

Bakalářská práce  
sada na zpracování česneku

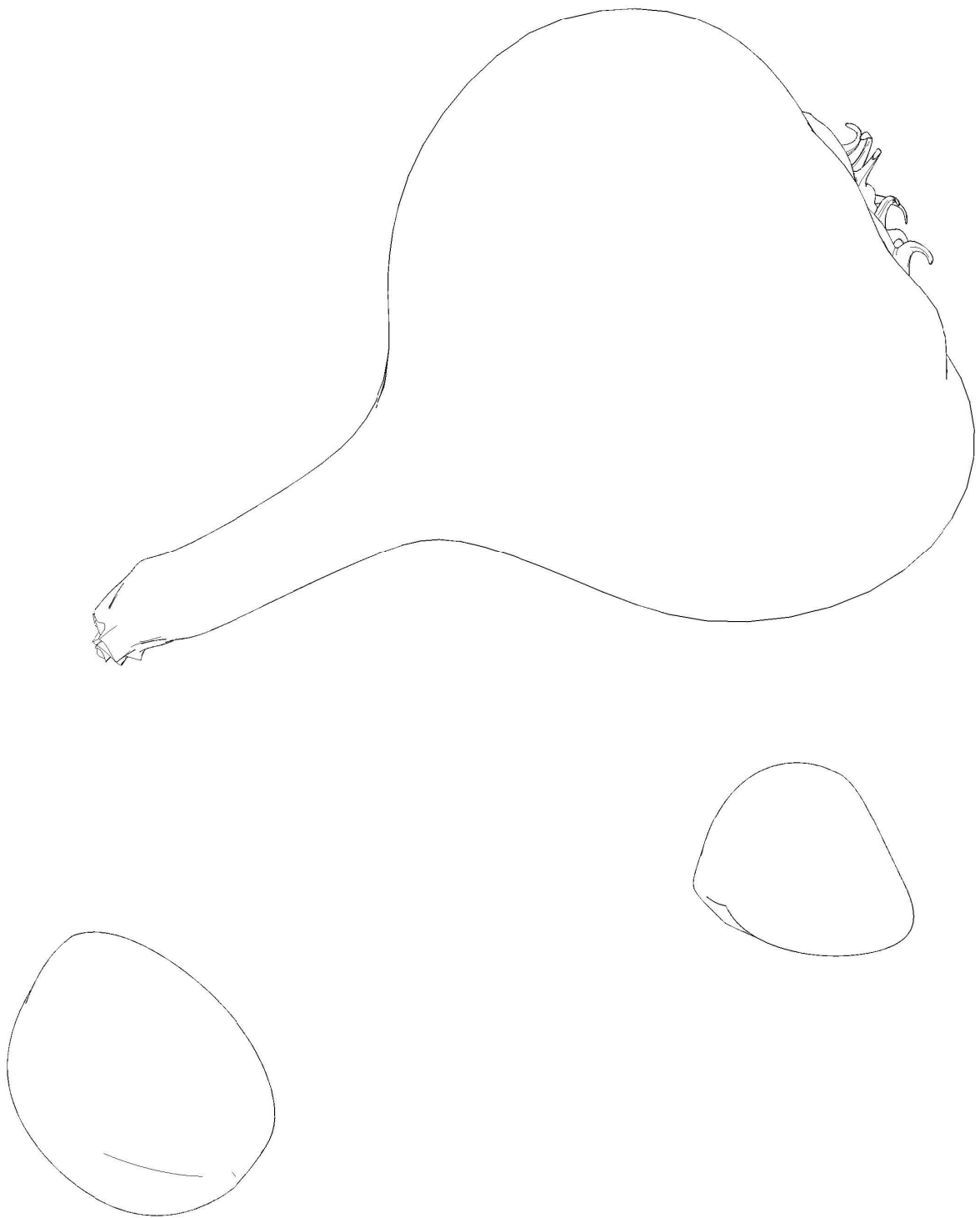
*Toast*

Tereza Jarošová

Ateliér Jaroš, Bednář  
Vedoucí práce : MgA. Jan Jaroš  
Ústav průmyslového designu FA ČVUT  
3. ročník, 6. semestr, 2019

Úvodem bych chtěla poděkovat klíčovým lidem, bez kterých bych svůj projekt nebyla schopná realizovat. V první řadě bych chtěla velmi poděkovat vedoucímu mého projektu- panu **Janu Jarošovi**, který byl po celou dobu velmi ochotný, v nemálo uskalých udržel chladnou hlavu a dával mi cenné rady, které si mohu odnést i mimo studium. Stejně díky patří také asistentu **Miroslavu Bednářovi**, za jeho pozitivismus a věcné připomínky. Dále je důležité zmínit mou oponentku Míšu Novotnou, přičemž nepochybuji, že jsem učinila dobrou volbu při výběru kvalifikovaného člověka k posouzení mé práce a vážím si jejího času, který mně a mému projektu věnovala. Firmě **T-Design**, která byla velmi vstřícná při výrobě, její bleskové jednání a termíny dodání mi velmi pomohly. Velké díky patří mé **rodině, přátelům, spolužákům a příteli**, kteří při mně stáli a podporovali mě a to nejen počas bakalářské práce, ale během celého studijního období.

- 1** Předmluva
  - 1.1 popis vybrané problematiky*
- 2** Rešerše, průzkum trhu
- 3** Navrhování, cíle
  - 3.1 počáteční skici, prvotní myšlenky*
- 4** Finální návrh
  - 4.1 skici*
  - 4.2 technické výkresy*
  - 4.3 3D vizualizace*
  - 4.4 materiály*
  - 4.5 výroba modelu*
- 5** Závěr
- 6** Zdroje



Při výběru tématu bakalářské práce jsem věděla, že chci navrhovat produkt, který má různá designérská či funkční úskalí. Dle mého názoru je nejdůležitějším úkolem designéra si uvědomovat chyby, na které je potřeba reagovat redesignem. Tudíž jsem začala přemýšlet, s kterým produktem mám já osobně nějaký druh problému. Říkala jsem si, že se nechci zabývat věcí, která se mi třeba jen vzhledově nelíbí. Přece jen mnoho produktů vypadá tak, jak vypadá, z důvodu funkčnosti a stejně tak u některých produktů je ona estetická stránka celkem jedno. Jsem člověk, který vnímá funkčnost jako krásu, nejsem velkým zastáncem zbytečnosti a nerada se zabírám věcmi, které nemají účel. Po celou dobu studií jsem při navrhování myslela na „obyčejné“ lidi, které ve finále tu věc budou používat. Mám ráda účelnost, jednoduché tvary, intuitivnost produktu a strohost. Zaujme mě, když má produkt nenásilnou přidanou hodnotu, když je skromný ale přitom rafinovaný.

Proto jsem se do rozhodnutí, o jaké téma se budu zajímat, nijak nenutila. Byla jsem toho názoru, že problematika na mě vyskočí sama až nad tím nebudu sálodlouze přemýšlet, ale budu prostě žít „normální“ život. Nechávala jsem výběr dlouho otevřený, jelikož jsem chtěla mít z čeho vybírat. Na

Na mysl se mi dostávaly nápady typu židle, ramínko, lahev, sluchátka. Pořád ale nepřicházelo takové to „JO! Tohle chci dělat!“. Každý semestr si vedoucí ateliéru vypíše témata semestrálních prací, mezi kterými si pak student vybírá to „svoje“. Vždy jsem byla názoru, že až budu zpracovávat bakalářskou práci, nebudu vědět, co dřív, jelikož budu chtít dělat tolik věcí. Ba naopak, pamatuji si jako včera, kdy se mi zastesklo po nástěnce s předepsanými tématy z minulých semestrů, zatímco jsem nevědic chodila po bytě a polemyzovala nad věcmi denní potřeby. Nakonec to přišlo z čista jasna. Mým velikým koníčkem je vaření. Myslím, že jsem ten den vařila těstoviny s omáčkou a potřebovala jsem do pánve vylisovat česnek. Ale při představě, že budu muset ten klasický nerozebíratelný pákový lis mýt, jsem sáhla po mlýnku se sušeným česnekem. Tak se zrodila myšlenka na navrhování systému na lisování česneku.

Tato problematika se mi líbila hned z několika důvodů- já sama mám s touto věcí určitý problém. Líbilo se mi, že je to produkt, který není moc veliký a je přímo propojený s činností člověka (ergonomie, produkt je tvarově přizpůsobený lidskému měřítku, lidskému chování, jeho tvar je ovlivněný funkcí). A v neposlední řadě se mi líbilo, že česnek je jednou z nejpoužívanějších surovin, co se týče české kuchyně, tudíž jsem v tom viděla velký potenciál co se týče česnekého trhu.

Uvědomila jsem si, že jsem se vlastně ve svém životě setkala jen s jedním typem pomůcky na zpracování česneku a tím je klasický pákový lis s baňkou, do které hodím česnek a zamáčknu protikusem. Ohromilo mě, že jsem nad tímto produktem vlastně nikdy neuvažovala v designérské rovině, nejspíše jsem to měla za uzavřenou věc.

Lis na česnek pro mě představoval součást kuchyňského vybavení, která je funkční, svým vzhledem nijak extra neoslňuje, a celkem špatně se hygienicky udržuje. Po prvotním průzkumu ve svém okolí jsem došla k závěru, že s mytím tohoto nástroje mají problém doslova všichni dotazovaní. Zároveň hned několik mi řeklo, že si myslí, že je dobrý nápad se tímto problémem zabývat, což můj zájem o tuto problematiku znásobilo. Začala jsem nabývat pocitu, že toto téma má smysl řešit.



V první řadě jsem se začala zajímat o nabídku, kterou trh přináší.

Klasický typ lisu na česnek. Tento produkt je od firmy **WMF serie WMF Top Tools**. Na stránce Kulina.cz se dá koupit za 1.109,-.

Funkčnost je zde na prvním místě. Tvarově forma následuje funkci, nejsou zde zbytečnosti, Důraz na pravost materiálu, který mi v podstatě nevadí, protože je vhodně zvolený.

*„Ostrá mřížka kráječe na česnek Top Tools stroužek rozkrájí na drobné kousky. Všechny vitamíny, enzymy, minerální látky a stopové prvky zůstanou uvnitř stroužku.*

*Pro snadné čištění lze **krájecí kelímek vyjmout**. Kráječ bez kelímku lze mýt také v myčce nádobí.“<sup>1</sup>* - problém s mytím je zde vyřešený odnímatelným kelímkem.

<sup>1</sup>kulina.cz



Stejně tak řeší problém i **Tesco** ve svém lisu na česnek **Presto**. Prodává ho za 119,-, což je v porovnání s prvním produktem přívětivější cena.

*„Vynikající ke snadnému lisování česneku, vyjímatelná vložka pro rychlé čištění. Vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli, odolného kovu a plastu. Vhodné do myčky. 3 roky záruka.“<sup>2</sup>*

Opět použití kovu, tentokrát v kombinaci s plastovými madly. Popravdě, plast není můj favorit, tudíž se více přikláním k variantě jedna. Samozřejmě si uvědomuji variabilitu plastové hmoty, její velikou škálu zpracování a další plusy, kterými rozhodně disponuje, ale v tomto použití si myslím, že je plast zbytečný. Při představě ručního náradí si vybavím pralidi, kteří si vše vyráběli z přírodních materiálů, a tímto směrem se budu i já dále ubírat.

<sup>2</sup>[tescoma.cz](https://www.tesco.com)





Firma **Tchibo** produkuje lis na česnek, který má horní díl otočný o 360° - respektive teoreticky, dokud nenarazí svým vrškem na spodní stranu lisu. Tento nápad se mi líbí, vychází z konstrukce a klasického systému, je to ta tzv. „nenásilná přidaná hodnota“ kterou jsem zmiňovala v předmluvě. Tento lis také uvádí, že se může stroužek dát do nádoby se slupkou. Tady se ovšem pozastavuji. Z vlastních zkušeností v kuchyni vím, že kolikrát s loupaním česneku bojuji už jen když se ho pokouším oloupat nožem, takže tuto „teorii oloupání“ shledávám jako napadnutelnou. Upřímně si nemyslím, že funguje a ani v mém návrhu nad ní nebudu uvažovat. Chvilí jsem přemýšlela, zda je nějaká možnost, jak bez jakékoliv jiné pomoci vložit stroužek do ručního lisu a vyprodukovat srovnatelné množství vylisovaného česneku, jako u předem oloupaných stroužků a zároveň bez šlupky. Dle mého názoru je to zcela zbytečná funkce (která v tomto případě nefunguje), a já osobně nemám problém si česnek oloupat sama. Navíc si pak můžu být jistá, že ze stroužku opravdu maximum spotřebuji.



Dále jsem objevila tuto „vychytávku“. Lis na česnek **Lodos**, který ve svém balení prodává navíc ještě tyčinku s horejškem jako protikusem dírek. Tento druh lisu s tyčinkou má většina mnou dotazovaných lidí. Jde vlastně o klasický typ lisu. Tento princip čištění pravděpodobně bude nějakým podílem prospěšný, ale stejně ho neshledávám jako zcela funkční natolik, aby byl potřebný. Stejně tak jako u výše uvedeného lisu od **Tchiba**, s tím, že provedení **Tchiba** se mi líbí více, jelikož tato podivná tyčinka je opravdu do očí bijícím zoufale rychlým pokusem o vyřešení problému.



Pak jsem objevila zcela jiný přístup k lisování česneku, který se mi velmi líbil, ale samozřejmě má několik úskalí.

Horní obrázek je lis od slovenské společnosti **Orion**, jmenuje se **Kolébka** - a přesně na takový princip funguje. Stroužek se položí na jakoukoliv vámi zvolenou podložku a lis se na něm kolíbá do té doby, než dostane veškerou drť nahoru. Problém číslo jedna - česneková šťáva vystřikující po celém okolí lisu - hlavně do očí. Problém číslo dvě - ne zcela všechen česnek se dostane nahoru, opovažuji se mínit, že jen malá část se dostane do horní mističky, zbytek zůstane na podložce, tudíž si musím vzít nůž a přesunout drť samostatně. Problém číslo tři - česnek uteče z pod kolíbkou - v nejhorším případě na zem, tudíž ho musím vzít, umýt a takhle pořád dokola než se mi nepoštěstí ho rozmáčknout. Ale chtěla bych vyzdvihnout jedno veliké plus, které zde vidím a to je polidštění předmětu. Líbí se mi myšlenka, líbí se mi nový pohyb, který se vnáší do lisování česneku. Bohužel tento produkt má dle mého názoru více proti, než pro.

Stejný způsob i od firmy **Leifheit** na dolním obrázku.



Tento lis **Helix** od společnosti **Joseph Joseph** mne zaujal také novým přístupem, jedná se o použití šroubovice a bočního tlaku ruky. Líbí se mi nový koncept, je to rozebíratelné na 2 kusy, avšak tento pohyb ruky mi nepřijde přirozený, nějakým způsobem se s ním nemůžu stotožnit. Každopadně mne tady zaujal postup na spodním obrázku- lisování česneku do mističky. Kolikrát i já si chci česnek předem nalisovat, nebo potřebuji jen část drtě, tím pádem sáhnu po mističce. Tímto tématem se budu zabývat ve svém finálním návrhu.

Z těchto lisů jsem si vzala nejvíce informací, inspirací, poznatků. Zbytek rešerše dokládám obrázky dalších možných řešení lisů, které jsou již existujícími aspekty trhu.





*Joseph Joseph - lis Easy-Press*



*Tefal Ingenio lis na česnek*



*lis Magnet-3pagen*



*lis Tupperware*

V začátcích svého navrhování jsem hledala různé možnosti, kterými se ubírat. Jelikož trh nenabízí až tolik různých principů, jak česnek lisovat, spíše se pořád točí kolem zajetého, byla jsem plná různých řešení, které nakonec ale kloudně nezněly. Zde je na místě zmínit vedoucího mé práce, který mě při těchto výstřelcích uzemňoval, za což, ještě jednou, velké díky. Postupem času jsem přicházela na různé skutečnosti, které jednoduše nemá cenu měnit - např. princip páky. Jelikož se jedná o malý ruční předmět, tento princip funguje nejlépe. Od samého začátku se mi hlavou honila jedna myšlenka, která mnohokrát mé návrhy ovlivnila. Chtěla jsem totiž ve svém konceptu uplatnit dřevo v kombinaci s kovem. Ve většině mých prací průběhem studia se tato kombinace (pokud nebyl materiál daný zadáním) objevuje. Mám ráda pravost materiálu, přírodní materiály, dřevo zejména. Říkala jsem si, že jelikož se objevuje v kuchyňském náčiní často, proč ho nepoužít i zde. Samozřejmě je zapotřebí takový materiál ošetřit, jelikož bude často vystavovaný vlhkostí, tímto se budu zabývat níže, v kapitole o materiálech. Průřez mými návrhy nejlépe představím tak, že jednoduše předkládám originální skici, které jsem nosila na průběžné konzultace.



*Toast*



Mým finálním návrhem je set na zpracování česneku, který se skládá z 3 základních částí- mistička, průlisový mezikus a horní drtič. Uplatnila jsem zde několik poznatků z rešerše-

**1. rozebíratelnost** - horní část s kovovým mezikusem jsou k sobě připojeny rozebíratelným jednoduchým pantem. Při principu drcení, je důležité, aby byl jasně daný směr obou kusů, aby nedocházelo k prokluzování, nedosedání a vyjetí ze směru, tudíž jsem se rozhodla spojit 2 hlavní části setu dohromady, ale rozebíratelným spojem.

**2. mistička** - myšlenka mističky je takovou tou „nenásilnou přidanou hodnotou“ (zmiňuji v portfoliu již po třetí). Nápad mističky, která je přímou součástí setu se mi velmi líbí, jelikož jsou tací, kteří ji opravdu využijí a zároveň dodává celému setu celistvost. Ač horní dva kusy mohou fungovat samostatně- mohou česnek lisovat rovnou do hrnce- mistička může v tu chvíli sloužit jako odládací prostor na připravené stroužky.

**3. různé typy drtě** - rozebíratelný spoj mi umožňuje vyměňovat průlisový mezikus- mohou si tedy zvolit, zda chci česnek prolisovat na jemnou drť nebo jestli chci plátky. V neposlední řadě mi může zcela neperforovaný díl pomoci česnek pouze rozmáchnout, což je také častým procesem, který se v kuchyni děje, povětšinou pomocí **čepele**

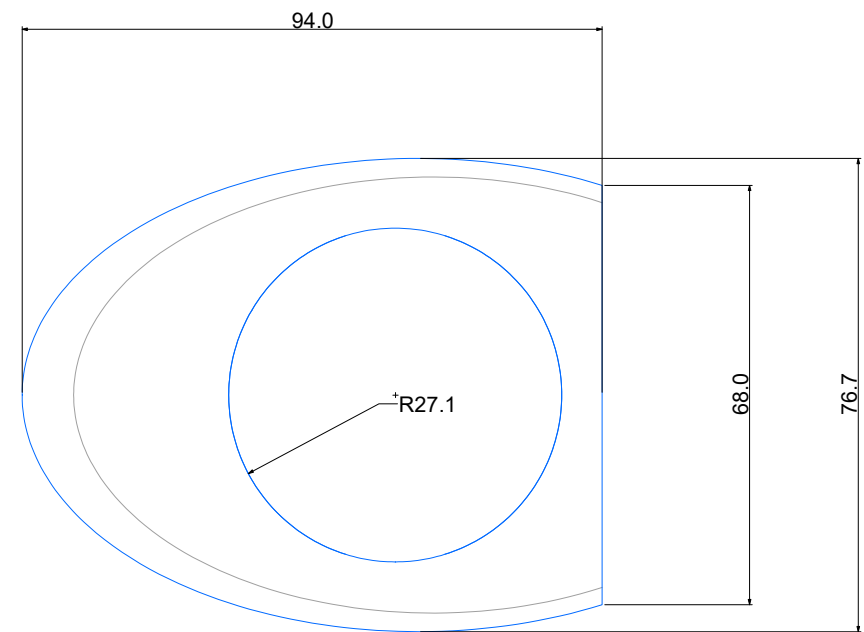
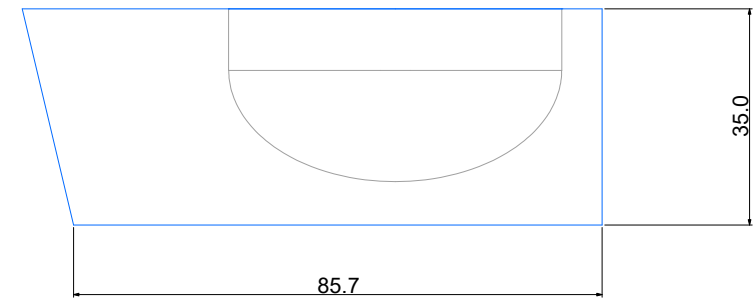
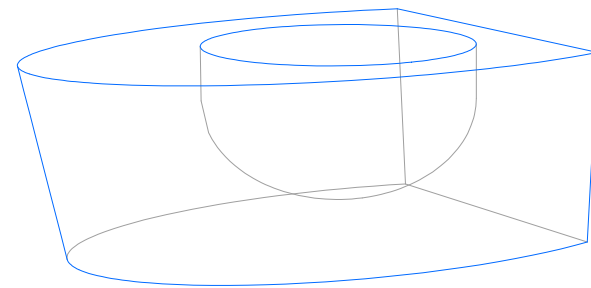
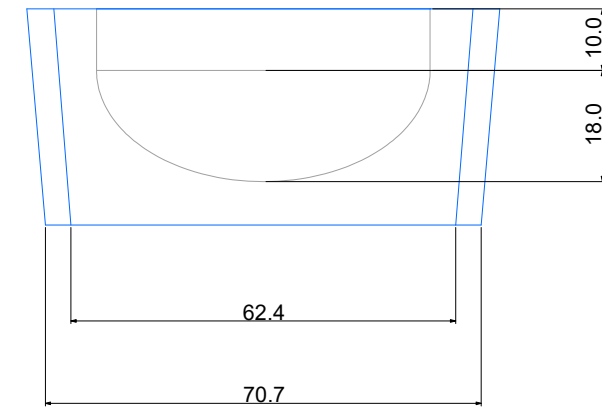
čepele nože.

**4. jednoduché tvary = jednoduché mytí** - v první řadě mi šlo o docílení co nejefektivnějšího tvaru k jednoduchému omytí. Jelikož baňka má kopulovitý a celkem otevřený tvar, není zde problém se zalézáním zbytků česneku, navíc je celý lis jednoduše přístupný z obou stran.

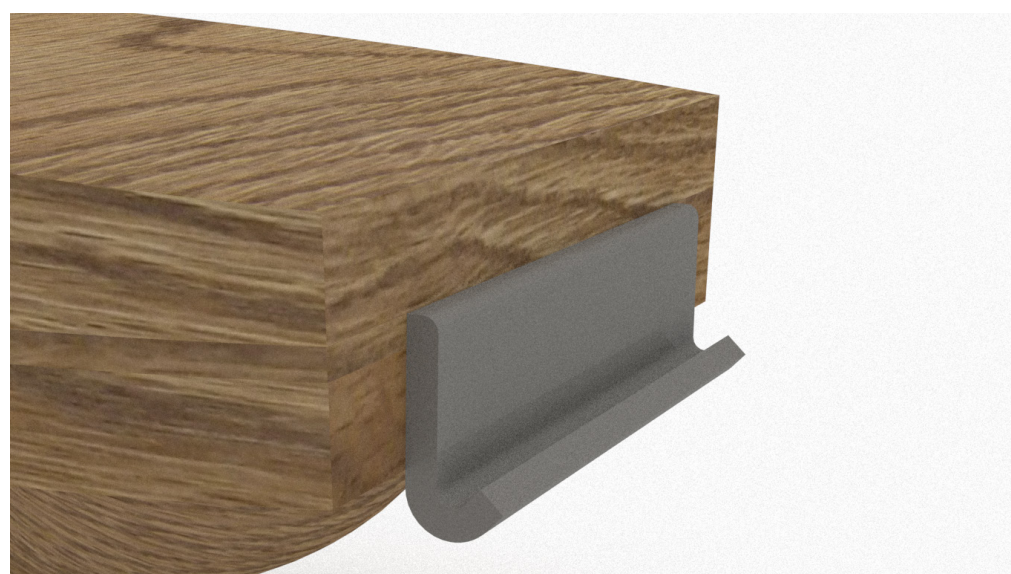
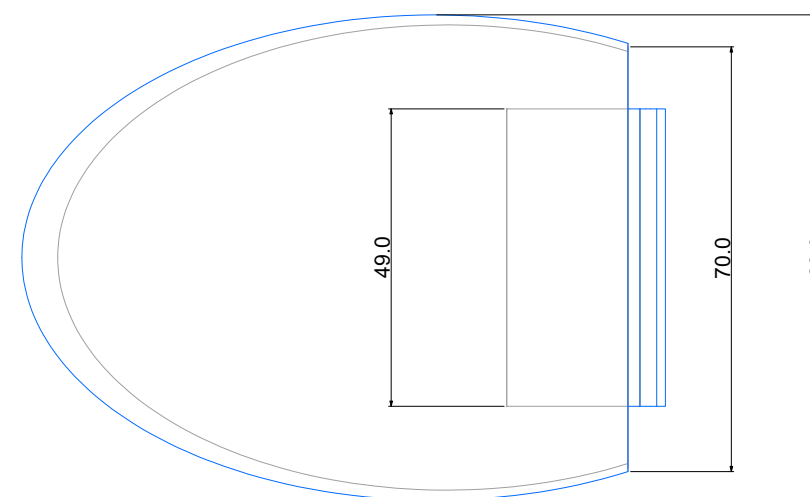
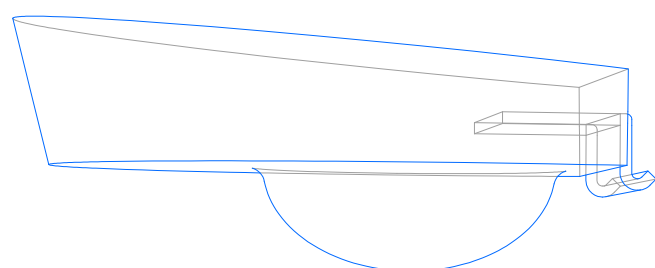
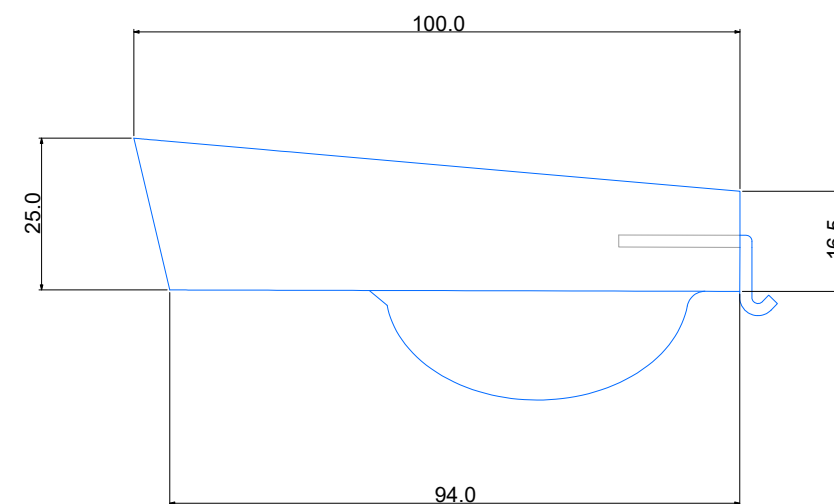
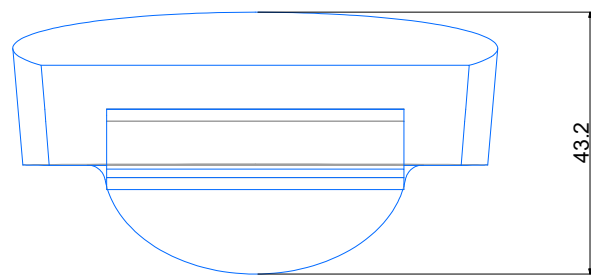
**5. lis jako součást kuchyně** - většina kuchyňských pomůcek se schovává po použití a umytí kamsi do neznáma, z očí. Možná je to právě tím, co jsem zmiňovala v úvodu- forma následuje funkci- a ne každý dokáže ocenit krásný funkční předmět. V případě mého lisu si dokážu představit, že by mohl být součástí kuchyně a být na viditelném místě. Dřevo je velmi sympatický materiál, tvarově jsem se snažila o líbivost a může stát sám o sobě, nepotřebuje žádný držák, žádnou nádobu.

Na finálním konceptu jsem pracovala delší dobu, přičemž jsem hledala správný tvar, správnou proporcí a jelikož jde o materiál dřevo, musí zde být zohledněny jeho vlastnosti, tudíž ovlivňují celkový vizuál. Zde je opět na místě zmínit pana Jaroše, který mi zde hodně pomohl, jelikož má zkušenosti z praxe. Jeho pomoci si velmi vážím a po několikáté opět velké díky.



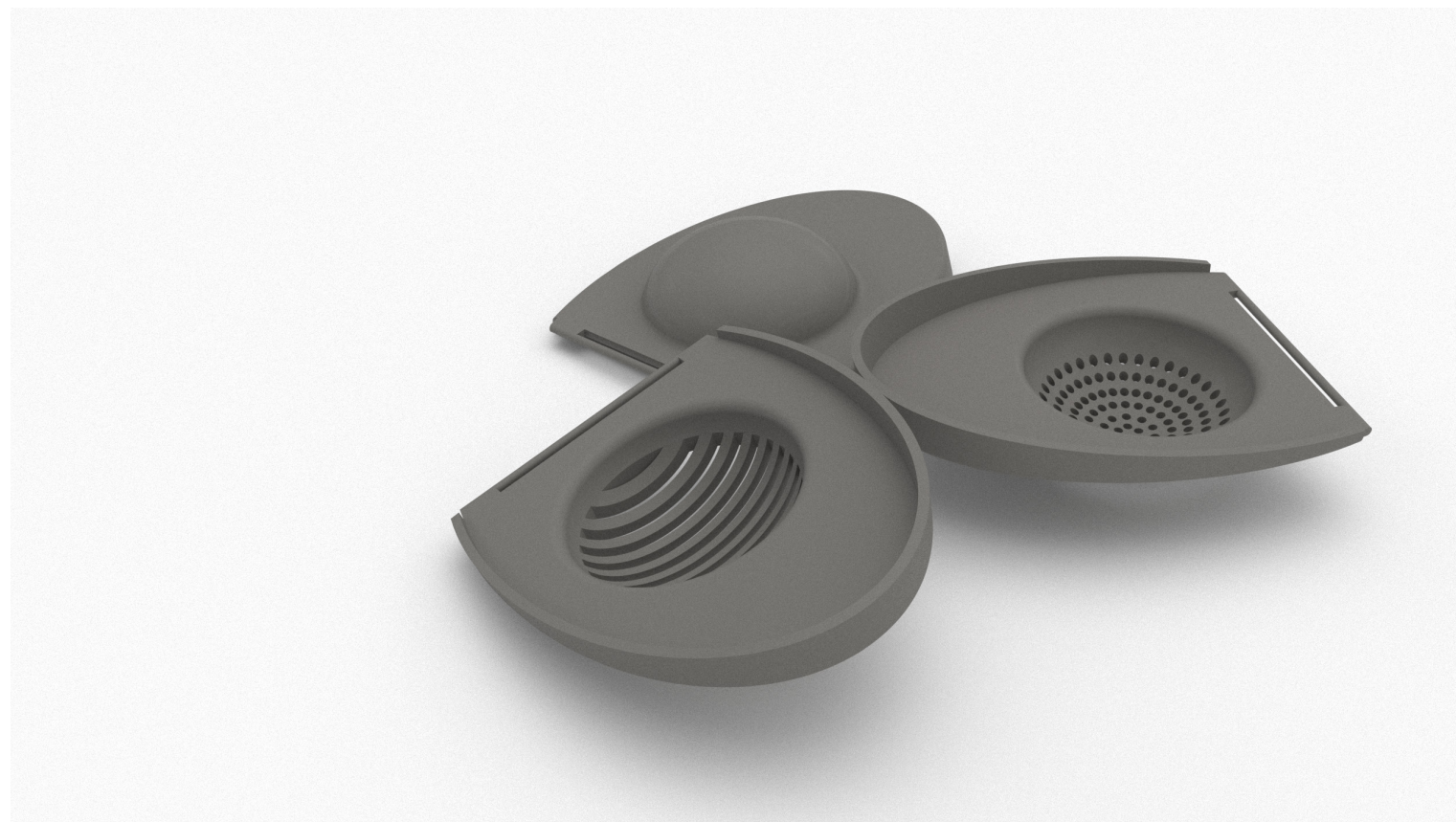
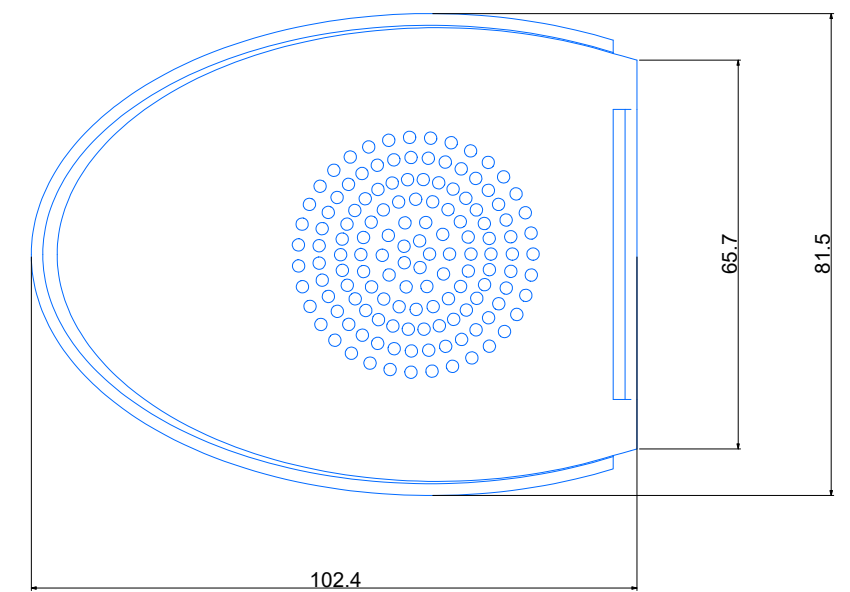
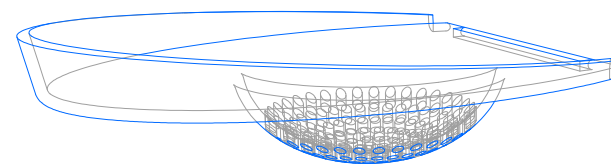
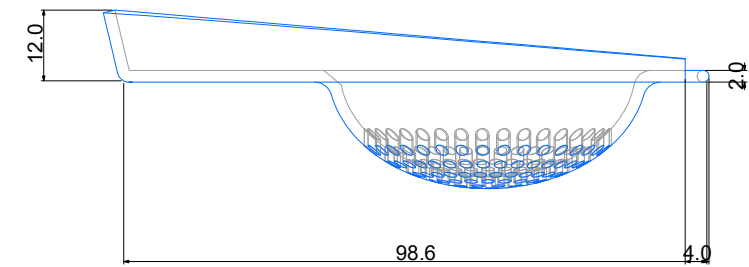
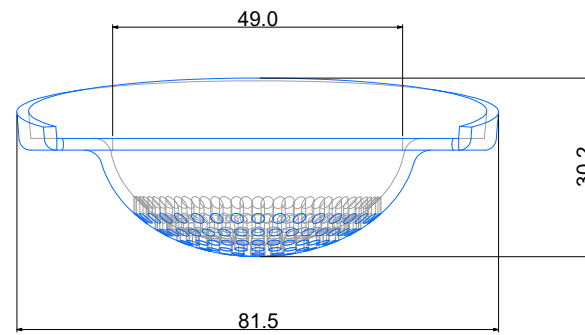


- velikost mističky vychází z lidské ruky
- její tvar je mírně podražený, pro lepší zdvihání
- zhloubení kopíruje tvar lisu, ale je o centimetr hlubší z důvodu místa pro vylisovaný česnek
- technický výkres je v milimetrech



- horní díl se skládá z dřevěného kusu a kovového háčku, který je zalepený do vyfrézované drážky (stejně jako se dělají novodobé nože)- detail háčku na obrázku vedle
- technický výkres je v milimetrech





- kovový mezikus je ve třech variantách- podle tvaru drtě- jemná, plátky, rozmáčknutí
- svislý límec zabraňuje při slisování skřípnutí prstů a zároveň chrání vyklouznutí česneku- pokud by se z nějakého důvodu tak stalo, a stroužek vy chtěl vyklouznout z misky, ochranný límec zabráni vypadnutí











Při hledání správného názvu pro můj produkt jsem myslela na to, aby nesl nějaké poselství. Název Toast určuje nejen tvar, který lis připomíná- v česku klasická topinka, na kterou se příhodně maže česnek- ale zároveň v překladu z angličtiny znamená „přípitek“, „oslava“. Tudíž název Toast, považuji jako myšlenku oslavy lisování česneku = pokud budete lisovat česnek s lisem Toast, oslavujete tím česnek jako takový, jako surovinu, která dává jídlu chuť, jako pro někoho nezbytnou součást pokrmu.



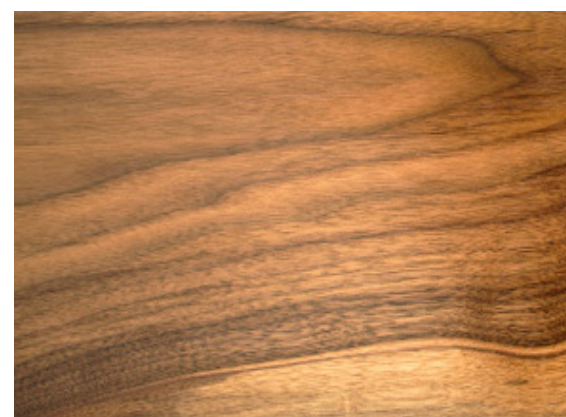




Jak už jsem se zmiňovala výše, už od začátku navrhování jsem se snažila pracovat s myšlenkou dřeva v kombinaci s kovem. Tato kombinace je mi velmi blízká a zároveň si myslím, že je funkční. Konkrétně by v reálu šlo o ořech, který má skvělé vlastnosti- hlavně tvrdost a zároveň má krásnou kresbu a barvu, tudíž povyšuje celý produkt na esteticky vyšší level. Povrchově by musely být dřevěné komponenty upraveny rozhodně impregnací a to konkrétně zdravotně nezávadnou, jelikož produkt přichází do styku s jídlem. Je zde možnost napuštění lněným olejem, který zanese póry dřeva, tudíž se ze dřeva stane nedobytný kus čehosi voděodolného. Samozřejmě je důležité se o dřevěný produkt pečlivě starat, jelikož dřevo není nesmrtelné, je potřeba s ním i takto zacházet, tudíž namáčet ho na nezbytně nutnou dobu, nechávat ho dostatečně vyschnout. To jsou věci, se kterými se v tomto případě musí počítat, a které jsem si při navrhování ze dřeva do kuchyně uvědomovala. Beru to naopak ale jako plus, jelikož si lisu člověk bude muset nějakým způsobem vážit, vytvoří si k němu určitý vztah. To je dle mého názoru velký kámen úrazu dnešní doby, lidé si tolik neváží věcí, které si pořizují. Je to bohužel dopad doby konzumerismu, který je nevyhnutelný. Tudíž se snažím na to reagovat,

přinést do domácnosti kus něčeho živého, o co je potřeba se starat za předpokladu, že chci, aby mi to nějaký čas vydrželo.

Kovová část by byla vyrobená z kvalitní nerez oceli, která už žádnou povrchovou úpravu nepotřebuje, a přesto je velmi odolná a vhodně zvolená na kuchyňské náčiní. V mých vizualizacích je tmavší šedé barvy, poté světlejší, což jsou možné varianty. Důležité je říci, že povrch by měl mít určitou drsnost, jelikož by zde mohlo vzniknout nechtěné tření, hladký stroužek česneku by se měl o povrch malinko zapřít.





Výroba modelu se nesla v rozpačitém duchu. Chtěla jsem se co nejvíce přiblížit materiálově, což se mi v případě dřeva alespoň z části povedlo. Dřevěné komponenty jsem si po nečekáném odřeknutí truhláře nechala vyfrézovat od firmy T-Design v Hradci Králové na 5ti osé CNC fréze. Jejich ochota byla opravdu obdivuhodná. Jelikož jsem holka z bytovky, můj tatínek ani dědeček nevlastní dílnu a většinu modelů jsem si vždy vyráběla sama ve školní dílně, byla jsem opravdu moc ráda, že mi s tímto nelehkým tvarem pomohly. Model jsem dále dobrušovala a impregnovala. Zbytek modelu jsem si poté dovyrobila sama ve školní dílně FA ČVUT. U kovového dílu jsem hned od začátku věděla, že materiál sedět nebude, proto jsem hledala řešení, jak se vypořádat s jiným materiálem a dovést to do prezentovatelné formy. Zvolila jsem techniku vakuování, kterou jsem si prošla v letním semestru ve 2. ročníku v ateliéru Fišer/Nezpěvákova. Nechala jsem si vyfrézovat o jeden dřevěný kus více a za pomoci vakuovačky jsem rozehřála hps desku a spustila ji na mnou požadovaný tvar. Plast jsem si poté vyřezala do tvaru, který jsem potřebovala a dále s ním pracovala ručně. Povrchově jsem ho poté upravila, aby byl co nejvěrnější cílenému materiálu.

Nejcennější co si vždy z realizování odnáším jsou zkušenosti s novými technologiemi, materiály a dobrý pocit z odvedené práce. I tento projekt mi dal mnohé zkušenosti a poznatky, které si ponesu do života.

Myslím si, že jsem si vybrala téma, které nebylo mrháním času. Zaměřila jsem se na problémy, které s tímto typem produktu „trápí“ mnoho lidí. Vytvořila jsem produkt, který je funkční, dle mého esteticky hezký a hlavně v sobě nese určitou myšlenku. Snaží se lidem ukázat, že ne na vše je potřeba elektrických spotřebičů, že ruční nářadí může být také součástí kuchyně, že může být na očích. Materiálově se snažím říct, že pravost a čistota materiálu je opravdu to, co posouvá předmět na vyšší úroveň.

Snažila jsem se do své práce vnést myšlenku, což se mi v konečném důsledku povedlo, a považuji to za splnění svého cíle, co se bakalářské práce týče.

Tereza Jarošová  
3. ročník, 6. semestr  
obor Průmyslový design  
FA ČVUT, 2019

Zdrojem všech ne mnou vytvořených obrázků je [pinterest.com](https://www.pinterest.com) a [google.com](https://www.google.com). Autoři produktů na fotografiích jsou uvedeni vždy u fotografie, popřípadě je zde uvedena webová stránka, z které jsou informace čerpány. Veškerý neozdrojovaný text je mnou vytvořený, obsahem jsou moje názory a vlastní zkušenosti.