



TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCI
Fakulta umění a architektury



MÁ POSLEDNÍ VEČEŘE

Bakalářská práce

Studijní program:

B8208 Design

Studijní obor:

Design prostředí

Autor práce:

David Čermák, DiS.

Vedoucí práce:

doc. MgA. Jan Stolín

Katedra umění





Zadání bakalářské práce

MÁ POSLEDNÍ VEČEŘE

Jméno a příjmení: David Čermák, DiS.
Osobní číslo: A16000032
Studijní program: B8208 Design
Studijní obor: Design prostředí
Zadávací katedra: Katedra umění
Akademický rok: 2019/2020

Zásady pro vypracování:

Téma práce MÁ POSLEDNÍ VEČEŘE je zkoumání, reakce společnosti skrze instalaci – performance na veřejném místě. Cílem je hodování připravených pokrmů, zaznamenání reakcí zúčastněných i kolemjdoucích.

Výsledkem je tzv. MÁ POSLEDNÍ VEČEŘE, která bude na určitém místě předem ohlášená a povolená. Její průběh bude mít určitý koncept, ale z části bude náhodná.

1. Koncept
2. Vizualizace, fotodokumentace, videodokumentace
3. Průvodní teoretická zpráva ve formátu A3 nebo A4 (minimum 30 normostran A4) v pevné vazbě, včetně zadání práce a prohlášení o autorském právu. Zpráva obsahuje mezi jinými úvod, přehled literatury a zdrojů, výsledky a diskuzi a řídí se specifikacemi v dokumentu „Požadavky na vypracování bakalářské práce – KED“. Zdroje musí být citované dle Harvard systému. Dále dle Směrnice rektora TUL č. 5/2018.
4. Elektronická podoba všech částí bakalářské práce (akceptovatelné formáty pdf, pdf/A).
5. V systému STAG (Moje studium-Kvalifikační práce-Doplnit údaje o práci) vložit veškerá data o práci a soubor obsahující kompletní výkresovou i textovou dokumentaci, průvodní zprávu, technickou zprávu a doplnit související textová pole.

Rozsah grafických prací:
Rozsah pracovní zprávy:
Forma zpracování práce:
Jazyk práce:

tištěná/elektronická
Čeština



Seznam odborné literatury:

...

Vedoucí práce: doc. MgA. Jan Stolín
Katedra umění

Datum zadání práce: 30. září 2019
Předpokládaný termín odevzdání: 20. ledna 2020

Ing. arch. MgA. Osamu Okamura
děkan

L.S.

doc. MgA. Jan Stolín
vedoucí katedry

V Liberci dne 30. září 2019

Prohlášení

Byl jsem seznámen s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, zejména § 60 – školní dílo.

Beru na vědomí, že Technická univerzita v Liberci nezasahuje do mých autorských práv užitím mé bakalářské práce pro vnitřní potřebu Technické univerzity v Liberci.

Užiji-li bakalářskou práci nebo poskytnu-li licenci k jejímu využití, jsem si vědom povinnosti informovat o této skutečnosti Technickou univerzitu v Liberci; v tomto případě má Technická univerzita v Liberci právo ode mne požadovat úhradu nákladů, které vynaložila na vytvoření díla, až do jejich skutečné výše.

Bakalářskou práci jsem vypracoval samostatně jako původní dílo s použitím uvedené literatury a na základě konzultací s vedoucím mé bakalářské práce a konzultantem.

Současně čestně prohlašuji, že texty tištěné verze práce a elektronické verze práce vložené do IS/STAG se shodují.

Děkuji vedoucímu své bakalářské práce, doc. MgA. Janu Stolinovi, za vstřícnost, trpělivost, cenné rady a čas, který mi při konzultaci mého díla ochotně věnoval. Rád bych také poděkoval všem, kteří mi s realizací pomohli a poskytli mi své poznatky a rady k této práci.

ABSTRAKT

Moje práce nazvaná Má poslední večeře prostřednictvím performance na veřejném místě zkoumá reakce společnosti na připravenou instalaci. Jejím cílem je seznámení se s neznámými lidmi, setkání se s lidmi známými, ochutnávání připravených pokrmů, zaznamenání reakcí zúčastněných i kolemjdoucích.

Akce Má poslední večeře bude předem ohlášená a povolená. Její průběh bude mít určitý koncept, ideu, ale z části budu pracovat s náhodou a improvizací.

KLÍČOVÁ SLOVA:

Večeře, jídlo, pití, kultura, performance, design, společnost, publikum, aristologie

ABSTRACT

The topic of my work MY LAST DINNER is observation and the reaction of the public through the installation - performance in a public place. The aim is to get to know new people as well as to meet up with friends. The aim is also to enjoy the reactions of the passers-by and the people involved.

The result is the so-called MY LAST DINNER, which will be announced and permitted in a certain place in advance. The happening will have a concept-an idea, but it will be partly spontaneous, too

KEYWORDS:

Dinner, food, drinks, culture, performer, design, company, audience, aristologie

OBSAH

ÚVOD	5
POSLEDNÍ VEČEŘE	7
POSLEDNÍ VEČEŘE V UMĚNÍ	10
<i>Leonardo da Vinci (1452 – 1519)</i>	10
<i>Paolo Veronese (1528, Verona – 19. Dubna 1588, Benátky)</i>	11
ARISTOLOGIE	13
ARISTOLOGIE - ATELIÉR	15
<i>Café Habsburk</i>	16
<i>Čichomat – restaurant aromaton</i>	18
ART - PERFORMANCE	21
PERFORMANCE – UMĚLCI	23
BOMBAS & PARR	23
CHRIS BURDEN (1946 - 2015)	24
RAFANI	25
KONCEPT	27
RECEPTY	29
I. ČÍNSKÁ NUDLOVÁ POLÉVKA	30
II. VEJCE MÍCHANÁ, NA HNILIČKU A NATVRDO	32
III. SAVOJSKÁ BRAMBOROVÁ POLÉVKA	34
IV. TOUSTY	35
V. KUŘECÍ PÁREK S OBLOHOU A PEČIVEM	37
VI. HOVĚZÍ GULÁŠ	38
VII. PEČENÉ BRAMBORY V TROUBĚ	39
VIII. CHLEBA (TOPINKA) SE SÁDLEM A CIBULÍ	40
IX. HLAD	41
X. FAST FOOD	42
ZÁVĚR	44
SEZNAM ZDROJŮ A LITERATURY	45
OBRAZOVÁ PŘÍLOHA	47

ÚVOD

Už v dětství jsem se seznámil s dílem Poslední večeře. Bylo to v době, kdy jsem chodil do svatého přijímání. Tehdy jsem se dozvěděl o příběhu a osudu člověka, syna Božího - Ježíše Nazaretského. Mám rád příběhy a životní osudy. A to v různých podobách. Na následujících řádcích vám popíši bakalářskou práci, která má také svůj příběh.

Jak již bylo řečeno, téma práce je performance Má poslední večeře. Úzce souvisí s mou poslední, závěrečnou prací na této škole. Jde o finální podání mého desetiletého studia designu. V tématu se budou odrážet mé dosavadní zkušenosti s ním. Při studiu jsem získal řadu přátel, poznal hranice a různá zákoutí lidských faktorů.

Převážně se symbolicky zaměřím na pokrmy, které jsem tu jako vysokoškolský student konzumoval. Jelikož jídlo je součástí našeho života, má hodně podob (vizuálních či chuťových), konzumuje se při různých příležitostech, akcí apod. Vybrané studentské pokrmy budou jednou z hlavních součástí performance.

V první části bakalářské práce se zaměřím na celkový historický význam tématu. Jaké má podoby v umění a to jak v minulém, tak i v jeho dnešním moderním podání.

V určité míře popíši studentskou kuchyni a prozradím čtenáři deset stěžejních pokrmů, bez kterých student nemůže žít.

V další fázi se zaměřím na to, co je to konceptuální umění a performance a na jejich různorodá ztvárnění.

Performance se bude konat na Studentském náměstí Technické univerzity v Liberci. Tady uvedu důvod, proč jsem si zvolil právě tento prostor, zmíním se o jeho historii a významu.

Jak jsem už popsal výše, cílem mé práce je seznámení se s neznámými lidmi, ochutnávání připravených pokrmů, zaznamenání reakcí zúčastněných i kolemjdoucích.

Výsledkem tedy bude Má poslední večeře, událost, která bude na vybraném místě předem ohlášená a povolená. Její průběh bude mít určitý koncept - ideu, ale z části budu pracovat s náhodou a improvizací. Celá akce bude dokumentována na sportovní kameru a fotoaparát.

poslední večeře

POSLEDNÍ VEČEŘE

Poslední večeře je důležitá událost v životě Ježíše Krista, který se den před svým umučením symbolicky loučil se svými dvanácti učedníky velikonoční slavností Pascha neboli Pesach. Při této večeři, která je vylíčena ve čtyřech evangeliích, jim podával chléb a víno jako „své tělo a svou krev“ a přikázal jim, aby tak opakovali na jeho památku. Tak vzniklo křesťanské slavení a svátost eucharistie.

Eucharistie (svátost oltářní) je jednou ze tří svátostí (ještě existují křest a biřmování), které uvádějí do křesťanského života. Svátost eucharistie však má mezi všemi svátostmi výjimečné postavení. V ní je totiž vrchol činnosti, kterou Bůh prostřednictvím Krista posvěcuje svět. Zároveň je nejdokonalejším vyjádřením úcty, kterou my tvorové prokazujeme Bohu. Je srdcem života církve a všechny ostatní svátosti s ní souvisejí a odkazují na ní.

Poslední večeře se objevuje v Bibli ve všech evangeliích – Evangelium sv. Matouše, Evangelium sv. Marka, Evangelium sv. Lukáše a Evangelium sv. Jana.

Evangelium (řecky εὐαγγέλιον *euangelion*, tedy *dobrá zpráva*) je text pojednávající o životě, smrti a zmrtvýchvstání Ježíše Krista.

Svátek nekvašených chlebů Pascha nebo Pesach je jeden z největších židovských svátků. Židé ho svěťují od dob Mojžíšových. Je to připomínka bití z egyptského otroctví. Jméno Pascha připomíná to, že když židé vedení Mojžíšem odcházeli z Egypta, museli večer zabít beránka, jeho krví potřít dveře domu a pak ho sníst v domě sníst.

Slovo Pesach podle biblické etymologie znamená překročení a připomíná desátou ránu, která stihla Egyptany - smrt prvorozených, kdy Bůh překročil domy Izraelitů, takže v nich nikdo nezemřel. O svátku se jedí nekvašené chleby (*masót*), které připomínají, jak Izraelité ve velkém spěchu opustili Egypt a neměli čas, aby si připravili chléb na cestu. Prvního dne svátku Pesach obětovali palestinští Židé první požatý snop ječmene v daném roce a tuto oběť pojmenovali ómer.

V bibli se praví: Ježíš vzal Petra a Pavla stranou a řekl jim: „je čas připravit velikonoční večeři /den nekvašených chlebů – zabití velikonočního beránka/. Jděte do Jeruzaléma, tam u studny Siloe potkáte muže se džbánem vody. Jděte za ním až do domu a tam řekněte hospodáři: náš pán Ti vzkazuje: „přišel můj čas“, kde bych mohl se svými učedníky sníst velikonočního beránka? Muž jim ukáže horní místnost.

Zavedli Krista a jeho učedníky do horní místnosti, kde byl stůl se třemi lavicemi. Pod nimi leželo město, kde šťastní obyvatelé oslavovali vysvobození z egyptského otroctví. Noc vykoupení a svobody. Ježíš si sedl do čela stolu. Vzal umyvadlo a džbán s vodou a začal učedníkům mýt nohy. Když jim umyl nohy, vzal do rukou nekvašený chléb a říká „Toto je mé tělo, které se za vás vydává, to číňte na mou památku“. Pak jej lámal a kousky jim rozdával.

Do kalicha nalil víno a dodal: „Toto je kalich nové smlouvy zpečetěné mou krví, která se za Vás prolévá“. Ježíš jim dával nový zákon.

Ježíš se rozhlédl po apoštolech „Amen, Amen, pravím vám, dnes večer mě jeden z vás zradí“.

Zhrozili se, Jan, který seděl po jeho pravici, se ho zeptal: „Který z nás to je Pane? Prosím pověz nám.“ Odpověděl „Je to ten, kterému podám tento kousek chleba namočený v octě.“ Chléb podal Jidáš iškariotskému /synu Šimonovi/ „Co chceš, učinit, učiň hned a Jidáš odešel.“ Večeře se chýlila ke konci „Dávám vám nové přikázání – milujte jeden druhého tak, jako jsem miloval já vás.

Není větší lásky než ta, kdy člověk položí život za své přátele. Já jsem ve vás a Bůh ve mně. Nyní se jdu modlit k otci, aby nás všechny spojil v jedno.“ Ježíš přikázal svým učedníkům, aby na památku „Poslední večeře“ slavili slavnost. Ta dodnes křesťanům připomíná jeho smrt a vzkříšení.

Po večeři odešli na Olivetskou horu /zahrada Getsemany/ a praví: „Modlete se, abyste neupadli do pokušení – čekejte, půjdu opodál a budu se modlit.“ Do zahrady vzal s sebou Petra, Jakuba a Jana, kteří mu byli ze všech učedníků nejbližší, a řekl jim: „Má duše je smutná až k smrti. Zůstaňte a bděte se mnou.“

Po modlitbě se Ježíš zvedl a vrátil se k učedníkům a zvolal „Hledte! Přiblížil se ten, který mě zrazuje!“ „Pojďte!“ řekl Jidáš chrámové strážci „dovedu vás k Ježíšovi. Ten, kterého políbím, ten to je. Toho se chopte!“ Jidáš přistoupil k Ježíšovi „Buď zdrav, Mistře!“ zvolal a políbil ho. Chrámová stráž k němu přistoupila, provazem mu svázali ruce. Ježíš se rozhlédl kolem sebe, viděl, že se učedníci rozutekli, opustili ho. Zůstal sám.

bible

„Poslední pravda a poslední soud mohou být pochopeny nejen jako konec světa a konec dějin, ale i jako cíl dějin či smysl dějin. Nemusí nám nahánět hrůzu, ale sdělovat poselství, že náš život na světě není marný, zbytečný a nesmyslný, ale že na něm záleží, bude souzen a posuzován, budou souzeny zlé činy a chváleny činy dobré. Je to poselství o smyslu života, smyslu dějin, výzva k orientaci na to, co býti má a ne na to, co jest, protože jen v budoucnosti lze hledat smysl přítomnosti a jen v přítomnosti smysl minulosti.“

„Vlastním předmětem dějin je lidské jednání. Lidé se organizují ve státech, věří v různé náboženství, vytvářejí umění, vědu, filosofii.“

Emanuel Rádl

POSLEDNÍ VEČEŘE V UMĚNÍ

Leonardo da Vinci (1452 – 1519)

Jeho nástěnná malba z 15. století se nachází v relikviáři dominikánského kláštera u milánského kostela Santa Maria delle Grazie. Leonardo da Vinci malbu vytvořil pro své patrony Ludovica Sforza a Beatrici d'Este. Malba zachycuje Ježíše a dvanáct apoštolů při poslední večeři. V obraze je použita trojúhelníková kompozice (konkrétně v pozadí za Kristem a v uspořádání stolujících skupin). Z hlediska techniky malby se nejedná o fresku, která byla v renesanci často používána, protože autor vypracoval dílo na již suchou omítku. Na díle můžeme vidět čtyři skupiny po třech apoštolech, které jsou nahnuty k sobě a debatují o zprávě, kterou jim právě Kristus pověděl. Řekl, že ho jeden z nich zradil. Jediný Jidáš je proto v záklonu a couvá, protože mu je jasné, že se Ježíš o jeho činu dozvěděl.



1. Leonardo da Vinci – Poslední večeře v Santa Maria delle Grazie, Milán

Paolo Veronese (1528, Verona – 19. Dubna 1588, Benátky)

Tuto malbu vytvořil Veronese pro refektář benátského dominikánského kláštera Santi Giovanni e Paolo, kde nahradila Tizianův obraz zničený při požáru. Donátorem byl pravděpodobně Andrea Buono, mnich tamějšího kláštera. Původně znázorňoval Poslední večeři. Odlišný smysl mu dal sám Veronese, když se musel ospravedlňovat před inkvizicí, protože začlenil do evangelijního příběhu některé postavy chovající se prý příliš volně a nepatřičně. Inkvizitorům se též nelíbilo, že se obraz neshoduje s textem evangelia. Poté, co mu bylo uloženo obraz opravit a uvést „na pravou míru uvést“, změnil jeho název na Hostinu v domě Leviho, neboť to byl banket, jehož se sice účastnil Kristus, ale pořádali ho bohatí farizejové a publikáni, takže bylo možno připustit přítomnost tak podivných osob, jako jsou šašci, trpaslíci, „opilci a Němci“.



2. Paolo Veronese, Hostina v domě Leviho (Poslední večeře)

*„My malíři prožíváme stejné svobody,
jakou mají i básníci nebo blázni.*

*My jako umělci máme velkou svobodu a
licenci zobrazovat Svět jak ho vidíme.
Je to právo umělce na totální ničím neomezenou
tvůrčí svobodu.“*

Paolo Veronese

aristologie

ARISTOLOGIE

Termín *aristolog* vychází z řeckého ἀριστον (Ariston). První polovina tohoto slova znamená snídani nebo oběd, tedy obecně stravu. Přípona -log potom znamená zařazení do skupiny vědců, kteří se zabývají konkrétní systematickou disciplínou. Poprvé byl tento pojem uveden v Oxfordském slovníku v roce 1835. Aristologie je tedy, zjednodušeně řečeno, věda o vaření a stolování. To však zahrnuje nejen přípravu a prezentaci pokrmů (a způsob, jakým jsou jednotlivé ingredience kombinovány a integrovány do výsledného jídla), nýbrž také vědomosti o kulturním zázemí stravování v určité době. Edward Abbot, autor první australské kuchařské knihy (1864), sám sebe nazýval aristologistou.

Americký spisovatel Rex Stout nazýval svého hrdinu, korpulentního detektiva a labužníka jménem Nero Wolfe aristologem, avšak nepovažoval aristologii za vědu, nýbrž za umění.

A právě v této mnohovýznamnosti tkví síla aristologie: zdánlivý rozpor mezi vědou a uměním činí z tohoto oboru ojedinělou příležitost uchopit cosi, co je považováno za neuchopitelné.

Zjednodušeně řečeno: aristologie je věda o přípravě a konzumaci jídla. Některé prameny se drží názoru, že tato činnost je spíše uměním než vědou, avšak běžnější použití je skutečně ve vědním prostředí, kdežto jako o umění hovoří o aristologii především samotní umělci, například spisovatelé.

Aristologie je tedy věda, která zkoumá gastronomii z hlediska estetického, historického a kulturologického. Základem tohoto studia je analýza vývoje tohoto fenoménu jakožto nejen „vědy o žaludku“, nejen jako řemesla kuchařského a podnikání ve stravovacích službách, ale také jakožto nauky o vztahu kultury a potravy. Jde tedy o teorii gastronomie a všech činností s ní spojených, včetně konzumace a restauračního provozu jako součásti sektoru služeb.

Aristologové nepopírají názor, že kuchařská dovednost se dá považovat za užité umění. Jestliže jídlo nemá být jen pouhou „pohonnou hmotou“, pak musí být připraveno kultivovaně a ušlechtilé. Mnozí velikáni v průběhu dějin označovali jídlo produktem ducha a jako ideál viděli okamžik, kdy je i duch jídlem nasycen. Jde tedy o kultivaci všech složek, jež jsou s přípravou i konzumací jídla spojeny: všímáme si vzhledu, vůně a chuti pokrmu, ideového podtextu pokrmu jako celku, způsobu prezentace včetně kulturnosti prostředí, v němž je jídlo podáváno. A zároveň se zajímáme o původ receptu, jeho nápaditost a kulturní souvislosti jeho vzniku.

Oč vlastně jde aristologii? Především o demonstraci spojení gastronomie a kultury. Jinými slovy o hledání kontextů, jež přesahují z praktické gastronomie k vyššímu smyslu kulturnímu. Specifikace těchto kontextů by měla být základním snažením aristologů. Prakticky jde o to, že aristolog se nezabývá praktickou gastronomií, není profesionálním kuchařem ani majitelem restaurace, avšak o gastronomii píše a přednáší.

Může být také hodnotitelem, tedy gastronomický kritikem. Za nejznámějšího aristologa byl a dodnes je považován Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826).

Hlavním důvodem pro výchovu aristologů u nás je současný stav gastronomické žurnalistiky. Gastronomie bývá v mnoha případech (téměř vždy na půdě běžných médií) popisována bohužel hodně manýristicky. Ta manýra vychází jistě především z neznalosti tématu, z povrchního vnímání gastronomie jako spotřebního aktu. Má však ještě i další důvod: jako každá manýra chce být líbivá. A mluvit či psát o jídle a pití, to je téma, kde se líbivosti vyhne jen ten, kdo vidí dovnitř.

Nestačí tedy být štukatérem, autorem povrchních reliéfů, nýbrž dívat se mikroskopem dovnitř, až chirurgicky to téma pitvat a nalézat v něm podstatu.

Potřeba vzdělaných aristologů se rok od roku zvyšuje. Gastronomie se stala módním tématem v médiích. Jak neustále někde slyším, běžná praxe je takováto: nový člen redakce dostane na starost rubriku gastronomickou. Protože vaření přece rozumí každý a nedá se na tom nic pokazit! Gastronomii v tomto směru konkuruje snad jen fotbal.

Vladimír Poštulka (text z blogu V.P.)



3. instalace - ateliér Gastronomie a Aristologie, FUA TUL

ARISTOLOGIE - ATELIÉR

Za mého dlouholetého studentského života na TUL se v ročníku 2013/2014 zkušebně otevřel ateliér Aristologie, který jsem navštěvoval. Vedoucím ateliéru byl profesor ing. Arch. Bořek Šípek a děkan FUA ing. Arch. Zdeněk Fránek. Během semestru jsme navštěvovali přednášky historika umění Karla Holuba, jednoho z předních gourmet-kritiků Vladimíra Poštulky a filosofa a teoretika umění Petra Rezka.

Zájem o studium byl opravdu velký, studenti měli chuť se do této problematiky ponořit a pochopit ji od dob poslední večeře přes honosné hostiny na císařských dvorech až po současné potřeby a stravování v kosmu.

Z. Fránek

První zadané téma znělo Hostina pro významnou událost. Kdokoli z nás měl volnou ruku, jak toto téma uchopit. Po několika konzultacích jsem se s kamarády dohodl, že vytvoříme společný projekt. Spojil jsem se tak se studenty Smetanou a Gebrianem. Na konci semestru jsme pak prezentovali naši knihu s titulem Gastro.

Café Habsburk

*Z ventilátorů prší Woody Herman, Chanel a absinth.
Na křišťálovém lustru oběsil se podvazek.
„Ještě jeden Sacher torte pro dámu?“
Ne, byla by tlustá. Á propos, prý se tu dá sehnat bílý sníh...*

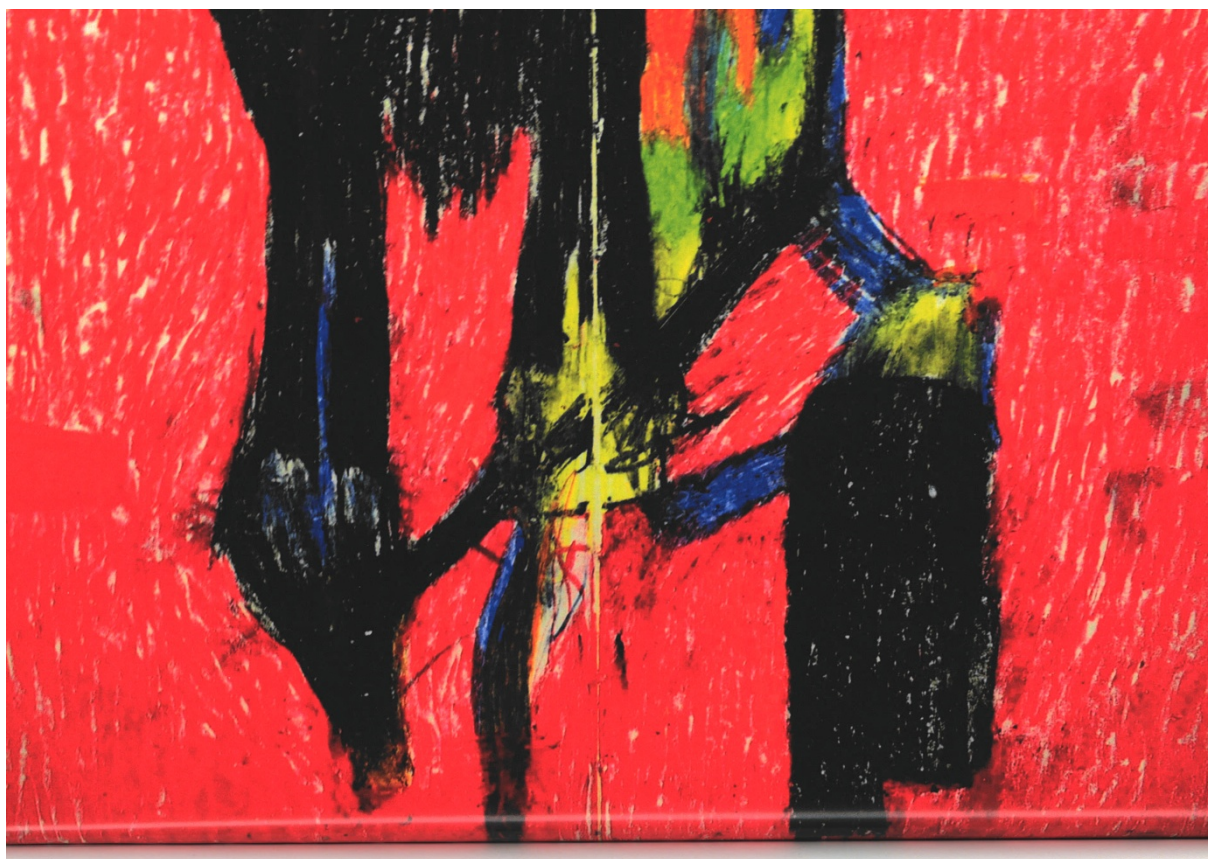
*Stříbrný podnos letí střemhlav k podlaze.
Je nasáklá espressem a horkým dechem kankánových tanečnic.
Sklenice na stopkách začínají nosit štěstí.
Roztříštily se.*

*Bankovní úředníček Franz do svých olbřímých úst vmačkává šestý obložený
chlebiček. Jeho býčí šije se rosí.*

*Číšník si sundává motýlka. „Ještě jednou ji tak pomilovat, než prchne
do Vídně,“ pomyslí si.*

Je horké léto v Café Habsburk.

Martin Trdla (text z knihy Gastro)



4. „tuk na plotně“

Petr Gebrian (obraz. příloha z knihy Gastro)

Čichomat – restaurant aromaton

„Když cítím odněkud závan smažené cibulky, jsem poněkud vzrušen“.

Čichomat

*Podníceni nososonátami
„Čichomat“ založí si naši známí.*

*Je to místnost, kde se z polykání
prostě přešlo na čichání.*

*Vhodíš žeton: ze zdi šupky, hupky,
vysunou se balzámové trubky,*

*které hostům v nastavené nosy
lehce ženou vůně, o něž prosí.*

*Co hologram k tomu zjeví se
Věrný obraz krmě na míse.*

*Na sta lidí, nechci, věřte, lhát,
teprv teď má apetit a hlad.*

Ondřej Smetana (text z knihy Gastro)



5. „fuj to je smrad“

*Nemohu-li myšlenky a chutě měřit
mechanickým strojem, nezbývá mi,
než je měřit vlastním mozkem.*

David Čermák (obraz. příloh a text z knihy Gastro)

art - performance

ART - PERFORMANCE

Performance je obecně událost, kdy jedinec nebo skupina lidí na veřejném místě provádí takzvané divadlo (chová se určitým způsobem), aby zaujala skupinu lidí (publikum). Výjimečně však nemusí být performance prezentována před diváky. Přestože má nejblíže k divadlu, může jí být cokoliv.

Performance může být jakákoliv situace, která zahrnuje tyto elementy: čas, prostor, performerovo tělo nebo přítomnost nějakého média, vztah mezi performerem a publikem. Spojuje prvky a momenty divadla, hudby a vizuálních umění. Do jisté míry navazuje na happening, nepočítá však s výraznější aktivitou diváka (spíše se od něj očekává pasivnější role v hledišti a pouhé sledování představení).

V performanci hraje důležitou roli spíše komunikace s publikem než předem naučený scénář. Performer se nechová tak, jakoby si publika nebyl vědom. Naopak, publikum je většinou vtaženo přímo do děje, stává se součástí celého aktu.

Performance může mít předem vyhotovený scénář nebo se může jednat o improvizaci a interakci s diváky. Může být organizovaná či náhodná, spontánní nebo pečlivě naplánované povahy s účastí publika nebo bez něj. Performer může být buď přítomen, nebo zde může chybět. Umění se může odehrávat kdekoliv, na jakémkoliv místě v jakémkoliv prostředí po jakkoliv dlouhou dobu. Podstatou jsou činnosti vykonávané jednotlivcem či skupinou na určitém místě v určitý čas. Performance je tedy vysoce unikátní, originální a autentická záležitost.

Její kořeny sahají k dadaistickým kabaretům a jedním z poválečných zdrojů jsou veřejné produkce, během nichž umělci akční malby (Y. Klein, G. Mathieu) předváděli své umění a sami sebe přihlížejícímu publiku. K performerům se řadí i vídeňští akcionisté, kteří šokovali konzervativní společnost sadomasochistickými a skatologickými výjevy, a také mezinárodní umělecká skupina Fluxus. Do této skupiny patřil německý rebelující umělec Joseph Beuys. Dalšími členy této skupiny byli George Maciunase, Wolf Vostell, Yoko Ono či Robert Filliou.

„Umění je život, každá vteřina, každý vdech a výdech je umělecké dílo," charakterizuje ho Marcel Duchamp, který změnil způsob nahlížení na umění a na umělecké dílo. „Duchamp totiž přišel s jednou naprosto převratnou myšlenkou a díky ní se mu podařilo zcela zpochybnit nesmrtelnost uměleckého díla. On prohlásil, že cokoliv se může stát uměním. To slovo může být zde velmi důležité. Když vzal ze smetiště starý pisoár, otočil jej a podepsal, vtiskl mu funkci umění. Tak vzniklo jeho slavné dílo s názvem Fontána. Po uplynulé době vystavení z něj tuto funkci odňal a pisoár opět putoval na smetiště. Tím se Duchampovi podařilo zpochybnit již zmíněnou nesmrtelnost uměleckého díla, i jeho funkci. Ovlivnil tak nadobro smýšlení o umění, i umění samotné," říká Filip Fidla Martinek.

„Jediná bezprostřední platnost uměleckého díla je ukotvena v okamžiku vnímání, tedy pouze v přítomnosti," vysvětluje Martinek, který kromě jiného přednáší Teorii akčního umění na středních uměleckých školách a gymnáziích.

Z významnějších akcí, kterých se účastnil, můžeme zmínit například Kolokvium k výstavě Vivat musical v Národní galerii v Praze, nebo performativní přednášku v rámci Mezinárodní konference intuice v Brně. Kromě toho se autor už od střední školy věnuje poezii a v roce 2013 mu vyšla sbírka básní Chrám „Já si na umění nejvíce vážím toho, že si může dovolit být k ničemu. Už jen ze své podstaty,“ zakončuje Martinek.

PERFORMANCE – UMĚLCI

BOMBAS & PARR

Bompas & Parr je celosvětově uznávaná společnost a přední odborníci na multisenzorický (multi-sensory – působení na více smyslů člověka) design zážitků.

Studio spolupracuje s komerčními značkami, uměleckými institucemi, soukromými klienty a vládami a poskytuje emocionálně působivé zážitky široké veřejnosti.

B & P pracuje na experimentování ve vývoji a výrobě projektu a zkušeností, jakož to i na poskytování strategií, analýz a poradenství světovým značkám s cílem upozornit společnost a zapojit spotřebitele prostřednictvím zážitkového designu.

Studio se skládá z týmů kreativců, návrhářů, kuchařů, specializovaných techniků, producentů, filmařů a externě uzavírá smlouvy se strukturálními inženýry, vědci, umělci a psychology. Ve skutečnosti spolupracuje s jakoukoli jinou disciplínou, která usnadňuje konkrétní reakci z tvůrčího zážitku. Cílem je experimentovat, vyvíjet, vyrábět a instalovat projekty, umělecká díla a výstavy.

PROJEKT LAST SUPPER

Rekonstrukce (*instalace – foto.*) z některých nejpmamátnejších Posledních večeří ve světě.



6. LAST SUPPER - remastered Exhibition with Jotta studio, March 2011

CHRIS BURDEN (1946 - 2015)

Studoval vizuální umění, fyziku a architekturu na Pomona College v Claremont v Kalifornii a poté také na University of California v Irvine.

Chris Burden byl americký umělec pracující v oblasti performance, sochařství a instalačního umění. Během začátku sedmdesátých let mnoho z jeho raných pokusů požadovalo, aby umění bylo pomíjivé a aby se zabývalo politickými, sociálními, environmentálními a technologickými změnami, vyzývajícími diváky k víře a postojům k umění a současnému světu. Jednoduchá představení byla kontroverzní, protože pracovala s myšlenkou osobního nebezpečí jako ústředního uměleckého vyjádření.

Největší boom jeho kariéry přišel již na jejím začátku v roce 1971. V tomto roce poprvé vystavoval a také předvedl performance s názvem Shoot, kterou se proslavil. V této performanci ho jeden z jeho přátel na jeho žádost střelil do paže.

Další jeho performance se týkali jeho ukřižováním, postupného topením a skoro zabití elektrickým proudem. Zajímavé na jeho aktech byla i práce s publikem. Dokázal ho svými akty nadchnout a reakcí publika si nejvíce cenil.

Byl jedním z nejvlivnějších konceptuálních umělců, jeho tvorba ovlivnila mnoho současných umělců. Od roku 1978 vyučoval na University of California v Los Angeles, avšak na funkci rezignoval v roce 2005, když byla při performanci jednoho z jeho studentů použita nabitá zbraň, což představitelé školy odmítli.



7. Všechny ponorky Spojených států amerických. Instalace : „Extreme Measures“ v New Museum, New York, 2013, 1987 625 miniaturních lepenkových ponorek

RAFANI

Umělecká skupina Rafani na scénu českého výtvarného umění vstoupila v listopadu 2000 ustavující výstavou v Galerii Akademie výtvarných umění (GAVU) nazvanou jednoduše RAFANI.

Mezi nevýznamnější akce Rafanů patří Demonstrace demokracie 2002 uspořádána v předvečer státního svátku na Václavském náměstí. Zapálili tři černobílé verze české vlajky. Performance testující hranici mezi využíváním a zneužitím práv a povinností občanů vůči státu skončila zatčením členů skupiny.

Během osmnácti let trvání skupiny se její práce výrazně proměnila. Po provokativních počátcích následovalo pětileté období, kdy umělci odmítali své výstavy jakkoli slovem komentovat, jako by se distancovali od praxe dominantního konceptuálního umění.

V poslední době už zase mluví, dokonce rapují, ve spolupráci s hudebníky vytvářejí hudební klipy jako například Teaser natáčený v kravíně. Vznikají také krátké filmy, v nichž si Rafani přivlastňují praktiky televizního vysílání. Jejich zpravodajství je ale alternativní, mluví se v něm ve verších, ve filmu Mostary dokonce fiktivním slovanským jazykem.

Rafani zůstávají političtí, i když se z veřejného prostoru posunuli do galerií a i když si namísto těch ostře aktuálních vybírají spíše obecnější témata.

"Velká slova mají pro nás stále nějaký význam,"

David Kořínek



8. Čeho se Čech bojí, před tím uteče

koncept

KONCEPT

Už je tomu neuvěřitelných deset let (alespoň pro mě), co jsem začal studovat na Technické univerzitě v Liberci fakultu Umění a architektury.

Práci jsem pojal jako mou poslední večeři – tedy jako můj poslední projekt na této univerzitě. Performance jsem si zvolil na Studentském náměstí, kde se bude podávat deset chodů, kterými jsem se tu jako student nejčastěji stravoval. Často jsme se spolužáky obědvali a večereli společně to, co jsme si uvařili. Jsem ročník 1986 a asi už poznáte, proč jsem zvolil takový název mé práce. Není to vyložene kvůli tomuto, ale je tu více faktorů, proč jsem si tento název zvolil.

Rozhodl jsem se prezentaci a následnou obhajobu provést jako performanci, jelikož mi je tato forma přednesu blízká. Za tehdejšího děkana a mého profesora ing. Arch. Bořka Šípka jsem projekty prezentoval právě formou instalace nebo performance na určitém místě. Dokázal jsem takto nejlépe vystihnout ducha svého projektu. Unavovala mě představa prezentovat projekt někde zavřený v učebně, kde mi to bylo upřímně nepříjemné. Především však hlavně obor, který studuji je Environmental design ne tedy design, jenž rádoby každý prezentuje na slidech v učebně. Když mám tu možnost, tak ji chci uchopit a uskutečnit. Ne dělat věci jako dělají ostatní. Proto volím tuto cestu.

Na náměstí bude deset stolů, deset jídel a deset hodujících.

recepty

RECEPTY

Lidská touha vytvořit jídlo je jednou z věcí, kterou se odlišujeme od ostatních živočichů. Před každým jídlem záměrně sekáme, krájíme, šlehám, mixujeme, mícháme či zdobíme, to co nám příroda dala.

Jídlo souvisí hodně s mýty – nejde totiž jenom o jídlo, ale o mnohem více, protože s jídlem zároveň vstřebáváme mýty – mýtus o zdraví, o kráse, o přírodě, přátelství atd. Některé jsou zcela nesmyslné. Protiklad je rozum a nikdo nechce odstranit požitkářství a iracionálnost. Jídlo bylo a stále je požitkářské, je to proces, za který do určité míry mohou právě mýty.

I. ČÍNSKÁ NUDLOVÁ POLÉVKA

Instantní nudle byly vynalezeny mužem jménem Monofuku Ando z firmy Nissin Foods v Japonsku. Výroba byla zahájena v roce 1958 pod obchodním názvem Chikin Ramen. V roce 1971 firma Nissin Foods představila sušené nudle v šálku z polystyrenu (v Japonsku se to označuje jako Cup Ramen).

Instantní nudle jsou prodávány po celém (v několika příchuťích) světě pod mnoha názvy. Ramen, instantní nudlová polévka je považována jako hlavní deskriptor instantních nudlových polévek ze strany některých japonských výrobců instantních nudlových polévek. Například Ramen je v Americe synonymum pro všechny instantní nudlové výrobky.

RECEPT

- 1) Vysypte instantní nudl z balíčku do misky nebo půlitrového hrnku.
- 2) Balíček s kořením, který je součástí balení, nasypete na nudle.
- 3) Zalijte horkou vodou a nechte chvíli odstát. Nejlépe je ještě nudle přiklopit talířem. (Případně můžete pokrm zalít studenou vodou a vložit do mikrovlnné trouby)
- 4) Po přibližně pěti minutách se můžete pustit do jídla.



9. Instantní nudlová polévka

Instantní polévku si můžeme chuťově vylepšit různými způsoby. Můžete například do ní přidat jakýkoli sýr. Když třeba přidáte do polévky tavený sýr (jeden až dva trojúhelníčky), po zalití horkou vodou míchejte tak dlouho, dokud se v ní sýr nerozpustí.

Další variantou je použití kečupu a nastrouhaného sýra. Po zalití horkou vodou necháme polévku cca pět minut odstát. Po změknutí nudlí slijeme zbytek vody a přidáme přiměřeně kečupu a zamícháme. Nakonec vložíme nastrouhaný tvrdý sýr (můžeme i plísňový). Okořeníme podle vlastní chuti.

Mou oblíbenou variantou je přidání vejce, usmažené cibulky a chilli koření. Jako příloha k tomu pak opečený chléb. Postup přípravy je stejný, viz předchozí odstavce.

II. VEJCE MÍCHANÁ, NA HNILIČKU A NATVRDO

Říká se, že při vaření vajíček se prý poznají kvality kuchaře. Vejce jsou nedílnou součástí jídelníčků mnoha lidí. Vejce obsahují velmi cenné vitamíny A, D, riboflavin, vitamin B12, B6 a B7, B8, kyseliny listové, zinek, železo, lutein a v neposlední řadě kvalitní bílkoviny. Můžeme si je připravit natvrdo (do salátů, na snídani nebo k čočce na kyselo), nebo jako míchaná vejce, vejce na hniličku apod. Existuje hodně způsobů, jak můžete vejce podávat a jak je připravovat.

Míchaná vajíčka na másle

INGREDIENCE: 4 vajíčka (jedna porce), polévková lžíce másla (může být více), sůl, pepř.

Vejce vyklepněte do misky. Rozehřejte pánev (nejlépe teflonovou) a přidejte lžíci másla a čekejte, až se rozpustí.

Vajíčka poté vlijte na pánev a promíchejte na pánvi asi minutku. Můžeme osolit a opepřit. Pánev stáhněte z ohně a vmíchejte zbytek másla. Ihned přendejte na talíř. Jídlo můžete ozdobit bylinkami. Podáváme s pečivem.

Míchané vajíčka můžeme uvařit na několik způsobů – například s cherry rajčátky, na cibulce, se slaninou, s houbami apod. Záleží na každém z vás.



10. Míchaná vajíčka s pažitkou a pečivem

Vajíčka na hniličku

INGREDIENCE: vajíčka (nejlépe čerstvá), sůl, pečivo.

Vejce vkládejte do vroucí vody za pomoci polévkové lžice. Vařte je asi 4 – 6 minut podle velikosti vajíček. Dosáhnete toho, že bílek je krásně měkký a žloutek uvařený tak akorát, aby se dal nabrat lžičkou. Podávejte s pečivem.

Vajíčka natvrdo

INGREDIENCE: vajíčka (nejlépe čerstvá), sůl, pečivo.

Postupujte stejně jako v předchozím případě. Vejce natvrdo nechte v kastrůlku vařit 10 minut. Pokud budete vejce vařit déle, žloutky budou mít nazelenalý okraj a budou vysušené. Uvařená vajíčka slijte a pustte na ně studenou vodu, stačí 1 až 2 minuty.

Vařená vajíčka můžeme podávat na topinkách, v salátech, k omáčkám, na chlebičky a také z nich udělat oblíbenou vaječnou pomazánku apod.



11. Vajíčka na tvrdo v opečené housce

III. SAVOJSKÁ BRAMBOROVÁ POLÉVKA

Tato výborná a jednoduchá polévka pochází z francouzského Savojska ležícího na území nejzápadnější části Alp v regionu Rhône-Alpes. V současnosti je region rozdělený mezi Francii (většina území) a Itálii (východní menší část), malá část je též součástí Švýcarska.

INGREDIENCE: 4 porce: 5 kusů mrkve, 3 cibule, 4 větší brambory, 60 gramů másla, 2 – 3 lžičky hladké mouky, 150 mililitrů mléka, kysaná smetana, 2 litry vody, sůl, pepř, pažitka nebo majoránka, muškátový oříšek, pečivo.

Postup: Nadrobno pokrájenou cibuli osmahneme na másle do růžova, přidáme nahrubo nastrouhanou mrkev a chvíli smažíme a dusíme, až se zelenina rozvoní.

Zaprášíme moukou a cca 2 – 3 minuty restujeme. Pak zalijeme vodou a přidáme na kostičky nakrájené brambory, osolíme a nastrouháme do hrnce muškátový oříšek. Před podáváním přidáme smetanu a pokrm posypeme nakrájenou pažitkou nebo majoránkou.

Savojskou polévku podáváme s krutony z bílého pečiva, chlebem nebo s opečenými plátky veku.

recept od mámy



12. Savojská (bramborová) polévka

IV. TOUSTY

Toast [toust] je plátek toastového chleba (tmavý, světlý) nebo pšeničné vky opečený v toustovači (sendvičovači), na grilu nebo na pánvi. Toustový chléb je prodáván jako polotovar (je ho potřeba opéct) jinak postrádá správnou chuť.

Tousty na másle s vejci a slaninou

INGREDIENCE: Toustový chléb, máslo, vejce, slanina, sýr, cibule.

Na středně rozehřátou pánev přidáme máslo a osmahneme na něm na nudličky nakrájenou cibulku dozlatova. Cibulku odložíme chvíli stranou a na pánev přidáme slaninu, kterou osmahneme a až se rozvoní a zhnědne, přidáme rozklepnutá vejce. Ty po chvíli obráčkou otočíme na druhou stranu.

Slaninu s vajíčkem přidáme k cibulce. Vezmeme si toustový chléb a na másle ho smažíme z obou stran. Po chvíli přidáme plátkový sýr a na něj nandáme slaninu s vejcem a osmaženou cibulkou, zakryjeme druhým plátkem toastového chleba se sýrem.

Několikrát toust otočíme, aby se prohřál, a můžeme podávat. Dle chuti okořeníme.



13. Toast se slaninou a vejcem

Tousty se sýrem a šunkou v toustovači

INGREDIENCE: Toustový chleba, plátkový sýr, šunka (vepřova, kuřecí apod.), tymián, máslo, kečup.

Rozehřejeme sendvičovač. Toustový chléb potřeme máslem, přidáme plátkový sýr, šunku a posypeme tymiánem. Nakonec přiložíme druhý plátek chleba a vložíme do sendvičovače a přivřeme. Tousty budou do čtyři minut hotové. Po vyndání je můžeme podávat s kečupem.

Tousty můžeme připravit na několik způsobů s různými ingrediencemi (náplněmi), například s houbami, rajčaty, saláty, s několika druhy sýrů, s chilli atd. Zkrátka záleží na fantazii.



14. Toust se sýrem a šunkou na tymiánu

V. KUŘECÍ PÁREK S OBLOHOU A PEČIVEM

Nejkvalitnější kuřecí párky dnes obsahují kolem 60 procent kuřecích stehenních řízků, deseti procent kuřecích prsních řízků, vodu, kuřecí kůže, jedlou sůl, bramborový škrob, koření a další drobné ingredience.

Většina kuřecích párků žádné maso neobsahuje, protože se skládá většinou z drůbežího separátu, který dle Specifických požadavků na označování masných výrobků nesplňuje definici pro maso a nesmí proto být při označování masných výrobků započítáván do deklarovaného obsahu masa.

INGREDIENCE: kuřecí párky, pečivo, hořčice, kečup, křen, zelenina, domácí zavařené okurky.

Párky se vlastně nevaří, ale stačí je prohřívat ve vodě o teplotě 80 - 85 °C po dobu asi deseti minut. Po jejím uplynutí párky dáme na talíř, kde máme nachystanou hořčici, kečup, nakrájenou zeleninu a domácí okurky. Přikusujeme pečivo.

Druhé řešení jak ohřát párky je prosté: vzít si rychlovarnou konvici, celou ji plna napustit vodou a tu uvařit. Jakmile konvice „cvakne“, vložte do ní párky. Když bude potřeba, tak konvici ještě na chvíli zapněte.



15. Kuřecí párky s přílohou

VI. HOVĚZÍ GULÁŠ

Historie guláše začíná už v 9. století kdesi v maďarské pustě, kde si pastevec jménem Gulyás připravoval na ohni v kotlíku svou oblíbenou vydatnou masitou polévku s cibulí a paprikou. Slovo guláš je odvozeno z maďarského gulya (stádo hovězího dobytka), ze kterého pochází maďarský název gulyás (výslovnost je gujáš) a z toho vznikl i český název guláš.

INGREDIENCE: (10 porcí) Sádlo, cca 800 gramů cibule, 1,5 kilogramu hovězí klišky nebo plece, chleba, sladká paprika, sůl, pepř, kmín, majoránka, chilli paprička, česnek, chleba nebo houskový knedlík.

Pokrájenou cibuli opečte na sádle dozlatova asi tak 15 minut, až dostane zlatohnědou barvu. Zasypte ji mletou paprikou a rychle promíchejte.

Na základ přidejte nakrájené kousky masa. Dobře promíchejte, guláš má tendenci se přichytávat ke dnu hrnce, ale nesmí se připalovat. Pak snižte plamen a přiklopte hrnec pokličkou, aby maso pustilo šťávu. Maso pak pořádně osolte, opepřete, přidejte kmín a trochu chilli papričky. Zalijte 200 mililitry vody, přidejte prolisovaný česnek a na mírném plameni duste.

Podle potřeby promíchejte a dolijte vodou. Asi po hodině a půl, když je maso měkké, vsypte majoránku a ještě deset minut povařte.

Pokud chcete guláš zahustit, rozdrobte do něj přes struhadlo nadrobený chleba a chvíli ještě povařte. Podávejte s kolečky cibule a knedlíkem nebo chlebem.



16. Hovězí guláš

VII. PEČENÉ BRAMBORY V TROUBĚ

Brambory jsou nedílnou součástí naší, tak i světové kuchyně. Dají se zpracovávat na hranolky, lupínky, bramboráky atd. Na bázi brambor je založen i sortiment tipu solamyl (škrob – ten je hl. komponentem kosmetických přípravků mastí a zásypů) nebo kolekce pudinků – banánový, kakaový apod.

INGREDIENCE: (plech – pekáč) 1 až 1,5kg (podle velikosti pekáče) brambor typu B, 4 - 6 střední cibule, sádlo (olej), pepř, sůl, rozmarýn.

Brambory řádně umyjeme od nečistot a osušíme. Brambory rozkrojíme na půlky – můžeme je na 10 minut předvařit ve vroucí vodě, ale nemusíme.

Pekáč (zapékací mísu) vymažeme sádlem a brambory dáme na pekáč a osolíme a opeříme. Když nemáme sádlo, tak použijeme rostlinný olej, který promícháme v míse s kořením a brambory.

Brambory dáme na plech a polijeme olejem s kořením. Troubu máme předehřátou na 200 °C. Po 20 minutách přidáme nakrájenou cibuli se slaninou a zamícháme. Pečeme dalších 20 minut, dokud brambory nezměkknou a nejsou křupavé.

Pečené brambory můžeme připravit na několik způsobů s různými ingrediencemi např. pečené se slaninou, plněné se sýrem a smetanou, pečené v alobalu apod.



17. Pečené brambory v troubě

VIII. CHLEBA (TOPINKA) SE SÁDLEM A CIBULÍ

Chléb je základní potravina ve výživě člověka. Často se vyrábí z těsta z pšeničné mouky, které je kultivováno droždím, umožňujícím jeho kynutí, a nakonec upečeno v peci.

Nejčastějším zrnem používaným na přípravu chleba bývá pro svůj vysoký obsah lepku zrna pšeničné, ale chléb se též peče mouky žitné, špaldové, ječmenné, kukuřičné či ovesné, obvykle ale ne vždy v kombinaci s pšeničnou moukou.

Sádlo obsahuje dvakrát více kalorií než sacharidy a tuky v něm jsou zdrojem energie pro naše svaly, srdce a jsou součástí buněčných membrán. Tuky by měly tvořit zhruba třetinu našeho denního příjmu energie z potravy.

INGREDIENCE: Chléb, sádlo (domácí vepřové), cibule, okurky (domácí zavařené od maminky), sůl, pepř, mletá sladká paprika.

Voňavý chléb (nejlépe čerstvý) nakrájíme na krajíce cca 1,5 – 2 cm. Pokud máme doma starší chléb, je dobré z něj udělat topinku.

Vezmeme cibuli, oloupeme a nakrájíme ji na kolečka. Na Nakrájený chléb (topinku) potřeme voňavé vepřové domácí sádlo, osolíme, opepříme, přidáme nakrájenou cibuli a nakrájené domácí zavařené okurky a na konec posypeme mletou paprikou.



18. Chleba se sádlem a cibulí

IX. HLAD

Každý z nás určitě měl hlad. Mně se několikrát při studiu stalo, že nemám, co zakousnout. Pocit hladu se u nás dostavuje již po několika hodinách od posledního nasycení.

Jak jsem se dozvěděl, že kromě špatného stravování ovlivňuje hladinu ghrelinu – /hormon hladu/ i stres, deprese nebo problémy v soukromém či pracovním životě.

Ale co když nastane situace, když opravdu nemáte, co na zub? Otevřete tu kovovou skříň (bílej sex) a tam nic není. Jedna ze záchran je, sežrat, co tam má spolubydlící – většinou taky nic. V kuchyni se nikdo z nás moc nevyskytuje, a když ano, tak většinou při společných obědech, večeřích apod. Normálně si uvaříme, takový ten studentský standart.

Nejhorší je to, když při studiu pracujete a čekáte na to, až Vám přijdou prachy na účet. Mě peníze na účet (na mnou vydanou fakturu) chodily rekordních 44 dní. To byla docela síla. Mezi tím jíte to, co si můžete dovolit nakoupit. Když je opravdu krize, tak si uděláte agio olio /těstoviny z kečupem/.

Snad největší stresy a zoufalství zažíváme na konci semestru /zkoušky a odevzdávky projektů/, a to doslova. Nejčastější a nejneoblíbenější slovíčko, co říká každý je **DEADline**. A když už si uděláme čas na to jídlo, tak jen tehdy, když vezmeme do ruky telefon a vytočíme oblíbené číslo a objednáváme tu pizzu.

Mým nejčastějším jídlem při psaní této bakalářské práce byly tousty /několik variant/, těstoviny a chleba s marmeládou.



19. Hlad

X. FAST FOOD

V dnešní době definice slov fast food je velmi různorodé. Nejjednodušší a nejpoužívanější překlad je „rychlé jídlo“. Jedná se svým způsobem o druh veřejného stravování, kde dochází k rychlému výběru, prodeji a následné konzumaci pokrmu.

Provozovny rychlého občerstvení dosahují zvýšené rychlosti obsluhy tím, že umožňují zákazníkům získání potravy s minimálním přerušением jiných činností (stravování při cestě do práce nebo z práce, do školy, nezřídka prodej přímo do auta), a zvýšené rychlosti konzumace tím, že úpravou jídla a jeho balením podporují konzumaci vestoje nebo za pohybu.

Většinou si vybíráme pokrmy typu párek v rohlíku, hranolky v kornoutku s plastovou vidličkou, klobása na tácku s hořčicí a chlebem a nejoblíbenější u nás je pizza s kebabem.

Hlavně pizza a kebab je nejoblíbenější, když Vám ji dovezou do domu nebo práce. V mém případě do ateliéru, kde jsem trávil při práci na projektu nejvíce času, když se blížil DEADline.



20. Pizza klobásová

závěr

ZÁVĚR

Jídlo souvisí hodně s mýty. Nejde totiž jenom o něj, ale o mnoho více, protože s jídlem zároveň vstřebáváme mýty – mýtus o zdraví, o kráse, o přírodě, přátelství atd. Některé jsou zcela nesmyslné. Protikladem je rozum a nikdo nechce odstranit požitkářství a iracionálnost. Jídlo bylo a stále je požitkářské, je to proces, za který do určité míry mohou právě mýty.

Jelikož to bude performance, tak se projekt bude originálně i improvizálně odehrávat v den mé prezentace – obhajoby. Vše bude foceno a natáčeno a záznam pak bude na CD přiložen k písemné práci.

Chtěl bych, aby si každý z nás uvědomil, že jsme zaslepeni zvykem a povědomostmi a naučili jsme se žít se lžemi. Ale i přesto můžeme otevřít oči a vidět. Nebýt loutkami konvencí a zvyků. Proto jsem se po zralé úvaze rozhodl, že se pokusím v určité míře konvence a zvyky narušit.

Vidím to celé tedy tak, že původ existence umění je v tom, že bojuje proti povrchnosti. Přístup k němu vidíme tak, že nevíme, jak se podívat pod jeho povrchnost a vidět jaké ve skutečnosti je a zamyslet se nad ním.

Nejsem tu pro to, abych tvořil něco, co mi přijde, stereotypní a nezáživné, ale chci, aby měl divák na vlastní kůži zážitek z toho, co dělám a vžil se sám přímo do mé práce.

Nemám důvod si na něco hrát. Rozloučím se studiem podle svého – Mou poslední večeří. Bude to můj poslední soud.

David Čermák, DiS.

SEZNAM ZDROJŮ A LITERATURY

- [cs.wikipedia.org/wiki/Posledn%C3%AD_ve%C4%8De%C5%99e_\(da_Vinci\)](https://cs.wikipedia.org/wiki/Posledn%C3%AD_ve%C4%8De%C5%99e_(da_Vinci))
- Kniha: Visual feast – Contemporary Food Staging and Photography
- cs.wikipedia.org/wiki/Ve%C4%8De%C5%99e_P%C3%A1n%C4%9B
- Bible
- cz.pinterest.com/pin/65583738306581251/
- postulka.blogspot.com
- cs.wikipedia.org/wiki/Eucharistie
- www.artsy.net/artwork/chris-burden-all-the-submarines-of-the-united-states-of-america-installation-view-chris-burden-extreme-measures-at-new-museum-new-york-2013
- www.nytimes.com/2015/05/12/arts/chris-burden-a-conceptualist-with-scars-dies-at-69.html
- veniceperformanceart.org/
- <http://bompasandparr.com/>
- <https://www.artlist.cz/>
- <http://www.munimedia.cz/>
- <https://khanovaskola.cz/>
- https://www.lidovky.cz/kultura/o-bezmoci-se-domluvit-rafani-na-kampe-hovori-o-vevyvratitelnosti.A190503_103300_In_kultura_jto?
- <https://magazin.aktualne.cz/kultura/umeni/rafani-vystava-nevan-contempo-umeni-recenze-galerie-praha>
- https://cs.wikipedia.org/wiki/Konceptu%C3%A1ln%C3%AD_um%C4%9Bn%C3%AD
- <https://prozeny.blesk.cz/>
- <https://www.apetitonline.cz/>
- <https://zoommagazin.iprima.cz/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=bqb33bXzqtw>
- Youtube.com
- <https://eurozpravy.cz/domaci/spolecnost/187358-jak-cesi-zacali-jist-brambory-pomohla-jim-bramborova-valka-a-hladomor/>
- <https://www.rehabilitace.info/vyziva-a-jidlo/veprove-sadlo-a-zdravi-dat-si-ho-nebo-ne/>
-

- <https://radiozurnal.rozhlas.cz/sadlo-je-dobre-zdrave-a-tak-pro-nase-tela-potrebne-a-jeho-cena-klesa-upozornuje-6200295>
- <https://zbozi-z-ciny.eu/10-veci-ktere-jste-nevedeli-o-instantnich-nudlich/>
- <https://www.studentskakucharka.cz/>
- [Blooloop.com/features/](https://blooloop.com/features/)
- [Sjch.cz](https://www.sjch.cz)
- Kniha Gastro
- <https://www.facebook.com/gastronomie.aristologie/>

OBRAZOVÁ PŘÍLOHA

- 1) Leonardo da Vinci – poslední večeře v Santa Maria delle Grazie, Milán **/10str./**
- 2) Paolo Veronese, Hostina v domě Leviho (Poslední večeře) **/11str./**
- 3) instalace - ateliér Gastronomie a Aristologie, FUA TUL **/14str./**
- 4) Tuk na plátně **/autor Petr Gebrian/ - /17str./**
- 5) smrad **/19str./**
- 6) LAST SUPPER - *remastered Exhibition with Jotta studio, March 2011* **/23str./**
- 7) Všechny ponorky Spojených států amerických. Instalace : „Extreme Measures“ v New Museum, New York, 2013 , 1987 625 miniaturních lepenkových ponorek **/24str./**
- 8) Galerie Nevan contempo – v Zemi **/25str./**
- 9) Čínská nudlová polévka **/30str./**
- 10) Míchané vajíčky s pažitkou a chlebem **/32str./**
- 11) Vajíčka na tvrdo v opečené housce **/33str./**
- 12) Savojská polévka **/34str./**
- 13) Toast se slaninou a vejcem **/35str./**
- 14) Toast se sýrem a šunkou na tymiánu **/36str./**
- 15) Kuřecí párky s přílohou **/37str./**
- 16) Hovězí guláš **/38str./**
- 17) Pečené brambory v troubě **/39str./**
- 18) Chleba se sádlem a cibulí **/40str./**
- 19) Hlad **/41str./**
- 20) Pizza klobásová **/42str./**

konec