně a byla s nervama v kýblu, ale bylo to krásný... Žádný vysněný projekt teď nemám. To byl můj e-shop a ten se mi splnil, tenhle sen teď sním.

10. Jsi spokojená se svojí prací, nebo by ses ráda do budoucna posunula trochu jiným směrem? Dokážeš si představit, že děláš stejnou práci i příštích dvacet let?

Práce dekorstylistky je zábavná a tvůrčí, neustále přináší něco nového. Dokážu si tedy představit, že se tomu člověk může bez problému věnovat dlouhodobě. Protože jsem ale činorodá, baví mě dělat něco čistě svého a ráda se posouvám dál, rozeběhla jsem zmíněný e-shop se starým porcelánem. Dovedu si tedy představit, že se budu do budoucna věnovat jemu a třeba ještě pár dalším nápadům, které nosím v hlavě. U toho všeho by ale nebyl problém to nadále kloubit s občasným stylingem. Uvidíme, kam mě budoucnost zanes, moc neplánuji. Dovedu si představit, že dělám spoustu různých prací, k ničemu se neupínám...

11. Doplnila bys ještě něco důležitého, co představuje, nebo charakterizuje tvoji práci?

Asi snad jen to, že člověk musí být tvůrčí celkově – nemít jen dobré nápady, ale být i manuálně zručný a trpělivý. Neustále je potřeba něco vyrábět, barvit, vyšívát nebo si umět poradit, ať už jde o jakékoli zadání. Mnohokrát se mi na první pohled zdálo, že „to nedám“ a nakonec jsem to vždy dala, protože jsem to prostě nějak vymyslela a „vybastlila“ (např. když jsem vyráběla podklad, co měl vypadat jako stará oprýskaná omítka, zrezivělý plech nebo hodně staré dřevo nebo když jsem jednou přes noc musela poskládat asi 500 ks různě velkých origami). Ne vždy se totiž člověku povede sehnat přesně to, co potřebuje. Pak přichází na řadu vlastní výroba a hlavně vynalézavost.

2.1.6 Editor

Editorka a překladatelka Jitka Rákosníková

(Rozhovor s Jitkou jsem rozdělila na několik částí. První část jejího vyprávění o kuchařce Marie Sandtnerové Janků jsem vepsala do první kapitoly. Zde uvádím část týkající se profese editorky a překladatelky.)

Jak ses dostala k práci editorky? Cos dělala předtím, nebo co jsi studovala?

Já jsem původní profesí učitelka, učila jsem dlouhá léta španělštinu na Vysoké škole ekonomické. Protože jsem v mládí pobývala s rodiči na Kubě a naučila se španělsky. Takže jsem vystudovala španělštinu a angličtinu a pak jsem šla učit.

Na konci osmdesátých let se začínaly otevírat úplně jiné možnosti a mě začínalo učení trochu unavovat a chtěla jsem i využít tu angličtinu trochu a začít dělat něco jiného. Přes různé PR agentury jsem se dostala v prvním roce existence k české edici časopisu Elle, kde jsem dělala asistentku vydavatele a z Elle jsem postoupila do tehdy nového časopisu Esquire, pak do Harpers Bazaaru a tak dál.

Ale jídlo a vaření byl vždycky můj koníček, nechtěla jsem to dělat jako profesi, ale vždycky mě to strašně bavilo. V tehdejší Československu vlastně neexistovaly žádné dobré jídelní časopisy, a i kuchařky byly hodně omezené. Takže jsem byla ráda, že mám možnost cestovat, v zahraničí jsem si mohla kupovat pořádné časopisy a z toho důvodu jsem šla pracovat do magazínů u nás. Ne že bych si myslela, že rovnou budu dělat něco o vaření, ale samozřejmě nějaký malý prostor tam byl i pro jídlo a pití. Třeba pro Esquire jsem psala recenze restaurací a stránky o jídle a o pití. Postupem času se to začalo trochu krystalizovat, vědělo se, že mě jídlo baví. Mě hodně baví tradiční česká kuchyně, já jsem jako malá milovala hrabat se v babiččiných starých kuchařkách. A tak se to tak nějak všechno pospojovalo dohromady. Tím že jsem uměla ty jazyky, tak jsem se dostala i k literatuře, která tady nebývala tak běžná. Takže to postupem času někam směřovalo.

Po vzniku časopisu Marianne jsem byla oslovená, jestli bych nechtěla dělat jídelní stránku. Takže jsem nějakou dobu působila tam, z Marianne se pak vyvinul časopis Appetit a zbytek je už tak trochu historie. Po Appetitu jsem byla ještě chvilku v Pražském kulinárním institutu a pak jsem šla do Mladé fronty, kde se začal vydávat časopis Food. Například Appetit je částečně licenční projekt, (Má možnost odebírat materiály z časopisu BBC Good Food.) ale Food vzniknul úplně jako český projekt. To bylo asi takové nejvýznamnější působení. A pak jsem ještě

krátce dělala v Gurmetu. A věnovala jsem se tomu jídlu naplno a začala jsem i překládat a byla do toho hodně ponořená. Ani si skoro nevzpomínám, která byla moje první kuchařka. Díky té práci jsem měla možnost seznámit se s šéfkuchaři dobrých restaurací, dostat se do různých fabrik a vidět, jak se věci vyrábějí, včetně nějakých zahraničních cest. Takže člověk se do toho profesně zanořil, i když to profese není. Taky jsme pořádali kuchařské kurzy jako časopis.

Mé kuchařky tak nějak odrážejí to, co pro mě v tu chvíli bylo zajímavé. Například ve Foodu jsme se v začátcích snažili mapovat českou regionální kuchyni a snažili se objevit nějaké starší paní, které si recepty pamatovaly z dětství. Výsledkem byla česká tradiční kuchařka, která vyšla v Mladé frontě. Ale asi největším krokem bylo nové, zeditované vydání kuchařky Marie Sandtnerové Janků, k níž jsem se dostala, když jsem se pokoušela zjistit něco o ní, jako o autorce do článku v Apetitu.

K editaci textu jsi se dostala přes tu Sandtnerku?

To bylo asi první, co by se dalo nazvat jakoby editací. Že se tomu dala nějaká modernější úprava. Vždycky hodně záleží na tom zadání. Každé vydavatelství má, nebo mělo by mít nějakého odpovědného redaktora, který s vámi nějak pracuje, určuje, co kdo říká. Někdo tam chce deka, jiný chce gramy, ten edit může být hodně šetrný, ale má-li to člověk přetlumočit do současného jazyka, tak se k tomu musíte postavit trošku jinak, přepsat to. Třeba v případě Sandtnerky tam byly občas potřeba nějaké poznámky. To byla velká výhoda třicátých let, že bylo všechno dostupné. A byly dostupné i takové suroviny, na které se později úplně zapomnělo a pak se sem po devadesátkách pracně vracely. Poměrně značné problémy při reedicích, když přebíráte recepty z těchto starších kuchařek, mohou způsobovat moučníky a sladká jídla. Protože tehdy byla naprosto jiná mouka. To je velký rozdíl, jestli je mouka mletá postaru na šutrech, po domácku, nebo dneska strojově. Nebo se pěstovali jiné odrůdy obilí, nebo jsou jinak vyšlechtěné, chová se to jinak. Takže třeba staré sladké recepty se vždycky musí vyzkoušet.

Těch surovin, které se změnilo, je víc, třeba ocet má taky jiné poměry, než měl dřív...

S octem jsou vůbec problémy, my často nevíme, jestli se používá ocet lihový, nebo vinný. A to, co se dnes prodává, je většinou ocet osmiprocentní, zatímco ten vinný je čtyřprocentní.

A co se týče přepočtu ingrediencí?

Tak bylo to dřív v dekách a dneska v gramech, to není tak náročné. Rettigové, ta počítá kventlíky a žejdlíky, ale to komentované vydání vám samozřejmě ukáže poměry, nebo není problém si je zjistit. A navíc ty nejstarší kuchařky zas tak přesné nebyly. Ony spoléhaly na to, že lidi, kteří vaří, už mají nějaké základy. Kdo byl nesmírně pinktlích, byla Sandtnerová, ta odvažuje i koření. Skutečně tam jsou, 1,5 gramu hřebíčku, to může působit až směšně.

S přepočtem ingrediencí, máš zkušenost i z překladů?

Dneska kuchařky ať jsou z jakéhokoliv konce světa, tak z 99 procent přicházejí v angličtině. A zvláště poté co Británie přešla na metrický systém, tak americké i australské kuchařky dávají oboje míry, nebo jsou v metrickém systému. Jakmile zabrouzdáte po internetu, nebo vám někdo přiveze anglický časopis ze Singapuru, tak tam máte jiné poměry. Ona i objemová kapacita slavného hrnku, kterým oni tak rádi odměřují, je v Británii nebo v Americe jiná. Americké recepty kromě toho, že mají hrnky a lžice a unce, tak strašně rádi pracují s termínem stick. Jedna tyčinka másla. A kolik váží jedna tyčinka másla v Americe? Je to 113 gramů, jinde zase najdete 108 gramů. Dneska ale skoro nenajdete oficiální americký recept, kde by nebyla gramáž.

Překládala jsi knížky jen z angličtiny nebo i ze španělštiny?

Ve španělštině k mé velké lítosti nic nechodí. Skutečně všechno převádějí do angličtiny. Překládala jsem celou řadu původně německých kuchařek, překládala jsem dvě nádherné francouzské kuchařky od velmi známých francouzských autorů, ale přišlo to v angličtině.

Překládáš i české kuchařky do angličtiny?

Svého času jsem dělala pro jeden americký časopis, sem tam jsem něco psala a překládala recepty. Chtěli po mě abych udělala klasické české recepty, které by šly uvařit i jinde. To není problém, ale spíš to zajímá jen pár lidí, je těžké do toho dostat emoce, samozřejmě to jde přeložit, jen je to okrajová záležitost. Poptávka by asi byla, ale musela by to být spíš „Kuchyně ze středu Evropy.“ Vztít to víc široce. Protože když ve světě řeknete italská kuchyně, každý ví, o co jde, když řeknete španělská, tak to je taky fenomén, ale česká kuchyně, to nikomu nic moc neřekne.

Přizvou si tě často na editaci textu kuchařky?

Když děláte jídelní časopis, neděláte nic jiného, než editujete, ani vám to nepřijde. Prostě si získáte, najdete recepty, někdo vám je pošle, vy je musíte přepsat tak aby to bylo pro čtenáře čitelné. Takže to z titulu té funkce chodí tak nějak samo.

Narážíte pořád na stejné věci. Musíte si zvolit formu, kterou té knížce chcete dát. Když se začínaly dělat jídelní časopisy, tak se řešilo, v jaké osobě budete recepty psát. Klasické kuchařky píšou často v první osobě množného čísla, ale dneska se to začalo považovat za příliš familiární. Takže se přešlo k rozkazovacímu způsobu. Je to hodně pod vlivem angličtiny.

A pak musíte brát v úvahu pro koho to vlastně vydáváte a že ne každý je odborník. Ale to se naučíte velmi rychle, každý na vše okamžitě reaguje. Při práci v časopise se pořád někdo ptá, proč se to nepovedlo, každý vás okamžitě upozorní na každou chybu, takže se z toho člověk časem poučí a vybuduje si nějaký systém který je pro čtenáře srozumitelný, ale příliš mnoho polopatičnosti taky škodí. Takové ty recepty, kde je autor velký machr, to dělají hlavně chlapi. Ale paní z Horní Dolní si s tím nebude vědět rady. Vy musíte toho kuchaře vyslechnout a všechno si to zapsat a přepsat, aby to čtenář pochopil. Je tam mnoho takových aspektů, nikdy se člověk nesmí spokojit s první dobrou.

Já se snažím překládat co nejrychleji, abych to mohla nechat uležet a pak to po sobě třeba jednou nebo dvakrát přečetla. Ona je tam spousta drobností. Ten překlad jde vždycky ještě na jazykovou korekturu. Je korektorka, která vám bude tvrdit, že můžete říct jen vejce ne vajíčko. Nebo limeta a limetka. Jedna paní mi tvrdila, že neexistuje název pórek, že oficiálně je to jediné pór. Pokaždé překládám pro jiné publikum, pro internetovou generaci dnes například nesmíte říct robot, protože je to buď blender nebo food processor. Rozmíchat, rozšlehat. Angličtina je mnohem stručnější, je tam minimálně desetiprocentní rozdíl v délce slov. Což dělá problém, když se musíte (a většinou musíte) vejít do stejného formátu. Já mám navíc ještě dohodu s odpovědnou redaktorkou, že si texty krátím sama po sobě, že to nenechávám jen na nich. Nejhorší jsou knížky typu encyklopedie, kde je to všechno v kolečkách, čtverečkách, vejít se tam s češtinou. Ale s tím se člověk musí nějak srovnat, jak ty věty krátit. Ne vždy vám daný prostor umožní dostat tam vše co je v původní větě. Nějak to postahovat tak, aby to neztratilo smysl, aby to pořád mělo hlavu a patu.

Věnuješ se i jiným textům než kuchařským a receptovým?

Já bych ráda, jsem knihomol, ráda bych dělala i beletrii. Ale už nemám šanci, už si mě zaškatulkovali takhle a čas je omezený. Teď zrovna předělávám další překlad, napsala jsem další kuchařku, která se začíná fotit. A se Smartpressem teď vymýšlíme ještě další koncept do budoucna.

Co jsi například překládala / editovala?

Většinu věcí Jamieho Oliviera, to vydává soukromá agentura, Green Kitchen kuchařky jsem překládala. Hodně knih dělám pro Euromedii a jejich knihkupectví, teď třeba nějakou Keto dietu.

Je něco na tvé práci, co bys ráda přenechala někomu jinému?

Já myslím že ne, co je taková puntičkářská práce a musí se to dělat pečlivě, jsou třeba rejstříky, to vždycky zabere spoustu času. Ale je to součástí každé knížky a nedá se nic dělat. Někdy se stane že bojuji se svým lepším přesvědčením, že mi někdo nutí výrazivo, které mi úplně nesedí, ale je to málokdy. Spíš někdy angličtina svádí k takovému lapidárnímu zjednodušení. Pro krájení používají výraz „chop“ a to překládáme jako „sekat“ ale nasekáme si možná bylinky, ale mrkev se krájí. Tyhle nuance musím podchycovat, někdy čeština nestačí. Někdo si řekne, co je jednoduššího než recept. Sloves je tam pět, přísady, když neznám tak si je najdu, ale ona ta čeština je někdy zrádná. My třeba říkáme smažit, když se něco dělá na tuku, ale je rozdíl mezi smažením řízků a mezi opékáním kousků masa. Nebo dušení / vaření, ty rozdíl se v moderní češtině stírají. A další specifikum anglicky psaných receptů, je třeba takzvané „brazing“ když se něco dělá v troubě a přikryté, to není pečení, ale co? Dušení? Šéfkuchaři občas říkají brazírování, ale domácí kuchař netuší, o co jde... Není to specificky s angličtinou jednoznačné, co se těch technik týče. Grilovat pod grilem zní divně, zapékat pod grilem? Já nad tím občas dumám. Nebo abych nebyla moc staromódní, čtenáři se vyvíjejí, jazyk se vyvíjí...

2.1.7 Redaktor

Redaktorka Dita Murinová

Dita mi pro úvod krásně vysvětlila rozdíl mezi redaktorem a odpovědným redaktorem:

Odpovědný redaktor = produktový a projektový manažer knihy; zajišťuje komunikaci a výrobu knihy od výběru až po odeslání do tiskárny

Redaktor = nastupuje do procesu po dopsání textu autorem/po přeložení překladatelem a kontroluje text. U původních prací je možné, že se redaktor podílí i na vzniku textu a komunikuje přímo s autorem (toto je nejčastěji v případě, že si autor knihu vydává sám, v nakladatelství na dotazy odpovídá odpovědný redaktor)

1. Můžeš se nějak stručně představit? Čím se živíš, kde žiješ, co tě baví.

Jsem Dita Murinová, vystudovaná markeťáčka, pracující odpovědná redaktorka a milovnice vaření, hudby a e-knih. Žiju v Praze, ale původně jsem z Opavy. Je mi 29 let.

2. Jak ses k této práci dostala? Cos dělala předtím, nebo co jsi studovala?

K práci odpovědné redaktorky jsem se dostala úplnou náhodou a hned po vysoké škole. V posledním semestru posledního ročníku magisterského studia Marketingových komunikací jsem měla povinnou marketingovou praxi. Tu jsem „sloužila“ v marketingovém oddělení nakladatelství Euromedia Group, a. s. V té době jsem také aktivně blogovala a recenzovala knihy a v blogerské komunitě byla známá. Díky tomu si mě všimla odpovědná redaktorka (také bloggerka) v tomto nakladatelství a když se uvolnilo místo odpovědného redaktora, zeptala se mě, jestli bych to nechtěla zkusit. Tak jsem v květnu státnicovala a 1. 6. 2016 nastupovala na pozici odpovědného redaktora v non-fiction.

3. Pokud pracuješ na kuchařce, co přesně děláš, co je tvoje práce?

Práce odpovědného redaktora má téměř vždy stejné kroky:

- Najít ideální titul na vydání (zahraniční nebo tuzemský)
- Oslovení autora (v zahraničí přes agenta v ČR přímo)
- Zjištění podmínek a nabídnutí titulu vedení
- Po schválení titulu připravit veškeré podklady pro přípravu smluv (podklady pro kalkulaci, tiskovou kalkulaci, domluva honorářů autorů, grafiků a fotografií)

- První práce na textu (zadání překladu v případě zahraničních knih nebo podpora a asistence při psaní textu českého autora)
- Přijetí textu a zadání na redakční zpracování (většinou externě u českých knih často redakci provádím sama)
- Zde děláme hlavně stylistickou, gramatickou a faktickou opravu. Sjednocujeme text, kontrolujeme logickou posloupnost.
- Po redakci následuje zadání textu ke grafickému zpracování (při zahraničním titulu většinou používáme původní layout a využíváme externí sazeče, při tuzemském titulu vymýšlíme vlastní grafickou úpravu ve spolupráci s autorem podle jeho představ a požadavků – u českých knih také ukázkou sazby necháváme schvalovat autorem a poté vedením).
- Po vysázení celé knihy následuje korektura (u překladu na sazbu kouká překladatel a korektor, u tuzemské knihy autor, korektor i odpovědný redaktor)
- Zde se zaměřujeme na jazykovou revizi, hlídání dělení slov, grafických chyb v knize, kontrola správnosti dosazení fotek, ilustrací, paginace, záhlaví, údajů v tiráži a copyrightu, vytváříme rejstřík a kontrolujeme obsah.
- Následuje vychytávání chyb (korektury točíme klidně i 3x)
- Příprava obálky – text, nápad, administrativní části (zahraniční často podle originálu, tuzemský vymýšlíme s autorem) vše se nechává opět schvalovat vedením.
- Dokončení práce, odsouhlasení autorem a odesílání do tiskárny – cca 2 měsíce před vydáním
- Příprava podkladů pro marketingové oddělení – anotace, informace o autorech, speciální požadavky apod.

Primárně je to o neustálé komunikaci, odpovídání na otázky a řešení problémů.

4. S jakými dalšími lidmi (v rámci procesu vydávání kuchařky) komunikuješ a spolupracuješ?

- Autor – oslovení, asistence při psaní, prostředník pro komunikaci s nakladatelstvím
- Licenční oddělení – podklady pro smlouvy
- Fotograf/ilustrátor – domluva honorářů, technických požadavků a počtu dodaných fotek/ilustrací
- Grafik – tlumočení přání autora, prostředník pro komunikaci

- Technický redaktor – komunikace ohledně technické stránky knihy (kvalita podkladů, fotek, chyby technického a grafického rázu)
- Marketingové oddělení – příprava podkladů

5. Na jakých projektech pracuješ, kde třeba můžu vidět tvoji práci?

Momentálně největší chystaná kniha je Nejez blbě od Karolíny Fourové.

6. Co tě na tvé práci nejvíc baví a co bys naopak s radostí přenechala někomu jinému?

Nejvíce mě baví komunikace se všemi složkami, organizace celého projektu, vymýšlení toho, jak knihu vylepšit, ozvláštnit a udělat nejlepší.

Nejméně pak řešení problémů, které vznikají na jiných místech a u jiných kolegů, které mi kazí image u autora a které nemůžu ovlivnit. Často taky neznalost autorů, kteří si myslí, že dopíše text a tím je z jejich strany hotovo, nebo že se vše děje do druhého dne. Každý redaktor má na starost cca 50 knih ročně a v nejvytíženějším období (vánoční trh) je to ta větší polovina. Pracovat aktivně a zapáleně na 10 knihách s 10 autory, 10 fotografy, grafiky a redaktory není jednoduché. A v neposlední řadě taky povinné schvalování každé knihy, obálky a grafiky celou řadou lidí.

7. Jsi se svojí prací spokojená a dokážeš si představit, že to stejné děláš i za dvacet let?

Nikdy jsem si nemyslela, že bych pracovala jako redaktor (nemyslela jsem si, že bych na to měla), prvních pár let jsem se s tím prala, protože mi to nepřišlo dostatečně „cool“, ale teď bych za nic neměnila. Za čtyři roky na pozici odpovědné redaktorky „jsem vydala“ přes dvě stě knih, poznala spoustu zajímavých (i VIP) lidí, a ačkoliv je ten proces vlastně pokaždé stejný, ještě nikdy jsem nedělala tu stejnou práci.

8. Sleduješ knižní trendy a dokážete je nějak popsat? Například konkrétně u kuchařských knih?

Trendy se sledovat snažím, ale moc času mi na to nezbyvá, a hlavně s námi komunikují zahraniční agenti sami. Nabízí nám jejich bestsellery a z těch si vybíráme. České autory si vybíráme často sami a tam už to je o sledování, kdo nebo co frčí. Já osobně vyhledávám autory na Instagramu, protože bych ráda vydávala moderní knihy pro mladou cílovku.

2.1.8 Korektor

Korektorka Anna Stránská

1. Co je tvojí prací / oborem?

Pracuji jako korektorka, především pro časopisy.

2. Jak si se k této práci dostala? Cos dělala předtím, nebo co jsi studovala?

Vystudovala jsem FF UK, obory filozofie plus český jazyk a literatura a všichni mi prorokovali, že se s tímhle vzděláním neuživím!

3. Pokud pracuješ na kuchařce, co přesně děláš?

Kuchařka je pro mě specifický druh textu, kromě běžných jazykových chyb je potřeba ohlídat jednotný zápis ingrediencí u všech receptů a soustředit se při čtení hlavního textu (pracovního postupu) na to, jestli se v něm skutečně všechny objeví, jestli s ním korespondují. Taky se snažím v rámci možností eliminovat opakování stejných slov a upravit stylisticky krkolomné nebo nejasné vazby. Někdy kvůli tomu musím text receptu nejdřív důkladně pročíst, abych postup správně pochopila. Nejhorší možný případ chyby v kuchařce je, když se v nadpisu uvádí, že jde o recept například na svíčkovou, odpovídají i ingredience, ale následuje postup na švestkové knedlíky. I takové věci už jsem zažila...

4. Jaký je tvůj pracovní postup, máš nějaký režim, který se vždy opakuje?

Raději udělat práci dřív než později.

5. S jakými dalšími lidmi (v rámci procesu vydávání kuchařky) komunikuješ a spolupracuješ?

Texty většinou dostávám od editorky a když odvedu svůj díl práce, pošlu je dál grafičce, s tou asi v celkovém procesu spolupracuji nejvíc, nakonec spolu ještě cizelujeme různé závěrečné úpravy na finálním PDF před odchodem do tisku.

6. Na jakých projektech pracuješ, kde třeba můžu vidět tvoji práci?

Od doby, co jsem vystudovala, pracuji pro vydavatelství časopisů a vystřídala jsem už nejrůznější tituly, ne všem je dopřán dlouhý život na trhu. Ke kuchařkám jsem se dostala spíš náhodou, z kamarádství s vydavatelkami.

7. Co tě na tvé práci nejvíc baví?

Vždycky jsem si dělala legraci, že si v pracovní době čtu časáky a ještě za to dostávám peníze!

8. Co je na tvé práci nejnáročnější?

Myslím, že korektorská práce je v obecném mínění spíš podceňovaná, je opravdu náročná na čas, energii i pozornost, ale vždycky jsem měla ráda psané texty a stále mě baví s nimi pracovat.

2.1.9 Ilustrátor

Ilustrátorka Bára Svrčinová (Bára z Nikolajky)

1. Na úvod bych potřebovala pár vět o tobě, takové malé představení, o tom, co děláš, čím se živiš, kde žiješ, co tě baví a tak.

Jsem ilustrátorka, máma a bývalá učitelka. Kreslím už odmalinka a myslím, že mi moje současná profese byla tak nějak předurčena. Žiju v Praze, ale pocházím z Ostravy, prarodiče mám na Valašsku, což je kraj, který zásadním způsobem ovlivnil moji tvorbu.

Baví mě toho vážně hodně. Měla jsem a pořád mám spoustu koníčků, a ještě někdy v pětadvaceti nikomu (ani mně) nebylo jasné, čím se stabilně budu živit. Žonglovala jsem s hrou na housle a kytaru v kapele, rolí paní učitelky, kreslením jen tak pro zábavu a tancem. Ale kreslení na plné čáře vyhrálo.

2. Jak ses k této práci / oboru dostala? Cos dělala předtím, nebo co jsi studovala?

Vystudovala jsem obory čj-vv na Pedagogické fakultě Univerzity Karlovy a šest let se věnovala práci pedagožky na ZŠ. Čtyři roky mě ta práce naplňovala a myslela jsem si, že je to to pravé, ale poslední dva roky to se mnou šlo z kopce... Děti zdivočely a já jsem po nocích a o víkendech jezdila po koncertech. V posledním roce mého působení na ZŠ jsem dokončila studium na VŠ. V té době jsem se cítila opravdu vyčerpaně a začla jsem prokrastinovat kreslením mnohem více než před tím. Na Instagram jsem sem tam zveřejnila nějakou svoji práci a občas mi někdo napsal, že by si něco chtěl koupit. Na popud svých sledujících jsem se přihlásila na Dyzajnmarket, po kterém se mé fanouškovské publikum začalo rapidně rozšiřovat. Tehdy jsem u stánku prodávala ručně malované hrnečky a potištěné tašky a měla jsem pocit, že dělám něco jedinečného, teď už tomu tak není, ale i má tvorba si za ty roky prošla proměnou.

3. Pokud pracuješ na kuchařce, co přesně děláš, co je tvoje práce?

Kuchařku mám za úkol citlivě doplnit ilustracemi tak, aby dotvářely její atmosféru, aby byla čtenářům blíž, aby voněla. Částečně ilustruji postup práce, protože fotografie postupů jsou všude dostupné. Dá se říci, že kuchařkám dodávám jistou míru originality, nebo se o to alespoň snažím. Další kategorie, která spadá pod mé úkoly, je krasopísma – kaligraficky, nebo často i moderně napsané nadpisy, které rovněž mají za úkol ozvláštnit, upoutat pozornost, doplnit celkový styl kuchařky.

4. S jakými dalšími lidmi (v rámci práce na kuchařce) komunikuješ a spolupracuješ?

A v jaké části procesu práce na kuchařce je tvé místo?

Můj postup práce vypadá tak, že se nejdříve na úvodní schůzce s autorkou knihy domluvíme na vizuálu knihy, minimálně na tom, jakým směrem se mé ilustrace mají ubírat.

Pak mi autor/ka pošle seznam receptů a alespoň pár textů, abych mohla „nasát“ atmosféru knihy. Někdy mám zadání jasné, někdy mám volnější ruku.

Na kuchařce většinou spolupracuje hned několik lidí, proto je pro mě důležité během tvoření komunikovat a konzultovat své výstupy jak s autorkou, tak s grafikem, který pak knihu „sází“. Společně pak vytváříme celek.

Nedílnou součástí mé práce je také „doplnění volných prostorů“, které po sazbě často vzniknou. Během ilustrování kuchařky je potřeba reagovat pružně a být ve tvorbě maximálně flexibilní.

Dá se říci, že musím být k dispozici průběžně, plánovat se dá jen orientačně.

5. Jaký je tvůj pracovní postup při práci? Máš nějaký přesný řád nebo je to pokaždé jiné?

Můj pracovní postup je pokaždé jiný. Hodně záleží jak na povaze knížky, tak na autorce/auto-
rovi, pak na tom, zda má již jasnou představu, nebo žádnou nemá, nebo do jaké míry akceptuje představu mou. Pokud si s autorem knížky a posléze s grafikem sedneme, dochází k symbióze, kterou při práci považuji za nutnost a za poslední roky jsem si na to dost zvykla.

Řád mám velmi orientační. Deadliny a úkoly se mi dost mění, takže vím, že např. do konce dalšího měsíce musím odevzdat ilustrace, které mám v plánu ilustrovat, ale během té doby se zadání změní, vzniknou nápady na nějaké další, nebo se naopak spousta z těch stávajících ani nepoužije. A to mě na tom právě baví asi nejvíc. Nesnáším stereotyp.

6. Určitě průběžně pracuješ i na dalších projektech, na čem například?

Pracuji průběžně na ilustracích do dalších knih, diářů, popisuji tabule v kavárnách, pořádám kurzy krasopísmu, věnuji se zakázkám na míru, tvorbě svatebních oznámení atd.

7. A kde můžeme vidět tvoji práci?

Všude možně. V knihách Deník moderní jogínky, Domov jako talíř, Cesta k opravdovému jídlu, Deset let se ségrou, ilustrovala jsem jeden z pražských TEDxPrague, spolupracuji s charitativní organizací ALSA, tvořím tiskoviny pro Cereu tyčinky, papírenské zboží pro novou ekologickou značku Be Nice, je toho spousta.

Mám také stránky a e-shop, kde lze vidět všechno pohromadě – baraznikolajky.cz, nebo instagramový účet plný mých příběhů, zdarů i nezdarů.

8. Co tě na tvé práci nejvíc baví a co bys naopak s radostí přenechala někomu jinému?

Nejvíce mě na mé práci baví ta pestrost, ale upřímně bych se v blízké době nejradši vzdala administrativy a odesílání zásilek z e-shopu.

9. Jaký byl tvůj nejoblíbenější projekt, na kterém si pracovala? Nebo na svoji práci snů teprve čekáš?

Mám dojem, že mě za ty roky naprosto neočekávaně „přepadlo“ hned několik krásných spoluprací, o kterých jsem ani nesnila.

Moc ráda jsem pracovala s Evou Ehrenbergerovou a Markétou Gajdošovou na jejich knížce, velmi ráda jsem spolupracovala s Šárkou Konečnou a jsem nesmírně vděčná, že naše spolupráce pokračuje dál, pak jsem už v době studií toužila poznat Lucku a Nicole z A Cup of style, které mě oslovily s ilustracemi do své knížky, jsem moc ráda, že mohu pracovat na kuchařce Barunky „Máma peče doma“...

Asi největší radost mám z toho, když se ke mně zákazníci vracejí, je to pro mě ta nejkrásnější zpětná vazba.

10. Jsi spokojená se svojí prací, nebo by ses ráda posunula trochu jinam? Dokážeš si představit, že tohle děláš i za dvacet let?

Jsem s tím, čím se mohu živit, naprosto nejspokojenější. Ilustrování je součástí mého života, mé další dítě. Momentálně si umím představit, že se tím budu živit i za dvacet let, a těším se, kam se má tvorba za tu dobu posune. Je to nikdy nekončící proces...

11. Co by si poradila lidem, kteří se chtějí stát ilustrátorem?

Vytrvat a obětovat. Kreslit. Pořád, ve dne, v noci. Protože když něčemu věnujete deset tisíc hodin, musí se to zákonitě projevit, i když zpočátku nemáte vůbec žádné ambice. Časem si najdete svůj styl a ten si zase najde spoustu fanoušků. Buďte sami sebou a dělejte to s láskou.

2.1.10 Grafický designér

Na otázky ohledně grafické úpravy kuchařek, jsem (trochu sebestředně) odpovídala sama.

1. Na úvod bych potřebovala pár vět o tobě...

Studuji grafický design ve Zlíně a momentálně pracuji na volné noze především na grafické úpravě knih o jídle. Jídlo je mou vášní už spoustu let a daří se mi propojovat svůj největší koníček s profesí.

2. Jak si se k této práci / oboru dostala?

V roce 2013 jsem si s kamarádkou fotografkou Lucií založila blog o jídle. Našla jsem zálibu ve foodstylingu a v roce 2017 jsme společně nafotily naši první kuchařku. A když jsme s kamarádky vydávaly kuchařku Gastrokroužku, u které jsem také pomáhala se stylingem, nabídla jsem se, že ji s radostí vysázím, to byla moje první kuchařka a vlastně splněný sen.

3. Pokud pracuješ na kuchařce, co přesně děláš, co je tvoje práce?

V procesu práce na kuchařce často dělám více profesí, záleží na konkrétním projektu. Pomáhala jsem i s foodstylingem či vymyšlením receptů. Většinou jsem ale především grafik, který navrhuje layout kuchařky a provádí pak sazbu všech receptů.

Občas spolupracuji s fotografem na úpravě fotografií do tisku, zvládám retuše a další věci. Při tisku kuchařek je opravdu důležité, aby jídlo působilo chutně, fotky byly krásně barevné a zářivé.

4. S jakými dalšími lidmi (v rámci práce na kuchařce) komunikuješ a spolupracuješ? A v jaké části procesu práce na kuchařce, je tvé místo?

Komunikuji většinou s nakladatelem/autorem, který mi posílá texty, pak s fotografem, případně s ilustrátorem a pak také s korektorkou, která zase já posílám pdf ke kontrole. A na úplný závěr pak i s tiskárnou, které posílám nejdříve nátisky ke kontrole a poté sbalená data na tisk.

U mě se všechny podklady schází a dávají dohromady, proto když se někdo zpozdí – u mě se to projeví nejvíc a pak musím vše dohánět, aby se neopozdil termín tisku.

S fotografkou řešíme barevnost fotek, jejich kvalitu, často se musí pro tisk zesvětlovat a upravovat jinak, než když jdou pouze na web.

S autorem a korektorkou pak řešíme texty. Výhoda kuchařek je, že se dá často text v sazbě upravit, pokud je moc dlouhý a nevejde se na stránku pouze o dva řádky, není problém ho zkrátit a trochu přepsat. Výhodou je, že receptům a vaření rozumím, a tak to často poznám sama. U beletrie bych si nic takového dovolit nemohla, tam se při sazbě žádné zásahy do textů neprovádí.

Za těch pár let jsem se od korektorek spoustu pravidel sama naučila a dávám si na ně pozor, ale je skvělé spolupracovat s někým, kdo rozumí i základním typografickým pravidlům a upozorní mne, pokud něco přehlédnu. Ať už to je zapomenutý sirotek či vdova, nebo spojovník místo pomlčky. K tomu občas dochází, pokud autor přepisuje recepty stále dokola.

Důležitá je komunikace s tiskárnou, kromě manažerů občas komunikuji přímo s DTP oddělením na osvit, pokud je s daty nějaký problém, nejlépe mi přímo oni vysvětlí, jak co upravit. Například při přípravě dat pro ražbu, či parciální lak, nebo při exportu dat s pantonovými barvami. Vždy mi také poradí, jaký mám použít ICC profil pro nakladatelstvím vybraný papír.

5. Jaký je tvůj pracovní postup, režim, workflow? Máš nějaký přesný řád, nebo je to každé jiné?

Nejprve se vždy zeptám autora kuchařky na jeho představu, zajímá mě, co se mu líbí, jak si kuchařku představuje, jaké je její téma, styl.

Občas vymýšlíme společně už tu základní formu kuchařky, jaký bude mít formát, barevnost, vybíráme společně papír, barvu záložek, kapitálku, vymýšlíme, jakou bude mít kuchařka vazbu a povrchové úpravy.

Poté poprosím autora o text několika receptů a pár fotografií a udělám zkušební návrhy sazby. Většinou dostanu hned několik nápadů na různá řešení. Pak společně s autorem vybraný návrh upravujeme nebo kombinujeme, než jsme spokojení. Spolupracuji s ilustrátorem na tvorbě ikon a piktogramů. A pak čekám na dodání fotek a textů. Nejraději pracuji po kapitolách, jednotlivých úsecích, dobře se na nich zaznamenávají úpravy ať už s autorem či s korektorkou.

A na úplný závěr sázím první a poslední strany knihy. To podle volného počtu stran. Je velmi náročné na začátku definovat počet stran, většinou buď nějaké chybí nebo přebývají, ale nebývá problém toto číslo v tiskárně upravit. Takže občas vymýšlíme, co dáme na ty volné strany, občas jsme rádi že tam vůbec pár volných stran je. Já vždy přesvědčuju autory, že není nutné mít každou stranu zaplněnou, že pár vakátů na začátku a konci, či volných stran pouze s fotografiemi kuchaře prospěje. Ale občas na ně není prostor a jsme rádi, že někam nacpeme obsah.

6. Určitě průběžně pracuješ i na jiných projektech, v čem je odlišná práce právě na kuchařkách?

Že musí vypadat dobře krátký recept i dlouhý recept. Ale jinak je sazba všech dvoustran velmi podobná. Že si můžu dovolit požádat autora o drobnou úpravu textu, pokud se mi nevejde na stranu.

7. Kde můžeme vidět tvoji práci?

Graficky jsem upravila například kuchařku Gastrokroužku, Kuchařku Stylu mladého muže, sázela jsem Gastromapu Lukáše Hejlíka a v tuhle chvíli pracuji na dvou kuchařkách, které vyjdou letos na podzim.

8. Co tě na tvé práci nejvíc baví a co bys naopak s radostí přenechala někomu jinému?

Baví mě celý proces od začátku do konce. Občas bych byla raději, aby pdf s textovými korekturami neměla přes 500 poznámek, ale i tento druh práce mě vlastně baví. Nejvíc nervózní jsem pak při posílání dat do tisku. Ty dlouhé desítky minut, kdy se ukládá tiskový dokument a pak ho posílám do tiskárny. A pak, když je to v tisku, trnu, co za chyby v knize najdeme, a modlím se, ať všechny fotky vyjdou krásně.

9. Tvoje nejoblíbenější kuchařka, na které jsi pracovala? Máš nějakou práci snů, na kterou si myslíš?

Rozhodně Gastromapa, to už je můj splněný sen. Bylo to náročné ale úžasné, pracoval na tom skvělý tým lidí, autor Lukáš nám jako grafikům dal hodně volné ruce, a navíc je ta kniha velmi oblíbená a kupují si ji tisíce lidí. To mi dělá největší radost.

10. Jsi spokojená se svojí prací, nebo by ses kariérně ráda posunula trochu jinam?

Pokaždé, když začínám upravovat novou kuchařku, je to nepopsaný list papíru. Zatím je každá kniha úplně jiná a rozdílná. Ale bojím se toho, že se možná začnu časem opakovat, vykrádat sama sebe, používat stejná písma. Mít svůj vlastní rukopis není špatné, ale protože pracuji pro rozdílné autory, nechci, aby se jejich kuchařky podobaly. To ale hodně ovlivňuje i spolupráce s rozdílnými ilustrátory a fotografy. Ráda bych ale upravovala i beletrii a až dokončím studium, chci se věnovat projektům jen pro zábavu, dělat fotografické ziny a podobně.

3 STRUKTURA KUČAŘKY

Z čeho se kuchařka skládá, co by měla obsahovat, aby byla uživatelsky kvalitní? Na první pohled se kuchařské knihy v zásadě neliší od beletrie, v detailech ale občas nepatrně vybočují. Na obálky kuchařských knih se využívá nejrůznější polygrafická zpracování, volba papíru ovlivňuje nejen čitelnost textu a pocit čtenáře, který knihou listuje, ale i výsledný vzhled fotografií...

3.1 STRUKTURA KUČAŘKY

Stejně jako jakákoliv jiná kniha, kuchařka se skládá z přebalu knihy, potahu, desek, hřbetu, kapitálku, záložky, předsádky a knižního bloku. Na rozdíl od beletrie kuchařské knihy často mají více než jednu záložku a využívají pestřejší škálu barev. Předsádku kuchařky využívají nejen jako nutný materiál, ale v některých případech například i jako obsah, či prostor pro ilustrace a fotografie, které se do knižního bloku již nevešly. Časté jsou i různé přídávky, vkladky – například pohlednice, nebo otevírací dvoustrany. Nevýhodou knižního přebalu, který je nutný například u knih potažených přírodním plátnem či u knih světlé barvy, je nutnost balení jednotlivých kusů do plastové fólie.

Dovolím si tvrdit, že asi 80 % kuchařek je šito vazbou V8, aby kuchařská kniha mohla bez problému ležet rozevřená na stole při vaření. Důležitým materiálem je samozřejmě papír. Některé kuchařky počítají se zašpiněním v kuchyni, některé papíry člověk může snadno otřít, nevadí jim kapky vody ani vína, na křídovém papíře také velmi dobře vyniknou fotografie. V poslední době jsou ale velmi oblíbené matné nenatírané ofsetové papíry, které jsou možná méně praktické, ale pro bibliofilní sběratele kuchařek mnohem estetičtější.

3.2 OBSAH KUČAŘKY

Po obsahové stránce se v zásadě kuchařské knihy také neliší od ostatních, obsahují copyright, věnování, úvod, obsah, na konci knihy nalezneme rejstřík. Právě rejstříky jsou u některých kuchařek stěžejní, občas jich bývá i více, najdete zde nejen abecední seznam receptů, ale i použitých surovin. Tiráž bývá podrobnější a delší právě kvůli velkému týmu lidí, který na kuchaře pracoval.

V kuchařkách standardně bývá i „prodloužený“ úvod, několik stran, které čtenáře uvedou do knihy, života autora, druhu kuchyně či způsobů přípravy. Některé kuchařky nezačínají rov-

nou první kapitolou, ale několika úvodními recepty na časté suroviny a „polotovary“ které autor v kuchařce využívá. V dezertové kuchařce tak v úvodu najdete recept na perfektní karamel, či doporučení jak temperovat čokoládu, v asijské kuchařce si zase nejprve přečtete popsání specifických ingrediencí a bylinek. Je pak už na čtenáři, jestli při domácím vaření úvodním stranám věnuje pozornost, nebo je přeskočí.

3.3 RECEPTY

Jednotný návod na správné psaní receptů neexistuje. I zde se může projevit (anebo neprojevit) autorův spisovatelský talent, i když je pro laika recept jen pár řádků postupu.

Každý recept by měl mít pět částí:

- **název**
- **úvod**
- **seznam surovin**
- **postup**
- **doporučení**

Všechny části jsou důležité a navzájem se ovlivňují a pokud některé z nich autor vypustí, možná tak znesnadní přípravu svého pokrmu. (Jak psát recept © 2020)

1. Název

Název musí nalákat čtenáře, proč by měl pokračovat ve čtení. Trocha kreativity zde není na škodu, čistě technický popis jako „Ovesná kaše“ o pokrmu nic moc neprozradí. Každý recept má ale své specifikum, které ho dělá výjimečným. Jde o postup přípravy, přidané ingredience i výslednou chuť a konzistenci.

Nedoporučuji to s pestrostí přehánět, superlativy, či zdrobněliny se hodí spíš do domácích zápisníků či na maminkovské weby. Superlativy, tedy všechna nej, jsou čistě subjektivní, například nejlepší bramborový salát či nejlahodnější svíčkovou umí určitě „nej“ vaše maminka, ale to tvrdí každý druhý autor.

Na osobním uvážení nechám pojmenování podle jmen lidí, od kterých recepty pocházejí. V některých rodinách se tato označení tak ustálí, že si to možná ani neuvědomíte. Nejedna babička tak peče třeba „Miladiny řezy“. Některé názvy pokrmů vycházejí nejen od autorů, jako

je Dobošův dort vynálezem pekaře Józsefa C. Dobose, ale i od lidí kteří si pokrm oblíbili, nebo pro které byl recept stvořen. To je například dezert Pavlova, připraven na počest ruské baleríny Anny Pavlovové, nebo také lokální Masarykovo cukroví, které prý měl náš první prezident ze všeho nejraději.

Geografická označení jsou důležitá především u zahraničních receptů, tedy nemyslím tím „králíka na řecký způsob“ ale spíš „bretaňské palačinky“ nebo „lotrinský quiche“. Hodí se to i u krajových specialit, chodského koláče, vlčnovských koláčků či krkonošského kysela. Někdy je vhodné použít i původní název pokrmu. Například „Spaghetti Carbonara“ popíše pokrm lépe než „Špagety s pancettou“.

Příliš mnoho odborných a cizích slov může některé čtenáře také odradit. Na rozdíl od čtení jídelního menu v restauraci jsou ale v kuchařce většinou fotografie, které neznámé pojmy dokáží často vysvětlit beze slov.

(Jak psát recept © 2020)

2. Úvod

Ve většině kuchařek má každá kapitola i každý recept podrobnější úvod.

Autor v úvodu často popisuje osobní vztah, zážitky a emoce s konkrétním receptem spojené. Získání receptů bývá občas provázáno se zábavnou či milou historkou. Kdy a kde pokrm autor poprvé ochutnal, jak se ho naučil připravit či jak ho daná kombinace surovin napadla.

Kromě zážitků může být pro recept charakteristický jeho senzorický popis, jak krásně provoní hovězí po burgundsku celý dům, nebo jak křupe ořechová voňavá drobenka při každém soustu. Čtenář si tak výsledné jídlo dokáže lépe představit a úvodní popis ho naláká.

Další možností je popis historických a zajímavých informací, které se k jídlu pojí. Některé pokrmy vznikly omylem a náhodou, jako třeba francouzský koláč Tarte tatin. Další se zase připravují tradičně v určitém období roku a mají slavnostní, ale i symbolický význam. Například masopustní koblihy, vánočka nebo svatomartinská husa.

(Jak psát recept © 2020)

3. Seznam surovin

Seznam surovin je na první pohled ta nejsnazší disciplína, i ta má ale pár doporučení.

Na začátku seznamu ingrediencí by mělo být uvedeno, kolik osob se z jídla nasytí. Výjimkou jsou ale třeba koláče a dorty, tam je zvykem uvádět velikost pečící formy či plechu.

Důležité je zejména pořadí surovin, mělo by být v takovém sledu, v jakém je budete během přípravy potřebovat, nikoliv abecedně. Výjimku můžete udělat v důležitosti, tedy hlavní ingredienci – například maso, dát na první místo. Sůl a pepř, případně olivový olej a jiné často používané suroviny mohou být až na konci.

Pokud autor popisuje složitější recept a nejen pokrm z jednoho hrnce, měl by oddělit jednotlivé složky, u dortu tedy zvlášť suroviny na piškot, na krém a na dozdobení dortu.

V celé kuchařce by měl autor používat jednotné míry hmotnosti a objemu a raději se vyvarovat pojmů jako je „balení“ či „konzerva“. Zrádné může být i uvedení pouze počtu surovin. Pět jablek, brambor či mrkví může mít velmi rozdílnou velikost. Specifické způsoby odměřování ale může autor vysvětlit v úvodních stranách kuchařky.

(Jak psát recept © 2020)

4. Postup

Postup by měl být rozdělen do několika kroků, každý by se měl týkat konkrétní činnosti. Na začátku to bývá příprava surovin a nádobí, pak jejich zpracování a dokončení a servírování. V některých kuchařkách jsou jednotlivé body výrazně číselně odděleny, občas je spojeno více kroků do jednoho odstavce, záleží na složitosti postupu i autorovy grafické úpravy kuchařky.

Autor textu by neměl v průběhu psaní měnit osobu, v které návod píše. Zastaralé „my“ uvažujeme, nakrájíme, nalijeme se již moc nepoužívá a modernější je prosté vykání a tykání. Tedy vezměte, oloupejte, upečte nebo restuj, vlož a očisti. Někteří autoři především blogů, používají i ich formu.

Volba sloves je v kuchařských postupech také důležitá, autoři by měli používat správné kuchařské pojmy a neopakovat slovesa dát, mít a vzít. Zároveň je ale třeba pojmy i vysvětlit, tím myslím například pasírovat, blanšírovat, třít, glazovat.

(Jak psát recept © 2020)

5. Doporučení

Doporučení, či malý tip na závěr jsou samozřejmě nepovinnou složkou receptu, nemusí je obsahovat každý recept, občas jsou ale nutností. V doporučení může autor navrhnout jinou příchuť nebo variaci pokrmu, tipy obsahují i návrhy servírování nebo zpracování nevyužitých surovin. Doporučení by měla být krátká, jasná a stručná a opět je to prostor pro designéra, jak zajímavě je v sazbě kuchařky ztvárnit a zvýraznit. (Jak psát recept © 2020)

3.4 TITULNÍ STRANA

Tvorba titulní strany kuchařské knihy, je často nejdůležitějším propagačním prvkem. Právě titulka prodává a pokud čtenáře zaujme mezi desítkami dalších knih v knihkupectví a čtenář ji vezme do ruky, z části už má autor vyhráno.

V ideálním světě se titulka kuchařek připravuje až na závěr, když je celá kniha vyfocena a napsaná, a tak může absolutně perfektně odpovídat svému obsahu. V nabídkách nakladatelství i distributorů je jí ale potřeba několik měsíců před vydáním a vytištěním knihy, a tak občas bývá i tím prvním, na čem tým musí spolupracovat. Je to také prostor, kdy projeví svůj názor nejen nakladatel a autor, často je k debatě přizván i fotograf a grafik.

Titulka kromě názvu a podnázvu kuchařky obsahuje i jména autora či autorů a název nakladatelství. Na zadní straně najdeme krátkou anotaci nebo výpis několika receptů. Nejčastěji se na titulku používá fotografie autora kuchařky, krásného jídla či kombinace obojího. Jen velmi odvážní či světoznámí autoři (jako je například Yottam Ottolenghi) si mohou dovolit umístit na titulku pouze ilustrace.

3.5 ISBN

K důležité složce kuchařek patří samozřejmě i ISBN, tedy International Standard Book Number, mezinárodní standardní číslo knihy. Tento číselný kód slouží k přesné identifikaci knižních vydání. Standardně bývá uvedeno v tiráži, na rubu titulního listu a na zadní straně obálky. ISBN má stejnou strukturu jako čárový kód, a tak bývá na zadní straně knihy uvedeno právě tímto způsobem zápisu. V Čechách kódy uděluje Národní agentura ISBN, která funguje pod Národní knihovnou České republiky. Jednotlivé skupiny kódu udávají informace o vydavateli, příslušném vydání knihy, jazyku, v jakém je kniha psaná i kontrolní číslici, aby nedošlo k překlepu při zadávání kódu. (International Standard Book Number © 2020)

ISBN se mění při upraveném vydání knihy, změně nakladatele, jiné ISBN je uděleno i pokud se kniha vydává v odlišné formě – například tištěné a elektronické, ale i vázané a brožované. Zásady přidělování ISBN kódů jsou podrobně popsány na webových stránkách Národní knihovny.

Přidělování čísel ISBN vydavatelem

Vydavatelství nahlásí přidělené ISBN číslo pomocí elektronického formuláře a webové stránky Národní knihovny ČR. Vydavatel odpovídá za přidělování čísel ISBN všech publikací, které vydává, a za to, jestli splňují potřebná kritéria. Vydavatel používá čísla postupně a v žádném případě do jejich posloupnosti nesmí zasahovat. Poté co ISBN přidělí chystané knize, musí informovat Národní agenturu ISBN v České republice pomocí ohlašovacího formuláře. Pokud je číslo uvedeno správně, uvolní jej Národní agentura pro nabídkové seznamy vydavatelů.

(Přidělování čísel ISBN, jejich evidence a kontrola © 2020)

Přidělování čísel ISBN Národní agenturou ISBN v ČR

V některých případech přidělí ISBN knize přímo Národní agentura ISBN v ČR, týká se to především titulů vydaných vlastním nákladem, nebo institucemi, které nějakou publikaci vydávají spíše výjimečně.

Žadatel o ISBN musí agentuře sdělit všechny bibliografické údaje o knize, autora, název, vydavatele, pořadí a rok vydání, druh vazby, počet stran, předpokládanou cenu. Vydavatel dostane možnost vstoupit do systému ISBN a sám si přidělit číslo.

Ideální je žádat o ISBN těsně před zadáním knihy do tisku, když už se nepředpokládají žádné závažné změny. Po vydání knihy Národní agentura provede kontrolu správnosti čísla a uvolní jej pro uvádění v seznamech vydavatelů, národní bibliografii apod.

(Přidělování čísel ISBN, jejich evidence a kontrola © 2020)

Povinné výtisky

Podle zákona o neperiodických publikacích č. 37/1995 Sb. je vydavatel povinen bezplatně a na svůj náklad odevzdat z každého vydání neperiodické publikace do 30 dnů ode dne vydání stanovený počet publikací. (Zákon o neperiodických publikacích © 2020)

Dva výtisky Národní knihovně České republiky, jeden výtisk Moravské zemské knihovně v Brně, jeden výtisk Vědecké knihovně v Olomouci, jeden výtisk Městské knihovně v Praze a místně příslušné krajské knihovně (podle sídla vydavatele). Vydavatel také musí do 30 dnů ode dne vydání nabídnout jeden výtisk ke koupi knihovnám určeným vyhláškou Ministerstva kultury. Na webových stránkách Národní knihovny ČR je uveden seznam všech knihoven i s potřebnými kontakty. (Příjemci povinného výtisku neperiodických publikací © 2020)

4 VYDÁVÁNÍ KUČAŘKY

V přechozí kapitole jsem již představila náročnost tvorby kuchařských knih. Na produkci práce na kuchařkách si jen tak někdo netroufá, ale přesto máme v Čechách pár nakladatelství, která se zabývají téměř výhradně kuchařskou literaturou. A kromě nakladatelství je v tomto oboru čím dál častější i selfpublishing, tedy že si autor celou kuchařku produkčně obstará sám.

4.1 ČESKÁ NAKLADATELSTVÍ

To že jsou kuchařky opravdu populární, dosvědčuje i poměrně dlouhý seznam nakladatelství, která se vydáváním kuchařek v Čechách zabývají.

Smart Press

Nakladatelství SmartPress v roce 2005 založila Martina Boledovičová, vydává kuchařky, ale i knihy nejen o vaření, také knihy pro maminky, beletrii či ekologické publikace.

„S kuchařkami nakladatelství Smart Press si kupujete nejen kuchařské postupy, ale také pomocnou ruku autora prověřeného nejen lety praxe ve vlastní či restaurační kuchyni, ale také týmem našeho nakladatelství.“ (Smart Press © 2020)

V nakladatelství Smart Press vyšlo například:

Kuchařka pro mého muže – Veronika Zemanová

Velká kniha o kávě – Petra Davies Veselá

Zahrada žije – Anita Blahušová

Květinová kuchařka – Jana Vlková

Létající jaguár – Josef Formánek

Regionální kuchařka – Petra Pospěchová

Esence

Nakladatelství Esence vydává tituly zaměřené na oblast životního stylu. Kromě kuchařek také knihy ze žánrů ruční práce, zahrada, kosmetika, zdraví či rodina.

Esence patří pod distributora Euromedia Group.

V nakladatelství Esence vyšlo například:

Zahradničení po celý rok – Börnerová Erika

365 nízkosacharidových receptů

České smoothie – Kuchařka s duší – Kateřina Kuranová

Knihy života – Tamara Klusová

12 měsíců v české kuchyni – Martin Legeza

Hygge – Tajemství spokojeného života

Řešíš / Hřešíš – Anna Linhartová

(Esence © 2020)

Burda Media

Burda Media je nakladatelství, které produkuje především několik řad periodických časopisů, z těch nejznámějších například ELLE, Marianne, Joy, Venkov a styl a Appetit. Na trhu působí od roku 1991.

V rámci Edice Appetit vydává i kuchařky, většinou specializované, jako třeba Cukroví, Zavařování, Sýry, Saláty, Slané pečení a tak dále. Některé kuchařky vyšly i ve slovenštině, vydávají i sezónní kuchařky, kuchařky Appetit na cestách a další.

V nakladatelství Burda Media, Edice Appetit vyšlo například:

Moučníky

Bylinky

Bez masa

Party

Brambory

PODZIM – Využijte úrodu ze zahrad, sadů i lesů

Řecká odysea aneb Slavné báje a recepty

(Appetit © 2020)

Sloart

Nakladatelství Sloart, s.r.o. bylo založeno v roce 1994, od té doby vydalo přes 2000 českých titulů, a to jak knihy domácích autorů (třeba z dětské a populárně naučné literatury), tak knihy předních světových nakladatelů – například Taschen.

Pod Sloartem vyšly například knihy světoznámého izraelského kuchaře Yotama Ottolenghiho, kterých se i u nás prodaly desítky tisíc.

V Nakladatelství Sloart vyšlo například:

Hojnost – Yotam Ottolenghi

Radost vařit – Marcel Ihnačák

Gordon Ramsay: Moje dokonalá fit jídla – Gordon Ramsay

Simple – Yotam Ottolenghi

Ještě více hojnosti – Yotam Ottolenghi

Výlety pana Broučka – Svatopluk Čech

(Sloart © 2020)

CPress

Nakladatelství CPress patří pod nakladatelství Albatros, které vzniklo už v roce 1949. Pod Albatros spadá například i Kniha Zlín, Motto, Fragment, Vyšehrad a další.

CPress se snaží rozšiřovat knižní nabídku zejména v oblastech populárně naučné literatury, životního stylu, kultury a cestování. A mimo jiné vydává také kuchařky. Vydali několik blogerských kuchařek, podle Delicious blogu, či Mámy v kuchyni Barbory Charvátové.

V nakladatelství CPress vyšlo například:

Holka ze sekáče – Tereza Kratochvílová

7 let den po dni s Lénou Brauner

Upečeno s láskou _ Iva Trhoňová, Ludmila Gottwaldová

Vietnamská kuchařka od Bé Há a její maminky – Thu Ha Nguyen

Dorty Chez Lucie – Dvořáková Lucie

Domácí sýry – Petra Rubášová

Došel Karamel

Nakladatelství Došel Karamel jsem zmínila již v druhé kapitole, při rozhovoru s jeho šéfredaktorkou Adélou Hálkovou. Adéla, Míša, Alena a Aneta založily tohle kuchařkové nakladatelství v roce 2017, vydávají kuchařskou a kreativní literaturu. Kuchařky od Došel Karamel vynikají originálními a úzce specifikovanými tématy, ať už je to Povídková kuchařka starého rybáře, Tvarůžková kuchařka nebo veganská kuchařka A co teda jíš.

Kromě kuchařek v nakladatelství vyšlo několik kreativních knih od ilustrátora Matěje Pospíšila, především různé Spojovánky a Šrafovačky.

V nakladatelství Došel Karamel vyšlo například:

Nalož to – Daniela Turecká

Máma mele vločky – Martina Alinče Dvořáková

Sám doma a hladový – Matěj Pospíšil

Gastrokroužek – spojio nás jídlo

Krásná kuchařka – Žaneta Mašková a Lucie Pospíšilová

Kuchařka pro naši babičku – Kateřina Bednářová

Zikmund a Hanzelka s tatroou kolem světa – František Emmert

Další kategorií jsou nakladatelství, která vznikla speciálně pro vydávání kuchařských knih, je to například Sevruga Zdeňka Polreicha, Prakul Production Romana Vaňka, nakladatelství se svým jménem má například Dita Pecháčková nebo Jana Florentýna Zatloukalová.

Sevruga

„Vlastním nakladatelstvím se mi splnil sen, o kterém jsem původně ani nevěděl, že ho mám. Ale v průběhu času jsem zjistil, že mě baví tvořit knihy a předávat lidem své recepty a myšlenky. V garážovém nakladatelství Sevruga se snažíme dělat kuchařky poutavě a zajímavě, abyste podle nich nejen uvařili skvělé jídlo, ale také, abyste se bavili při jejich prohlížení. Pojmenoval jsem ho podle kaviáru, který mám rád, a doufám, že vám moje kuchařky, a dnes už nejen moje, přinesou stejnou radost.“ (Děláme kuchařky © 2020)

Nakladatelství Sevruga bylo založeno v roce 2013, aby měl Zdeněk Polreich naprostou kontrolu nad knihami a dalšími produkty, které pod svým jménem vydával. Sevruga začala vydávat nejen autorské kuchařky Zdeňka Polreicha, ale i jiných slavných kuchařů a majitelů restaurací. Rád by ale do nakladatelství přijal i žánrově jiné náměty, například z uměleckých sfér.

V nakladatelství Sevruga vyšlo například:

Taková normální kuchařka – Zdeněk Pohlreich

Fresh Kuchyně – Zdeněk Pohlreich

Cukrfree kuchařka pro malé i velké – Jana Dell Plotnářková a Janina Černá

Prvootec – David Vais

Kulinárium – Zdeněk Pohlreich

Vietnamská kuchařka s rodinným příběhem – Tuan & Lan

Zprávy z nitra – Zdeňka Pohlreich

PRAKUL

Společnost PRAKUL Production s.r.o. vznikla v roce 2010, s cílem vytvářet edukativní materiál v oboru gastronomie. Snaží se prezentovat správné kuchařské techniky a postupy široké veřejnosti, profesionálům i studentům v tomto oboru.

Prakul vydává nejen tištěné kuchařky, ale i elektronické knihy, obsah publikují pomocí DVD nosičů i video kanálů a sociálních sítí. Kromě gastronomie vydávají i pohádky.

V nakladatelství Prakul vyšlo například:

Velká kuchařka Čech a Moravy – Roman Vaněk

Pražská kuchařka – Roman Vaněk

Maso – Jednoduše & dokonale – Roman Vaněk

Klenoty klasické evropské kuchyně – Roman Vaněk

Kouzelné pohádky – Psáno velkými písmeny – Zdeněk Ertl

Grilování krok za krokem – 3 DVD

Hvězdy – Jan Saudek

(PRAKUL production © 2020)

4.2 SELFPUBLISHING

Selfpublishing, neboli vydávání knih vlastním nákladem.

Selfpublishing, by se do češtiny dal přeložit také jako samovyprávání, tedy proces vydávání knih bez nakladatele, pouze s vlastními (nejen finančními) prostředky. Tento proces se používá jak u fyzických knih, tak u těch elektronických.

V dnešní době je tento způsob vydávání knih velkým trendem, díky současnému vývoji technologií a marketingu občas odpadá nutnost vydavatele, který je potřeba pro vznik a prodej knihy. Autor tak může knihu nejen napsat, ale i vydat a prodávat. K oficiálnímu vydání knihy stačí zažádat o přidělení ISBN čísla a splnit povinnost v odesílání povinného počtu kusů do knihoven.

Většina autorů si pak knihy prodává přes svůj vlastní e-shop a není neobvyklé, že se rozhodnou absolutně nevyužít klasické distribuce a prodeje v kamenných knihkupectvích. Důvod je jednoduchý – pokud si autor prodá knihu sám, má z ní největší zisk. Pokud knihu vydá nakladatelství, autor má z každého prodaného kusu kolem 10 %. U selfpublishingu a soukromé distribuce to je mnohem víc, záleží pak na tom, kolik profesionálů si autor k práci na kuchařce pozve. Pokud je například samovyprávatelem autor úspěšného blogu, který je zvyklý si jídlo sám fotografovat i stylovat, bude nejspíš potřebovat najmout pouze editora, korektora a grafického designéra. Při klasickém vydání spoustu věcí neřeší autor, ale vydavatel, nyní si autor sám musí hledat kontakty a řídit celý cyklus tvorby knihy.

Zajistit knize propagaci pro autory, kteří si kuchařky vydávají sami, není až takový problém. Většinou to jsou totiž autoři se základnou fanoušků na sociálních sítích, například díky blogu nebo Instagramu, nebo v minulosti publikovali knihy prostřednictvím klasického nakladatelství a mohou počítat s podporou svých čtenářů. O dost náročnější určitě bude zajistit marketing třeba sbírce poezie... Nakladatelství mají ale kontakty i v médiích, vědí, kam napsat, aby se o vydání nové kuchařky dozvědělo co nejvíce lidí. I tuto propagaci si autor musí zařídit sám. (Samovyprávateľ © 2020)

Nejnáročnější je u samovyprávání především zajištění financí. Autor musí zaplatit veškeré náklady spojené s výrobou a produkcí kuchařky. Je náročné sehnat i vhodnou tiskárnu, pro člověka neznalého oboru je obtížné vyznat se v technických parametrech tištěné knihy, nakladatelství mají za sebou často roky zkušeností s komunikací v tiskárně a mají domluvené přední termíny či zvýhodněné ceny.

Manželé v kuchyni byla jedna z prvních kuchařek na českém trhu, která vyšla samonákladem, položila jsem její spoluautorce Marice Kučové pár otázek, co autory k tomu rozhodnutí vedlo.

1. Co vás vedlo k tomu, že si kuchařku vydáte samy, bez nakladatelství?

Úplně první impuls k vydání kuchařky jsme dostali z nakladatelství, měli jsme i několik schůzek, ale velice brzy jsme pochopili, že tudy cesta nevede. Že máme přesnou představu o tom, jak chceme, aby naše knížka vypadala, co by v ní mělo být, a nechtěli jsme dělat žádné kompromisy. Což s nakladatelstvím úplně nešlo ruku v ruce, například proto, že jsme si vybrali poměrně drahé materiály na tisk...

Druhá věc byl honorář, který za knihu dostaneš. Protože jako autor, dostaneš úplně minimální částku, po odečtení toho, co si vezme nakladatelství a distribuce. A na to, že tam dáš všechno ze sebe, že odvedeš tu největší práci, nám to přišlo trochu málo. I když jsme kuchařku nevydávali kvůli penězům, ale člověk si přeci jenom cení svého času a energie, kterou do toho dá.

2. Co na tom procesu bylo nejtěžší?

Asi finále. Tvoření receptů a focení to byla ta zábavná část, ale to finále, kdy se řešily korektury a texty, a už šlo o dodržení termínů, tam byl cítit stres a tlak a bylo to náročné.

3. Proč si myslíš, že stále víc a víc lidí vydává kuchařku samonákladem?

Myslím, že to jsou stejné důvody, které k tomu vedly i nás. Navíc jsou dnes mnohem větší možnosti... A to, že o tom lidi otevřeně mluví, my sami jsme dávali několik rad dalším lidem, kteří o tom přemýšleli. A najednou autoři zjistí, že to není nemožné a že si můžou knížku vydat sami.

4. Jaké nevýhody vidíš v publikování s nakladatelstvím?

Asi to, že vše musíš zafinancovat sám. Je to poměrně nákladná věc, a proto jsme spustili crowdfundingovou kampaň, protože jsme měli jen část peněz a nechtěli jsme si půjčovat od banky.

Pointa

Zajímavou možností může být pro některé autory služba Pointa. Služba, která Vám pomůže sehnat kolegy, kteří s vámi na knize budou spolupracovat, ale i budoucí čtenáře. Funguje na bázi crowdfundingové kampaně, zároveň ale propojuje autory s grafiky, ilustrátory či editory. Na webových stránkách pointy si můžete zakoupit úspěšně vydané knihy, přečíst rukopis těch budoucích anebo podpořit knihu, aby mohla být vydána.

„Novinka na českém knižním trhu odolává tradičním definicím: kombinuje self-publishing, peer-to-peer publishing, online komunitní prostředí a předprodej. Ke komunitě se může jednoduše přidat každý, kdo se touží podílet na vydání knihy nebo prostě fandí domácí literatuře. Stačí se zaregistrovat na webu.“ (Startuje Pointa © 2020)

Autor, který chce vydat knihu, si díky Pointě může sestavit tým profesionálů, kteří mu pomohou knihu dát dohromady i zpropagovat, zároveň mu Pointa pomůže s předprodejem ale i distribucí knihy. Čtenář, který se chce zapojit, může kromě předobjednání knihy také pomoci autorům s výběrem obálky. Knihy, které byly přes Pointu vydané, jsou například: O výživě, blogerek Andrey Jakešové a Veroniky Pourové, nebo Prague Coffee Guide Veroniky Tázlerové.

5 PRODEJ A PROPAGACE KUCHAŘKY

5.1 KNIHKUPECTVÍ A DISTRIBUCE

5.1.1 Distribuce

V současné době jsou v Čechách 4 velcí distributoři knih:

Euromedia (Praha)

Pemic (Ostrava)

Kosmas (Praha)

Beta Dobrovský (Praha)

Před dvěma lety zanikl pátý největší – Nakladatelský servis (Praha)

Jak probíhá distribuce kuchařek do knihkupectví?

V první kroku nejprve nakladatelství kontaktuje distribuci. Představí mu projekt (konkrétní knihu, nebo na začátku celé nakladatelství), ukáže titulku, anotaci, ukázkou knihy, fotografie, informace o autorovi a udělá distributorovi nabídku. Většina nakladatelství má s distribucí dlouhodobé smlouvy. V Čechách je obvyklý rabat pro distributora kolem 50 %.

Distributor pak na základně nabídky udělá objednávku a tu rozveze do svých knihkupectví. Každý distributor má své knihkupectví, ale distribuuje i pro jiné obchody. (Euromedia – Luxor, Beta Dobrovský – Knihkupectví Dobrovský, Kosmas – Knihkupectví Kosmas, Pemic – Knihcentrum)

Výhradní distribuce je spolupráce, kdy nakladatelství dodává knihy pouze jednomu distributorovi. Výhody jsou například v nabídce lepšího procentuálního rabatu, distributor může nabídnout uskladnění knih zdarma a samozřejmě pro nakladatele je to komunikačně a organizačně snazší. Distributor pak při prodeji knihám věnuje nadstandardní péči, lépe je vystaví, umístí knihy do výloh, zařazuje knihu do newsletterů a snaží se ji prostě lépe prodat.

5.1.2 Knihkupectví

Velcí knihkupci

V zásadě je český knižní trh rozdělen pod několik velkých knihkupců. Luxor, Dobrovský, Kosmas a Kanzelsberger jsou na každém rohu, ve většině obchodních centrech. Výjimkou jsou občasní soukromníci, především na malých městech, ale i ty postupně zkupují velké ryby. (Podobně jako je tomu i u jiných obchodů, například lékáren...)

Malý knihkupci

I do menších knihkupectví (např. Vršovické knihkupectví) dodávají knihy velcí distributoři.

Malý knihkupec kontaktuje obchodní oddělení distributora, protože obracet se přímo na nakladatele by bylo pro obě strany příliš náročné a komplikované. Pokud autor (nebo nakladatel) chce být přímo v nějakém soukromém knihkupectví (např. Book Therapy), může ho samozřejmě sám oslovit a knihu mu nabídnout.

Designové obchody a galerie

Galerijní a designové obchody mají pak svůj vlastní kurátorský výběr. Nakladatelství jim knížky sama nabízejí, obchody si pak vyberou ty, které chtějí, a uzavřou smlouvu. Ve většině případů to nejde přes distribuci, jedná se o pár kusů spíš pro prestige nebo image. V málokterých obchodech se jedná o velký prodej, knihy jsou tam spíš pouze vystavené k prohlížení.

Online obchody

V posledních letech stoupla samozřejmě, opět podobně jako u jiných produktů, i u knih obliba e-shopů. U nás je největší Martinus a potom také Mega knihy. Knižní e-shopy mohou kamenným obchodům konkurovat cenou, Martinus zaujal hlavně mladší generace čtenářů zábavným marketingem. Samozřejmě však všechny velké (kamenné) řetězce mají také svůj e-shop. Pomocí něj si čtenáři mohou třeba ověřit dostupnost titulu v konkrétním obchodě a městě a využít osobního vyzvednutí objednávky. E-shopy s elektronikou jako je Mall nebo Alza se inspirovaly slavnějším Amazonem a začaly v posledních měsících také prodávat knihy. V zahraničí je mimochodem Amazon největší a nejdůvěryhodnější online prodejce knih. Dostat se na přední příčky jeho žebříčku je velmi náročné a uznávané.

„Za posledních pět let bylo uzavřeno 130 nezávislých knihkupectví,“ uvádí nejnovější Zpráva o českém knižním trhu SČKN. (Nejde o peníze, je to posláni © 2020)

Knižní blogger a milovník knih Jakub Pavlovský na webu h7O časopisu Host, sdílí seriál rozhovorů s malými knihkupci. Cituji zde několik jeho článků, protože jsou krásným obrazem fungování malých knihkupců.

Nádherným unikátem je například pražské Vršovické knihkupectví, zde se knihy prodávaly už za první republiky.

„Zákazníci v knihkupectví najdou kolem pětatřiceti tisíc titulů v hodnotě čtrnácti milionů korun. Pro srovnání — ve dvoupatrovém knihkupectví Academia na Václavském náměstí jich mají ,pouze‘ dvacet tisíc. Většina lidí, kteří poprvé vejdou do Vršovického knihkupectví, žasne. Několik desítek tisíc knih kolem dokola, na sobě, vedle sebe i za sebou vyvolává dojem knižního ráje. Nepodlehnete však dojmu, že se jedná o chaos — zkušený knihkupci vám během chvilky pokaždé najdou to, co hledáte. A ve Vršovicích dost pravděpodobně nalezete to, pro co jste přišli. Koubík vidí konkurenci a ohrožení hlavně v řetězcích a v tom, že je v Česku povolen maloobchod i velkoobchod. Je to však šikovně oddělené, tyto společnosti se jmenují odlišně a mají i jiného vlastníka, často rodinné příslušníky. Vezměte si například Dobrovského. Syn má na starosti prodejny, otec zase velkoobchod, je to krásně provázané a jejich knihkupectví pak vyjde s padesátiprocentní marží. To je sen.“ (Nejde o peníze, je to posláni © 2020)

Naopak Vršovické knihkupectví je závislé na distributorech. *„Když prodáme knížku za tři sta, máme z ní sedmnáct korun čistého,“ vysvětluje Koubík. „Paradoxně si vážím řetězce Academia i Kosmas, přestože je to malo- i velkoobchod. Ale Kosmas dělá krásnou práci a pracuje s lidmi, kteří mají rádi knihy. A já to dělám, protože mě to baví, ty knížky miluju.“* (Nejde o peníze, je to posláni © 2020)

„Nabízíme jiný druh prodeje, neprodáváme pohlednice nebo hrnky se jménem, ale prodáváme knihy, k nimž máme pokoru.“ (Nejde o peníze, je to posláni © 2020)

V dalším rozhovoru Jakub zpovídá majitelku malého knihkupectví v Klatovech, paní Michaelu Petříkovou.

„Malí knihkupci jsou oblíbení mimo jiné proto, že umí vždy dobře poradit, protože mají hodně načteno. Jak jsou na tom klatovské knihkupkyně? Čteme hlavně to, co si zákazníci představují, že budeme číst. Takže hlavně detektivky a českou beletrii. Ale díky tomu, že jsme na malém městě, tak víme, komu ta nebo ona knížka sedne. Přijde zákazník, řekne, že potřebuje knihu pro toho a toho člena rodiny, a my víme, co mu máme nabídnout.“ Když se dámy se zákazníky potkají ve městě, nejenže se pozdraví, ale někdy je rovnou odchytávají. „Kolikrát se stane, že potkáme někoho a víme, že zrovna přišla kniha, o kterou bude mít zájem.“

Když přijde na nevýhody nezávislého knihkupectví, rozhodně jich nezazní tolik, kolik bych ve skutečnosti čekal. Na prvním místě paní Petříková zmiňuje nemožnost poskytnutí slev. „Na druhou stranu zákazníkům objednáme to, co chtějí, a najdeme to, co hledají. Kdybychom přešly pod nějakou síť, bály bychom se, že právě o tuto možnost přijdeme.“ Nezapomene zmínit prodej klíčenek či hrníčků, který se jí přičítá. „Všimla jsem si, že spousta knihkupectví nabízí i papírenské zboží, to už prostě nejsou knihkupectví.“ (Knihkupectví jsou opravdu jen knihy © 2020)

Ve třetím díle seriálu o malých a nezávislých knihkupcích se Jakub podíval do Brna na knihkupectví Ženíšek.

„Michal Ženíšek o sobě říká, že je služebně nejstarší knihkupec v republice, začal podnikat hned v roce 1990. Návštěvníci jeho knihkupectví do něj chodí proto, že v něm najdou knihy, které jinde nejsou. A jsou si toho dobře vědomi. „Máme jiné knížky, co si myslíme, že by tady měly být, protože je nemají v řetězcích.“

Zajímalo mě, jestli pan Ženíšek občas zajde i do větších knihkupectví. „Teď jsem v jednom řetězci byl, ale zřejmě to byl omyl, protože tam měli hračky, šlo tedy nejspíš o hračkářství.“ Společně se trpce zasmějeme. „Každé knihkupectví by mělo být originální, vůbec by to neměly být řetězce. Ale ty jsou většinou papírnictví a k tomu mají nějaký knižní sortiment. Baví mě, když jsou knihkupectví zaměřená na konkrétní literaturu,“ mluví o svých preferencích.

Jedinečný osobní přístup funguje i tady. „Když si zákazník vybere nějakou knížku, ale působí u toho nejistě, zeptám se ho, jestli je to pro něj nebo to má jako dárek. Pokud jde o dárek, zjišťuju, pro koho je určený, co dotyčný dělá, až nakonec vybereme úplně jiný titul. Těší mě, když se pak zákazník vrátí a poděkuje mi, že jsem mu dobře poradil. Mám pocit, že jinde tolik osobní přístup není zdaleka na prvním místě.“ (Zamykám, až když odcházím © 2020)

5.1.3 Samodistribuce

Další možností je i samodistribuce. Většina nakladatelství má své e-shopy a tuto cestu volí i autoři, kteří si knihu vydávají samonákladem. Zejména u kuchařek je populární zasílat je často s podpisem autora v hezkém dárkovém balení. Někteří autoři pak ke kuchařkám na svůj e-shop přidají několik dalších produktů a výrobků. Například Markéta Pavleje díky své první kuchařce založila dnes velmi úspěšný e-shop Kitchenette nabízející spoustu doplňků do domácnosti, které dosud nebyly v Čechách k sehnání. Obchod se časem rozrostl a dnes prodává i nábytek a kuchyňské vybavení.

Někteří čtenáři se bojí objednat si „zajíce v pytli“, a tak autoři občas prodávají knihy v několika podnicích po celé zemi. Například po kavárnách, spřátelených obchodech a jiných místech. Ty pak fungují podobně jako galerijní knihkupectví, protože si v nich kuchařku můžou zákazníci v klidu prohlédnout. Kavárna či restaurace má pak malý podíl z každého prodaného kusu.

5.2 FINANČNÍ NÁKLADY

Z předchozích stran je jasné, jak je po finanční stránce vydávání kuchařek náročné.

Nakladatelství musí zaplatit všechny profese a výrobu knihy a počítat s tím, že distribuce si vezme 50 procent ceny knihy. To by bylo nemožné bez sponzorů.

Pak je tu také marketing a propagace knihy, zaplacení případných předních pozic v knihkupectvích a výlohách, promo v magazínech.

Pokud by v kuchařce nebyla inzerce, maloobchodní cena kuchařky by musela být dvakrát taková, to je důvod proč se hledají partneři do kuchařek. Investice do vydání kuchařky je neuvěřitelně vysoká, jen aby se vrátila, musela by kuchařka být tak drahá, že by na našem trhu nebyla konkurence schopná. Z toho důvodu se hledají sponzoři, s jejichž pomocí se kniha posune do příjemnější ceny.

Svaz českých knihkupců a nakladatelů zveřejnil výzkum, podle kterého si Češi kupují kuchařky v ceně do 399,- bez rozmyslu, nad vším, co je nad tuto částku, už váhají. Proto distributoři tlačí všechna vydání kuchařek pod tuto cenu.

5.2.1 Maloobchodní cena

Spočítala jsem z jakých konkrétních položek se skládá cena kuchařky. Parametry vzorové kuchařky jsou vymyšlené tak, aby náklady byly co nejobecnější. Optimální rozměr pro knihu je 172×240, který pokryje tiskový arch bezzbytku. Samozřejmě pokud se tiskne rovnou větší náklad kusů, i cena tisku tím úměrně klesá. Naopak pod 2500–3000 kusů výtisků moc nemá cenu kuchařky vydávat. Počet stran musí být dělitelný 16, nebo alespoň 8, ideálně 32. Na 70 receptů je potřeba 140 dvoustran, nějaké strany zaberou úvodní a závěrečné strany a předěly kapitol.

Parametry vzorové kuchařky:

Formát: 170×240

Počet stran: 192

Papír: matná křída 120 g/m²

V knize je cca 70 receptů.

Náklad: 3 000 ks

Cena: 399,-

Celkový výnos z prodeje kuchařky bude po odečtení DPH 1 077 300,-

Přímé náklady: cca 500 000,-

Foodstylista: 50 000,-

Stylista: 50 000,-

Fotograf: 100 000,-

Grafická úprava: 50 000,-

Korektor: 10 000,-

Náklady na suroviny: 5 000,-

Tisk a vazba: 250 000,-

Honorář pro autora: 20 % z nakladatelské ceny

Celková tržba nakladatele je 544 090,- bez dph, z knihy mu po odečtení rabatu pro distribuci a DPH zbude 181,3,-/knihka. Rabat distributora je cca 50 % z ceny knihy, z toho jim po dovožce knih do knihkupectví zbude cca 10 %, záleží na distribuci a knihkupci.

Náklady na knihu jsou přibližně 500 000,-, honorář pro autora je 20 % z nakladatelské ceny, to je 10 % ze zisku a tedy 36,2,- má autor z každé knihy.

Nakladateli po odečtení všeho z knihy zbude 145,- na ks, po prodeji nákladu je to 435 000,- a je tedy v mínusu. A to pouze v případě že se vyprodá celý náklad kuchařky, což může být v lepším případě až po roce od jejího vydání.

Je tedy jasné, že bez sponzorů by se vydávání kuchařek nejspíš neobešlo. Už chápete proč si někteří autoři prodávají knihy samy, bez využití klasických knihkupců?

5.2.2 Product placement sponzorství

Inzerce v kuchařkách je několik druhů, nejčastějším případem je product placement. Nakladatel domluví pro konkrétní kuchařku tematicky vhodného sponzora a domluví s ním podmínky. Autor pak buď vytvoří speciální recepty s využitím daného produktu, nebo ty stávající přizpůsobí tak, aby s inzerčí ladily. Příkladem může být například značka sýrů, či vína. Častým sponzorem jsou i značky tvrdého alkoholu. Záleží na konkrétní domluvě, v jaké podobě bude spolupráce probíhat, na kolika (a jestli vůbec) fotografiích se produkt objeví, jestli bude uveden slovně, či jestli na začátku knihy bude logo partnera.

Podobně jako v magazínech obsahují některé kuchařky i klasické inzerční celostrany.

5.2.3 Crowdfunding

„Odborníci říkají, že prvním hromadným financováním byla sbírka na české Národní divadlo. Ano, byla. Roli vlasteneckého tisku, který o ní šířil informace, dnes plní internet, sociální sítě, blogy, emaily. Crowdfunding, tedy hromadné financování, otevírá kreativním lidem doposud zavřené dveře. Nemusí se zaprodát, obcházet takzvané andělské investory, stačí vytvořit nápaditou prezentaci projektu a dál se soustředit na práci.“ (Co je hithit © 2020)

Spousta týmů, které připravují crowdfundingovou kampaň, si myslí, že je to především o získávání financí pro jejich nápad, jde ale spíš celkově o marketingovou kampaň plnou přesvědčování o tom, ať lidé podpoří váš projekt výměnou za různé druhy odměn. Dnes na světě existuje okolo 600 crowdfundingových portálů, které pomáhají stovkám projektů najít své investory.

Nejobvyklejším způsobem crowdfundingu je získávání finanční podpory výměnou za nějakou odměnu. Odměny mohou být různorodé, ale musí zaujmout potencionální investory. Klíčenka nebo hrnek s potiskem příliš lidí nezaujme. (Jak vlastně funguje crowdfunding a co od něho čekat? © 2020)

Oblíbené jsou i charitativní crowdfundingy, které vám pomohou najít projekt pro finanční podporu. Oficiálně je pak váš dar charitativním darem a můžete si ho klidně přiznat pro slevu na daních.

Existují také podílové a investiční crowdfundingy.

Crowdfunding není jen o financích, ale také o budování komunity, podpory fanoušků, nejen těch na sociálních sítích, ale aktuálních zákazníků. Mít vybudovanou podporu zákazníku ještě před uvedením produktu na trh je velká výhoda. Větší firmy si zas pomocí crowdfundingu ověřují zájem u svých zákazníků, jestli se vyplatí produkt uvádět na trh. Získají zákazníky i zpětnou vazbu pro svůj produkt. Další výhodou je získání financí bez zadlužení a samozřejmě velké PR. (Jak vlastně funguje crowdfunding a co od něho čekat? © 2020)

Nevýhodou je, že nic není zadarmo a zprostředkovateli musíte zaplatit procenta z celkové částky. Nesmíte zapomínat na finanční náklady vynaložené na výrobu prodaných odměn.

Například u kampaně pro kuchařku vám ale kampaň může zaplatit náklady za tisk výměnou za jistotu prodeje určitého počtu kusů knih předem.

A jaké neznámější portály nyní u nás máme?

V minulosti několik českých firem využívalo kampaní na zahraničních portálech, například Kickstarter nebo Indiegogo. Díky tomuto portálu například Anna Marešová v roce 2015 získala finance na vývoj a výrobu své diplomové práce – vibrátorů pro ženy.

Jeden z těch českých portálů je například Hithit, portál, který má za sebou asi 3 000 úspěšných projektů. Mezi ty historicky nejúspěšnější patří nedávno dokončená kampaň pro DVTV, kde se povedlo vybrat neuvěřitelných 1 299 %. Úspěšné byly dva teniskové projekty, firma Bohempia získala okolo 800 % původně zamýšlené částky a zlínské Vasky zase úžasných 1 060 % na výrobu svých tenisek. Na Hithitu svou kampaň zakončilo i několik filmů a dokumentů, díky Hithitu bylo vydáno několik knih.

Mezi benefiční portály patří Donio, které vzniklo teprve v loňském roce a pomohlo například zrealizovat nejrůznější kulturní události, financovat útulky či nákladnou péči o nemocné či zdravotně postižené osoby.

Zajímavou platformou je pak také Pateron, kde takzvaní patroni platí tvůrcům za jejich práci. Patreon využívají například blogeri či autoři podcastů. Pokaždé když tvůrce zveřejní „umělecké dílo“, mu tak jeho patron přispěje. Dalšími portály jsou například Startovač, Fundlift, na Slovensku pak Start it up, nebo Startlab.

Marika a Jirka Kučovi, aneb Manželé v kuchyni, vydávali na jaře 2017 svou kuchařku a rozhodli se ji podpořit kampaní na Hithitu. Zeptala jsem se Mariky, jak probíhala příprava kampaně a co je k využití Hithitu vedlo. Jejich kampaň trvala 40 dní a vybrali celkem 122 % tedy 244 840 Kč z původně plánovaných 200 000 Kč a přispělo jim dohromady 408 lidí. Mezi odměnami měli kromě své kuchařky i lněné zástěry, dřevěná prkénka, soukromé večere a catering.

1. Své kuchařce jste dělali kampaň na Hithitu, co vás k tomu rozhodnutí vedlo? Abyste měli finance a mohli si knížku vydat sami?

To taky a taky protože to byla komplexní ucelená marketingová kampaň a myslím že jinak bychom se nikdy nedonutili sestavit něco takhle velkého. Ta kampaň nás donutila vymyslet marketing, aby se naše kuchařka dostala dál mezi lidi.

2. Jak probíhala příprava kampaně, kolik času vám to zabralo?

Asi tak měsíc, dva práce, od prvního plánování. Super bylo, že jsme to dělali s Martinem, který nám vše fotil, staral se nám o grafiku i o videa, že jsme měli jednoho člověka, s kterým jsme vše řešili komplexně. A pak jsme museli vymyslet odměny, realizovat je, nafotit... Také jsme museli najít kanály přes které to budeme sdílet, i média oslovit.

3. Měli jste záložní plán, pokud by kampaň nebyla úspěšná?

Upřímně ne, to jsme neměli. A trošku mě ta kampaň znervózňovala, říkala jsem si že když to nevybereme, tak už to značí, jaký o ten produkt bude zájem. Ale naštěstí to dobře dopadlo a vybrali jsme i nějakou částku přes plánovanou hranici.

Když je kampaň neúspěšná tak se peníze vrací zpátky přispěvovatelům. A ty nedostaneš nic, je dobré nad tím přemýšlet, kolik zvládneš vybrat, ne se snažit vybrat co nejvíc, protože překročit hranici můžeš. Pokud je to pro lidi zajímavá kampaň, posílají peníze i když už máš přes 100 %. A můžeš si i vybrat třeba 30, 40, nebo 14 dní, jsou různé alternativy délky trvání.

4. Dostali jste všechny vybrané peníze, nebo se něco odvádí provozovateli?

Částka, kterou v závěru kampaně vidíš, to není částka, kterou doopravdy dostaneš, nějaká procenta se odvádí provozovateli. Pak musíš počítat s tím, že i odměny něco stojí, pokud nedáváš nějakou službu. Pokud musíš něco vyrobit, (my měli prkénka a zástěry,) tak to všechno má výrobní hodnotu kterou musíš odečíst.

5. Přemýšleli jste o využití jiného provozovatele, nebo byl jasný Hithit?

Bylo pro nás důležité kde se to bude odehrávat, ale Hithit je u nás asi nejznámější a každý z našeho okolí ho měl v podvědomí.

6. Vidiš zpětně nějaké nevýhody kampaně?

Nic mě nenapadá, všechno bylo poměrně jasné a srozumitelné, od začátku jsme věděli, kolik procent se nám strhne. Lidé z Hithitu nám i hodně pomáhali, dávali nám rady a tipy, jak si to rozfázovat a všechno to bylo ku prospěchu úspěšné kampaně. Tuším, že jsme tehdy byli jedni z prvních, kdo vybíral na kuchařku, i když dnes je to už poměrně běžné.

5.3 PROPAGACE KIHY

Propagace knihy je v dnešním světě sociálních sítí pro spoustu autorů mnohem snazší. Nakladatelství či autoři o svých kuchařkách hojně informují především na Instagramu, často ukazují fotografie z přípravy knihy, sdílí se svými fanoušky celý proces. Budoucí čtenáři tak přesně znají datum vydání a těší se na křest.

U propagace knihy záleží v první řadě na smlouvě mezi nakladatelem a distributorem. Nakladatelství může zaplatit zvýhodněné umístění na předních policích v obchodech, může nechat vyrobit reklamní bannery a zaplatit za jejich umístění v obchodech.

Nakladatel také o knižní novince informuje novináře a média, připraví takzvaný PR balíček, který obsahuje krátkou anotaci, tiskovou zprávu a knižní obálku. (I proto musí být knižní obálka většinou navržena dříve, než se začne na knize pracovat.) Pokud se jedná o kuchařku, tak také několik fotografií či přímo receptů.

Kuchařské knihy se nejvíce prodávají v rozmezí října až ledna. Nejvíce se jich tedy vydává během září a října. Nejsilnější sezóna je přirozeně ta vánoční, během letních prázdnin nikdo moc nemá chuť a čas studovat nové kuchařské knihy, zůstávat doma a vařit.

Český knižní trh je naštěstí poměrně malý a není těžké o knižní novince informovat všechna média. Jiná je samozřejmě propagace knih v zahraničí, například v Americe. Tam je důležité, aby se kniha dostala na přední příčky žebříčků na Amazonu. Na to, aby se ale kniha vůbec zobrazovala potencionálním čtenářům ve vyhledávači, už v první řadě autor potřebuje dostatek kvalitních recenzí.

5.3.1 Křest knihy

Nejsnazším způsobem propagace knihy je její křest. Nakladatelství většinou zve především fotografy a novináře, jedná se tak o malou tiskovku. Autoři si pak zvou své blízké a přátelé. Občas dělají zvlášť křest pro veřejnost a zvlášť ten pro své blízké.

Autor a nakladatel novinářům představí knižní novinku, nabídnou malé občerstvení a recenzní výtisk. Novináři poté zmíní novou publikaci v příštím vydání svého magazínu.

Křest se může odehrávat v knihkupectví, v knihovně, v kavárně a pro kuchařky typicky – bistru či restauraci. Pozvánku na křest nakladatelství většinou doplní tiskovou zprávou a PR balíčkem pro novináře. Po samotném křtu knihy většinou probíhá autogramiáda, novináři mají prostor na to udělat s autorem krátký rozhovor.

5.3.2 Cílová skupina kuchařek

Na to, jaká je cílová skupina kuchařek, jsem se opět ptala nakladatelky Adély Hálkové. Co musí autor udělat pro to, aby byla jeho kniha úspěšná?

Takový ten boom českých kuchařek už je za námi, zájem o kuchařské knihy samozřejmě stále je, a to především proto, že se jedná o skvělý dárek. Proto je tak silná vánoční sezóna.

Dále stále přibývá mladých žen a mužů kteří opouští domácnosti rodičů a jsou nuceni vařit na vlastní pěst. Velmi trendy jsou také nejrůznější výživové směry. Tam jsou pak cílovou skupinou zejména mladí lidé a takzvaní foodies. Populární jsou také kuchařky českých blogerů vezměte si, že jich je v české republice kolem 350, což je obrovské množství.

Co dělat, aby kniha uspěla? Univerzální recept není, dobrý design a fotografie mi přijdou v dnešní době nebo alespoň u nás v nakladatelství samozřejmostí. Velmi důležitá je osobnost a kouzlo autora, stále táhnou televizní tváře a silný příběh z knihy. Skutečně nejenom v beletrii, ale i v kuchařkách, jsou to příběhy, které prodávají. Stále více trendy jsou knihy s eko přesahem, například Zachraň jídlo v kuchyni, kde dominuje trend zero waste.

6 KUČAŘKY NA ČESKÉM TRHU

V této kapitole se zabývám přehledem kuchařek na českém trhu. Jaké kuchařky jsou oblíbené a nejvíce se prodávají? Kteří autoři jsou populární a které kuchařky najdete v každé druhé domácnosti?

Dále mne zajímalo, jaká zaměření a témata kuchařek jsou (nejen) v posledních letech trendy.

Podrobněji také zkoumám konkrétně snídaňové kuchařky, kterých je na českém trhu poměrně malé množství.

6.1 NEJLEPŠÍ KUČAŘKY

6.1.1 Databáze knih

Na webových stránkách Databázeknih.cz jsem v žebříčkách nejlépe hodnocených knih v kategorii kuchařky, našla tyto knihy. Pro ukázkou uvádím pouze top 50. Na první místě je vždy pořadí, dále Titul knihy, hodnocení a také kolikrát byla hodnocena. V Žebříčku lze samozřejmě najít i knihy od zahraničních autorů, které byly přeloženy do češtiny a lze je na českém trhu zakoupit. Databáze knih je největší a nejnavštěvovanější knižní web u nás. Dokonce opakovaně získal ocenění Křišťálová lupa – ceny českého internetu. (O nás © 2020) Důležité je, že do tohoto seznamu se dostaly knihy, které se dnes již neprodávají (tedy na žebříčku knihkupectví chybí), nebo knihy, které si autoři prodávají pouze sami, což dnes také není neobvyklé. Například Kuchařka Kateřiny Lustigové – My Cooking diary, které se prodaly desítky tisíc kusů, avšak ani jedna v tradičním knihkupectví.

50 nejlépe hodnocených knih – kuchařky

„Pořadí – Titul – Hodnocení – Hodnoceno

1. Pivařka – Tajemství domácího pivovarství, P. Novotný, 97.8 %, 37×
2. Poklady klasické české kuchyně aneb jak to ta babička tenkrát vařila, R. Vaněk, 97.0 %, 158×
3. Kuchařka naší vesnice, F. Raboch, 96.3 %, 38×
4. Vánoční kuchařka pro dceru, J. F. Zatloukalová, 96.3 %, 38×
5. Ruce v mouce: Domácí pečivo s kváskem i droždím, I. Trhoňová, 96.0 %, 40×
6. Jíme zdravě s Fitrecepty II., k. autorů, 96.0 %, 25×
7. BioAbecedář Hanky Zemanové, H. Zemanová, 95.8 %, 66×
8. Velká kuchařka Čech a Moravy, R. Vaněk, 95.5 %, 44×

9. Klenoty klasické evropské kuchyně, R. Vaněk, 95.2 %, 96×
10. Nová biokuchařka Hanky Zemanové, H. Zemanová, 95.2 %, 25×
11. Vařte jako šéf, Z. Pohlreich, 95.2 %, 21×
12. Kouzlo kuchyně Čech a Moravy aneb dědictví našich babiček, R. Vaněk, 94.7 %, 76×
13. Praktická kuchařka, L. Vlachová, 94.0 %, 30×
14. Květinová kuchařka – Jedlé kvítí a bylí na vaření i zdobení, J. Vlková, 93.6 %, 22×
15. Bylinář – Zdraví, krása a radost, L. Bremness, 93.6 %, 22×
16. Deník Dity P. – Kuchařka 2, D. Pecháčková, 93.0 %, 43×
17. Kuchařka ze Svatojánu – zdraví z kuchyně, E. Francová, 92.9 %, 34×
18. Vaříme podle Herbáře 2, K. Winterová, 92.9 %, 28×
19. Kuchařka pro dceru, J. F. Zatloukalová, 92.7 %, 150×
20. Kuchařka ze Svatojánu 2 – Zahrada na talíři, E. Francová, 92.6 %, 43×
21. Hovory s řezníkem – Kuchařka pro dceru z masa a kostí, J. F. Zatloukalová, 92.4 %, 42×
22. Jíme zdravě s Fitrecepty – 120 zdravých a chutných receptů pro celou rodinu, k. autorů, 92.2 %, 69×
23. Snídaně u Florentýny: dopolední kuchařka pro dceru, J. F. Zatloukalová, 91.8 %, 51×
24. Vánoce s Nigellou, N. Lawson, 91.7 %, 24×
25. Kuchařka ze Svatojánu, E. Francová, 91.4 %, 91×
26. Deník Dity P. – Kuchařka, D. Pecháčková, 91.2 %, 118×
27. Můj život ve Francii, J. Child, 91.2 %, 32×
28. Biokuchařka Hanky Zemanové, H. Zemanová, 90.7 %, 43×
29. Vaříme podle Herbáře, L. Rybová, 90.6 %, 49×
30. Lahodne s Ellou každý den, E. Woodward, 90.4 %, 54×
31. Vaříme zdravě, chutně a hospodárně, J. Břízová, 90.3 %, 39×
32. My Cooking Diary, K. Lustigová, 90.0 %, 72×
33. 30 minut v kuchyni, J. Oliver, 90.0 %, 32×
34. Máme to rádi zdravě, T. Kosačik, 90.0 %, 30×
35. Večeře u Florentýny – Odpolední kuchařka pro dceru, J. F. Zatloukalová, 89.7 %, 31×
36. Vše o čaji pro čajomily, K. Valter, 89.6 %, 54×
37. Kuchařka kačera Donalda, W. Disney, 89.2 %, 52×
38. Kniha o kávě, P. Veselá, 88.9 %, 81×
39. Hostina ledu & ohně: Oficiální kuchařka Game of Thrones, S. Lehrer, 88.9 %, 27×
40. Snadno & rychle, R. Vaněk, 88.6 %, 100×
41. Břicháč Tom a Lucie, L. Kosačiková, 88.5 %, 66×
42. Umění francouzské kuchyně, S. Beck, 88.5 %, 33×
43. Muž v zástěře, A. Gregor, 88.3 %, 36×
44. Vaříme expres, N. Lawson, 88.2 %, 34×
45. Vaříme podle Herbáře 3, K. Winterová, 88.2 %, 22×
46. Domácí kuchařka, M. D. Rettigová, 87.8 %, 36×
47. Místo vejce banán, V. Chládková, 87.4 %, 35×
48. Nejbarevnější kuchařka, K. Rundusová, 87.2 %, 105×
49. Jamie Oliver: Moje Velká Británie, J. Oliver, 87.0 %, 23×
50. Lahodne s Ellou, E. Woodward, 86.9 %, 99×

(100 nejlépe hodnocených knih © 2019)

6.1.2 Martinus

Dále zde zveřejňuji žebříček top 20 knih na webovém portále Martinus.cz Tento původem slovenský obchod má jednu z největších nabídek knih v České republice. Na slovenském trhu je již od roku 1990, na tom českém od roku 2012. Kromě prodeje se snaží být i kvalitním zdrojem o knižním trhu, na svém e-shopu tedy ukazuje i tituly, které jsou již vyprodané. (Nejčastější otázky © 2020)

martinus.cz – Jídla a nápoje – Knihy

(podle oblíbenosti)

- „1. Nejjednodušší recepty – Tomáš Kosačík
2. 365 – Gastromapa Lukáše Hejlíka – Lukáš Hejlík
3. Slovegán (Slovenská vegánska kuchárka) – Nikoleta Kováčová
4. Vaříme s Láďou Hruškou (Levně a chutně)
5. Nejjednodušší plán 29 dní (Promyšlený systém hubnutí, který zvládne každý) – Tomáš Kosačík
6. Grilování (140 moderních grilovacích receptů) – Zdeněk Pohlreich
7. Deník Dity P. – Kuchařka 2 – Dita Pecháčková
8. Snadno & Rychle 2 – Jednoduché recepty pro každý den – Roman Vaněk
9. Sladké Poklady české a moravské kuchyně – Roman Vaněk
10. #UPGRADE – Kristína Nemčková(Kuchařka od vítězky soutěže Masterchef Česko 2019)
11. Momofuku – David Chang
12. Pivní království Belgie (Nejen o pivu očima zahraničního zpravodaje Českého rozhlasu)
13. Kuchařka pro děti – BURDA Media 2000
14. Levně a chutně vaříme s Novou
15. Snídaně u Florentýny (Dopolední kuchařka pro dceru) – Jana Florentýna Zatloukalová
16. Máme to rádi zdravě (hodně dobré recepty pro celou rodinu) – Tomáš Kosačík a Lucie Kosačíková
17. Glosy Pavla Maurera (Nejezte, nepijte a neříkejte blbě)
18. Deník Dity P. – Kuchařka Dita Pecháčková
19. Láďa Hruška se vrací (Kuchařka pro samouky)
20. Kulinárium – Zdeněk Pohlreich“

(Jídla a nápoje – Knihy © 2019)

6.1.3 Knihy Dobrovský

Všechny žebříčky jsem zpracovávala v týdnu před Vánoci, kdy je nákup knih a kuchařek také nejvyšší. Pro ukázkou zveřejňuji ještě poslední top desítku, z internetových stránek Knihy Dobrovský. Je zajímavé pozorovat, kolik titulů se opakuje.

Knihy Dobrovský – Kuchařky

Od nejprodávanějších

- „1. Sladké POKLADY české a moravské kuchyně – Roman Vaněk
2. Nejjednodušší recepty – Tomáš Kosačik
3. Kuchařka pro dceru – Jana Florentýna Zatloukalová
4. Cukrfree – Janina Černá
5. Velká kuchařka Čech a Moravy – Roman Vaněk
6. Snadno & Rychle 111 receptů pro všední den – Roman Vaněk
7. Jíme zdravě s Fitrecepty
8. Od hospody k hospodě – Markéta Zahradníková
9. Světová kuchyně plná bylin a koření – Kateřina Winterová
10. Rychlé večeře: pizza – Kate McMillan“

(Kuchařky © 2019)

6.1.4 Nejkrásnější kuchařky

Snažila jsem se sestavit i svůj vlastní osobní žebříček TOP 10. Chvilku jsem váhala, podle čeho kuchařky posuzovat, podle kvality receptů, nebo podle veřejné oblíbenosti? Podle toho, jak velký náklad dané kuchařky se vyprodal?

Sepsala jsem několik titulů, všechny se ale už opakovaly v předchozích žebříčcích. Některých se prodalo jen pár tisíc kusů, některé se od vydání dotiskovaly opakovaně...

Nakonec jsem se ale rozhodla stručně popsat pár kuchařek, které vynikají grafickým zpracováním. (A pořadí v tomto případě nehraje roli.) Rozhodla jsem se nezahrnovat do výčtu přeložené zahraniční kuchařky, ale posuzovat pouze ty původně české (a jednu slovenskou).

Kitchenette – Rok v kuchyni

Grafická úprava: Martin T. Pecina

Písmo: Trivia Sans

Fotografie: Markéta Pavleje

Autorka: Markéta Pavleje

Rok vydání: 2014

Počet stran: 176

Nakladatelství: Kitchenette, s.r.o.

Cena: 395,-



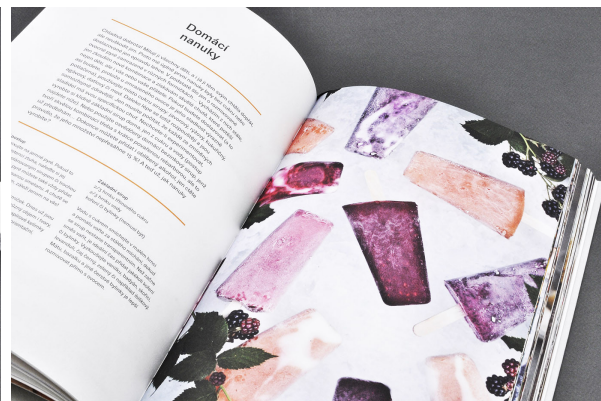
Obr. 10 – Kitchenette – Rok v kuchyni

První knížkou v mém výběru je kuchařka Markéty Pavleje Kitchenette – Rok v kuchyni.

Markéta si knížku vydala sama v roce 2014. Troufám si říct, že je Markéta jednou z našich prvních foodblogerek a také jednou z těch nejlepších. (Také za to několikrát dostala ocenění ať už v soutěži Foodblog roku nebo Blogerka roku.) Když vydávala svou prvotinu a nechtěla se spokojit s kompromisy tradičních nakladatelství, pravděpodobně netušila, že tím spustí nový trend, kdy si blogerky vydávají kuchařky samy.



Obr. 11 – Rok v kuchyni, ukázka sazby knihy



Obr. 12 – Rok v kuchyni, ukázka sazby receptu

Grafickou úpravu kuchařky zpracovával Martin Pecina a sám o ní na svém webu Book design píše: „Kuchařská kniha, kterou jsme s autorkou chystali téměř rok. A to má jenom šedesát receptů! Debatovali jsme dlouho o formátu i typografii, ladili texty, řazení i koncepci... ale povedlo se. Neznám moc podobných kuchařek v tak velkorysém formátu, vytištěných na pěkných přírodních papírech a opatřených dvěma záložkovými stužkami.“ (Book design Markéta Pavleje © 2020)

Kuchařka je tištěná na kvalitním přírodním papíru Munken, má šitou vazbu, dvě látkové záložky a zakulacený hřbet. Celkem je v knize 75 receptů. (Kitchenette Rok v kuchyni © 2020)



Obr. 13 – Rok v kuchyni, ukázka sazby receptu

Škoda nevařit 2 Kuchařka plná akce

Grafická úprava: Petr Bosák a Robert Jansa (20YY Designers)

Písma: Marr Sans, Publico

Autor: Martin Škoda

Fotografie: Marek Podhora

Rok vydání: 2016

Počet stran: 224

Nakladatelství: Eventhouse, s.r.o.

Cena: 499,-

Martin Škoda vaří od dětství a svou první knihu vydal už v sedmnácti letech. Českými médii je přezdíván „český Jamie Oliver“ Vystupuje v televizi, pořádá kurzy vaření, a kromě studia na vysoké škole i píše úspěšné knihy.

Jeho druhá kuchařka Škoda nevařit 2 dokonce získala cenu Unie grafického designu za grafické zpracování v soutěži Nejkrásnější kniha roku 2016.

166

Škoda nevědět

Místo kyblé můžete použít třeba větší pekáč, který vystičete alobalem. Co se týče ryby, tak místo sardinek vyzkoušejte taky filety z menší makrely nebo pstruha.



Štěpku namočte alespoň na 20 minut do studené vody. Do dna obyčejného plechového kyblé udelejte šroubovákem asi 6 děr, af má kudy proudit vzduch.

V ohni roztopte brikety, poté je vhodte do kyblé alias „udírny“ - měly by sahát tak do výšky 10 cm. Přidejte i namočenou štěpku. Na kyblé vyskládejte špejle nebo klacky tak, aby vytvořily mřížku, na kterou se dají položit sardinky.

Sardinkám opatrně prořízněte břišní dutinu od ocasu k hlavě, poté prsty vyndejte vnitřnosti. Rybu postavte, jako kdyby plavala, a palcem do ní od hlavy až k ocasu opatrně máčkejte, vytvoří se taková placka připomínající tvar masyža a hlavně z masa krásně vylezou kosti. Poté odhrňte hlavu a opatrně ji zvedejte, uvolní se spolu s ní i kosti a páteř.

Čisté filety sardinek z obou stran osolte, opepřete a nechte tak 5 minut marinovat. Poté je na povrchu opatrně osušte a rozprostřete kůži nahoru na mřížku ze špejli.

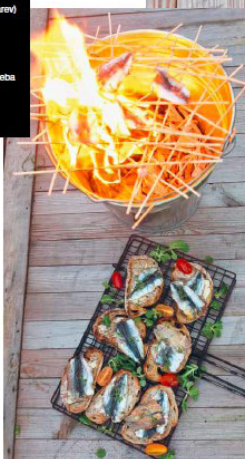
Sardinky zaklopte navlhčenou utěrkou, díky tomu se umrtní déle udrží kůr, a nechte vyudit. Bude to trvat asi 5 až 8 minut od chvíle, kdy z kyblé začne proudit hustý kůr.

Z citronové šťávy, oleje a medu vymíchejte dresink, nejlépe vám to půjde, když vše šoupnete do uzavratelné sklenice a protřepete. Polníček těsně před servírováním promíchejte s nakrájenými rajčaty a hotovým dresinkem.

Plátky chleba opečte z obou stran na suché pánvi nebo grilu. Měly by být hezky dokřupava. Poté je potřete máslem, přidejte vyzužený sardinky, pár kapek citronu a sntky řeřichy. Jídlo doplňte polníčkovým salátem a jděte do toho.



Na sardinky (6 malých porcí)
- asi 10 ks malých sardinek
- sůl a čerstvé umletý pepř
- asi 6 velký hrstí dřevní štěpky na uzení (můžete je šlepnout z dubu, třesné nebo třeba jabloně, seženete ji v hobby marketu)
Na sáňat
- 2 až 3 hrstí polníčku
- asi 1 lžice citronové šťávy
- hrst cherty majoné (přesně mák barový)
- 2 lžice rostlinného oleje
- půl lžičky medu
- sůl a pepř
Na servírování
- asi 15 menších plátků bílého chleba nebo bagety
- asi 40 g másla
- hrstka čerstvé řeřichy
- citron (dle chuti)

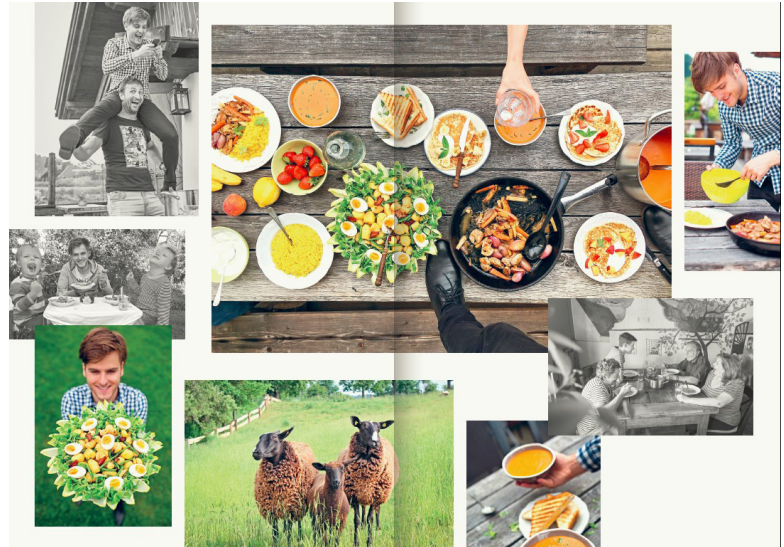


**Uzené sardinky
s opečeným chlebem
a polníčkovým salátem**

Obr. 14 – Škoda nevařit 2, ukázka sazby receptu



Obr. 15 – Škoda nevařit 2, Titulka



Obr. 16 – Škoda nevařit 2, ukázka grafické úpravy

„Zaujala mě svou strízlivostí a účelností, což u českých kuchařek rozhodně nebývá běžné. Formát, použitý papír, typografie i fotografie jsou v knize v příjemném souladu. Recepty jsou přehledné, seznam ingrediencí je jasně oddělený od strukturovaného postupu, fotografie působí atraktivně, a přesto věrohodně. Ocenil jsem také praktické detaily, jako je plastový přebal, který chrání knihu při vaření, nažloutlý papír, jenž se neleskne, nebo typ vazby, která dobře drží otevřená.“ Filip Blažek, Unie grafického designu (Nejkrásnější kniha roku 2016 © 2020)

Právě plastový přebal a odhalený hřbet knihy je pojící prvek mezi první a druhou kuchařkou. Autoři grafické úpravy velmi originálně pracují s fotografickými kompozicemi. Na dvoustraně je vždy více fotografií, některé i černobílé.

Petr Bosák A Robert Jansa tedy Studio 20YY Designers v minulosti pracovalo například pro Galerii Rudolfinum, Národní galerii, Cenu Jindřicha Chalupického a jsou i autoři vizuálního stylu své alma mater – Akademie výtvarných umění v Praze. (Lidovky © 2020)



Obr. 17 – Škoda nevařit 2, ukázka sazby receptu



Obr. 18 – Škoda nevařit 2, ukázka sazby receptu

Bjukitchen

Grafická úprava: Zuzana Lednická, Studio Najbrt

Písma: Organon, Graphik

Fotografie: Kubo Křížo

Autor: Bára Karpíšková

Rok vydání: 2015

Počet stran: 386

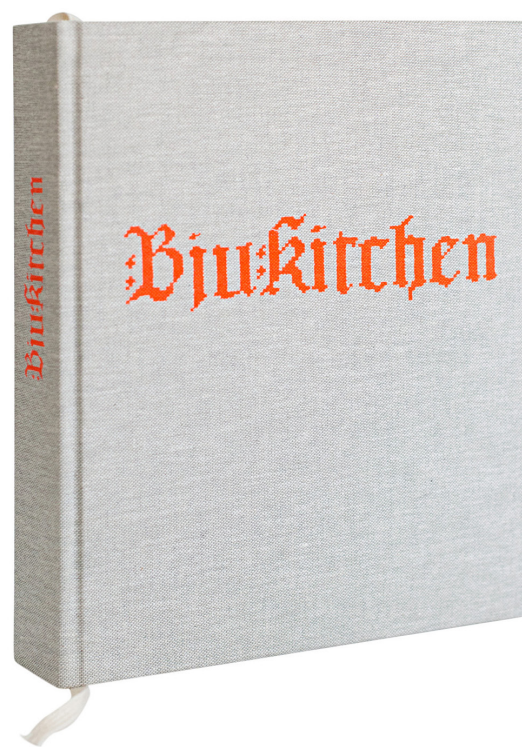
Nakladatelství: Bjukitchen, s.r.o.

Cena: 650,-

Bára Karpíšková vydala svou první velkolepou kuchařku v roce 2016. O grafickou úpravu se postaralo studio Najbrt, které má v portfoliu i většinu vizuálních stylů úspěšných restaurací jejího manžela.



Obr. 19 – Bjukitchen, přebal knihy



Obr. 20 – Bjukitchen, plátěný potah knihy s ražbou

„Bára Karpíšková alias Bjukitchen žije v kulinářském editorialeu lifestylového časopisu. Žije tam s Tomášem Karpíškem, majitelem restaurací Ambiente, a žije se jim tam idylicky, protože logo její kuchařky inspirovaly nad plotnou pověšené dečky a zástěry s vyšívanými motivačně-ochrannými hesly jako „Kde se dobře vaří, tam se dobře daří“ a „An Gottes Segen ist alles gelegen“. Jelikož Bára nevaří na peci a nenosí pět spodniček, do současnosti logo přivádí reflexní oranžová často vídaná v Karpíškových šatníku. Takové logo by tkaničkami ze svých Flyknit najků vyšila nová, svobodomyšlná hospodyňka, která miluje práci v kuchyni, protože vařit pro svoji rodinu a blízké je pro ni zábava, a ne dřina. A takové logo taky patří jedině na plátěnou vazbu jakou mívají „Sandtnerky“. Jako by veselá, nezávislá Sandtnerka žila dneska, nakupovala na Jiřáku na trhu a místo másla řešila všechno granolou (dejte jí tam aspoň 200 instagramů!). Druhé logo je Brambora. Štěně, které během ročního focení kuchařky vyrůstalo a do všeho strkalo nos. Vznikla tak parafráze na Nipperu, psa poslouchajícího z fonografu „his master’s voice“ na značkách několika hudebních vydavatelství – zřejmý odkaz k faktu, že jídlo dneska nahrazuje umění. Odtud byl jen chlup k flipbooku na spodku stránek, kde Brambora vyrůstá společně s kytkou z vidličky. Uvnitř knihy pak na lomený font v logu navazuje písmo Organon Jana Pelíška a úprava slouží původní funkci kuchařky: nestylizované fotky přípravy ukazuje přehledně na dvojstranách, tak aby při vaření bylo potřeba otáčet jenom oves na plechu.“ (Studio Najbrt © 2020)



Obr. 21 – Bjukitchen, ukázka sazby receptu



Obr. 22 – Bjukitchen, ukázka grafické úpravy

Zmiňovaná reflexní oranžová je v knize poměrně velkého formátu vytištěna přímou pantoukou. Počet stran je na prvotinu poměrně rozsáhlý, fotkám i grafické úpravě je ponechán dostatek prostoru a na knize je poznat, že její vizuální stránka nebyla v ničem limitována. Jedinou drobnou nevýhodou se po distribuci v knihkupectví ukázal být bílý přebal a s ním související nutnost, aby knihy byly po jednom zabaleny do fólie, kterou většina knihkupců odmítala rozbalit. Čtenář si tak možná občas kupoval zajíce v pytli, ale rozhodně neudělal chybu.



Obr. 23 – Bjukitchen, flipbook

La Buchta

Grafická úprava: Kamila Petáková

Fotografie: Johana Pošová

Autor: Petra Frýdlová, Venny Hladík, Johana Pošová

Rok vydání: 2016

Počet stran: 208

Nakladatelství: Smartpress, s.r.o.

Cena: 499,-



Obr. 24 – La Buchta, knižní obálka

Petra Frýdlová pracuje jako food stylistka, Venny Hladík se věnuje produktovému a grafickému designu a Johana Pošová vystudovala uměleckou fotografii. Její umění vystavují galerie po celé Evropě. Trio autorů společně s Jitkou Rákosníkovou vytvářelo nejen recepty, ale podílelo se především na vizuální podobě této kuchařky. La Buchta má podtitul Cesta z jednoho těsta a ukazuje, že jediné těsto s pomocí pár obměn a triků může být základem mnoha úžasných dezertů.

„K designu kuchařské knihy nám byla inspirací doba počátku 20. století, kde důraz na základní potraviny byl především v kvalitě. Nechali jsme se inspirovat také grafickou strohostí publikací tehdejší doby, která dokonale zapadá do doby dnešní.“ (La Buchta © 2020)

Kuchařkou La Buchta v Čechách trochu předběhli svou dobu. Minimalistické světlé fotografie i grafická strohost totiž kuchařku po třech letech přivedly až na výprodejové pulty. Upřímně jsem od značky La Buchta a slibně vypadajícího webu čekala větší potenciál a propagaci. Podle průvodních propagačních článků slibovali pravidelné rozhovory, články o jídle i kvalitě potravin, vzniknul i e-shop s několika designovými předměty. Bohužel ale vše časem vyprchalo. To, co La Buchtě možná chybí po stránce marketingové, ale naprosto dohání vizuálně. To ale občas evidentně nestačí.



Obr. 25 – La Buchta, ukázka fotografií



Obr. 26 – La Buchta, ukázka sazby receptu

Slovegán

Grafická úprava: Hungry studio

Fotografie: Nikoleta Kováčová

Autorka: Nikoleta Kováčová

Rok vydání: 2019

Počet stran: 194

Nakladatelství: Moloko Ventures

Cena: 29,90 euro



Obr. 27 – Slovegán, ukázka plátěného potahu s ražbou

Slovegán je první slovenská veganská kuchařská kniha. A také nejúspěšnější knižní crowdfundingový projekt roku 2019. Původně měla autorka ambice na Startlab.sk otestovat zájem o kuchařku a dopředu prodat kolem tisíce kusů. Původní cíl se podařilo překonat 3,5násobně, celkem se vybralo přes 30 tisíc euro. Nikoleta bloguje pod jménem Surová dcerka. Její kuchařka obsahuje přes 70 tradičních slovenských receptů, všechny v netradiční veganské verzi ale s použitím vesměs snadno dostupných surovin.



Obr. 28 – Slovegán, sazba receptu



Obr. 29 – Slovegán, sazba receptu

Na grafické úpravě pracovalo bratislavské studio Hungry. Vizuál obálky je inspirován tradičním slovenským modrotiskem.

Díky dostatku finančních prostředků nemusela autorka dělat ústupky při výrobě materiálů. Obálka knihy je potažená plátnem a kniha samotná je vytištěna na papír značky Fedrigoni, mimo jiné, protože je vyrobený s ohledem na životní prostředí a vlastní FSC certifikát.

(Slovegán © 2020)



Obr. 30 – Slovegán, detail

Italská kuchařka

Grafická úprava: Jan Kulich

Fotografie: Marek Bartoš

Autor: Riccardo Lucque

Rok vydání: 2018

Počet stran: 304

Nakladatelství: Sevruga, s. r. o.

Cena: 499,-



Obr. 31 – Italská, přední a zadní obálka



Obr. 32 – Italská, ukázka sazby knihy



Obr. 33 – Italská, sazba receptu

Italská kuchařka je titul, který sice vyšel v nakladatelství Sevruga Zdeňka Polreicha, jejím autorem je ale známý kuchař Riccardo Lucque.

„Riccardo Lucque řadě lidí není třeba představovat, ale kdo by ho náhodou neznal, tak je to především velmi zkušený restaurátér a vynikající šéfkuchař s milou italskou povahou, který se usadil v Praze a vytvořil tu malé italské impérium. (Jan Kulich © 2020)

Kniha je sice kuchařkou, ale třetina z ní zpracovává Riccardovu životní dráhu, kterou doprovází krásné dokumentární fotografie z jeho rodného kraje Marche.“ (Jan Kulich © 2020)



Obr. 34 – Italská, sazba receptu

6.2 ZAMĚŘENÍ KUCHAŘEK

Jaké jsou oblíbené žánry kuchařek a jaká témata letí? Zdá se, že tradiční české kuchyni už odzvonilo. Svíčkovou dělá stejně nejlepší vaše babička a pokud chcete recept na svatomartinskou husu, stačí si v listopadu koupit jeden z deseti časopisů o vaření a v každém najdete podrobně popsany recept.

Slavní kuchaři

Už pár let se ale na vrcholu drží kuchařky slavných profesionálů. Roman Vaněk a Pražský kulinární institut každý rok přichází s novým titulem. Věnují se snadným a rychlým receptům i klenotům české a moravské kuchyně.

Zdeněk Polreich si dokonce založil své vlastní nakladatelství (Sevruga) a kromě vlastních kuchařek vydává knihy i jiným úspěšným šéfkuchařům.

A pokud vás láká cukrařina, můžete si koupit knížku třeba od slavného Josefa Maršálka.



Obr. 35–38 – Zdeněk Polreich, vydané kuchařky



Obr. 39–42 – Roman Vaněk, vydané kuchařky

Televizní osobnosti

Vedle slavných kuchařů tu jsou možná trochu uměle vytvořené televizní kuchařské celebrity.

Před lety měla svůj pořad v české televizi Dita Pecháčková, letos jí vyšla už třetí kuchařka, tentokrát s recepty pro děti.

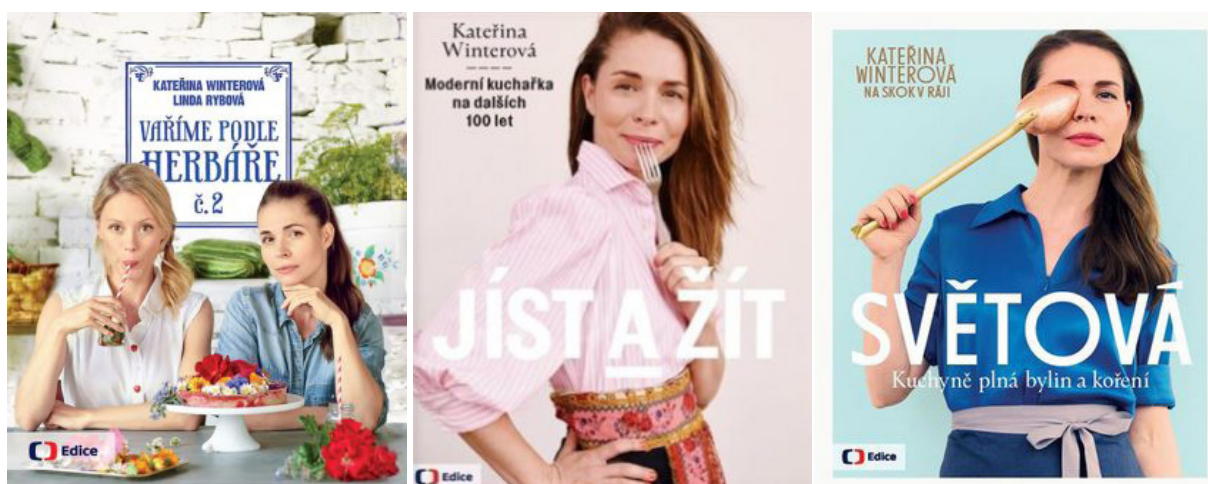
Ve výlohách se stále ještě drží i Karolína Kamberská, její televizní show už ale byla přesunuta pouze na sociální sítě a weby klientů, jejichž suroviny při vaření používá.

Novinkou byla v loňském roce kuchařka Upgrade vítězky soutěže Master Chef Kristíny Nemčkové. Zpracovává tradiční české a slovenské recepty, moderně i tradičně.

A pak je tu herbář herečky Kateřiny Winterové. Tento pořad z produkce české televize je tu už od roku 2013. Nejprve Kateřina vařila spolu s herečkou Lindou Rybovou, dneska už je na to sama, ale úspěšné kuchařky stále pravidelně vydává. V roce 2019 to byla Světová kuchyně plná bylin a koření.



Obr. 43–45 – Dita P, vydané kuchařky



Obr. 46–48 – Kateřina Winterová, vydané kuchařky

Blogerské kuchařky

A k celebritám do třetice, ale tentokrát trošku novodobě. Několik influencerů, kteří píšou úspěšné foodblogy a mají desítky tisíc sledujících na Instagramu si (správně) spočítalo, že je možná dobrým nápadem napsat i kuchařku.

Průkopnicemi z tohoto odvětví byly v roce 2014 Markéta Pavleje (alias Kitchenette) a její Rok v kuchyni a Veronika Kokešová (Menu domů od Koko). Výhodou blogerek je, že často zastanou kompletní produkční práci na kuchařce, kterou má jinak na starost mnohočetný tým. Kuchařku si samy napíší, uvaří, nafotí, samy si jí zvládnou udělat i pořádnou reklamu. To, co je ale úspěšné na sociálních sítích, nemusí vždy působit fantasticky i na tištěném papíře. Krkolonné skládání vět, neprofesionální fotografie i neoriginálnost receptů jsou bohužel u blogerských kuchařek poměrně častými jevy. (Srovnání knih foodblogerek © 2020)

Zmínit musím například Kateřinu Saint Germain (My Cooking Diary) a její Měsíc s Kačí, kterému opět vyšel už druhý díl. Kateřina je snad jediná autorka, která knihu nemá na absolutně žádném fyzickém místě k nahlédnutí. Přesto první náklad 15 tisíc kusů prodala naprosto bez problémů a od té doby dotiskovala několikrát.



Obr. 49–52 – Blogerské kuchařky, ukázka titulních stran

Inspirovala se jí třeba Ivana Jindřichová (Cat and Cook), té také nedávno vyšel už druhý díl úspěšné kuchařky.

Slávu na sociálních sítích si vysloužila i Kamila Rundusová (Kamu), i když ta se řadí spíše mezi profesionály. Tahle barevná a rozesmátá kuchařka procestovala celý svět a z nasbíraných receptů natočila dva televizní pořady a napsala dvě kuchařky. Právě teď pracuje na té třetí.

Trochu jinak na to šli třeba Manželé v kuchyni Marika a Jirka Kučovi, ti si vzali na pomoc profesionální fotografy a celou knížku nafotili na film. Originální je jejich kuchařka také v tom, že v ní najdete spoustu bezpečných receptů.



Obr. 53–56 – Blogerské kuchařky, ukázka titulních stran

Blogerských kuchařek vyšlo opravdu mnoho, za rok 2019 bych jmenovala ještě Martina Legezu a jeho 12 měsíců v české kuchyni, nebo kuchařku a cestovatelský deník v jednom od manželů Lorencových, kteří píší blog Neplecha na plechu.

Všem foodbloggerům se také evidentně vyplácí kuchařky prodávat nejen v knihkupectvích (které si řeknou o polovinu ceny), ale také vybudovat si svůj e-shop.

Mezinárodní kuchyně

Některé trendy přecházejí desetiletí a to jsou samozřejmě i kuchařky světových kuchyní. Italská, francouzská, vietnamská či thajská, dále středovýchodní či středomořská. Vybrat si můžete opravdu téměř jakoukoliv kuchyni a najdete k ní kuchařku napsanou či přeloženou do českého jazyka.



Obr. 57–59 – Mezinárodní kuchyně, ukázka titulních stran

Tradiční jsou i kuchařky téměř historické, Kuchařku Umění francouzské kuchyně Julie Child (1. Vydání z roku 1961) nebo Domácí kuchařku Magdaleny Dobromily Rettigové (1. Vydání z roku 1845) ale i dnes koupíte v každém větším knihkupectví.

Konkrétní příprava

Pokud Vás baví jen určitá příprava potravin či surovina, na výběr je toho také dostatek. Na trhu jsou desítky grilovacích kuchařek i ty plné sladkého pečení. 100+1 receptů na smoothie, marmeládu či krémovou polévku? Ale ještě specifičtější kuchařky, třeba tvarůžková, rybí nebo zvěřinová. A nejen u nás ale především v zahraničí si můžete vybrat z množství knih o fermentaci a nakládání (nejen) zeleniny, o pečení z kvásku nebo o domácí výrobě sýrů...



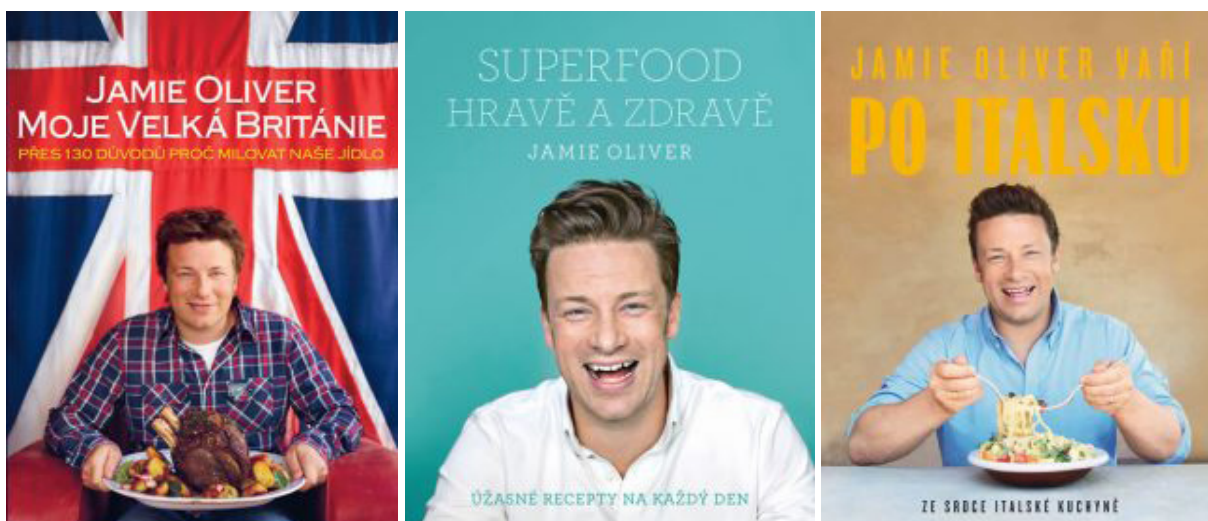
Obr. 60–63 – Sladká, kvásková, polévková, smoothie kuchařka

Zdravá výživa

A teď ta neúspěšnější kategorie, ta, která v žebříčcích prodejnosti předbíhá všechny ostatní. Nejvíc ze všeho totiž všichni chtějí jíst a hubnout! Přes osmdesát tisíc kusů se prodalo třeba knížek *Jíme zdravě s Fit recepty*, rekordy trhaly i knížky *Břicháče Toma*. A pak je tu paleo, low carb, vegan, bez lepku, nebo taky Cukrfree. Janina Černá patří vlastně také mezi foodblogery, ale zastupuje úspěšně i kategorii zdravá výživa, letos jí vyšla již třetí kniha, která zpracovává devět týdnů dlouhý program, jak se zbavit závislosti na cukru.



Obr. 64–67 – Jíme zdravě a Cukrfree, ukázka titulních stran



Obr. 68–70 – Jamie Oliver, vydané kuchařky

Zahraniční autoři

Na závěr pár kuchařek, které nejsou od českých autorů, v zahraničí ale byly tak úspěšné, že se (nejspíš) vyplatilo nakladatelům je přeložit i do češtiny. To je i u kuchařek poměrně drahá záležitost. Recepty se musí přeložit, grafik je musí znova vysázet, naštěstí fotografie se mohou použít stejné.

Slavné jsou u nás především knížky britského Jamieho Olivera, úspěch určité měly i rostlinné kuchařky Angličanky Elly Woodward (Deliciously Ella). Markéta Pavleje nedávno přeložila několik vegetariánských kuchařek slavných Green Kitchen stories.

A pokud by Vám nějaký titul chyběl, v pár pražských knihkupectvích, jako je například Oxford Bookshop nebo Book Therapy je na výběr řada titulů i v originále.



Obr. 71–74 – Deliciously Ella, vydané kuchařky

6.3 SNÍDAŇOVÉ KUČAŘKY

Trendy témat kuchařských knih je na našem trhu spousta, zdá se ale, že snídaňové kuchařky mezi ně příliš nepatří. Podařilo se mi najít jen asi šest českých titulů a tři zahraniční, (které se ale prodávají i u nás, dokonce u více knihkupců).

6.3.1 Přeložené

V roce 2018 vyšel v nakladatelství Omega titul Super snídaně, jako autor je uvedena Drees Koren. Slovart v roce 2016 vydal titul Snídaně s láskou, jejímž autorem je David Bez. V obou případech jde pouze o přeložené tituly, vydané původně v jiném jazyce.

6.3.2 Tuzemské

Od českých autorů vyšly v posledních pěti letech tři snídaňové kuchařky.

Bjukitchen Snídaně

Po vydání velkolepé kuchařky Bára Karpíšková napsala ještě menší brožovanou kuchařku se snídaňovými recepty. Graficky i koncepčně vychází z první knihy a text na zadní obálce čtenáře navnadí, že podobných sešitů možná v budoucnosti vyjde více. Na grafické úpravě opět pracovala Zuzana Lednická (Studio Najbrt).

„V odlehčené verzi s jedním miminkem navíc zůstal jen jeden řez jednoho písma a fotky civilnější, realističtější. Zmatek provázející narození dítěte sleduje i skákající kompozice textů různě levitujících na stránkách, jediná zbývající designová hravost.“ (Bjukitchen snídaně © 2020)



Obr. 75 – Bjukitchen, Snídaně

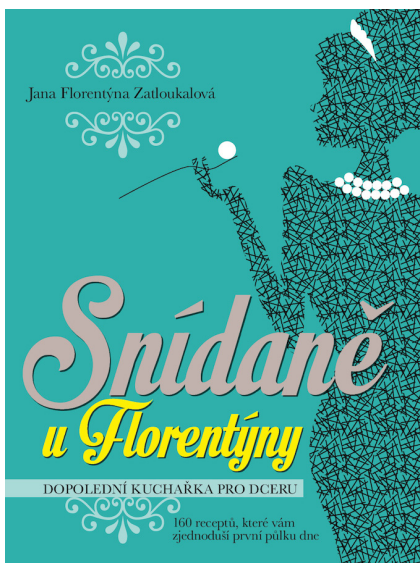


Obr. 76 – Bjukitchen, Snídaně

Snídaně u Florentíny

Další snídaňová kuchařka vznikla také v edici, Jana Florentýna Zatloukalová je autorka úspěšných kuchařek pro dceru. I ta snídaňová má podtitul – dopolední kuchařka pro dceru a jako její ekvivalent je tu i Večeře u Florentíny.

Florentýna se ale neomezuje pouze snídaněmi, ale i obědy do krabičky a recepty na celé dopoledne. Kuchařka byla vydána v roce 2014 a i když by šlo po grafické stránce leccos vylepšit, recepty jsou velmi podrobné a perfektně vysvětlené.



Obr. 77 – Snídaně u Florentíny, obálka



Obr. 78 – Snídaně u Florentíny, sazba receptu



Snídaně a svačiny

Posledním českým titulem jsou Snídaně z Edice Apetit, pod kterou kromě stejnojmenného časopisu vyšlo již kolem třiceti kuchařských knih. Na kuchaře pracoval tým autorů a vyšla v roce 2017.



Obr. 79 – Snídaně a svačiny



Obr. 80 – Snídaně a svačiny, sazba receptu



6.3.3 Zahraniční

Ve světě vyšlo titulů samozřejmě víc, uvádím zde ale ty, které se dají zakoupit u českých knihkupců, které jsou opravdu oblíbené, i když se dají sehnat pouze v anglickém jazyce.

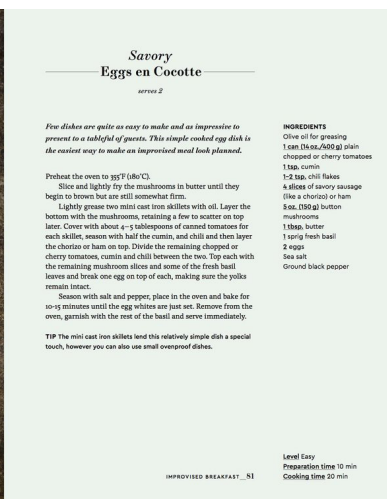
Stay for breakfast

Mezi můj nejoblíbenější snídaňový titul patří Stay for breakfast z německého nakladatelství Gestalten. Simone Hawlisch, autorka této kuchařky žije v Berlíně. Gestalten je německé (berlínské) nakladatelství, které přináší spoustu inspirace ke kreativnímu životnímu stylu. Snaží se měnit pohled a přístup k publikování knih a zlepšovat a obohacovat životy čtenářů. Jejich knihy se soustředí na estetickou hodnotu, kvalitní grafický design a krásné fotografie. Vydávají publikace v anglickém jazyce, z oblasti cestování, kultury, architektury i gastronomie. Stay for breakfast je kuchařka v duchu slow living, čtenář má chuť přenést se do poklidné atmosféry líných snídaní a vytvářet si stejnou atmosféru i u sebe doma, pro své blízké. Udělat si čas na snídani a pro sebe.

Grafická úprava čtenáře možná nijak neoslňuje, ale ani nenazlobí, ve své čistotě a jednoduchosti perfektně slouží svému účelu.



Obr. 81 – Stay for Breakfast

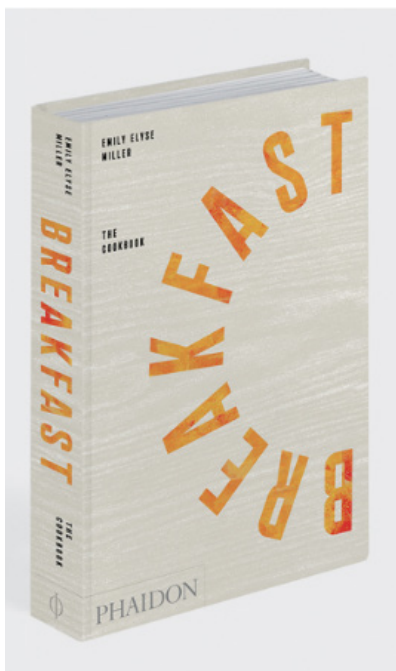


Obr. 82 – Stay for Breakfast, sazba receptu

Breakfast – The Cookbook

Dalším kuchařkovým titulem je poměrně rozsáhlá knížka od známého amerického nakladatelství Phaidon. Zabývají se výhradně výtvarnem, jejich tituly čítají rozsáhlou kolekci od designu, fotografii, přes architekturu až po módu a film. Publikovali také několik kuchařek, zejména ze světové kuchyně. Taková je i jejich snídaňová kuchařka, která přináší ty nejlepší

snídaňové recepty ze světa. Ať už jde o britské scones, mexické chilaquiles, nebo izraelskou shakshuku. Recepty jsou poměrně dlouhé a složité, tomu je uzpůsoben i velkolepý formát knihy. Její autorka Emily Elyse Miller žije v New Yorku a je zakladatelkou Breakfast club, uskupení, které pořádá různé akce a tour v rámci snídaňových rituálů.



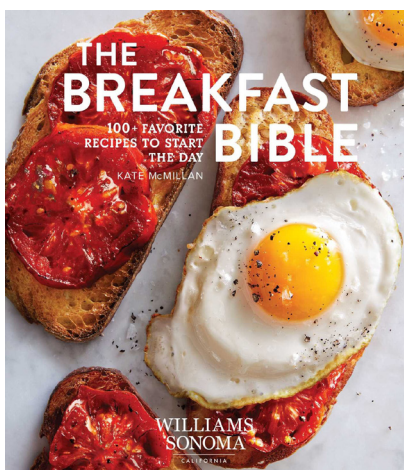
Obr. 84 – Phaidon, Breakfast



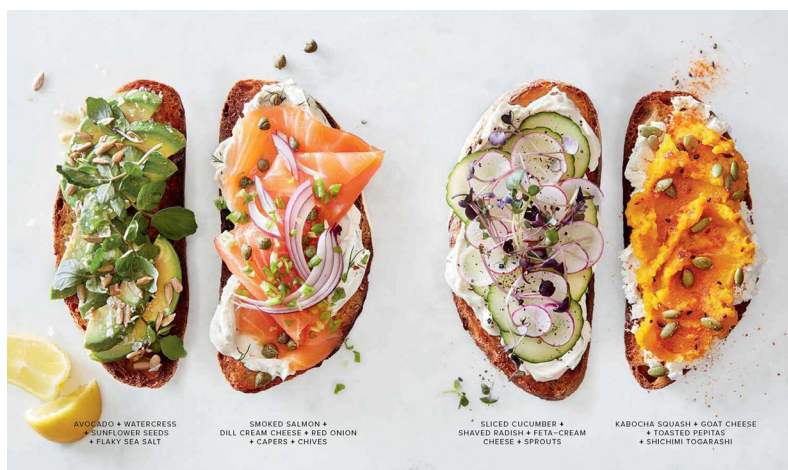
Obr. 85 – Phaidon, Breakfast, sazba receptu

The Breakfast Bible

Posledním zahraničním titulem je snídaňová bible od Kate McMillan. Tento titul sází především na jednoduché a rychlé pokrmy, tomu odpovídají i fotografie a design. Nenadchne ani neurazí, ničím nevyniká. Přesto má, nejen na Amazonu velmi dobré hodnocení.



Obr. 86 – The Breakfast Bible



Obr. 87 – The Breakfast Bible, ukázka grafické úpravy knihy

ZÁVĚR

Gastronomické trendy i knižní trh se neustále mění. A i když se zdá, že je trh s kuchařkami přesycený, z úvodních slov docenta Martina France vyplývá, že pro nás Čechy, bylo jídlo vždycky důležité. Při svém zahraničním studijním pobytu v polských Katowicích, jsem byla šokovaná, jak někomu může být jídlo tak moc jedno. Nechci kritizovat polskou společnost ani gastronomii či kvalitu potravin. Uvědomila jsem si, díky tomu, jak je pro nás Čechy důležité se o jídle nejen bavit ale i ho sdílet s přáteli. Konverzace o jídle, jsou častější než ty o počasí a svou roli hrálo i v nedávné karanténě. Všichni řešili, kdy si můžou jít nakoupit, zásobování základními potravinami a nakonec nedostatek droždí, protože Češi se rozhodli krizi řešit pečením. A kdo v karanténě neupekl chleba, jakoby nebyl.

A tak doufám, že má práce o vydávání kuchařek bude přínosem nejen pro budoucí autory kuchařek, ty stávající, ale i nadšené čtenáře.

II PRAKTICKÁ ČÁST

ÚVOD

Proč právě kuchařky? Blog o jídle jsme si s Lucií založily v roce 2013. Společně jsme vařily a vymýšlely recepty, já dělala styling, ona fotografie. Byl to jen koníček, který nám postupně přinášel především spoustu skvělých přátel. Časem nám začalo docházet, že bychom rády své snažení posunuly na profesionální úroveň. První zakázky na focení jídla jsme měli okolo roku 2015. V roce 2017 pak přišla první kuchařka. Tehdy jsem ještě jen snila o tom, moct jí jednou i graficky upravit...

Časem se z koníčku vyklubalo zaměstnání, k dnešnímu dni jsem se podílela na přípravě asi deseti kuchařských a gastronomických knih, ať už jako stylistka, nebo grafický designér. Udělala jsem spoustu chyb, ale také jsem se toho dost i naučila. Ať už o komunikaci, cenotvorbě, časové náročnosti přípravy, či gramatice a českém jazyce.

Ke své praktické práci jsem se rozhodla přistupovat trochu odlišným a nekonvenčním způsobem. A vlastně i nekomerčním. Chtěla jsem udělat kuchařku, jaká tady ještě nebyla.

7 AUTORSKÁ KUCHAŘKA

„Snídani sněž celou, o oběd se poděl s přítelem a večeri přenech nepříteli.“

První impulz k výběru tématu přišel na jaře 2019. Rozhodly jsme se s Lucií dokončit svou snídaňovou kuchařku. Nápad jsme nosily v hlavě už několik let, jen nikdy nebyla vhodná doba na jeho zrealizování. Nejdřív jsme nebyly odborně připravené my, poté byl poměrně přesycený trh. Rozhodly jsme se vytvořit snídaňovou kuchařku jako mou diplomovou práci, ale i pro sebe, pro radost.

7.1 SNÍDAŇOVÁ

Při prvních setkání jsme společně vytvořily moodboard nápadů na to, co by naše kuchařka měla obsahovat a jak by měla vypadat. Už několik let sdílíme nápady představy na její podobu a proto pro nás nebylo těžké je i sepsat.



Obr. 88 – Myšlenková mapa

Na základě moodboardu jsme pak sepsaly seznam asi 30–40 receptů rozdělených do osmi kapitol. Snídaňová jídla jsme chtěly vytvářet komplexní, skládající se vždy z více složek, ne pouze recept na palačinky či míchaná vejíčka.

Naše snídaňová kuchařka měla mít tyto kapitoly.

1. Vafle, lívance, palačinky
2. Skleničky a misky (Kaše, granola, jogurty, pudinky)
3. Vejce
4. Nápoje
5. Upečeno
6. Ze světa
7. Spolu (recepty pro více lidí nebo s našimi kamarády)
8. Omáčky

Konkrétní recepty neuvádím, pro případ že se třeba stejně jednoho dne rozhodneme tuto kuchařku nakonec vydat. :)



Obr. 89, 90 – Pohanková kaše s ovocem, zkušební fotografie

Rovnou jsme se během léta pustily i do focení prvních receptů s tím, že první fotografie třeba vůbec nepoužijeme. Šlo nám o nastavení si nějaké atmosféry fotografií, hledání stylu v kterém se kuchařka ponese.

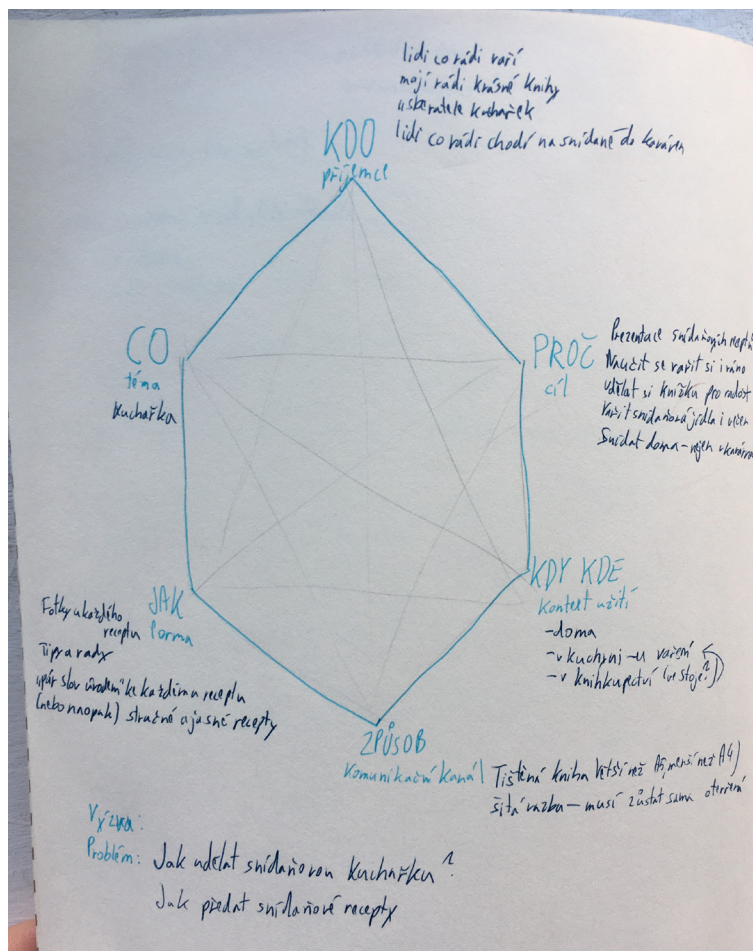
Zároveň jsem potřebovala mít první fotografie pro první grafické návrhy a zkoušky sazby. Sepsala jsem si i první recepty, včetně vyprávění a příběhů k jednotlivým receptům i kapitolám. Hledala jsem styl kuchařky i po té literární stránce, přemýšlely jsme, jestli budou recepty víc osobní a vyprávěcí, nebo spíše minimalisticky a stroze napsané. To vše pak ovlivňuje nejen formát knihy, ale i prostor pro grafickou úpravu knihy, případné ilustrace...



Obr. 91–95 – Shakshouka, omeleta, zkušební fotografie

7.2 JAK UDĚLAT SNÍDAŇOVOU KUCHAŘKU

Podle metody kterou jsem se naučila při Erasmu v Katowicích, jsem si pro projekt kuchařky, vytvořila hexagram, pomocí kterého jsem si lépe určila formu kuchařky.



Obr. 96 – Hexagram

CO (téma)

–snídaňová kuchařka

KDO (příjemce)

- lidé co rádi vaří
- lidé co mají rádi krásné knihy
- sběratelé kuchařek
- lidé co chodí na snídani do kaváren
- spíše pro ženy (od 18, 20? Touha po hezkých snídaních)

PROČ (cíl)

- prezentace snídaňových receptů
- naučit se vařit si i ráno
- vařit snídaňová jídla i večer
- snídat doma (nejen v kavárnách)
- nesnídat v rychlosti
- užít si snídani

JAK (forma)

- fotky u každého receptu
- tipy a rady
- pár slov úvodem ke každému receptu
- nebo naopak, jen stručně a jasně, bez zbytečného povídání
- čitelné písmo, dostatečná velikost
- rychlá a přehledná (dobrý obsah, rejstříky..)

KDY, KDE (kontext užití)

- doma
- v kuchyni, u vaření (ve stoje)
- v knihkupectví (ve stoje, s taškou na rameni..)

ZPŮSOB (komunikační kanál)

- tištěná kniha
- formát větší než A5, menší než A4 (moc velká zabírá místo na pracovní ploše)
- silná gramáž papíru (přežije polití vodou)
- šitá vazba – musí zůstat sama otevřená

Tyto zásady mi pomohli nejen uvědomit si jaký by měla mít kniha formát či vazbu, ale také že bych měla koncepci kuchařky něčím odlišit, udělat ji něčím originální, zábavnou, svou.

Uvědomila jsem si že nemám omezení skutečných zadavatelů.

Například, že se rozsahem a počtem stran můžu roztáhnout a nelimitovat se jednou dvoustranou na recept.

Přemýšlela jsem nad tím jak udělat klasické téma, ne klasickou formou. Definovala jsem si cílovou skupinu své kuchařky, pro koho je, čím pro ně bude nová, jiná. Uvažovala jsem i nad fotografiemi, v čem budou jiné a nové.

Sepsala jsem si několik nápadů na formu, odlišení, nad bonusovou hodnotou kuchařky. Navrhovala jsem odvážnější typografii a její propojení s fotkami. Přemýšlela jsem nad stylingem, jestli se ho snažit mít perfektní, či naprosto uvěřitelný. Jídlo fotit už rozjezené... Přemýšlely jsme o natáčení instruktážních videí k receptům či začlenění pohybu do statických fotografií (například nalévání mléka do čaje) a evokování pocitu že fotka žije a snídaň se skutečně jí. Uvažovaly jsme o začlenění dalších osob do fotografií i témat kuchařky, o snídaňových atmosférách. Líbila se nám idea fotit nejen výsledný pokrm, ale i interiér, atmosféru rána, hru světla. Dokonce jsme kontaktovaly kamarádku, která navrhuje doplňky do domácnosti a kuchyně. Naše kuchařka by tak mohla být trochu i lookbookem jejích polštářů, plakátů, ubrusů a keramiky...

Pro všechny tyto koncepty, bych ale nebyla pouze grafik/sazeč kuchařky, ale také autor receptů, stylista, dekorstylista, editor receptů a možná bych si tak na sebe nabrala příliš velké sousto. Náš rukopis a styl navíc není nijak extra čitelný, děláme relativně klasicky hipstersky líbivé věci s atmosférou, došlo mi že se musíme v něčem posunout dál.

Nakonec nás napadlo fotit nejen různé snídaň s různými lidmi, ale také na různých místech. Snídaň v různé dny a v jiných domovech, pod stanem, na chalupě, dlouhé víkendové snídaň i ty rychlé ve všední dny. Protože Lucie má s dokumentární fotografií již zkušenosti a baví ji fotit nejen inscenované zátiší, došlo nám, že tohle je pro nás cesta jak udělat snídaňovou kuchařku jinak.

Své odpovědi v hexagramu jsem tedy trochu upravila:

CO (téma) Snídaňová kuchařka jaká tady ještě není

PROČ (cíl) Udělat novou / jinou snídaňovou kuchařku

JAK (forma) Něco mezi kuchařkou a fotografickým dokumentem

KDY, KDE (kontext užití) –doma v křesle

ZPŮSOB (komunikační kanál) –šitá vazba – musí zůstat sama otevřená, natíraný papír? – lepší tisková kvalita fotografií

7.3 KUCHARKA / DOKUMENT

Naším záměrem byla kniha na pomezí reálné kuchařky a fotografické publikace. Rozhodly jsme se navštívit několik domácností, nafotit kdo co snídá a jak to u něj vypadá.

Vhled do cizích životů, domácností a talířů.

Kdo pije černý čaj s citrónem, kdo snídá ovesnou kaši a kdo si nedá vůbec nic?

Jak to vypadá u sousedky na vesnici, u kamarádů v Praze či u rodičů na chatě?

Strukturu kuchařky jsme rozšířily nejen o recepty a fotografie pokrmů, ale také fotografie interiérů a kuchyní a útržky rozhovorů nejen o snídaních. Abychom nesklouzly k unylosti, snažily jsme se obsáhnout pestrou směsicí lidí a domácností. Velmi snadno bychom mohly oslovit své kamarády, svou sociální bublinu. Mladé lidi okolo 30, pro které je jídlo vášeň a i domovy mají zařízené v podobném stylu...

Chtěly jsme fotit u sousedky na vesnici, u rodičů na chatě, mít v kuchařce triviální recepty na ovesnou kaši (těch je v ní dokonce několik) nebo na míchaná vajíčka (na ta konkrétně, existují také desítky postupů).

Během focení si Lucie nahrávala některé rozhovory, ať je pak můžeme zapsat autenticky, některé jsou pouze převyprávěné. Kamarádi nám diktovali své recepty, i když od původního záměru napsat je přesně podle jejich vyprávění jsem nakonec kvůli velké odlišnosti upustila.

Přišla i poslední úprava mého hexagramu a má otázka.

Jak udělat snídaňovou kuchařku jako tady ještě nebyla?

CO (téma) Snídaňová kuchařka

KDO (příjemce) Studenti uměleckých škol, návštěvníci specializovaných knihkupectví

PROČ (cíl) Udělat novou (jinou!) snídaňovou kuchařku

JAK (forma) Kniha na pomezí kuchařky a fotografického dokumentu

KDY, KDE (kontext užití)

–mimo domov – knihkupectví, obchod, galerie, kavárna, knihovna

–doma (v kuchyni – ve stoje)

ZPŮSOB (komunikační kanál)

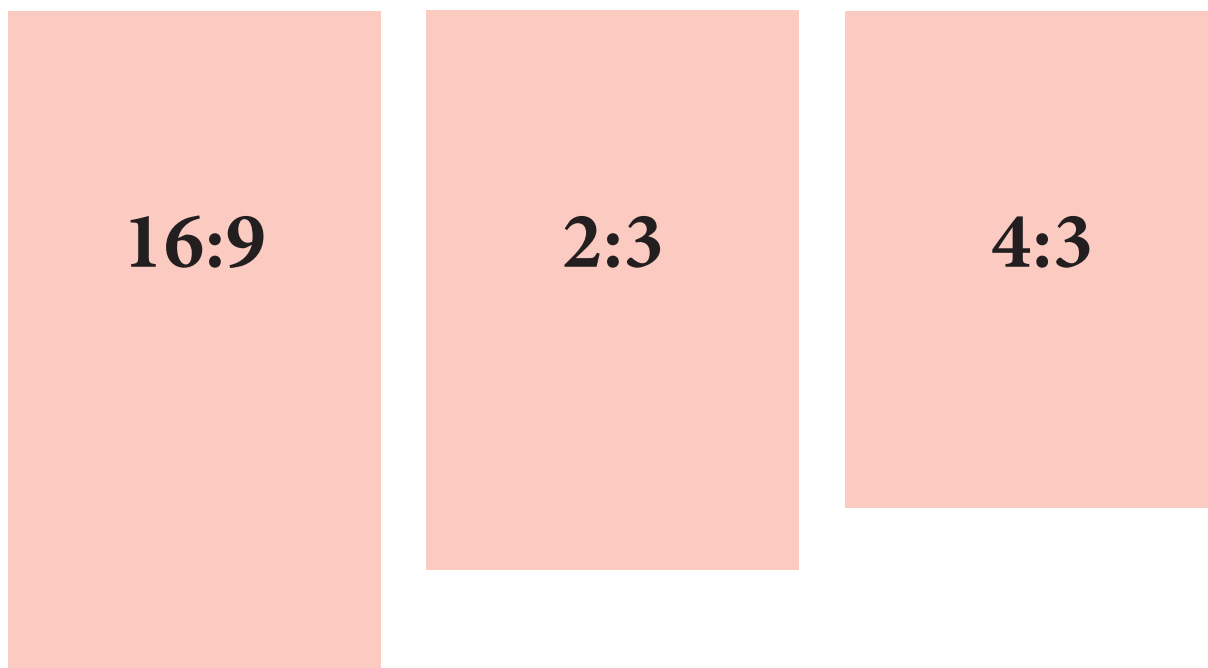
– šitá vazba – musí zůstat sama otevřená

–natíraný papír – lepší tisková kvalita fotografií?

–výrazné číslice – zápis času

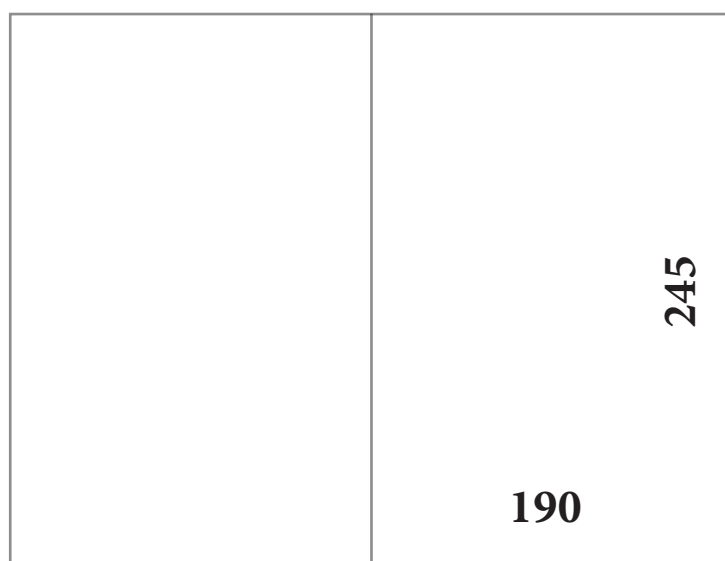
Formát knihy

Na základě těchto informací jsem začala určovat formát kuchařky, tak aby byl ekonomický a ekologický i při digitálním tisku na menší formát. Při volbě formátu jsem zohledňovala i formát fotografií s kterými budu v knize pracovat. Někteří fotografové pracují s formátem 16:9, někteří s 4:3, a jiní 2:3. Každý formát je pak jinak dlouhý a pokud chci mít fotografie až na spád, musím je případně více ořezávat. Lucie většinou fotí na formát 2:3.



Obr. 97 – Rozměry fotografií

Nakonec jsem se rozhodla pro formát 190x245, aby docházelo k minimálnímu ořezu fotografií, i když i s tím jde v procesu fotografování případně počítat.

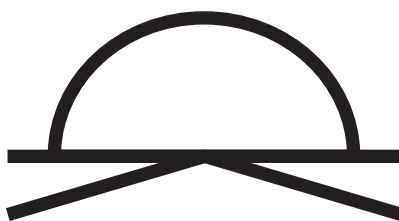


Obr. 98 – Formát knihy

Název

Nevymýšlela jsem název pouze jedné snídaňové kuchařky, abych koncept upevnila, přemýšlela jsem spíš nad názvem edice, v rámci které by mohlo vycházet více knih. Nejen snídaňový dokument, ale i obědový, nebo večerový...

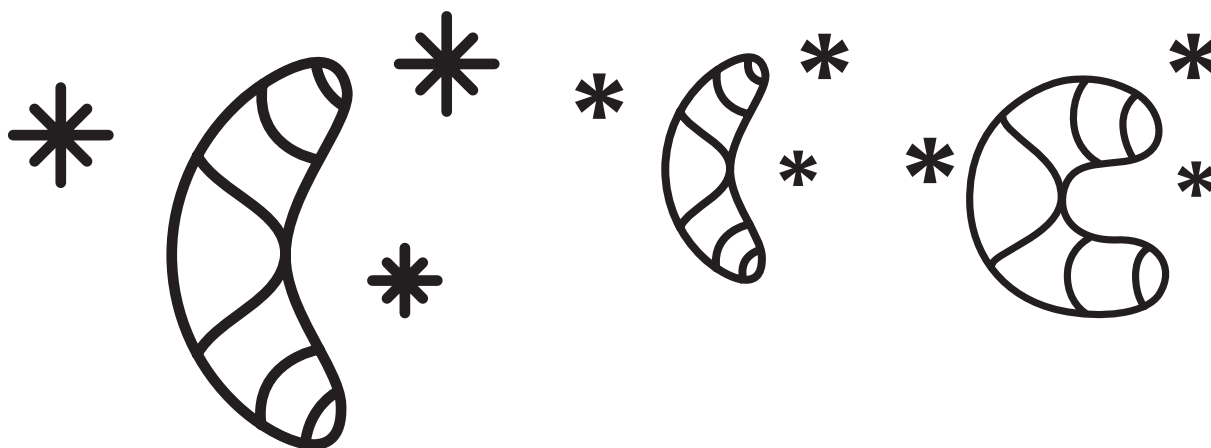
Hrála jsem si s myšlenkami svítání, času a světla. Nápady na název edice byli například: Sním, Tempus, Lumen, Chronus / Chrono, Momenty, Návštěvy, Okamžiky, Paprsky, Solární, Cyklus, Až vyjde slunce, Od východu k západu, Klekání. Nápady na název pouze jedné knihy třeba: Úsvit, Svítání, Soumrak, Slunovrat, Jitro, Z rána. Zaznamenávala jsem si pro inspiraci poetická slovní spojení z literárních děl, jako například: Byl to skřivan, V pravé poledne, Až vyjde měsíc, Díky za každé nové ráno, Dřív než kohout zakokrhá. Inspiraci východem slunce jsem zaznamenávala i do prvních návrhů značky edice.



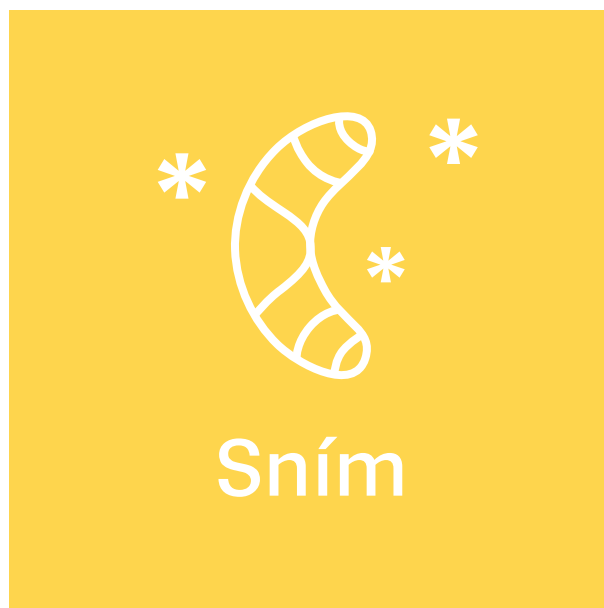
Obr. 99 – Návrhy značky

Název edice i knihy jsem pak uzavřela na jednoduchém: SNÍM.

Navrhla jsem si i malou značku pro svou edici Sním, znázorňující rohlíček a hvězdy. Rohlíček jsem několikrát upravovala a překreslovala, měnila styl hvězd...



Obr. 100 – Návrhy značky edice



Obr. 101 – Finální značka edice

Ve snídaňové kuchařce jsem se rozhodla zaznamenávat pouze dopolední jídla a uvádět vždy čas v který fotografovaná osoba snídá. V mé kuchařce jsou tedy jídla od pěti hodin ráno, do jedenácti hodin dopoledne. S nadějí na případné pokračování, jsem si definovala barevnost nejen první knihy, ale i dalších dvou. Barevnost jsem několikrát změnila a upravovala. Šlo mi o to aby evokovala ráno, poledne a večer, aby byl jasný rozdíl mezi svítáním a soumrakem.



Obr. 102 – Barevnost edice

Výběr písma

Při výběru fontů s kterými budu v knize pracovat, jsem se tedy zaměřovala nejen na kresbu písmen abecedy, ale i na to jak vypadají číslice. Zkoušela jsem nejen různé grotesky ale i anti-kvy, ze začátku jsem tíhla k spíše tradičním serifovým písmům. Později jsem se snažila najít víc moderní font který u líbivých fotek zkušeného čtenáře třeba i překvapí.

Nakonec jsem vybrala písmo Vegan Sans, které fungovalo v předimenzovaných nadpisech, i v malých velikostech při psaní receptů. Vegan Sans je z písmolijmy Superior Type Vojtěcha Říhy. Superior Type v minulosti získalo několik nominací na Czech Grand Design, ocenění dostali i za písmo Kunda Book které jsem měla v jednom z prvních návrhů.



Obr. 103, 104 – První návrhy sazby



Obr. 105, 106 – Další z prvních návrhů sazby

Odlišný přístup

Celý proces práce na mé diplomkové kuchařce, byl o velkém vystoupení z mé komfortní zóny, jít mimo své zajeté představy o tom jak by sazba receptů měla vypadat. Mít naprosto odlišný přístup, který bude respektovat navrhnutý koncept.

Chtěla jsem si se sazbou hrát, překvapit, nedržet se tolik zpátky, udělat něco co není prvoplánové a očekávané. Užít si to, že nemám zadavatele, i když pak narážím na názor a představy sama sebe, takže jít vlastně sama proti sobě. Posouvat své hranice a zkoušet kam až můžu zajít. Nesklouzávat k prvoplánové líbivosti a romantičnosti, ať už layoutem nebo stylem fotografií. Pro náhodného čtenáře je možná kuchařka stále příliš tradiční, pro mě to ale i přesto byla veliká cesta vystupování ze své komfortní zóny. Nakladatel či zadavatel práce mě často nutí snížit sazbu kuchařky na co nejmenší počet stran a ušetřit tak náklady za výrobu a tisk. Já mám ale ráda v kuchařkách i ty atmosférové dvoustrany, které slouží jako pauza mezi kapitolami nebo recepty. Ve své kuchařce jsem to v podstatě otočila a recepty jsou možná spíš pauza mezi atmosférami.

Zároveň jsem se rozhodla kuchařku osekát o všechny zbytečné líbivé prvky. Zbavila jsem se tradičního kulaťoučkého serifového písma, i všech dalších zbytečných informací. V prvních návrzích jsem používala tenké linky, jako grafický prvek který rozdělí dva sloupce textu či uvede záhlaví, ale časem mi došla jeho postradatelnost. Stejně jako nadpisů „Suroviny“ či „Postup, protože čtenář receptu ze seznamu ingrediencí a vět popisujících přípravu receptu, sám dokáže logicky odvodit o co se jedná.

Při sazbě receptů jsem se ze zkušenosti zaměřila na čtenáře tak, aby byl seznam ingrediencí přehledný a na první pohled čitelný. Odrážky či body nebyly potřeba, protože ingredience byly popsány stručně a počet řádků byl stejný jako počet surovin. Množství a gramáž surovin jsem ale zvýraznila silnějším řezem písma. Nastavila jsem si hranice, principy a pravidla, kam zahrnovat text a fotky, u fotek konkrétně ještě několik velikostí v kterých je v kuchařce používám. To vše pak kombinuji v průběhu celé kuchařky, některé dvoustrany jsou podobné, či přímo stejné, snažím se ale čtenáře překvapit, aby nevěděl jakou dvoustranu v příběhu má nyní čekat. Občas používám kontakt fotky a textu či hrany stránky, ale obecně mi vyhovuje mít při práci nějakou logiku, pravidla, mřížku. Věci které dodržuji a mají svůj řád.

Fotografie si barevně upravovala především jejich autorka Lucie a já je pak jen podle potřeby případně lehce zesvětlila. Dohodly jsme se ale, že nebudeme jídlo barevně vytahovat a zvýrazňovat, protože přeci jenom jde spíš o dokumentární fotografii. Také úhly či zátiší na fotografiích, nejsou vždy perfektně vyrovnaná, s ohledem na realistickou dokumentaci situace a prostředí.

Výběr fotografií

Pomocí sazby fotek a textů jsem také znovu konstruovala průběh snídaně. Snažila se výběrem fotek dát stranám kuchařky nějakou dynamiku, v úvodu příběhu uvést čtenáře do situace fotografiemi z přípravy pokrmu, pak teprve na další dvoustranu umístit recept a fotku jídla a před dalším příběhem ještě několik stran pro vstřebání atmosféry. To vše případně proložit několika stranami o atmosféře interiéru a povaze osob které jsme pro kuchařku fotografovaly.

Fotografka Lucie dělala samozřejmě první výběr sama, pak to ale nechala na mě. Výběr jsme spolu pak konzultovaly až když jsem měla celý příběh vysázený.

Nejprve jsem vždy vybírala fotku pro úvodní dvoustranu, snažila jsem se vybírat neutrální fotky prostředí nebo jídla, fotografie které znázorňují spíše ruce než obličeje snídajících osob. Protože o tom Lucie věděla dopředu, vždy mi kromě fotek na výšku vyfotila i několik širších fotografií, které by pro úvod mohly být vhodné.



Obr. 108–111 – Ukázka fotografií © Lucie Fenclová, 2020

V dalším kole jsem vybírala fotky čistě pocitově, jak mě zaujali, jaké se mi líbily. Skládala jsem si je vedle sebe ve zmenšené podobě a porovnávala a vybírala. Myslím, že je v tomhle finálním výběru lepší, pokud fotky vybírá někdo jiný než autor a soustředí se víc na jejich vizualitu než třeba techniku provedení.

Lucie dokumentovala celý průběh přípravy snídaně, proto vždy vzniklo několik velmi podobných fotografií z průběhu přípravy jídla. Snažila jsem se fotky příliš neopakovat, případně střídat. Občas jsem šla trochu naschvál proti prvoplánové kráse výběrem líbivé fotky jídla a něčeho surovějšího, jako třeba pánve se žrádlem pro psy nebo „nepořádkem“ z věcí.



Obr. 112–123 – Ukázka fotografií © Lucie Fenclová, 2020



Obr. 124–139 – Ukázka fotografií © Lucie Fenclová, 2020

Layout kuchařky

Při tvorbě layoutu knihy, jsem si nejprve určila zrcadlo sazby, u kuchařek mám ráda tradičnější širší okraje, né vždy umísťuji fotografie na spad (naopak spíš jen občas) a to mi při vytváření layoutu pomohlo. Zároveň jsem si stanovila velikosti v jakých budu fotografie používat. Pro fotografie na výšku jsou to čtyři varianty (celostrana na spad, zarovnaná se zrcadlem sazby a dva menší formáty) a pro variantu na šířku dalších pět (dvoustrana na spad, dvoustrana zarovnaná se zrcadlem sazby, fotografie na polovinu jedné stránky a fotografie přes 3/4 dvoustrany.)

Stranám dominují výrazné nadpisy které jsou buď v barvě nebo černé, tím vyvažují barevnost fotografií. Nadpisy jsou umístěné na střed, stejně jako paginace, doba přípravy a jméno osoby a čas snídane.

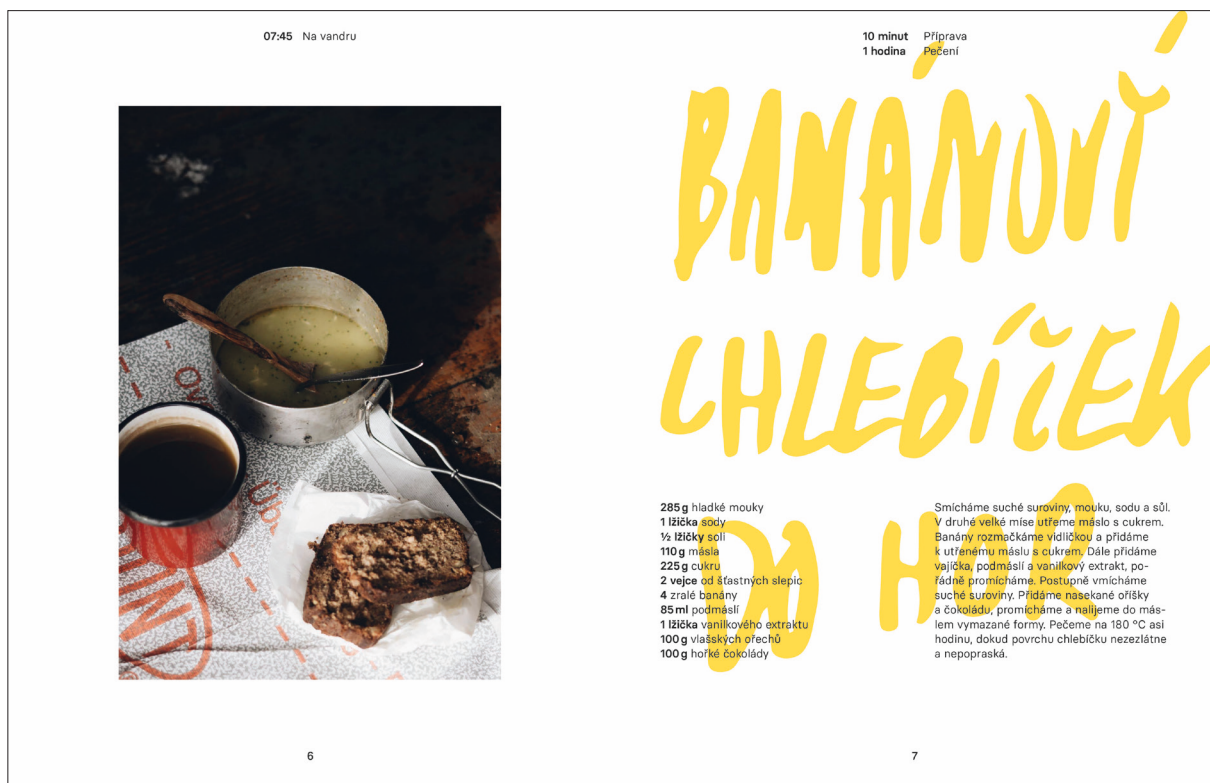
Při sazbě receptů záměrně ignoruji tradiční rozložení stránky s fotografií na jedné straně a receptem na straně druhé. Název receptu je občas na druhé straně než jeho text, pro receptové dvoustrany taky vždy používám kombinaci dvou fotografií, jedné na výšku a druhé šířkové.

Zkoušela jsem stránky oživit i ručně psaným písmem. To jsem psala štětcovými fixami, následně skenovala a vektorizovala. Písmo jsem umísťovala i do pozadí textu receptu. Nakonec jsem ale od této varianty upustila.



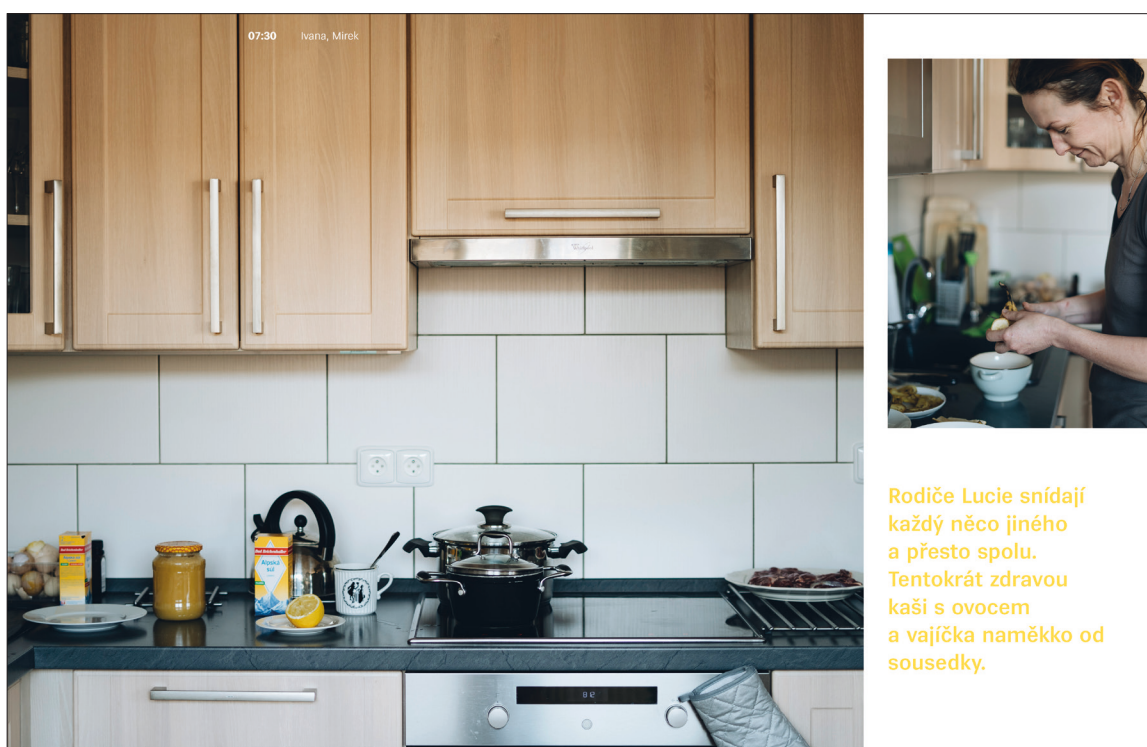
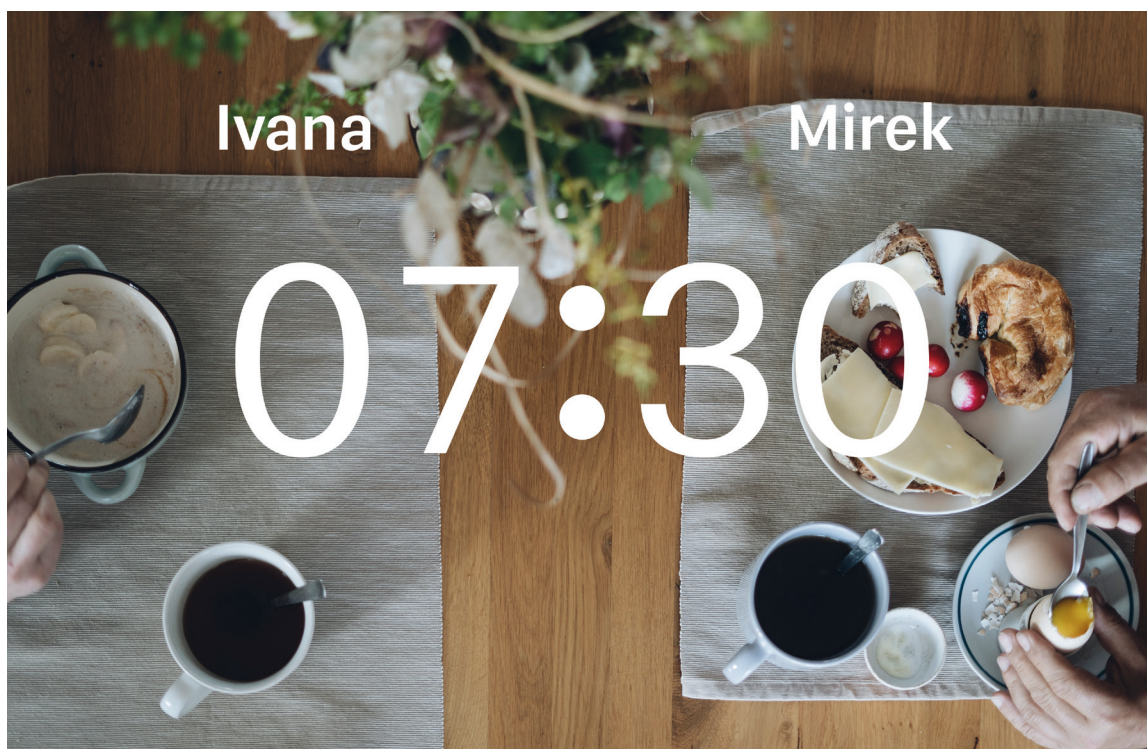
Obr. 140 – Ukázka sazby, ruční písmo

V prvních verzích jsem měla i více nadpisů, pro čtenáře pak bylo matoucí co je název příběhu, o jaký recept či osobu se jedná. Bylo těžké rozlišit mezi sebou jednotlivé příběhy...



Obr. 141, 142 – Ukázka sazby, ruční písmo

Knihy je rozdělena na 10 příběhů, 10 snídaní a 10 fotografických návštěv, které jsme s Lucií zdokumentovaly. Na první úvodní dvoustraně je vždy velkými číslicemi znázorněn čas, v který dané osoby snídají. Čas je umístěn na střed dvoustrany, tak aby dvojtečka byla uprostřed knihy. Na úvodní dvoustraně jsou i jména či jen jméno osob které snídají.



Rodiče Lucie snídají každý něco jiného a přesto spolu. Tentokrát zdravou kaši s ovocem a vajíčka naměkko od sousedky.

Obr. 143, 144 – Ukázka sazby

Sazba dvoustran s recepty má také několik podob, zvláště pokud v jednom příběhu uvádím více receptů. Občas jsou na jedné dvoustraně dvě fotografie anebo jen jedna celostrana. Text ingrediencí je zvýrazněn silnějším řezem písma, v záhlaví stran je kromě připomenutí jména a času také doba přípravy, vaření či pečení. Náročnost receptů neuvádím, ta je u všech snídanových receptů poměrně nízká.

5 minut Příprava
5 minut Vaření

Pohanková s ovocem a ořechovým máslem

250 ml mléka (mandlové, ovesné)
30 g pohankové krupice
1 banán (nebo jiné ovoce)
1 lžice ořechového másla

Mléko nalijeme do hrnce a zahříváme k varu, když začne bublat, stáhneme plamen a nasypeme do něj 60 g pohankové krupice. Mícháme a ještě asi minutu vaříme.

Kaši nalijeme do misek a každou porci posypeme ovocem a ozdobíme vrchovatou lžící ořechového másla.

46

07:30 Ivana, Mirek



5 minut Příprava
3 minuty Vaření



48

07:30 Ivana, Mirek



Vajíčka naměkko

2 vejce
2 plátky chleba
5 ředkviček
1 lžice máslo
3 plátky goudy

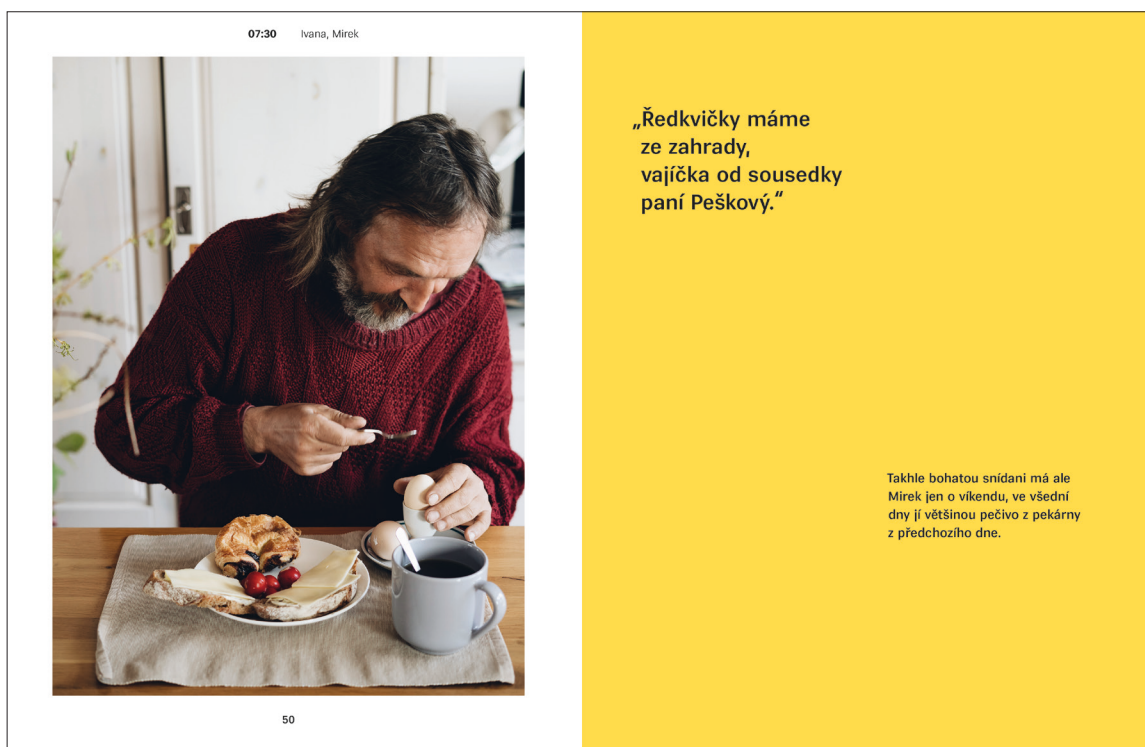
Vejce dáme do studené vody a přivedeme k varu. Jakmile začne voda vařit, stopujeme tři minuty. Poté vejce opatrně vyndáme lžící a můžeme podávat.

Zajedeme na zahradu pro ředkvičky, chleba namažeme máslem a na každý krajíc dáme pár plátků sýra.

49

Obr. 145, 146 – Ukázka sazby

Další strany příběhů zaplňují „náladové“ fotografie a krátké úryvky rozhovorů a příběhů. Naši přátelé v nich vypráví o svých snídaňových rituálech či popisují přípravu dalších složek své ranní hostiny. Na některých stranách používám plnobarevné pozadí, na jiných nechávám fotografie odvyprávět příběh, nutně do nich nezasahuji. Bez nich by ale nebyl příběh komplexní a čtenář by možná nepoznal atmosféru místa a lidí, která je pro nás s Lucií tak důležitá.

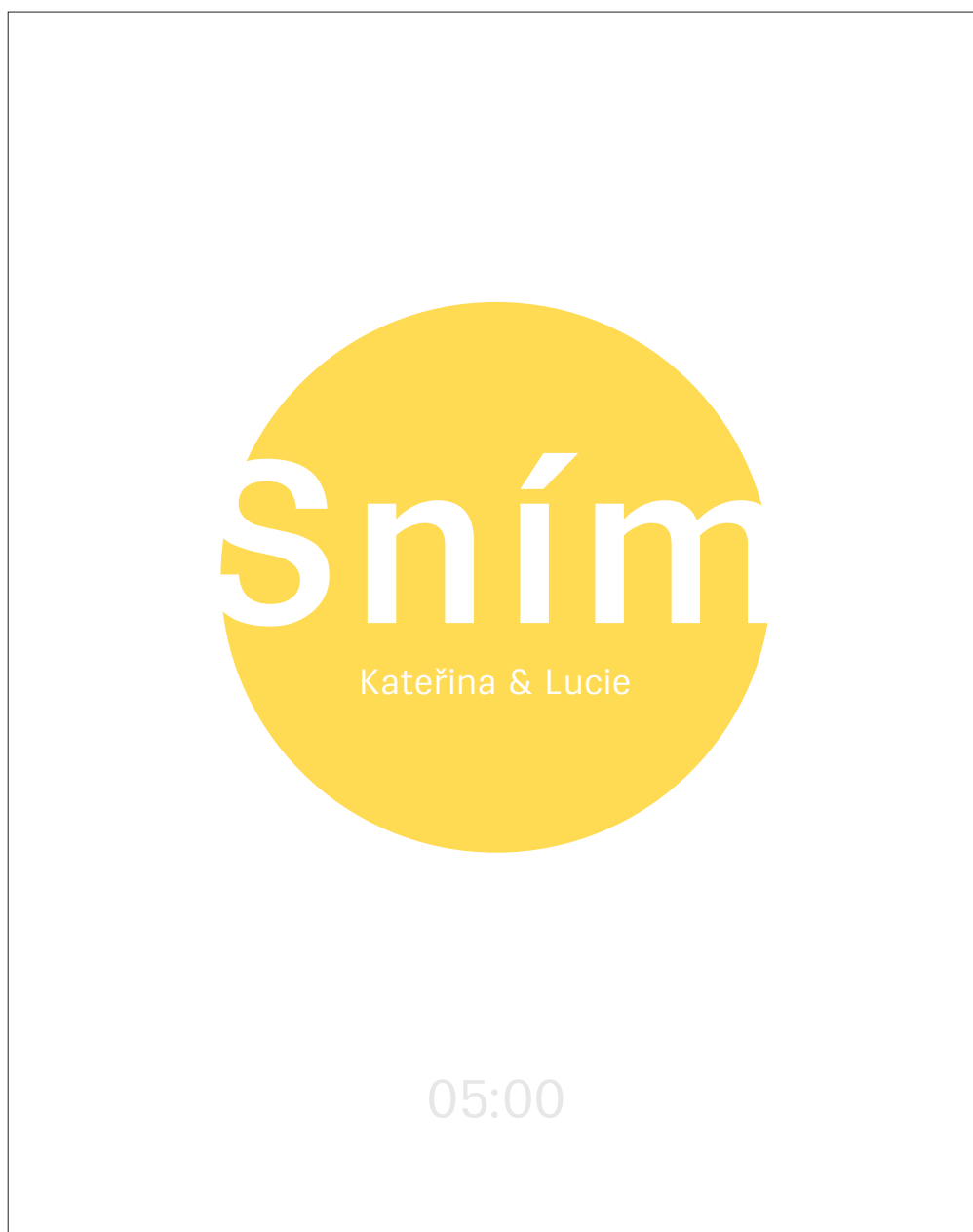


Obr. 147, 148 – Ukázka sazby

Obálka

Na knižní obálce jsem se (podobně jako uvnitř knihy) rozhodla pracovat s barevností svítání a přechodem barev. Pracovala jsem také s motivem dvojtečky (v rámci přední i zadní obálky) a kromě názvu knižního titulu a jmen autorek, na obálce uvádím i časy 05:00 a 11:00.

V praxi také většinou nerada navrhuji knihy s bílou barvou obálky, z již zmíněných důvodů, snadnému zašpinění již při prodeji knihy. Má kuchařka je ale určená k prohlížení a pročitání i mimo kuchyni...

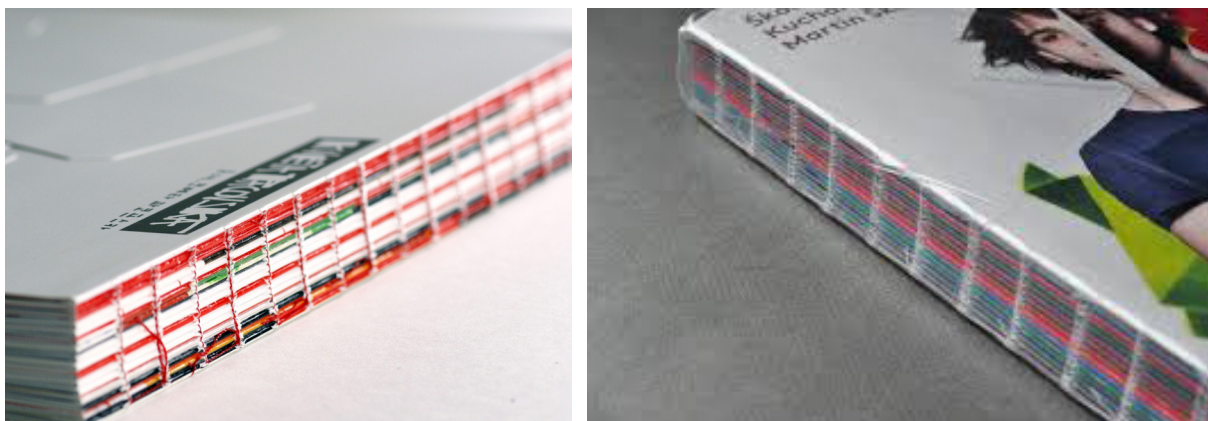


Obr. 149 – Návrh obálky kuchařky

Vazba a tisk

Knihu jsem si nechala svázat a vytisknout v pražském studiu Voala. Od začátku jsem vybírala papír z nabídky Munkenů, barevnost pure a white. (Cream by byl pro mé fotografie příliš tmavý, super white zase příliš studený.) Nakonec je kniha tištěná na papíru Lynx rough, v gramáži 150 g/m².

Vazbu jsem zvolila otevřenou, tedy s nezakrytým hřbetem. To mi zaprvé dávalo prostor pro další práci s jeho barevností, navíc je tento druh vazby ekonomičtější i ekologičtější. Kniha také díky tenkým deskám zbytečně nepřibývá na váze.



Obr. 150, 151 – Ukázky otevřené vazby

ZÁVĚR

Hlavním tématem celého procesu práce na mé autorské kuchařce, bylo vystoupení z komfortní zóny a cesta za hranice očekávatelného. I když jsem inklinovala k tradičním prvků a jejich umístění v layoutu knihy, myslím že se mi v posledních měsících podařilo od této zažité tradice ustoupit. Užila jsem si, že mě nelimituje žádné zadání, jen má vlastní představivost.

Moje autorská kuchařka by sice neměla velké uplatnění v regálech knihkupectví. Ale pro mne se stala jakousi cestou, která je důležitá, neboť je zároveň i cílem. Naučila jsem se přistupovat k tématu kuchařských knih nekonvenčně a bez předsudků, i o tom, jak by měli působit, nebo vypadat. Těším se, jak tyto principy uplatním při svých dalších projektech. A ke každé následující kuchařce, budu přistupovat jako k čistému listu papíru.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

Franc: I smažák s hranolkami může být národní jídlo, milujeme jídla moučná a sladká: DVTV [online]. Praha: Economia, 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://video.aktualne.cz/dvtv/franc-jme-jidlem-posedli-smazak-muze-byt-narodni-jidlo-milu/r~b306aa5621ce11ea858fac1f6b220ee8/>

Historik Martin Franc: Radiožurnál [online]. Praha: Český rozhlas, 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://radiozurnal.rozhlas.cz/historik-martin-franc-typickym-ceskym-jidlem-byly-boruvkove-knedliky-ale-protoze-6202026>

Martin Franc: Pro současného člověka se historická strava nehodí: Vitalia [online]. Praha: Kosmas, 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.vitalia.cz/clanky/pro-soucasneho-cloveka-se-autenticka-historicka-strava-nehodi/>

Acipius (kniha): Wikipedia [online]. San Francisco: Wikimedia Foundation, 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: [https://cs.wikipedia.org/wiki/Apicius_\(kniha\)](https://cs.wikipedia.org/wiki/Apicius_(kniha))

Vašák Jaroslav: Historie české gastronomie 2 díl [online]. Praha: Receptyonline.cz, 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-2-dil/>

Vašák Jaroslav: Historie české gastronomie 4 díl [online]. Praha: Receptyonline.cz, 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-4-dil/>

RÁKOSNÍKOVÁ, Jitka a Eva VŠETÍČKOVÁ. Kuchařka První republiky: Z Žižkova až do kuchyně filmových hvězd. Praha: Smartpress, 2014. ISBN 978-80-87049-73-0.

Vývoj kuchařky jako knižního žánru: Petra Novotná. Olomouc, 2016. Bakalářská práce. UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI Filozofická fakulta, Katedra bohemistiky. Vedoucí práce Mgr. Lenka Pořízková, Ph.D.

Jak vařila Rettigová?: deník.cz [online]. Praha: VLTAVA LABE MEDIA, 2019 [cit. 2020-07-24]. Dostupné z: https://www.denik.cz/z_domova/magdalena-dobromila-rettigova-kucharka-cokolado-vy-nakyp-vareni-kuchyne.html

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácí Kuchařka, aneb, Snadno pochopitelné a vyskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy nejchutnějším způsobem vaří, pečou a zadělávají*. 7. opr. vyd. Praha: Jaroslav Pospíšil, 1857.

JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Knih rozpočtů a kuchařských předpisů: všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných a levných pokrmů*. 14. nezměn. vyd. Praha: Unie, 1937.

FIALOVÁ, Julianna Anna. *Vaříme po práci rychle a dobře*. 3. vydání. Praha: Státní zdravotnické nakladatelství, 1926.

Jak psát recept. Kuchařka pro dceru [online]. Praha: Florentýna, 2014 [cit. 2020-02-05]. Dostupné z: <https://www.kucharkaprodceru.cz/jak-psat-recept/>

International Standard Book Number. Wikipedie [online]. San Francisco: Wikimedia Foundation, 2019 [cit. 2020-02-05]. Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/International_Standard_Book_Number

Přidělování čísel ISBN, jejich evidence a kontrola. Národní knihovna ČR [online]. Praha: Národní knihovna ČR, 2019 [cit. 2020-02-05]. Dostupné z: <https://www.nkp.cz/sluzby/sluzby-pro/isbn-ismn-issn/isbn/isbn-7>

Zákon o neperiodických publikacích. Zákony pro lidi [online]. Zlín: AION CS, 2017 [cit. 2020-02-06]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1995-37/zneni-20170701>

Příjemci povinného výtisku neperiodických publikací. Národní knihovna ČR [online]. Praha: Národní knihovna ČR, 2020 [cit. 2020-02-06]. Dostupné z: <https://www.nkp.cz/o-knihovne/odborne-cinnosti/doplnovani-fondu/adresy-odberatelu-pv>

Smart Press. Smart Press [online]. Praha: Smart Press, 2014 [cit. 2020-01-26]. Dostupné z: <https://www.smartpress.cz>

Esence. Esence [online]. Praha: Euromedia Group, 2020 [cit. 2020-01-26]. Dostupné z: <https://www.esence-knihy.cz/#o-nakladatelstvi>

Edice Appetit. Appetit [online]. Praha: Burda International, 2020 [cit. 2020-01-26]. Dostupné z: <https://www.apetitonline.cz/edice>

Slovart. *Slovart [online]*. Praha: Slovart, 2010 [cit. 2020-01-26]. Dostupné z: <https://www.slovart.cz>

O nakladatelství CPress. *CPress [online]*. Praha: Albatros Media, 2014 [cit. 2020-01-26]. Dostupné z: <http://www.cpress.cz/o-nas/o-cpress/>

Děláme kuchařky. *Sevruga [online]*. Praha: Sevruga, 2020 [cit. 2020-01-26]. Dostupné z: <https://www.sevruga.cz>

PRAKUL production. *PRAKUL production [online]*. Praha: PRAKUL production, 2017 [cit. 2020-01-26]. Dostupné z: <https://www.prakulproduction.cz>

Startuje Pointa. *Tyinternety [online]*. Praha: tyinternety, 2018 [cit. 2020-01-30]. Dostupné z: <https://tyinternety.cz/startupy/startuje-pointa-knizni-platforma-propojujici-autory-a-ctenare-z-dilny-creative-dock/>

Samovydavatel. *Wikipedie [online]*. San Francisco: Wikimedia Foundation, 2019 [cit. 2020-02-04]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Samovydavatel>

Nejde o peníze, je to poslání. *Host 7 dní online [online]*. Brno: Spolek přátel vydávání časopisu Host, 2020, 18.1.2020 [cit. 2020-07-18]. Dostupné z: <http://www.h7o.cz/nejde-o-penize-je-to-poslani/>

Knihkupectví jsou opravdu jen knihy. *Host 7 dní online [online]*. Brno: Spolek přátel vydávání časopisu Host, 2020, 15.2.2020 [cit. 2020-07-18]. Dostupné z: <http://www.h7o.cz/knihkupectvi-jsou-opravdu-jen-knihy/>

Zamykám, až když odcházím. *Host 7 dní online [online]*. Brno: Spolek přátel vydávání časopisu Host, 2020, 14.3.2020 [cit. 2020-07-18]. Dostupné z: <http://www.h7o.cz/zamykam-az-kdyz-odchazim/>

Co je hithit: Co je crowdfunding [online]. Praha: Hithit, 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.hithit.com/cs/article/whatIsHithit>

Jak vlastně funguje crowdfunding a co od něho čekat?: *Jak funguje crowdfunding [online]*. Praha: Fundchaser, 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://fundchaser.com/cs/crowdfunding-cs/jak-vlastne-funguje-crowdfunding-a-co-od-neho-cekat/>

O nás. *Databáze knih [online]*. Praha: Databáze knih, 2020 [cit. 2020-01-07]. Dostupné z: <https://www.databazeknih.cz/o-nas>

100 nejlépe hodnocených knih. Databáze knih [online]. Praha: Databáze knih, 2020 [cit. 2019-12-18]. Dostupné z: <https://www.databazeknih.cz/100-nejlepe-hodnocenych-knih?zanr=kucharky&zid=46>

Jídla a nápoje – Knihy. Martinus.cz [online]. Martin: Martinus.cz, 2020 [cit. 2019-12-18]. Dostupné z: <https://www.martinus.cz/knihy/potravin-y-napoj-e>

Nejčastější otázky. Martinus.cz [online]. Martin: Martinus.cz, 2020 [cit. 2020-01-07]. Dostupné z: <https://www.martinus.cz/pomoc/nejcastejsi-otazky/>

Bestsellery – Kuchařky a recepty. Knihy Dobrovský [online]. Praha: Dobrovský, 2020 [cit. 2019-12-18]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/kucharky?type=bestseller>

Franc: I smažák s hranolkami může být národní jídlo. Aktuálně.cz [online]. Praha: Economia, 2020 [cit. 2020-01-07]. Dostupné z: <https://video.aktualne.cz/dvtv/franc-jsme-jidlem-posedli-smazak-muze-byt-narodni-jidlo-milu/r~b306aa5621ce11ea858fac1f6b220ee8/>

Kitchenette Rok v kuchyni. Kitchenette shop [online]. Praha: KITCHENETTE, 2020 [cit. 2020-01-07]. Dostupné z: https://www.kitchenetteshop.cz/kitchenette=-rok-v-kuchyni?&var77=&gclid=CjwKCAiAu9vwBRAEEiwAzvjq-8hmo5H6GrXlM8WYjeArPBaXi11ArGZIoJg2cygLCqYCaYrvR-no5RRoCicgQAvD_BwE

Markéta Pavleje: Kitchenette. Book Design [online]. Praha: Book Design, 2014 [cit. 2020-01-07]. Dostupné z: <https://www.book-design.eu/portfolio/marketa-pavleje-kitchenette-rok-v-kuchyni/>

Škoda nevařit 2. Památník národního písemnictví [online]. Praha: Památník národního písemnictví, 2020 [cit. 2020-01-07]. Dostupné z: <http://www.pamatniknarodnihopisemnictvi.cz/skoda-nevarit-2-kucharka-plna-akce/>

Nejkrásnější kniha roku 2016: iumeni.cz [online]. Praha: Salixus, 2020 [cit. 2020-07-24]. Dostupné z: <https://www.iumeni.cz/clanky-recenze/umeni-a-design/2017-nejkrasnejsi-knihy-roku-2016/>

Písmo, které žije vlastním životem. Lidovky.cz [online]. Praha: Mafra, 2019 [cit. 2020-01-07]. Dostupné z: <http://www.pamatniknarodnihopisemnictvi.cz/skoda-nevarit-2-kucharka-plna-akce/>

Italská kuchařka. Jan Kulich [online]. Ostrava: Jan Kulich, 2020 [cit. 2020-01-07]. Dostupné z: http://www.kulich.org/lens_portfolio/italska-kucharka/

Bjukitchen. Studio Najbrt [online]. Praha: Studio Najbrt, 2020 [cit. 2020-01-07]. Dostupné z: <https://www.najbrt.cz/detail/bjukitchen>

Kniha. La Buchta [online]. Praha: La Buchta, 2016 [cit. 2020-01-07]. Dostupné z: <http://www.labuchta.cz/produkt/kniha/>

Slovegán. Slovegán [online]. Rožňava: Moloko Ventures, 2019 [cit. 2020-01-07]. Dostupné z: <https://slovegan.sk/index.php/produkt/kniha-slovegan/>

Srovnání knih foodblogerek.: Reflex.cz [online]. Praha: CZECH NEWS CENTER, 2014 [cit. 2020-01-07]. Dostupné z: <https://www.reflex.cz/clanek/jidlo-a-piti/60491/srovnani-knih-foodblogerek-co-jedne-prebyva-to-druhe-zjevne-chybi-ale-recepty-maji-vyborne.html>

Bjukitchen snídaně. Studio Najbrt [online]. Praha: Studio Najbrt, 2020 [cit. 2020-01-26]. Dostupné z: <https://www.najbrt.cz/detail/bjukitchen-snidane>

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ K OBRÁZKŮM

Apicius. In: All about Cooking [online]. 2010 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://yeyaster.wordpress.com/2010/01/11/apicius/>

Portrét M. D. Rettigové od J. Vilímka. In: Wikimedia [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/Magdalena_Dobromila_Rettigová#/media/Soubor:Jan_Vil%C3%ADmek_-_Magdalena_Dobromila_Rettigová.jpg

Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů. In: Databáze knih [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.databazeknih.cz/knihy/kniha-rozpoctu-a-kucharskych-predpisu-272163>

Anuše Kejřová: Úsporná kuchařka. In: Spálená 53 [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.spalena53.cz/560322-usporna-kucharka-zlata-kniha-male-domacnosti-dil-druhy/>

Moderní kuchařství a úprava stolu. In: Antikvariát Učebnice [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://antikvariaturcebnice.cz/produkt/moderni-kucharstvi-a-uprava-stolu/>

Vzpomínáte? Vaříme po práci rychle a dobře. In: I60 [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.i60.cz/clanek/detail/24304/vzpominate-varime-po-praci-rychle-a-dobre>

Kuchařka naší vesnice - Marie Hrubá. In: Antikvariát MLHA [online]. 2019 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://eshop.mlha.gr/mlha/eshop/19-1-Kucharky/-4-/5/116701-Kucharka-nasi-vesnice-Marie-Hruba>

Pro mlsné jazyčky - Lidi, to je bašta! In: Antikvariát Bohumín [online]. 2019 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.antikvariat-bohumin.cz/cz/knihy/kucharky-diety/43528-pro-mlsne-jazycky-lidi-to-je-basta-slavnostni-kucharka-jiriny-bohdalove-a-lidy-penickove.html>

Čtyřlístek speciál 1993/2: Fifinčina kuchařka. In: Comics db [online]. 2019 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://comicsdb.cz/comics/2149/ctyrlitek-special-1993-2-fifincina-kucharka>

Kitchenette: Rok v kuchyni. In: Kitchenette shop [online]. 2014 [cit. 2020-02-21]. Dostupné z: <https://www.kitchenetteshop.cz/kitchenette-rok-v-kuchyni>

Book design: Markéta Pavleje. In: Book-design [online]. 2014 [cit. 2020-02-21]. Dostupné z: <https://www.book-design.eu/portfolio/marketa-pavleje-kitchenette-rok-v-kuchyni/>

Kitchenette: Rok v kuchyni. In: Kitchenette shop [online]. 2014 [cit. 2020-02-21]. Dostupné z: <https://www.kitchenetteshop.cz/kitchenette-rok-v-kuchyni>

Martin Škoda: Presskit. In: Martin Škoda [online]. 2016 [cit. 2020-02-21]. Dostupné z: <http://www.martinskoda.cz/#eshop>

Studio Najbrt: Bjukitchen. In: Studio Najbrt [online]. 2015 [cit. 2020-02-21]. Dostupné z: <https://www.najbrt.cz/detail/bjukitchen>

La Buchta: Listujte knihou! In: Kitchenette shop [online]. 2016 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <http://www.labuchta.cz/listujte-knihou/>

Kniha Slovegán. In: Slovegan [online]. 2019 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://slovegan.sk/index.php/produkt/kniha-slovegan/>

Italská kuchařka. In: Zdenek Polreich [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.zdenekpohlreich.cz/product/italska-kucharka/>

Polreich. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/vyhledavani?search=polreich>

Roman Vaněk. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/vyhledavani?search=roman+vanek>

Dita P. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/vyhledavani?search=dita+p>

Kateřina Winterová. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/vyhledavani?search=kateřina+winterová>

Menu podle Koko. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/menu-podle-koko-600126>

Koupit kuchařku. In: Cat and Cook [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://eshop.mycookingdiary.cz/kucharky/>

Kuchařka Cat&Cook. In: Cat and Cook [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://shop.catandcook.cz/kucharka-cat-cook/2/>

Kuchařky. In: Chef Kamu [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.chefkamu.cz/kucharky/>

Manželé v kuchyni - Jak žít s chutí a vařit s láskou. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/manzele-v-kuchyni-jak-zit-s-chuti-a-varit-s-laskou-36977244>

12 měsíců v české kuchyni. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/v-kuchyni-od-zari-do-cervence-175359892>

Jeruzalém. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/jeruzalem-3306503>

Vietnamská kuchařka od Bé Há a její maminky. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/vietnamska-kucharka-od-be-ha-a-jeji-maminky-111057710>

Šťastná italská kuchyně. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/saveur-stastna-italska-kuchyne-6088850>

Sladké. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/sladke-185360847>

Kváskové pečení. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/kvaskove-peceni-naucte-se-pect-chleb-a-pecivo-s-kvasky-3753139>

Atlas Polévek. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/atlas-polevek-176672603>

Smoothie Book. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/smoothie-book-vice-nez-dieta-zivotni-styl-657052>

Jíme zdravě. In: Knihy Dobrovský [online]. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/vyhledavani?search=j%C3%ADme+zdravě>

Cukrfree. In: *Knihy Dobrovský [online]*. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihy-dobrovsky.cz/vyhledavani?search=cukrfree>

Jamie Oliver. In: *Knihy Dobrovský [online]*. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihy-dobrovsky.cz/vyhledavani?search=jamie+oliver>

Lahodně s Ellou. In: *Knihy Dobrovský [online]*. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.knihy-dobrovsky.cz/vyhledavani?search=lahodne+s+ellou>

Bjukitchen Breakfast. In: *Studio Najbrt [online]*. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.najbrt.cz/en/detail/bjukitchen-breakfast/1>

Snídaně u Florentíny. In: *Studio Najbrt [online]*. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.kucharkaprodceru.cz/produkt/snidane-u-florentyny/>

Snídaně a svačiny. In: *Kuchařka pro dceru [online]*. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://www.apetitonline.cz/edice/edice-apetit/snidane-a-svaciny>

Stay for Breakfast: recipes for every occasion. In: *Gestalten [online]*. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://gestalten.com/products/stay-for-breakfast>

Breakfast: The Cookbook. In: *Gestalten [online]*. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: <https://uk.phaidon.com/store/food-cook/breakfast-the-cookbook-9780714878041/>

The Breakfast Bible. In: *Amazon [online]*. 2020 [cit. 2020-07-19]. Dostupné z: https://www.amazon.co.uk/Breakfast-Bible-Favorite-Recipes-Williams/dp/1681882914/ref=pd_sim_14_1/258-7246208-9349529?_encoding=UTF8&pd_rd_i=1681882914&pd_rd_r=e4d201c8-050a-4310-a47e-6f9f2058556d&pd_rd_w=z7Lv3&pd_rd_wg=3TF6o&pf_rd_p=6a30fab2-6ed5-4400-920a-f4b0f59e4ff9&pf_rd_r=WETC13JG76ZNGBRBPWXB&p_sc=1&refRID=WETC13JG76ZNGBRBPWXB

Obrázky 88–149 – Archiv autora

Škoda nevařit. In: *Typomil [online]*. 2012, 2012 [cit. 2020-08-02]. Dostupné z: <https://typomil.com/2012/05/skoda-nevarit-skoda-nechvalit/>

Knížní vazba. In: *Pinterest [online]*. 2020, 2020 [cit. 2020-08-02]. Dostupné z: <https://cz.pinterest.com/pin/555842778981832070/>

SEZNAM OBRÁZKŮ

- Obr. 1 – *Apicius, první kuchařská kniha*
Obr. 2 – *Magdalena Dobromila Rettigová*
Obr. 3 – *Marie Janků Sandtnerová*
Obr. 4 – *Anuše Kejšová*
Obr. 5 – *časopis Moderní kuchařství, první edice*
Obr. 6 – *J. A. Fialová, Vaříme po práci rychle a dobře*
Obr. 7 – *Kuchařka naší vesnice*
Obr. 8 – *Kuchařka Jiřiny Bohdalové*
Obr. 9 – *Fifinčina kuchařka*
Obr. 10 – *Kitchenette – Rok v kuchyni*
Obr. 11 – *Rok v kuchyni, ukázka sazby knihy*
Obr. 12 – *Rok v kuchyni, ukázka sazby receptu*
Obr. 13 – *Rok v kuchyni, ukázka sazby receptu*
Obr. 14 – *Škoda nevařit 2, ukázka sazby receptu*
Obr. 15 – *Škoda nevařit 2, Titulka*
Obr. 16 – *Škoda nevařit 2, ukázka grafické úpravy*
Obr. 17 – *Škoda nevařit 2, ukázka sazby receptu*
Obr. 18 – *Škoda nevařit 2, ukázka sazby receptu*
Obr. 19 – *Bjukitchen, přebal knihy*
Obr. 20 – *Bjukitchen, plátěný potah knihy s ražbou*
Obr. 21 – *Bjukitchen, ukázka sazby receptu*
Obr. 22 – *Bjukitchen, ukázka grafické úpravy*
Obr. 23 – *Bjukitchen, flipbook*
Obr. 24 – *La Buchta, knižní obálka*
Obr. 25 – *La Buchta, ukázka fotografií*
Obr. 26 – *La Buchta, ukázka sazby receptu*
Obr. 27 – *Slovegán, ukázka plátěného potahu s ražbou*
Obr. 28 – *Slovegán, sazba receptu*
Obr. 29 – *Slovegán, sazba receptu*
Obr. 30 – *Slovegán, detail*
Obr. 31 – *Italská, přední a zadní obálka*
Obr. 32 – *Italská, ukázka sazby knihy*
Obr. 33 – *Italská, sazba receptu*
Obr. 34 – *Italská, sazba receptu*
Obr. 35–38 – *Zdeněk Polreich, vydané kuchařky*
Obr. 39–42 – *Roman Vaněk, vydané kuchařky*
Obr. 43–45 – *Dita P, vydané kuchařky*

- Obr. 46–48 – *Kateřina Winterová, vydané kuchařky*
Obr. 49–52 – *Blogerské kuchařky, ukázka titulních stran*
Obr. 53–56 – *Blogerské kuchařky, ukázka titulních stran*
Obr. 57–59 – *Mezinárodní kuchyně, ukázka titulních stran*
Obr. 60–63 – *Sladká, kvásková, polévková, smoothie kuchařka*
Obr. 64–67 – *Jíme zdravě a Cukrfree, ukázka titulních stran*
Obr. 68–70 – *Jamie Oliver, vydané kuchařky*
Obr. 71–74 – *Deliciously Ella, vydané kuchařky*
Obr. 75 – *Bjukitchen, Snídaňová*
Obr. 76 – *Bjukitchen, Snídaňová*
Obr. 77 – *Snídaně u Florentýny, obálka*
Obr. 78 – *Snídaně u Florentýny, sazba receptu*
Obr. 79 – *Snídaně a svačiny*
Obr. 80 – *Snídaně a svačiny, sazba receptu*
Obr. 81 – *Stay for Breakfast*
Obr. 82 – *Stay for Breakfast, sazba receptu*
Obr. 84 – *Phaidon, Breakfast*
Obr. 85 – *Phaidon, Breakfast, sazba receptu*
Obr. 86 – *The Breakfast Bible*
Obr. 87 – *The Breakfast Bible, ukázka grafické úpravy knihy*
Obr. 88 – *Myšlenková mapa*
Obr. 89, 90 – *Pohanková kaše s ovocem, zkušební fotografie*
Obr. 91–95 – *Shakshouka, omeleta, zkušební fotografie*
Obr. 96 – *Hexagram*
Obr. 97 – *Rozměry fotografií*
Obr. 98 – *Formát knihy*
Obr. 99 – *Návrhy značky*
Obr. 100 – *Návrhy značky edice*
Obr. 101 – *Finální značka edice*
Obr. 102 – *Barevnost edice*
Obr. 103, 104 – *První návrhy sazby*
Obr. 105, 106 – *Další z prvních návrhů sazby*
Obr. 107 – *Rozvržení layoutu knihy*
Obr. 108–111 – *Ukázka fotografií © Lucie Fenclová, 2020*
Obr. 112–123 – *Ukázka fotografií © Lucie Fenclová, 2020*
Obr. 124–139 – *Ukázka fotografií © Lucie Fenclová, 2020*
Obr. 140 – *Ukázka sazby, ruční písmo*
Obr. 141, 142 – *Ukázka sazby, ruční písmo*
Obr. 143, 144 – *Ukázka sazby*

Obr. 145, 146 – Ukázka sazby

Obr. 147, 148 – Ukázka sazby

Obr. 149 – Obálka kuchařky

Obr. 150, 151 – Ukázky otevřené vazby