

ČESKÉ VYSOKÉ UČENÍ TECHNICKÉ V PRAZE
FAKULTA ARCHITEKTURY



Návrh gaiwanu – zvyky a tradice

Gaiwan design, customs and traditions

Autor: BcA. Kristýna Karpalová

Studijní program: (N212) Design

Vedoucí práce: prof. ak. soch. Marian Karel

Praha, leden 2023

České vysoké učení technické v Praze, 2023

Klíčová slova: čajový šálek, tradice čaje, návrh šálku, skleněný gaiwan, konzumace čaje, tradice skla

Key words: tea cup, tea tradition, tradition of glass, consumption of tea, cup design

České vysoké učení technické v Praze, Fakulta architektury

2/ ZADÁNÍ diplomové práce

Mgr. program navazující

jméno a příjmení: BcA. Kristýna Karpalová

datum narození: 29.11. 2995

akademický rok / semestr: ZS 2022/2023

obor: Průmyslový design

ústav: Ústav designu

vedoucí diplomové práce: prof. ak. soch Karel Marian

téma diplomové práce:

viz přihláška na DP

zadání diplomové práce: Návrh gaiwanu - zvyky a tradice

1/ popis zadání projektu a očekávaného cíle řešení

Práce se věnuje tradicím čaje a historii tradic. Zkoumá behaviorální kontext tradic a dnešních zvyků ve společnosti. Tradice čaje v rozsáhlejší kontextu znamená komunikaci a společenskou událost. Během události takového čajového obřadu je třeba zasvěcení a trpělivost k pochopení celého postupu, jelikož každá součást procesu ovlivňuje chuť. Porovnává sílu tradice čaje v japonské a české kultuře. Práce se také zabývá otázkou, zda jsou tradice pro člověka nutností a co pro nás znamenají.

2/

Pro AU/ součástí zadání bude jasně a konkrétně specifikovaný stavební program

Pro D/ součástí zadání budou jasně a konkrétně specifikované jednotlivé fáze projektu, které jsou nezbytnou součástí řešení

Úvod – motivace

Cílová skupina – popis cílové skupiny a problematiky včetně uživatelského výzkumu

Analytická část – obsahující rešerši dané problematiky

Proces navrhování – fotodokumentace mapující vznik designerského návrhu, finální model

Technologie – nastínění technologického řešení finálního produktu

Scénář s modelovým příkladem situace – jakým způsobem budou s produkty interagovat uživatelé

Výsledný návrh

Závěr a reflexe

3/ popis závěrečného výsledku, výstupy a měřítko zpracování

Formát: A4

Rozsah práce: min 45 normostran (NS)

4/ seznam dalších dohodnutých částí projektu (model)

3D model / prototyp

Vizualizace

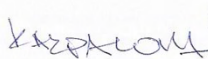
Poster

Datum a podpis studenta

Datum a podpis vedoucího DP

Datum a podpis děkana FA ČVUT

10.10.2022 

23.09.2022 



registrováno studijním oddělením dne

13. 9. 2022



<p>ČESKÉ VYSOKÉ UČENÍ TECHNICKÉ V PRAZE</p> <p>FAKULTA ARCHITEKTURY</p>	
<p>AUTOR, DIPLOMANT: BcA. Kristýna Karpalová</p> <p>AR 2022/2023, ZS</p> <p>NÁZEV DIPLOMOVÉ PRÁCE: prof. ak. soch. Marian Karel</p> <p>(ČJ) Návrh gaiwanu</p> <p>(AJ) Gaiwan design</p> <p>JAZYK PRÁCE: český jazyk</p>	
<p>Vedoucí práce:</p>	<p>prof. ak. soch. Marian Karel</p> <p style="text-align: right;">Ústav: (N212) Design</p>
<p>Oponent práce:</p>	<p>Bc. Marek Přeček</p>
<p>Klíčová slova (česká):</p>	<p>Gaiwan, tradice čaje, čajové šálky, historie čaje</p>
<p>Anotace (česká):</p>	<p>Práce se zabývá tradicí čaje a kulturní historií popíjení tohoto nápoje. Zkoumá kontext tradic a zvyků ve společnosti. V mnoha kulturách drží popíjení čaje symboliku značného významu, pojí se s uměním komunikace a společenskou událostí. V návrhu se odráží porovnání tradice čaje v japonské a české kultuře. Práce se zaměřuje na čajový návrh gaiwanu a šálku. V práci jsou popsány technologické postupy a návrhy, stejně jako uživatelské komentáře tzv. čajomilců během návrhu práce.</p>
<p>Anotace (anglická):</p>	<p>This thesis deals with the tradition of tea and the cultural history of enjoying this drink. It examines the context of traditions and current customs within society. In many cultures, drinking tea holds significant symbolism, which is connected with the art of communication and represents a kind of a social event. The design reflects a comparison of the tradition of tea in Japanese and Czech culture. The body of work focuses on the design of a tea gaiwan and a tea cup. The thesis describes the technological procedures and proposals as well as user comments of so-called tea lovers during the progress of the design.</p>

Prohlášení autora

Prohlašuji, že jsem předloženou diplomovou práci vypracovala samostatně a že jsem uvedla veškeré použité informační zdroje v souladu s „Metodickým pokynem o etické přípravě vysokoškolských závěrečných prací.“

V Praze dne 13.01. 2023

podpis autora-diplomant



Poděkování patří mým průvodcům a profesorům - doc. MgA. Josef Šafařík, Ph.D. a prof. ak. soch. Marian Karel, kteří mě trpělivě vedli během studia. Také bych chtěla moc poděkovat MgA. Eduardovi Seibertovi, který byl rádčem a průvodcem ve světě skla a sklářského podhoubí.

Obsah

Úvod.....	8
Historie.....	10
Druhy čajů.....	11
Léčivé účinky.....	12
Analytická část.....	12
Tradice čaje	12
Duch wabi a počátek čajových nádob.....	13
Proces navrhování.....	17
První varianty návrhů a zpracování.....	22
Technologie.....	32
Konzultace – technologický postup.....	37
Uživatelská zpětná vazba	47
Výsledný návrh	52
Technický výkres	58
Závěr.....	62
Zdroje a odkazy	63

Anotace:

Práce se zabývá tradicí čaje a kulturní historií popíjení tohoto nápoje. Zkoumá kontext tradic zvyků ve společnosti. V mnoha kulturách drží popíjení čaje symboliku značného významu, pojí se s uměním komunikace a společenskou událostí. V návrhu se odráží porovnání tradice čaje v japonské a české kultuře. Práce se zaměřuje na čajový návrh gaiwanu a šálku. V práci jsou popsány technologické postupy a návrhy, stejně jako uživatelské komentáře tzv. čajomilců během návrhu práce.

Úvod

Diplomová práce se zabývá návrhem čajového šálku a gaiwanu. Práce je rozdělena na tematicky členěné kapitoly.

Čaj je po vodě druhým nejrozšířenějším nápojem na světě. Má za sebou neuvěřitelné barvitou historii a komplikovaný vývoj. Naši předci patrně čaj a jeho povzbudivé účinky znali už v prehistorických dobách. Tato část se věnuje historii čaje a uvádí, kde má pěstování čajovníku své kořeny. Zmíněné jsou také jeho léčivé účinky na lidský organismus. Definiuje fázování sběru čajových lístků a upřesňuje následující postupy zpracování. Autorka se v práci zaměřuje také na historii a legendy spjaté s čajem a jeho původem. Jsou pokládány otázky na kvalitu čajové kultury v České republice. Autorka si dává za cíl prozkoumat náš trh čajového nádobí a vyvinout šálek a gaiwan pro zelené čaje. Práce také zkoumá trh a klade otázky odborné veřejnosti, tzv. čajomilcům. Odpovědi jsou následně v práci vyhodnoceny a zapracovány v návrhu.

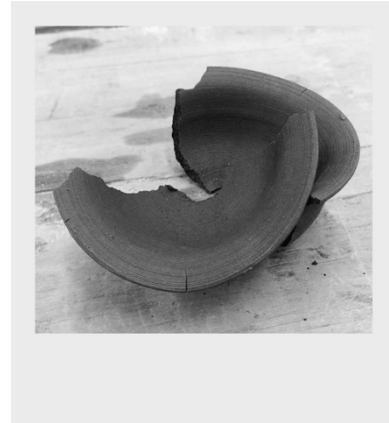
Autorka se vymaňuje z předurčených konvencí evropského způsobu podávání čaje a místo čajového servisu se soustředí na tvarosloví gaiwanu (speciálního šálku pro louhování čaje) a šálku. Práce si klade za úkol pro návrh vybrat materiál, který by byl věrný a uctivý k tradicím spojeným s popíjením čaje jak obecně, tak v České republice. Za tento materiál je zvoleno sklo, jež tak otevírá nové možnosti a dodává návrhu jinak neodhalené přednosti, ale také výzvy.

Jak už bylo zmíněno, práce se zabývá tvarem čajového nádobí, jehož vlastnosti a zvolený materiál je konkrétně přizpůsoben pro přípravu zelených čajů. Zvolený materiál čirého skla má uživatelsky přidanou hodnotu. Čajové nádobí ze skla může stručně komunikovat s uživatelem, který skrz sklo kontroluje barvu nálevu či kontroluje kvalitu vyluhovaných lístků čaje.

Autorka se během svého studia věnovala tvorbě šálků. Rozpracovala téma hrnčíře Hamada Shoji, který byl mistrem své doby. Dělal několik návrhů a učila se hrnčířskému řemeslu.

Také byla studijně v Kyotu, kde pochytila čajovou tradici a vyzkoušela mnoho druhů čajů.

Během studia na ČVUT se jeden semestr zabývala taktéž skleněným návrhem šálku na čaj, který navrhovala společně s BcA. Vojtěchem Vyroubalem. Díky této zkušenosti chtěla dále rozvíjet tuto ideu.



Obr. 1 autorské návrhy v předchozích letech



Obr. 2 semestrální práce v minulosti spoluautor Vojtěch Vyroubal

Historie

Existují dvě často zmiňované staré čínské legendy o objevu osvěžujícího nápoje.

V první legendě se v knize „Vše o čaji pro Čajomily“ píše o Čínském císaři. Císař sám vařil vodu, spadly mu do ní lístky čajovníku a on zjistil, že mu tak vznikl lahodný a povzbudivý nápoj. Podle čínských pramenů to bylo roku 2737 př.n.l. a císař se jmenoval Chen-Nung.¹

V druhé verzi popisuje autora drastičtější průběh legendy. Legenda se měla odehrát v Japonsku asi v roce 520 n. l. Pojednává o Bódhidharmovi. „Císař mu věnoval chrám a nařídil, aby meditoval a ukázal tak blahodárné účinky meditace. Mnich následně setrval při meditaci nepřetržitě 9 let, až ho jednoho dne přemohl spánek. Aby si byl jist, že mu oční víčka již nikdy znovu neklesnou, odřízl si je a zahodil. Na místě, kde víčka dopadla na zem, pak rostl čajovník čínský, ze kterého se lze vyrobit nápoj zahánějící spánek.“²

Jak to bylo se dá polemizovat. Logicky se však dá vyvodit, že v daných dobách hladu lidé hledali jídlo a živiny. „Není pochyb, že také nacházeli i rostliny, které je zbavili na chvíli únavy, bolestí nebo i vědomí. Člověk tak postupem času objevil mnohé rostliny obsahující kofein.“³

„Z čínských historických pramenů vyplývá, že čaj byl rozšířeným nápojem v povodí Dlouhé řeky dávno před začátkem našeho letopočtu.“ Později si čaj oblíbili staří čínští literáti a vzdělanci, přičemž umění čaje mělo dosáhnout vysoké úrovně zhruba za dynastie Tchang (618-907 n.l.). V Japonsku se čaj poprvé objevil v osmém století, ale pěstovat se tam začal mnohem později. Čaj inspiroval a živil civilizace a filozofie Číny, Japonska a stal se životní nutností Tibeťanů, Mongolů a jiných národů, zakořenil také ve zvycích Ruska a okouznil i Araby.“⁴

¹ VALTER, Karel. Vše o Čaji pro Čajomily. 1. vyd. Praha: Granit s.r.o., 2000, s. 11.

² CHOW, Kit Boey a Lone KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 21.

³ VALTER, Karel. Vše o Čaji pro Čajomily. 1. vyd. Praha: Granit s.r.o., 2000, s. 10

⁴ VALTER, Karel. Vše o Čaji pro Čajomily. 1. vyd. Praha: Granit s.r.o., 2000, s. 11 a 150

Druhy čajů

Čaje jsou rozděleny podle původu a vlastností. V této kapitole budou stručně vysvětleny termíny používané k popisu čaje.

Kvalitní druhy čaje lze rozdělit podle původu na:

- Čínské
- Indické
- Ceylonské
- Taiwanské

Každé dělení s sebou nese další podrobnější detaily v rámci různých poddruhů.

Dále se čaje rozděluje na způsob výroby čaje:

- Černý (v Číně je nazýván podle barvy jemně načervenalého nálevu, pro čínské čaje se tedy užívá název červený)
- Částečně fermentované „modrozelené“ (typ Oolong)
- Zelené, nefermentované
- Bílé, lehce fermentované nebo i nefermentované
- Žluté, speciálně fermentované nebo někdy řazené mezi nefermentované
- Vícenásobně fermentované (nazývané také tmavé, typ Pu Erh)

V diplomové práci je zásadní zaměření na zelené čaje. „Největšími milovníky čínského čaje jsou sami Číňané, přičemž nejoblíbenější je čaj zelený.“⁵

Zelený čaj se dá rozdělit podle toho, jestli pochází z Číny nebo Japonska. „Čínských zelených čajů je neskonale množství, ačkoliv dle dat z roku 1988 se odhaduje průměrná spotřeba na jednoho obyvatele 0,3 kg. V knize se rozvádí „Tato cifra však nenaznačuje nic o počtu vypitých šáleků, jelikož většina Číňanů připravuje čaj ze stejných lístků celý den“⁶ Z této informace by se dalo odvodit, že Číňané k čaji nemají tak blízko, jak v kultuře japonské, opak je však pravdou.

Od Japonských čajů se liší především z toho důvodu, že jsou dodnes ručně sbírané a zpracované dle starých zvyků. Japonská kultura má své zelené čaje technologicky pokročilejší a používá moderní zpracovávání čajových lístků.

⁵ CHOW, Kit Boey a Lone KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 73.

⁶ CHOW, Kit Boey a Lone KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 72.

Léčivé účinky

Okakura se také o čajovníku vyjadřuje takto: „Čajová rostlina, domovem v jižní Číně, byla od prvopočátků známá čínské botanice a medicíně. V klasických spisech je zmiňována pod různými názvy: tchu, še, čchuan, čcha, ming, a byla pro své vlastnosti vysoce ceněna. Ulevovala od hladu, těšila duši, posilovala vůli, zlepšovala zrak. Nebyla předepisována pouze k vnitřnímu užití, často ji přikládali rozemletou na kaši ke zmírnění revmatických bolestí“.⁷

Strejně tak Boháčková a Winkelhöferová tvrdí, že v Číně byla čaji připisována léčivá moc.⁸ Stejně tak se sbíhají podobné informace v knize „všechny čaje Číny“, které doplňují, že i Eisai, mnich, který sepsal první knihu o čaji, tyto léčivé účinky čaje chválí ve svém spisu „Poznámky o léčebných účincích čaje.“⁹ V tomto spise výslovně doporučuje pít zeleného čaje, a to právě pro jeho blahodárné účinky.¹⁰ V knize Pössla „Čaj jako. Životní styl“ se čaj do okolních zemí Číny šířil nejprve jako lék.¹⁰

Analytická část

Tradice čaje

Historie čajového obřadu má provázanost mezi Čínou a Japonskem. Tyto země se doplňovaly, ačkoliv v počátku Japonsko primárně čerpalo z Číny později se tradice, obřady a čajové nádoby mísilo. „Čaj se do Japonska dostal z Číny v 7. století, ale záhy poté styky mezi oběma zeměmi ochably a na několik staletí vzájemný kontakt takřka ustal.¹¹ Produkty čínské kultury, včetně čaje, vyšly na čas z módy. Přetrval však zvyk zenových mnichů popíjet čaj z bronzových misek před sochou Bódhidharmy (Darumy), prvního patriarchy čínského čchanu (zenu)¹². Účastníci tohoto obřadu se prostřednictvím pití čaje modlí. Velkou zásluhu na rozšíření tradice čaje v Japonsku má mnich Eisai.¹³ „Jenž po návratu z Číny roku

⁷ OKAKURA, Kakuzó. Kniha o čaji. Tohoto překl. 1. vyd. Praha: Brody, 1999, s. 15

⁸ BOHÁČKOVÁ, Libuše a Vlasta WINKELHÖFEROVÁ. Vějíř a meč: kapitoly z dějin japonské kultury. 1. vyd. Praha: Panorama, 1987, s. 323.

⁹ CHOW, Kit Boey a lone KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 90

¹⁰ PÖSSL, M. Čaj jako životní styl. 1. vyd. Praha: Grada, 2010, s. 8

¹¹ CHOW, Kit Boey a lone KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 89

¹² Tamtéž, s. 89

¹³ BOHÁČKOVÁ, Libuše a Vlasta WINKELHÖFEROVÁ. Vějíř a meč: kapitoly z dějin japonské kultury. 1. vyd. Praha: Panorama, 1987, s. 324

1191 přivezl dvě důležité věci – semena čajovníku a učení zenové školy Rinzai. Z hlavního města si také přivezl nový druh čaje, prachový zelený čaj.¹⁴

Učení školy Rinzai se rychle šířilo. Rituály a nejrůznější předpisy se staly velice důležitými. Japonská systém kladl důraz na sebeovládání a odříkání. A jelikož se také život mnichů v zenových kláštorech řídil přísnými pravidly, i čajový obřad jakožto součást klášterní disciplíny byl propracován do nejmenších podrobností.

Eisai se rovněž velmi dobře vyznal v léčebných účincích čaje, jak již bylo zmíněno. Žil v době vzestupu samurajských válčených rodů, které u moci vystřídaly upadající dvorskou šlechtu. Když Sanemoto, jeden z tehdejších vojevůdců, onemocněl, povolal Eisaie, aby ho vyléčil. Eisai mu namísto kouzel předepsal čaj. Léčba byla úspěšná a Sanemoto se stal velkým příznivcem čaje. Pití tohoto nápoje se rozšířilo i za zdi chrámů a oblíbily si jej zvláště samurajské kruhy.¹⁵

Duch Wabi a počátek čajových nádob

„Čajové náčiní se do Japonska zpočátku dováželo z Číny. „Jednalo se hlavně o bronzová ohřívadla a kotlíky, keramické nádoby na studenou nebo odpadní vodu, železné konvice, dózy na čaj a čajové misky. V prvním desetiletí 14. století začali šógunové tyto předměty sbírat a vystavovat, přikládali jim stále větší cenu. Tento trend měl během několika následujících století ustoupit novému pohledu na svět, který trvale ovlivnil japonské umění.“¹⁶ Tento trend se nazýval „wabi“. „Wabi“ se různě definoval například jako poklidná prostota, nacházející potěšení v chudobě nebo jako láska kodloučenosti.¹⁷ Stejně tak se výraz vysvětluje i v jiných knihách „Klade důraz na uměleckou hodnotu nezdobných, přírodních či dokonce přitažlivých objektů. Podle tradiční buddhistického myšlení nedokonalé objekty – ať už přírodní či vytvořené lidmi – vyvolávají hlubší, duchovnější city. Tento pohled si všímá pravé krásy, jež je obsažena v nedokonalosti, čímž umožňuje pozorovateli aktivnější úlohu při vnímání krásna a přináší mu také duchovní prožitek.“¹⁸

¹⁴ CHOW, Kit Boey a lone KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 14 - 23

¹⁵ CHOW, Kit Boey a lone KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 90 - 91

¹⁶ CHOW, Kit Boey a lone KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 90

¹⁷ Publikace Svět Japonska definuje wabi jako jednoduché, umírněné a přírodní (COLLCUTT, Martin, Marius B JANSEN a Isao KUMAKURA. Svět Japonska: kulturní atlas. Vyd. 1. V Praze: Knihní klub, 1997, s. 149).

¹⁸ CHOW, Kit Boey a lone KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 91

V základních principech čajového obřadu jsou základním pilířem harmonie mezi člověkem a přírodou, úcta a vděčnost vůči všemu, čistota a pokojnost.¹⁹ Kořeny estetiky „*wabi*“ tkví v lásce k jednoduchému, osamělému a poustevnickému životu, jehož si váží nejen buddhismus, ale rovněž další duchovní tradice, která Japonsko hluboce ovlivnila, a sice taoismus.²⁰

Nejvýznamnější japonské čajové náčiní jsou misky zvané raku. „Tyto nádoby, vyrobené z porézní keramiky se silnou černou nebo červenou glazurou, se nevytáčejí na kruhu, ale tvarují se ručně.“²¹ Jemné nepravidelnosti v jejich tvaru jsou příjemné rukám i rtům a vyvolávají ducha „*wabi*“. Název „*Raku*“, znamenající „potěšení“, pochází z pečeti uznávaného řádu hrnčírů.²²

Historie čínské keramiky je pravděpodobně delší než historie čaje. Široká obliba čaje zapříčinila bohatý rozvoj čajového náčiní, to znamenalo přímý rozvoj na keramický průmysl. Původ a historie čajového nádobí není přímo znám. „Zásluhu na rozvoj a přímé odkazy na první čajovou keramiku je z období dynastie Tchang, kdy se z pití čaje stalo umění.“²³

Jakmile se z pití stalo umění, začal být nesmírně důležitý i vzhled nápoje. Začala se používat glazura, nejlépe taková barva, aby zdůrazňovala zelený odstín čaje. Proto se začaly objevovat modrozelené barvy či kontrast čistě bílého porcelánu s červeným čajem, který naopak zdůrazňoval nálev čaje.

Důležitou zmínkou je výroba proslavených mís v modrozelené glazuře, zvanou Seladon. Ukázka v obrázkové analýze trhu obr. 4.

Seladonový a bílý porcelán byl v období Tchang nejrozšířenější. Později se v dynastii Sung přidala červená glazura vyrobená z mědi. Přidávali se později i další barvy jako je fialová, červená, tyto výrobky obarvené barvenými glazurami se nazývaly porcelán Jun, podle vzniku místa.²⁴ Právě těmito odstíny se inspiroval i návrh autorky, který je vidět ve výsledné části návrhu na obrázku 50.

¹⁹ CHANOYU: THE JAPANESE TEA CEREMONY [online]. India International Centre Quarterly, 1976 [cit. 2015-04-16], s. 159.

²⁰ CHOW, Kit Boey a lone KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 93

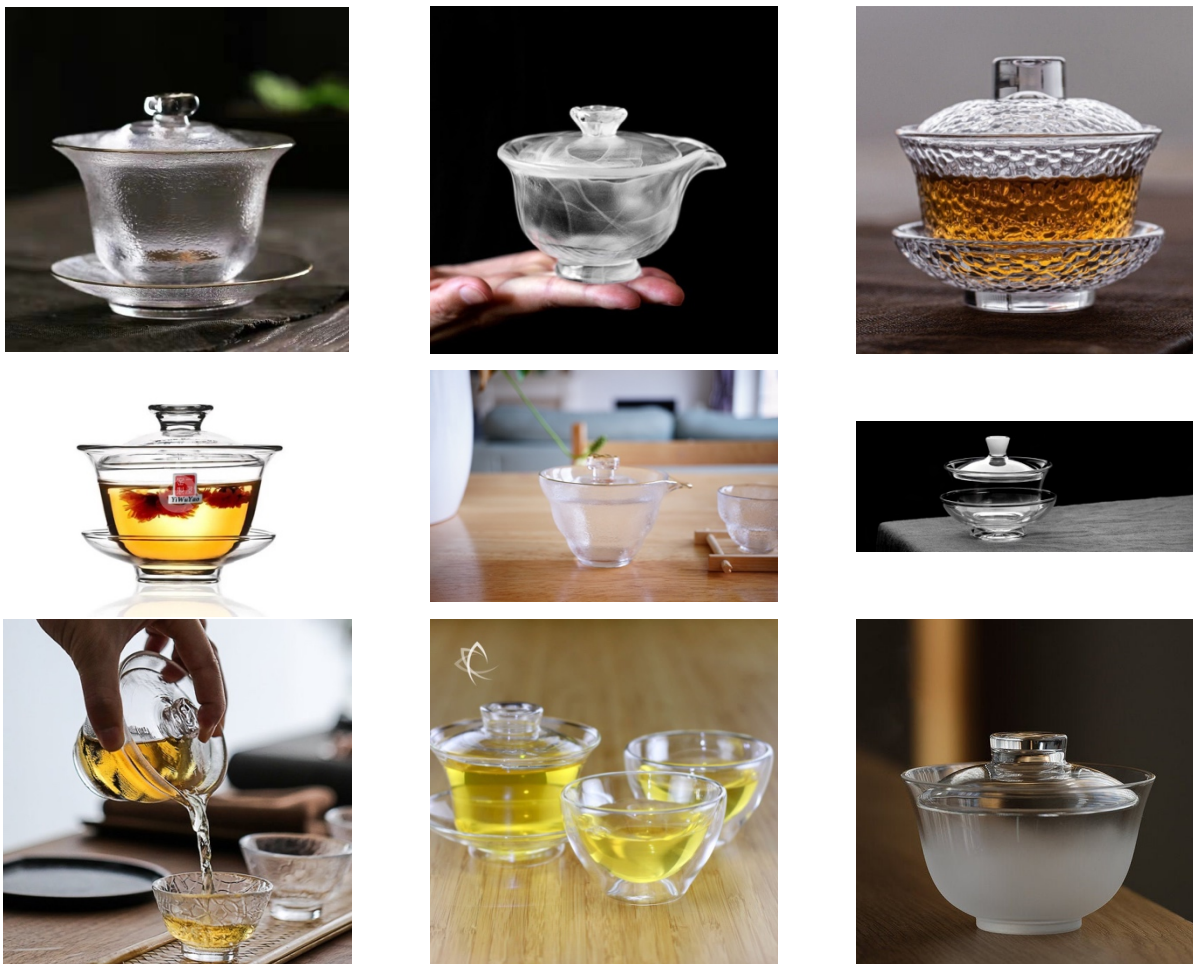
²¹ Freisleben, Zdeněk. Jednoduchost tvaru, Keramika a sklo, 2005, roč. 5, č. 2, s. 10-11

²² SEN, Sōshitsu. The Japanese way of tea: from its origins in China to Sen Rikyū. Honolulu: University of Hawai'i Press, c1998, xxvii, s. 158.

²³ CHOW, Kit Boey a lone KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 93

²⁴ CHOW, Kit Boey a lone KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 100 - 103

Analýza trhu a nejčastější produkty na trhu.



Obr. 3 Analýza trhu, skleněné gaiwany, zdroj internet a webový e-shop dobré čajovny

Keramické nádoby. V minulosti čajomilci preferovali keramiku s tmavšími odstíny, které zvýrazňovali barvu nálevu.²⁵ V oblibě byl tmavě modrý či černý porcelán. V moderní době čajomilci však sáhnou po světlých čajových nádob, tak aby mohli kontrolovat barvu nálevu.

²⁵ SEN, Sōshitsu. The Japanese way of tea: from its origins in China to Sen Rikyū. Honolulu: University of Hawai'i Press, c1998, xxvii, s. 58.



Obr. 4 Analýza trhu, keramické a hlíněné gaiwany a šálky, zdroj internet a webový e-shop dobré čajovny

Proces navrhování

V první fázi návrhu diplomové práce se autorka zabývala návrhem, který vycházel z její analytické části. Došla k názoru, že je třeba vycházet z tvarového názvosloví již existujících šálků. Ty mají určitý význam, který se snažila respektovat a využívat jej. V prvních fázích návrhu si určila užitnost čajové nádoby. Preferovala vytvořit návrh, který by byl určen na zelený čaj. Zelený čaj je znám svojí kvalitou a léčivými a povzbudivými účinky na organismus. Právě proto se rozhodla soustředit na něj. Během výměnného pobytu a studia v Japonsku si k zeleným čajům vybuodovala určitý vztah a znalosti přípravy. Tradiční přípravu a tradiční japonské sety ze svých návrhů brzo vyloučila již pro náročnost úkonů, které nejsou pro českou společnost vhodné. Ne, že by čeští pijáci čaje nebyli dostatečně vzdělaní či uvědomělí, ale proto, že takových tradičních setů v Japonsku je spousta a mají na ně větší oprávnění a odůvodnění je navrhovat. Mísilo by se zde napodobování jiné kultury, která má v čaji silnou tradici. Autorka došla k závěru, že by nosila dříví do lesa, a proto tento nápad tradičního čajového obřadního setu vyloučila. Soustředila se na potřeby čajového milovníka v české podobě. V tomto uvědomění došla k názoru, že je třeba se zaměřit na čajové šálky, které si čajomilci kupují pro svou radost z pití a zájem o čajovou kulturu. Čajová kultura se vyznačuje určitou sounáležitostí podobně nastavených lidí. Popíjení čaje je jakousi formou komunikace, ať už sokolím nebo komunikace vnitřní. V čajovnách jsou vyhrazené prostory, kde si každý čajomilec může popíjení čaje z oblíbených šálků a čajového nádobí užít. Někdy se stane, že si někdo přisedne nebo, že se zavede řeč z okolního stolu či se neslušně, ale zvědavě poslouchá debata z druhého konce místnosti. V prvních návrzích se autorka soustředila na návrh čajových šálků, které by byly unikátní svým provedením i technologií, což popisuje u vybraných návrhů.

V další fázi si vybrala pár odvážlivců na sociálních sítích, kteří se čajem zabývají. Neváhala je kontaktovat a zjistit potřeby. Díky angažovanosti a velké radosti jednoho čajomilce autorka může zveřejnit konverzaci a detailní popis přípravy čaje. Díky této diskuzi a detailnímu popisu si autorka potvrdila svou domněnku o tom, že je zbytečné se soustředit na obřadní přípravu čaje, jelikož každý piják má své postupy a své oblíbené nádobí. Proto se autorka rozhodla k návrhu čistě jednoduchého čajového šálku, který by nezávisle, a přeci sebevědomě mohl najít místo u stolu čajomilce, aniž by se vázal k nějakému určitému skupinovému setu.

Stručný náhled do vybrané a proběhlé konverzace vyobrazené na obr. 5 – 6 umožní dobrou revizi při postupu návrhu šálku. Autorka se zde ptá na nejdůležitější část přípravy čaje samotného a také jaké má čajový milec vlastní

postupy. V rozmazaných částech probíhají nezbytné seznamovací úkony, které byly autorkou zamazány z důvodu zbytečného rozptýlení.

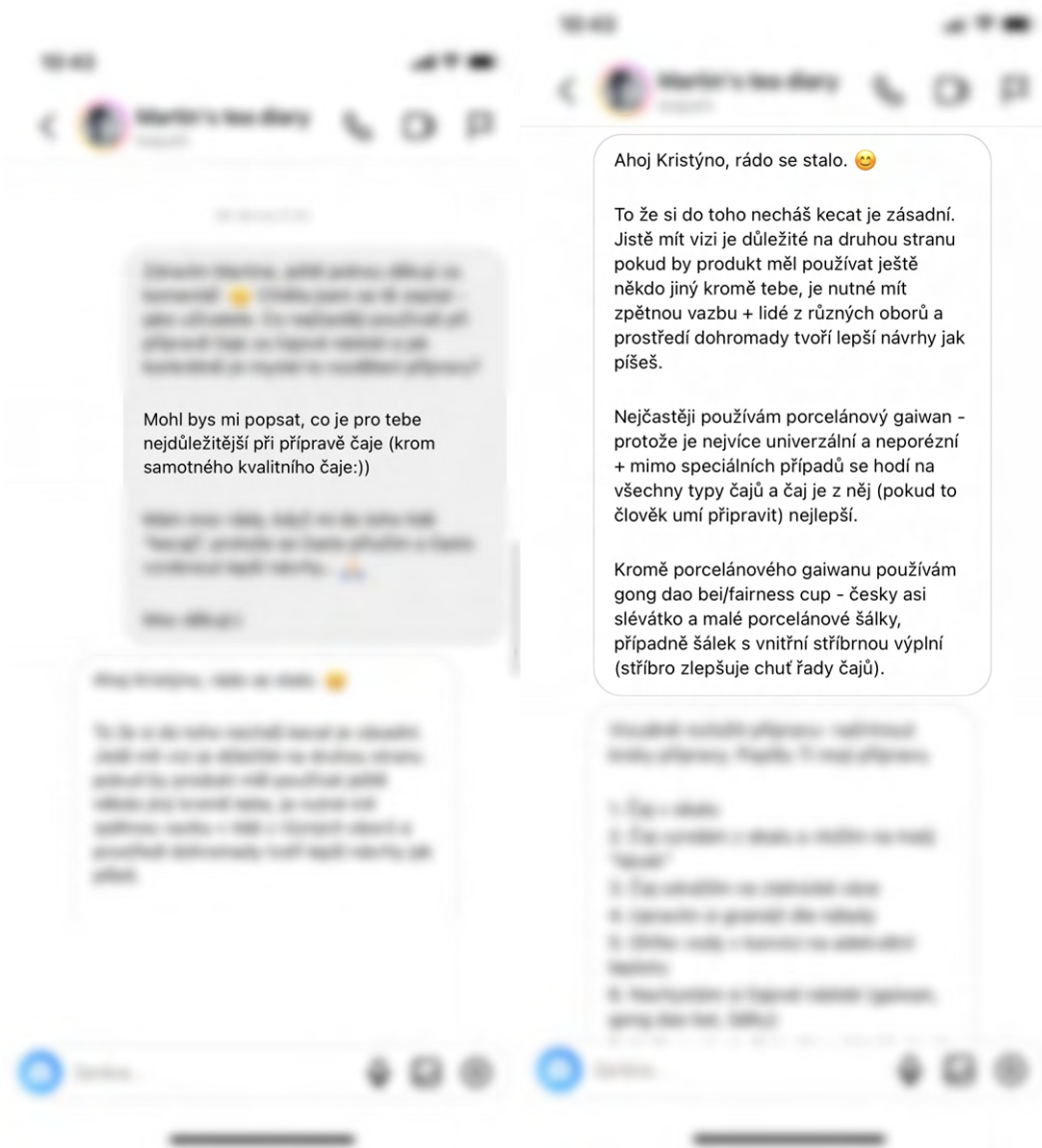
Čajomilec popisuje své zvyky slovy: „Nejčastěji používám porcelánový gaiwan - protože je nejvíce univerzální a neporézní + mimo speciálních případů se hodí na všechny typy čajů a čaj je z něj (pokud to člověk umí připravit) nejlepší.“ Zároveň jedním dechem textového pole dodává: „Kromě porcelánového gaiwanu používám gong dao bei/fairness cup – česky asi slévátko a malé porcelánové šálky, případně šálek s vnitřní stříbrnou výplní (stříbro zlepšuje chuť řady čajů).“ Čajomilec přispívá do návrhu množstvím informací, které byly pro tuto práci později velmi zásadní.

Přispívá také svými zvyky a ve zprávě dodává, že je potřeba „vizuálně rozložit přípravu – načrtnout kroky přípravy. Popíšu Ti moji přípravu.“ Uživatel roze-psal části v bodech, kterými autorce pomohl k lepšímu pochopení.

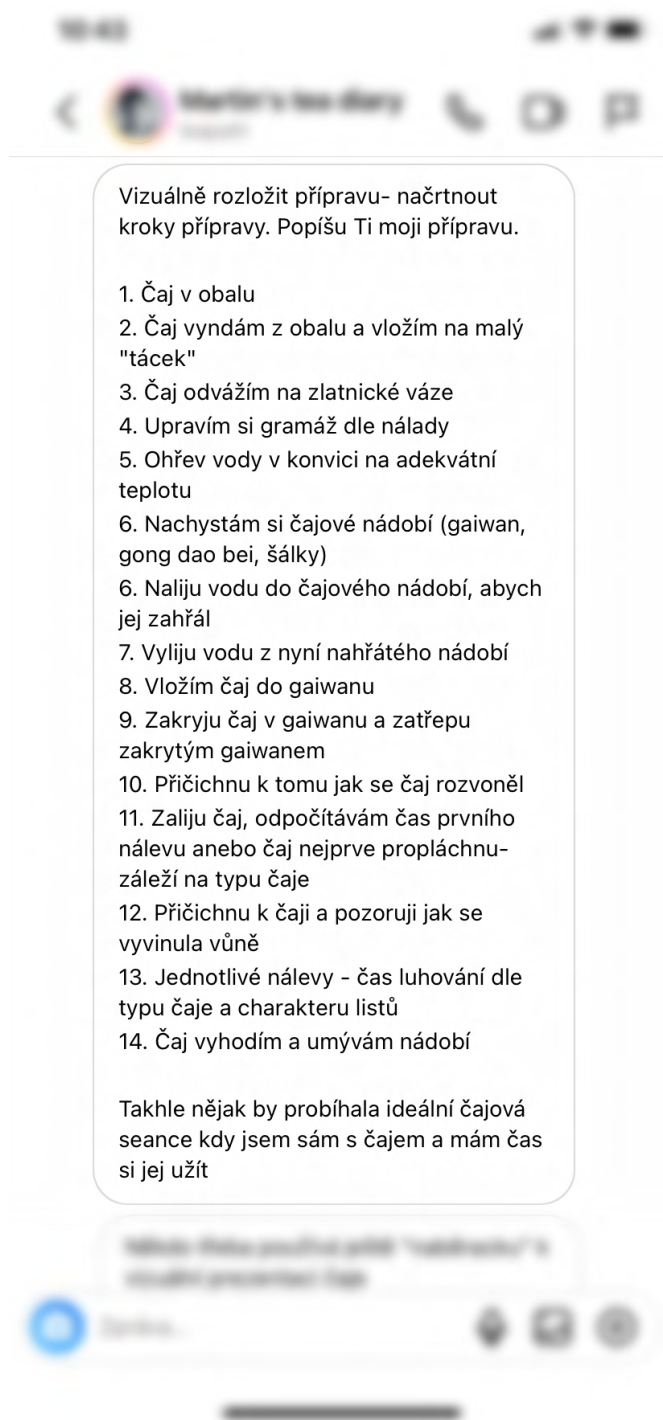
Následující body popsané čajomilcem:

1. Čaj v obalu
2. Čaj vyndám z obalu a vložím na malý "tácek"
3. Čaj odvážím na zlatnické váze
4. Upravím si gramáž dle nálady
5. Ohřev vody v konvici na adekvátní teplotu
6. Nachystám si čajové nádobí (gaiwan, gong dao bei, šálky)
6. Naliju vodu do čajového nádobí, abych jej zahřál
7. Vyliju vodu z nyní nahřátého nádobí
8. Vložím čaj do gaiwanu
9. Zakryju čaj v gaiwanu a zatřepu zakrytým gaiwanem
10. Přičichnu k tomu, jak se čaj rozvoněl
11. Zaliju čaj, odpočítávám čas prvního nálevu anebo čaj nejprve propláchnu - záleží na typu čaje
12. Přičichnu k čaji a pozoruji, jak se vyvinula vůně
13. Jednotlivé nálevy – čas luhování dle typu čaje a charakteru listů
14. Čaj vyhodím a umývám nádobí

Své postřehy dokončil větou: „Takhle nějak by probíhala ideální čajová seance, kdy jsem sám s čajem a mám čas si jej užít“. Tyto poznatky potvrdily autorce také hypotézu, že čaj funguje jako komunikační prostředek s naším nitrem, přičemž návrh nikdy nevstřebá všechny poznatky a dojmy uživatelů, ba dokonce by to bylo kontraproduktivní pro samotný návrh. Čajový šálek je proto určen pro specifickou cílovou skupinu, která se dále štěpí ve svém individuálním požitkářství čaje.



Obr. 5 průzkum uživatelů, odpovědi od náročného pijáka



Obr. 6 průzkum uživatelů, postup přípravy v kostce

První varianty návrhů a zpracování

Na obrázku 7 je znázorněna technologie leptání a opětovného zapékání, a tím následné zdeformování tvaru šálku. Autorka zde navazuje na jakýsi nesoulad skrytý v jednoduchosti čistého tvaru, a přitom narušeném povrchu. Inspirace se nese z čínské a japonské kultury chování ve jménu disciplinovanosti a preciznosti, která v extrémním případě přináší destrukci v lidské mysli a chování.



Obr. 7 návrh použité technologie crackle a leptání

Na obrázku 8 (šálek na levé straně) je použita technologie „crackle“, která zapříčiní popraskaný efekt na skle. Crackle efekt se dá vytvořit dvěma způsoby, a to přímo na huti anebo pomocí crakelovací sady na sklo. Crakelovací sada na sklo se aplikuje v několika fázích. Štětcem se nanese rovnoměrně vrstva laku. Po 15 až 20 minutách se objeví jemné prasklinky. Nechat schnout aplikovaný roztok je potřeba 24 hodin. Pro zvýraznění popraskaného efektu se dále mohou využít nevypalovací barvy na sklo. Pro dosažení geometricky rozvržených vzorů, jak je na obr. 9 se musí použít náročnější technologie vyfouknutí vzorku z formy a následného rozbití a znovu zapečení dohromady v peci.



Obr. 8 proces navrhování



Obr. 9 proces z navrhování

Varianta u obrázku 9 se jeví jako alternativní řešení k návrhu zobrazeném na obrázku 8 - návrh ukazuje variantu rozpůleného šálku, který je však vyfouknutý z jednoduchého tvaru a následně pískovaný z jedné strany.

V tomto případě se zvolila varianta tryskání (pískování), technologický postup opracování povrchu nejružnějších, nejčastěji tvrdých, materiálů proudem natlakovaných abrazivních částic, zatímco leptáním je odebírána vrstvička skla z povrchu předmětu chemickou cestou. Pískování je v této fázi dostupnější varianta v podmínkách rapid prototypování.

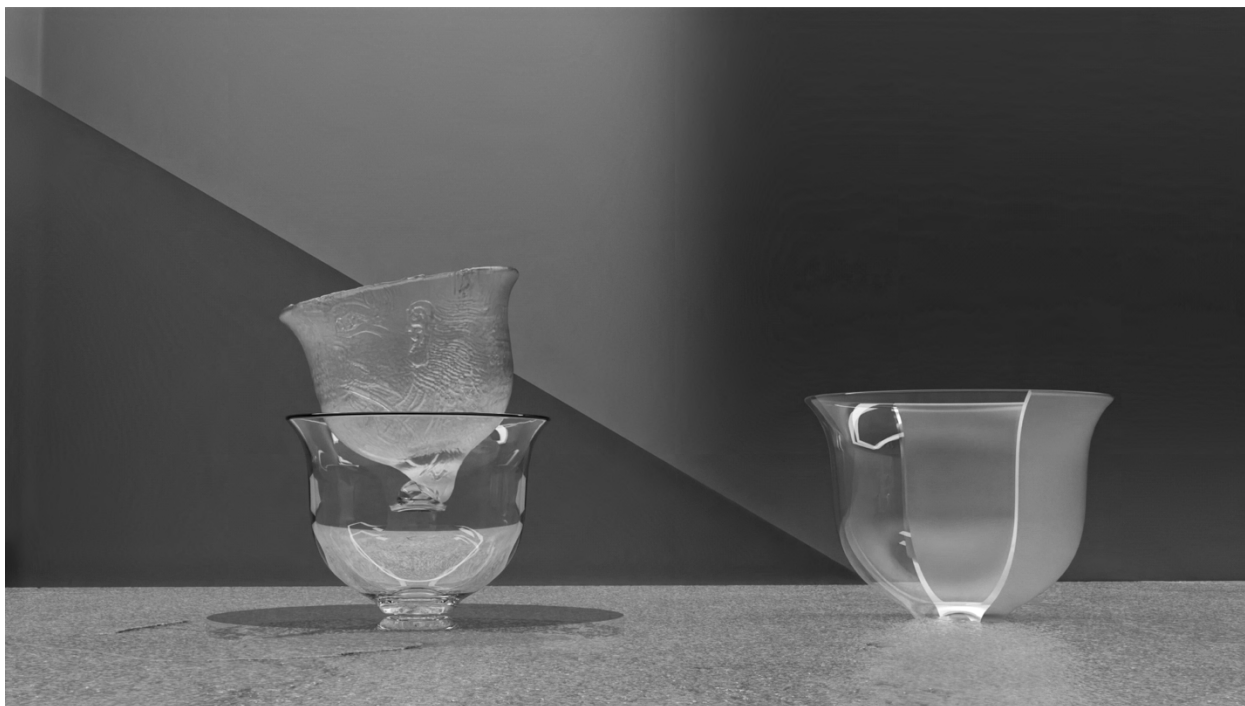
U obrázku 10 je šálek rozpůlen na dva kusy a zpětně k sobě nalepen a zabroušen. U návrhu je použita stejná myšlenka cracklovací technologie. Návrh je však technologicky složitější a uživatelsky náročněji užitelný. U rozpůlené části vznikne lehká spojovací spára, která může uživatele pořezat. Také zde vzniká narušení skloviny a při styku s teplejší ne-li horkou vodou zde mohou zapracovat vlastnosti rozpínání skla a následném prasknutí. Tento návrh by se hodil na jinak zaměřený produkt, například vázu či sklenici, kde nedochází k rapidním teplotním změnám.



Obr. 10 počáteční návrhy

Návrh na levé straně je vizuální ukázka šálku s motivem rostlin v zahloubeném reliéfu. V původním návrhu je zde myšleno sítko, které by svým tvarem zapadalo do šálku. Došlo se však k závěru, že by bylo přívětivější, kdyby hlavní šálek byl průhledný a uživatel tak mohl vizuálně hlídat hladinu čaje. Skleněné sítko by mohlo být naopak matné nebo v jiné povrchové úpravě, aby uživatel vizuálně viděl, za jakou část uchopit. Kdyby byl návrh směřován tímto způsobem, odboural by se tam i jistý konflikt strachu. Uživatel tak vizuálně ztratí strach z uchopení předmětu, pokud bude předmět povrchově upraven například zmatněním povrchu. Předmět tak bude působit měkce a jemněji pro úchop.

Návrh obr.11 znázorňuje na levé straně variantu návrhu, který vyšel z nápadu taveniny. Ten rozvíjí myšlenku povrchové úpravy sítko, zmatněný povrch a hrubé reliéfní motivy působí na uživatele bytelnějším dojmem, uživatel tak opustí myšlenku ostýchavosti z manipulace. Tavenina však není pro návrh vhodná. Ačkoliv se zdá být bytelnější opak je pravdou a je daleko rozpínavější a háklivější na změnu teplot.



Obr. 11 počáteční návrhy se sítkem



Obr. 12 kompozice různých tvarů a materiálů



Obr. 13 návrh se stříbřeným vnitřním povrchem

U návrhu zobrazeném na obrázku 13 autorka použila myšlenku postříbřené vnitřní části gaiwanu. Během konzultace s MgA. Eduardem Seifrtem, který je sklářský designer a vystudoval v ateliéru skla u Ronyho Plesla, se došlo k několika závěrům. Buď by se musel použít způsob podobný pokovovacím technikám na keramiku, například postříbření používané na keramické nádobí, a do skla by se stříbro muselo nechat zapéct. Sklo v peci, která má nižší teplotu, je schopno ustát žár, tento postup je však experimentální z hlediska nezkušenosti pokovovacích materiálů. Další možností postříbření je využít speciální stříbrící roztok na sklo. Tento způsob se používá při výrobě zrcadel nebo stříbření vánočních ozdob. Tato úprava se však nedoporučuje, jelikož při kontaktu s vodou se loupe a je nepoživatelná, tedy zdravotně závadná, pokud by došlo ke konzumaci čaje z takto postříbřeného výrobku. Stříbření by se tak muselo aplikovat na vnější stranu a tím by stříbření ztrácelo na funkčnosti a popíralo tak designérský smysl. V podobné slepé uličce se tato technologie nachází i v případě další možnosti, a to vytvořit dvě na sebe jdoucí tenkostěnné části šálku, postříbřit je z vnitřní části, a následně dosadit na sebe. Tento způsob je náročnější, ale efektivní. Postříbření by bylo uvnitř skla a nedocházelo by k loupání a povrchovým odchylkám. Nicméně i zde by tato aplikace postrádala původní záměr. Autorka se proto od této idey odchýlila a věnovala se dalším aspektům v návrhu, a to tvarosloví.

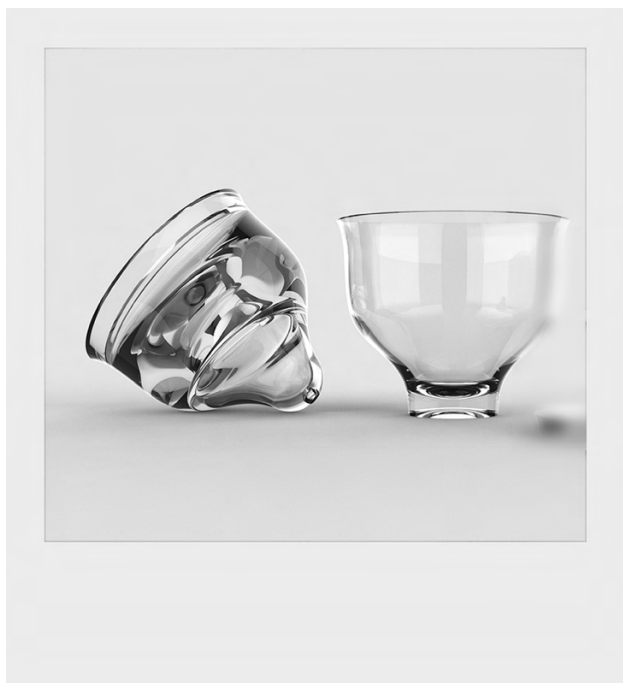
U následujícího obrázku 15 je vyobrazené tvarosloví šálku, které je tvořeno ze skleněného síta a šálku. Tvar sítky znázorňuje kapku, padající do vody. Tento tvar u skla vypadá velmi elegantně a nenuceně. V části sítky je vnitřní stěna organicky tvarovaná. Původní myšlenka byla pokovení či využití jiného materiálu, např. odlitek z kovu. Tím by vznikla i funkční část chlazení vody. Od návrhu se však upustilo. Návrh šel do více konvenčních tvarů a místo čajového sítky se šálkem se návrh posunul směrem k návrhu gaiwanu. Gaiwan je speciální šálek s menším objemem pro přípravu čaje. V čínské kultuře se běžně popíjel čaj z nádoby, ve které se připravoval. Nádoba byla v dostatečně malém objemu, aby se šálek pohodlně vypil a čaj zůstal nadále čerstvý k dalšímu zalití.



Obr. 14 Detail 3D návrhu - průhled do vnitřní části



Obr. 15 detail na sítko a jeho průhlednost



Obr. 16 model vizualizován a zkoumán skrz software



Obr. 17 Návrh plného sítka a šálku



Obr. 18 návrh v neutrálním prostředí



Obr. 19 detail nálevky shiboridashi

Další návrh, který se blížil pomalými kroky k finální podobě byl u obr. 19. Zde autorka návrhy koncipovala do jednoduchých tvarů inspirované japonským nádobím. V návrhu si oblíbila techniku crackle, která zde zůstala v jednom ze šálků jako připomínka rozpolcené mysli čajového pijáka. V návrhu se také objevil návrh Shiboridashi, který má nalévací část a usnadňuje tak požitek z manipulace s čajovým nálevem. V tomto návrhu je však několik prozaických háčeků, které se během procesu projeví a bylo potřeba návrh objemově poupravit.

Technologie

Již během prototypování na 3D tisku se zjistilo, že stěny jsou velmi tenké. Celá sada tak musela projít patřičnou objemovou revitalizací. Stěny se podařilo rozšířit do 4 mm, což je pro sklo patřičná tloušťka. Byl také zvolen postup vyfouknout vzorky přímo ve sklárně u sklářského výtvarníka Martina Štefánka bez použití forem. Celý proces se tak stal ojedinělou souhrou talentovaného a velmi precizního mistra Štefánka a skleněnou tekutinou. Právě díky ručnímu foukání ve sklárně bez formy vznikne velmi ojedinělá souprava, která stejně tak odráží ojedinělou čajovou kulturu. Stejně tak jako čaj závisí na individuálním zpracování a souhrně dobrého sběru, tak i tato souprava bude v rukou mistra, který svůj um cvičil každý den. Autorka tak vzdává hold českému sklu a mistru Štefánkovi. Také zde vidí spojitost tradice českého skla, která se zde promítá a spojuje tak tento návrh s tradicí asijského čajového umění.

Tento návrh je však jistou manifestací ručně foukaného skla. Návrh je díky materiálu velmi omezen na druh čaje a doporučuje se používat výhradně na čaj Gyokuro, který je však svojí kvalitou na pomyslné špici kvalitních zelených čajů. Tento čaj se může zalévat 40 – 60 stupňovou vodou, a s předehřátým šálkem není problém tuto vodu zde nalít a čaj si z této skleněné nádoby vychutnat. Autorka přináší různé podoby návrhů, které se liší barevným provedením nebo povrchovou úpravou.

Výroba na sklářské huti pod vedením pana Štefánka probíhá tak, že pan mistr nafoukne potřebné množství skla z křišťálu. Výroba byla realizovaná technologií rotačního foukání do píšťaly a neustálým tvarováním nástroje podle vyříznuté šablony do dřevěných desek, které byly předpřipravené. Mistr si tak dle nich hlídá tvar a neustálým tvarováním jej dostává do požadovaného tvaru.



Obr. 20 ukázka tvarování, pan mistr Štefánek

Po vyfouknutí požadovaného tvaru je nutno se zbavit přebytečného skla z výrobku, tzv. kopna. Výrobek se musí tedy opuknout. Díky naříznutí na určeném místě a následném nahřátí v místě naříznutí úzkým plamenem se výrobek oddělí od přebytečného materiálu. Tepelný šok způsobí napětí a hlavice se tímto odtrhne od výrobku. Následujícím krokem je nutné výrobek buď zabrousit nebo tepelně znovu opuknout. Pokud je třeba, dále se výrobek může leštit či povrchově upravovat různými metodami jako je pískování, leptání apod.

Pro návrh, který je zobrazen na obrázku 21 se volila metoda vyfouknutí přes píšťalu a ruční tvarování, které by dodávalo každému výrobku ojedinělou atmosféru a tzv. „wabi“ ducha.



Obr. 21 kombinace barevného provedení

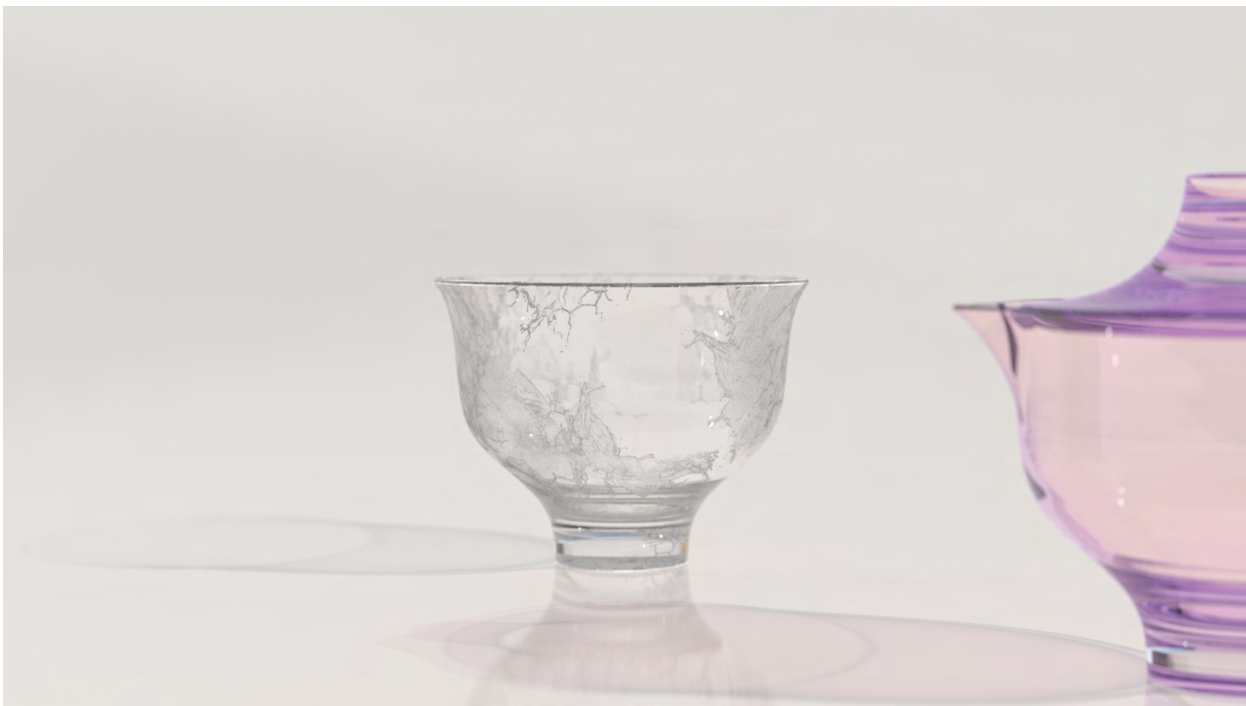
Při tvorbě autorka zvažovala mnoho variant, ať už barvených nebo tvarových.



Obr. 22 detail



Obr. 23 kombinace čirého a popraskaného povrchu



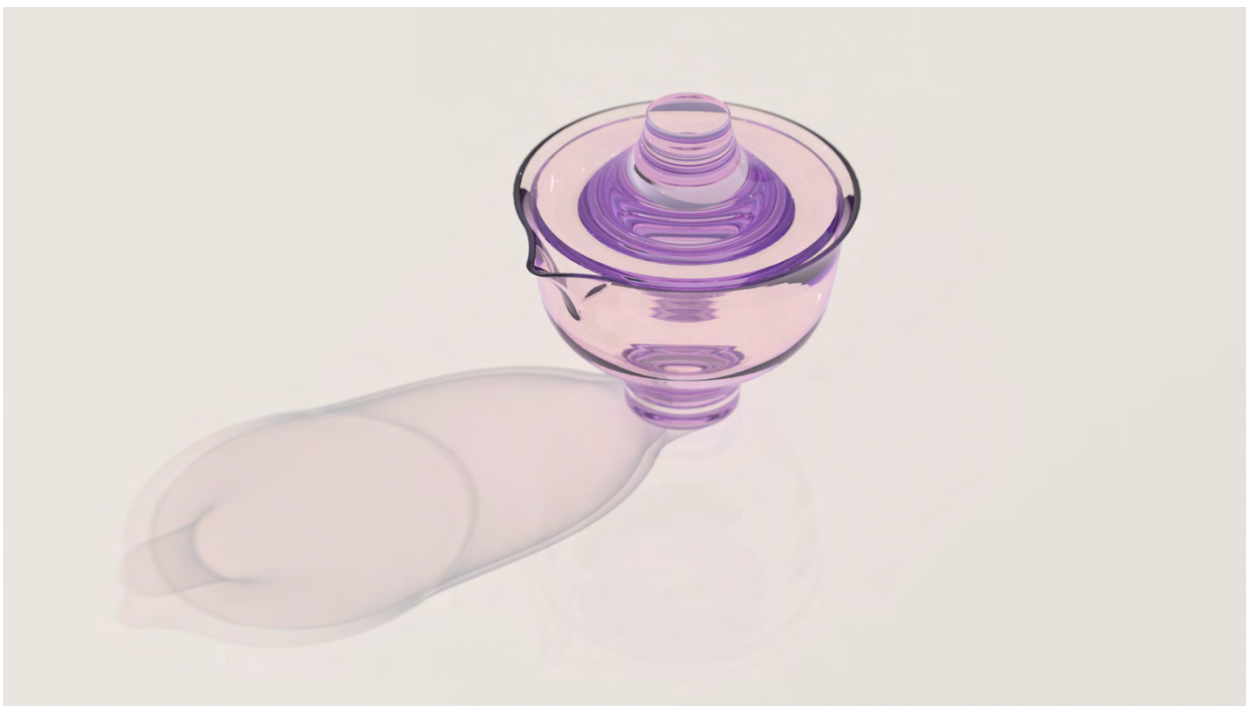
Obr. 24 detail



Obr. 25 detail na změny tvaru



Obr. 26 detail na gaiwan

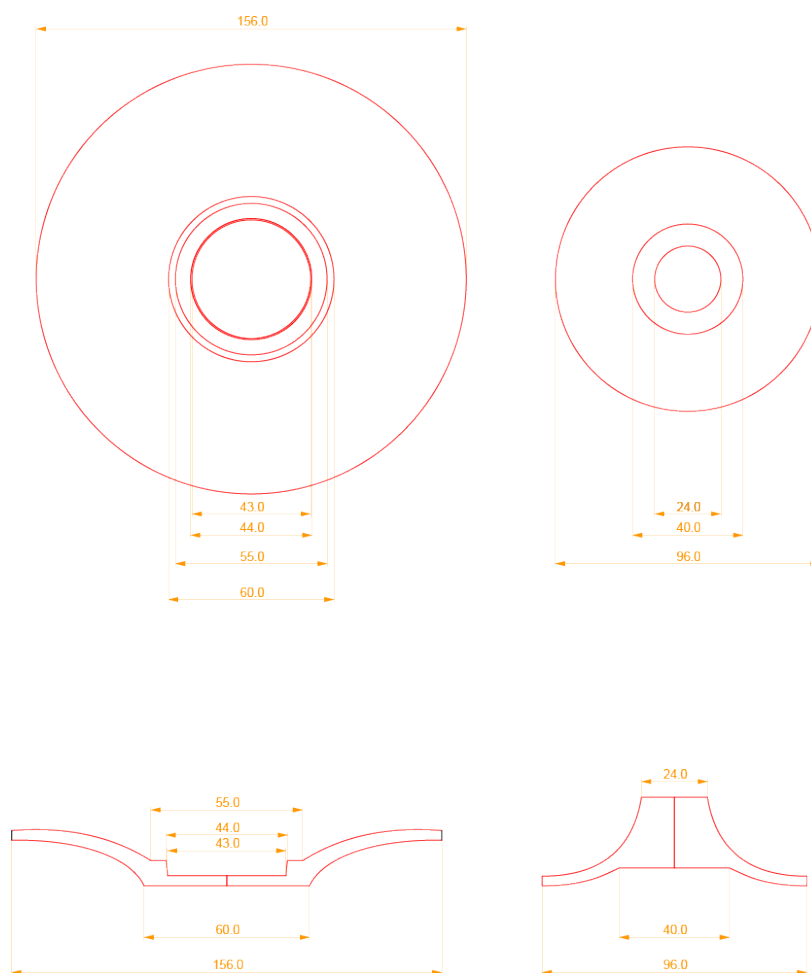


Obr. 27 čiré provedení

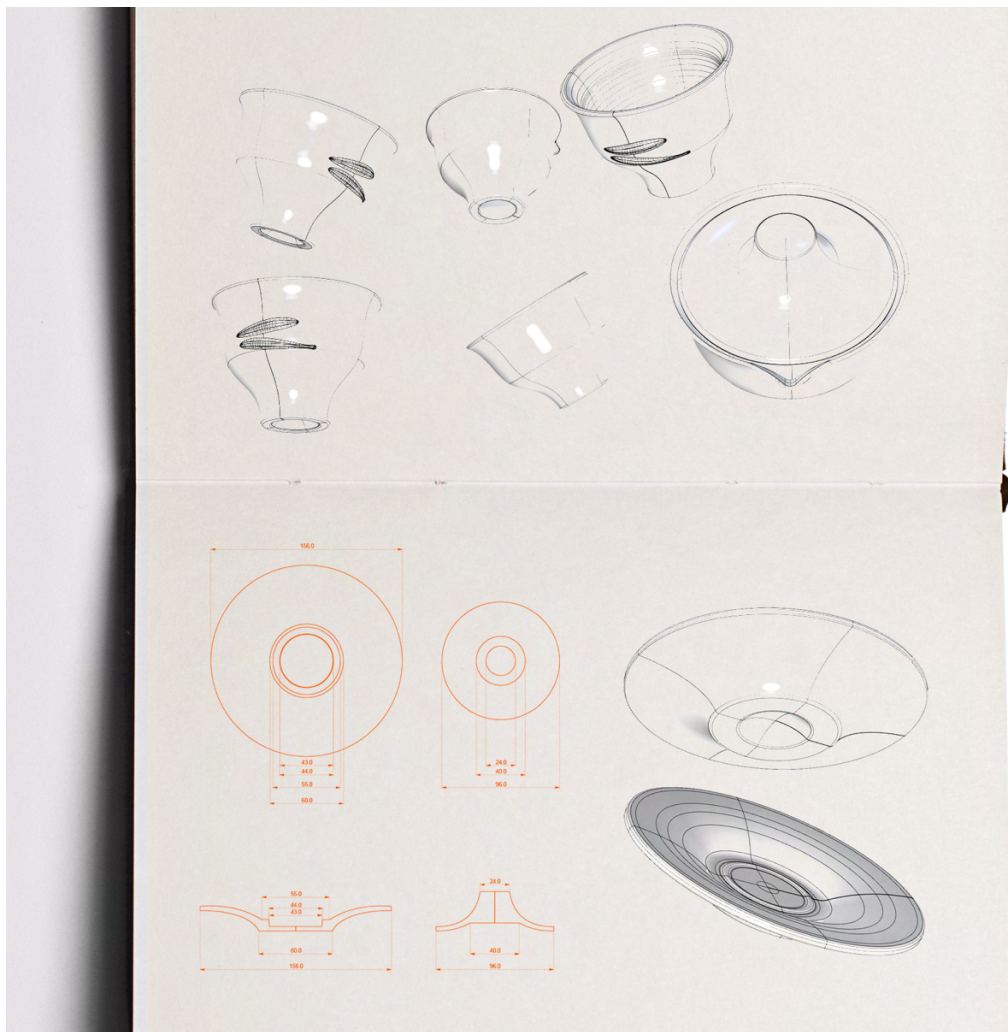
Konzultace – technologický postup

Díky konzultaci se sklářem a designérem Eduardem Seibertem se povedlo předejít mnoha chybám. Díky návrhům, které si autorka z konzultací dělala, může citovat rozhovor založený na komentářích svých nákresů, výkresů a návrhů.

Hned u prvního obr.28 Eduard komentoval tyto nepřesnosti „Ty máš tvar, který nemůžeš nafouknout oboustranně. Kdybys chtěla mít spodek i vršek takto artikulovaný, tak bys to musela lisovat, což je náročný v tom, že to je drahá forma a ty budeš dělat jen pár kusů,“ znělo z úst Eduarda, který komentoval víčko gaiwanu. Už při první schůzce se řešily nepatrné detaily rádiů a detailů, které možná nejsou v práci hned na první pohled vidět.



Obr. 28 rozměr a tvar jednoho z návrhů



Obr. 29 skice

„Ten tvar můžeš mít z jedné nebo z druhé strany, ale takto nevím, jak by se to přesně dalo dělat. Dá se ten tvar dělat z ruky, ale nikdy nebude stejný nebo dokonale přesný,“ navrhuje Eduard právě variantu, která se nakonec zvolila pro daný koncept.

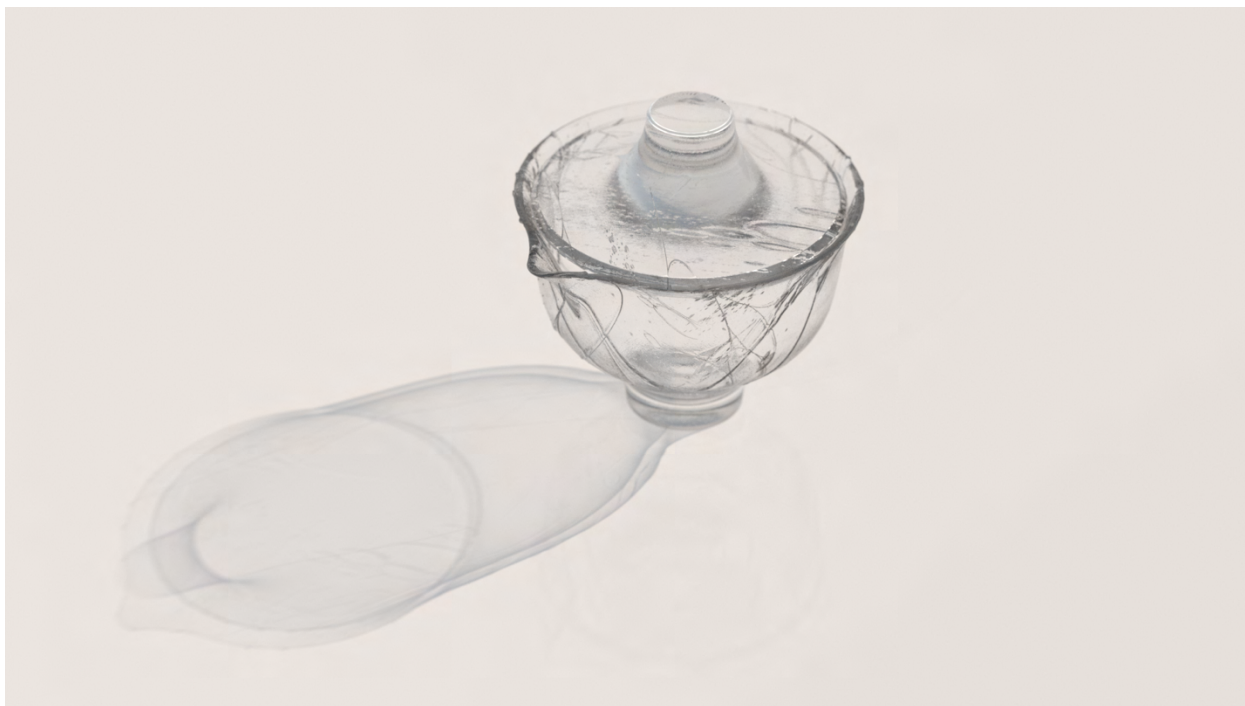
Dále komentuje, že by návrh bylo nutno foukat stejně jako gaiwan, tedy ručně. „Musela by se vzít hmota, která by se vyfoukla do baňky a postupným ohříváním a foukáním by se tvarovala do požadovaného tvaru. Postupným rozevíráním foukaného skla by se docílilo tvaru.“ Co Eduard zdůrazňuje je, že by určitě nešlo vytvořit ostré detaily, které jsou v prvotních návrzích znázorněné pomocí hutního foukání. Problém s ostrými hrany by byl i ve vnitřní části. „Uvnitř brusíči velmi neradi brusí, jelikož se tam dá velmi špatně dostat a jelikož je brusný nástroj kulatý, tak by nešlo docílit ostré hrany.“

V konzultaci se polemizuje nad dvěma variantami: „Je zde otázka, zda chceš vnitřní část tvarovat broušením nebo na huti za tepla tvarováním,“ komentuje Eduard a pokračuje: „Kdybys to chtěla foukat na huti, tak by se to pravděpodobně foukalo do uzavřeného tvaru, který by se musel oříznout, opuknout a nahřát a znovu otevřít tvarováním.“

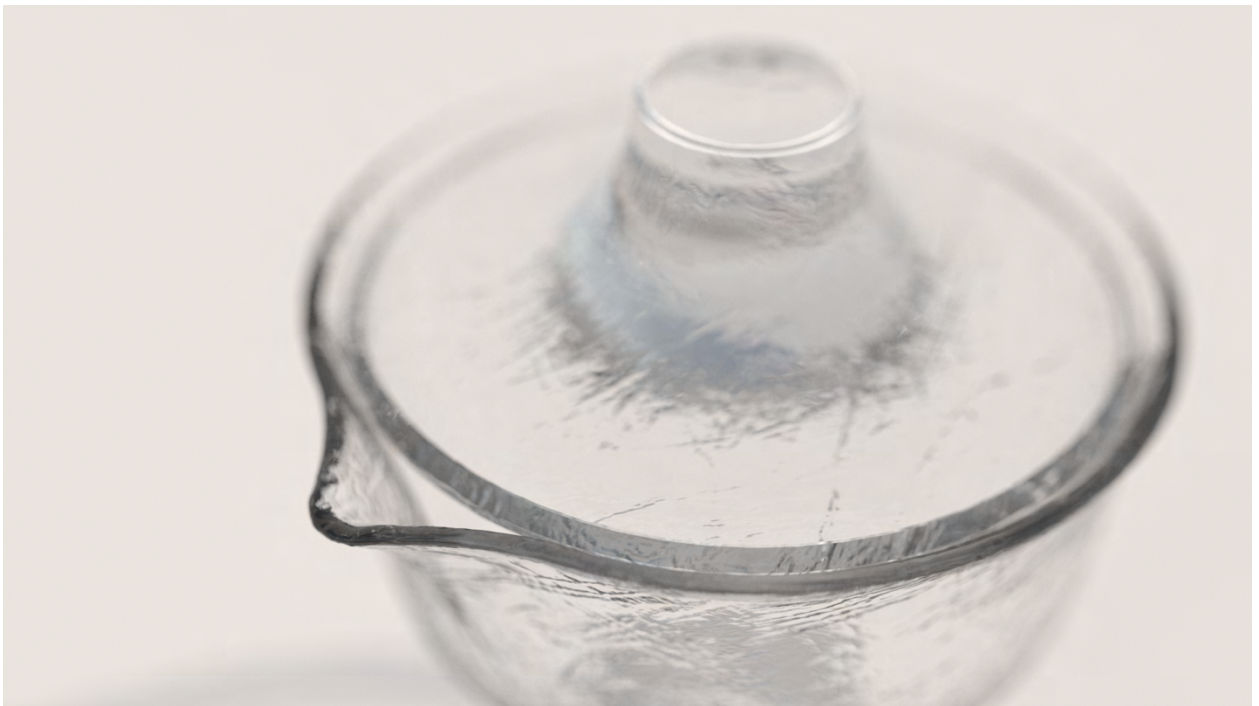
Tato technika má však úskalí, jelikož nikdy není přesná ani hladká, což může přinést ojedinělost výrobku, ale nepřinese to geometrickou preciznost. Autorce toto úskalí nevádí, a naopak nahrává do konceptu. Tvarování na huti přináší mnohé výhody i nevýhody. Povrch tvarovaného výrobku je tak lesklý, že na něm jde vidět každá nepřesnost. Výrobek foukaný bez formy nikdy není stoprocentně rovný.

Eduard vysvětluje: „Není to nějaký takový pocit, že bys na tom povrchu měla nějaké boule, ale tím, že to je sklo a leskne se to, tak každá velmi malá nerovnost a nepravidelnost se v tom tvaru a lesku zvýrazňuje. Tím vzniká výrazná lesklost, jelikož se odráží jakákoliv nerovnost.“

„Udělal by se baňka, která by měla tlustší spodní dno, pak by se přepíchla na druhý malý kerblík, odťuklo by se to a začalo tvarovat. Pomocí nůžek by se skelná hmota začala nastříhávat a tvarovat. Opět se výrobek nahřeje a znovu tvaruje, dokud se nedojde k požadovanému tvaru.“



Obr. 30 povrchová úprava



Obr. 31 technika ledové sklo



Obr. 32 další vzorek z návrhů



Obr. 33 barevná kombinace



Obr. 34 barevná kombinace



Obr. 35 barevná kombinace



Obr. 36 barevná kombinace



Obr. 37 pohled ze strany, detail na tvarování



Obr. 38 levý šálek ukazuje původní tenkostěnné provedení, které bylo následně zavrhnuto



Obr. 39 barevné kombinace



Obr. 40 barevné kombinace – detail



Obr. 41 matné sklo a detail na povrchově upravený detail hrany šálku



Obr. 42 kompozice skla a detail na leptanou pokličku gaiwanu



Obr. 43 kompozice čajových nádob



Obr. 44 Povrchová úprava prostředního šálku tvoří zajímavý detail celého setu

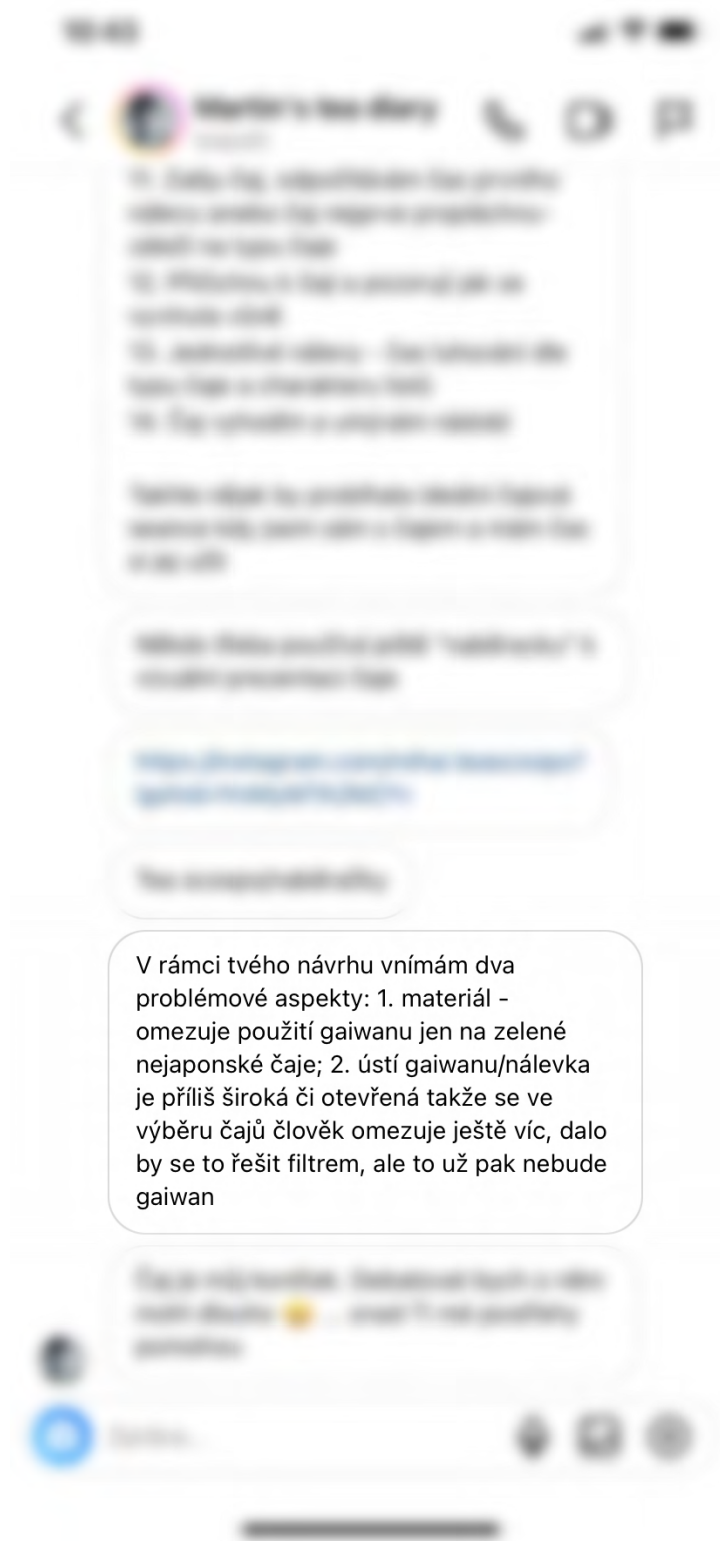
Uživatelská zpětná vazba

Po sadě návrhů, kterou je možné vidět na stránkách výš se autorka rozhodla uživatelsky ověřit svou tezi. Je si totiž vědoma, že ačkoliv se čajem dlouhodobě zabývá a neodmyslitelně patří k jejím každodenním úkonům, vždy se najde někdo, kdo má větší znalosti a je zkušenějším čajovým pijákem. Paradoxně ačkoliv se sama považuje za čajového milce, svou oblibu na čaji tají, zvláště pokud se setká s čajovým mistrem, jelikož porozumět čaji je dlouholetý um.

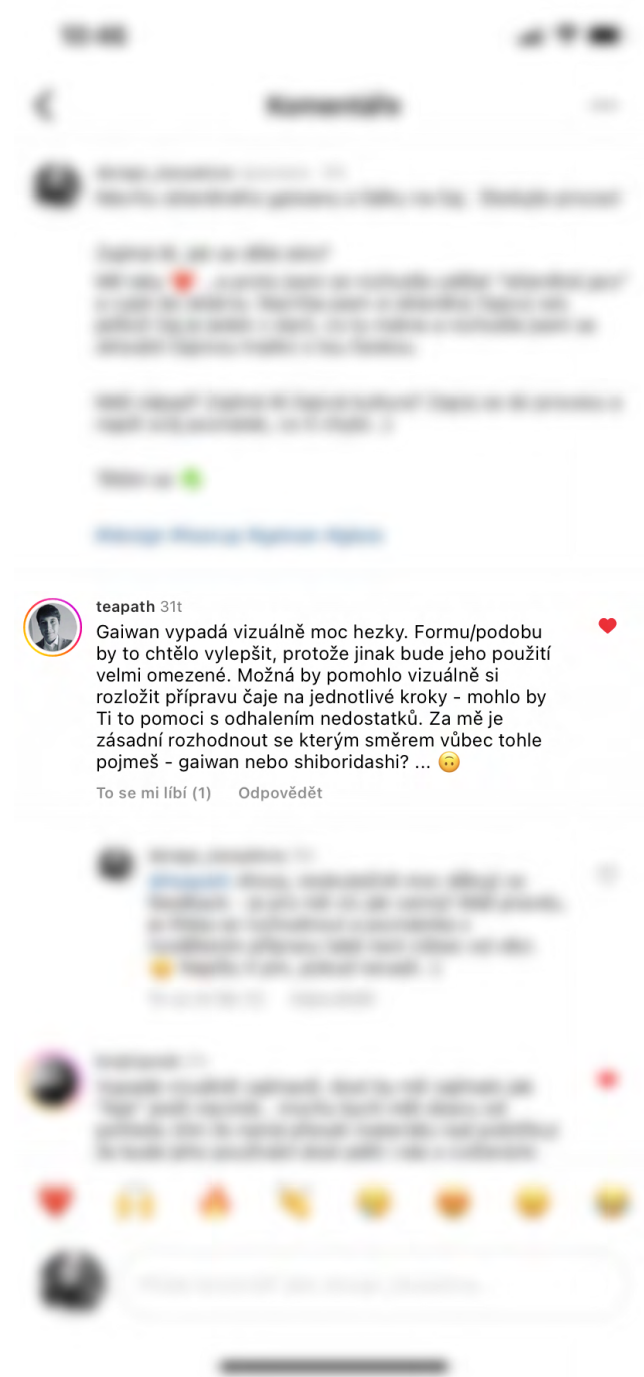
Uživatelská zpětná vazba je proto dobrá k tomu, nahlédnout do mysli jiných a ověřit si, zda návrh nemá fatální prasklinu. Tento proces nezbytně patří k designovým procesům, ačkoliv je designér dělá nerad. Jak již je možné vidět u obr. 46 designér je většinou házen zpět na samotný počátek návrhu a začíná od začátku. Uživatel instagramového účtu Teapath, který mě kontaktoval skrz formulář doporučuje přípravu čaje rozfázovat a určit si, o jaké čajové nádoby se bude jednat. Autorka totiž v průběhu práce rozpracovala dva návrhy jak Gaiwan, tak Shiboridashi, který se liší právě nálevkou, která usnadňuje manipulaci.

Anonymní uživatel, který si nepřál být jmenován, popsal dvě své pochyby o návrhu. Kritizuje použitý materiál, který omezuje výběr čajů a tím je předurčen pouze na zelené čaje. Tento aspekt autorka nevnímá jako zcela špatný. Naopak to potvrzuje její tezi o tom, že design produktu by měl být pro uživatele intuitivní a sám napovídat k čemu je produkt určen. Pokud navržený produkt inklinuje podsouvat uživateli domněnku, že se jedná o nádobu určenou pro zelený čaj, který potřebuje nižší teplotu vody, je návrh ze skla na svém místě.

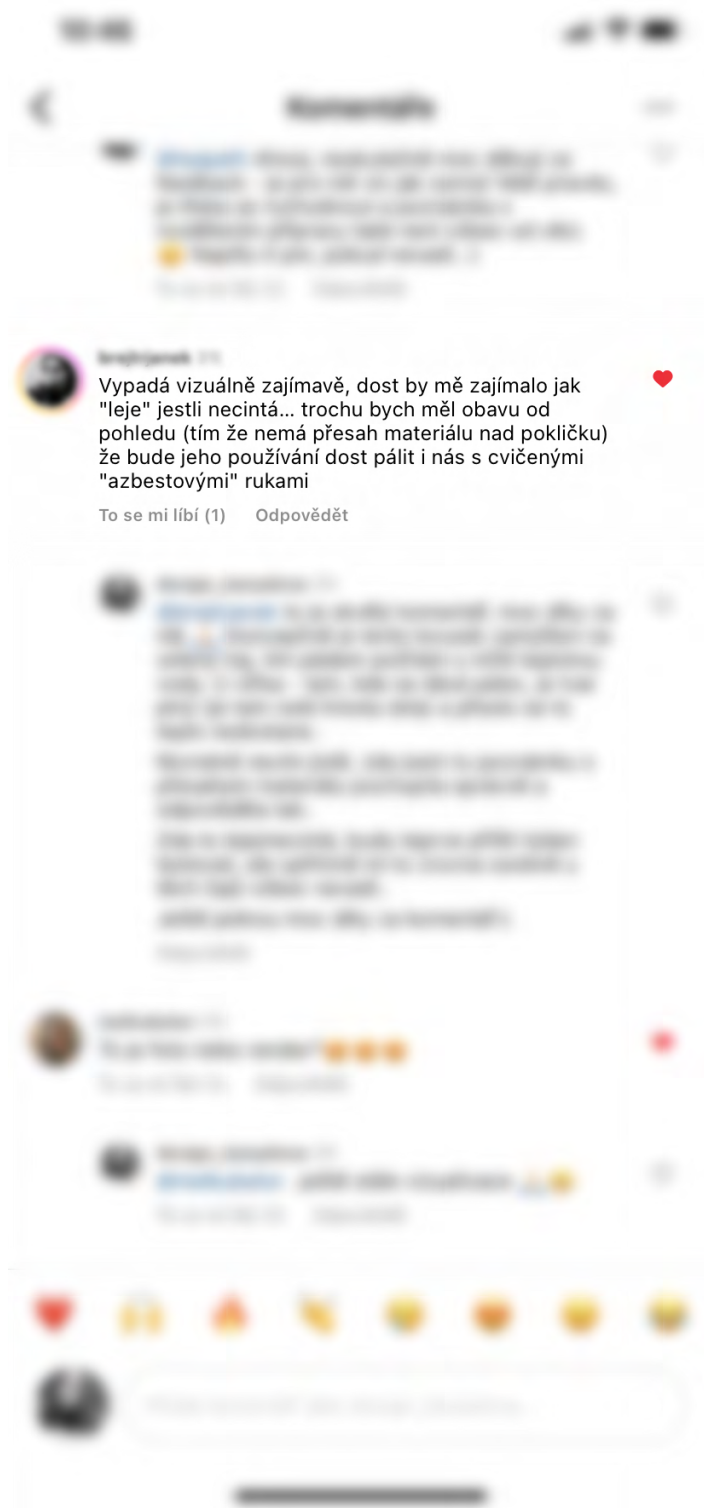
Je však pravda, že uživatel se tak bude omezovat pouze výhradně na zelené čaje. Na druhou stranu má sklo tu výhodu, že na rozdíl od pórovitějších materiálů, jako například keramiky, na něm nebude čaj zanechávat patinu, jež časem mění estetické i užitkové vlastnosti produktu, resp. snižuje jeho kvalitu nasakováním pachů, barev apod.



Obr. 45 názor čajového pijáka na návrhy během tvorby



Obr. 46 zpětná vazba a návrhy a dojmy čajových pijáků



Obr. 47 průzkum uživatelů a problematické dojmy z návrhu

Výsledný návrh

Postupným dokončováním návrhu a nepatrným objemovým úpravám vzniká tato souhra skleněných nádob. Jejich tloušťka stěn je vyvážená, spodní část plného skla slouží jako stabilní základna, která díky tomu může být lehce protáhlá a elegantní. Tento prvek má jak funkční, tak estetickou spoluúčast na celém dojmu čajového šálku.

Celkově od gaiwanů a šáleků na trhu se liší převážně svým tvarovým návrhem a jemností, která je do návrhu vtisknuta díky sklu. Díky připomínek ze zpětné vazby se víčko více zahlubilo do tvaru gaiwanu / shiboridashi a to proto, aby to uživatele tolik nepálilo během manipulace. Šálky vypadají velmi esteticky jemně v přírodních a pastelových barvách. V návrhu se také objevil reliéf, autorka vytvořila několik návrhů a finální je k vidění na obr. 48 na pravé straně. Reliéf však bude vždy trochu jiný jelikož se jedná o ruční práci. Reliéf odkazuje na první legendu o čaji. Císař Chen-Nung který objevil čaj díky náhodě. Během své chvíle si císař rád popíjel převařenou vodu, během toho co se mu vařila do ní spadly lístky čajovníku. Panovník ochutnal a lahodný nápoj si velmi oblíbil. Z této legendy, která je zmiňovaná i v úvodu se do návrhu propasal i tento jemný a nenápadný dekor, který však není na všech šálcích.



Obr. 48 detail na dva návrhy reliéfu



Obr. 49 detail finálního tvaru



Obr. 50 návrh v různobarevném tónování, které autorka v závěru ne zvolila.



Obr. 51 kompozice návrhu



Obr. 52 změna tloušťky stěn vytváří bytelnější dojem nádob



Obr. 53 pohled na čajové nádoby při odpoledním rozjímání



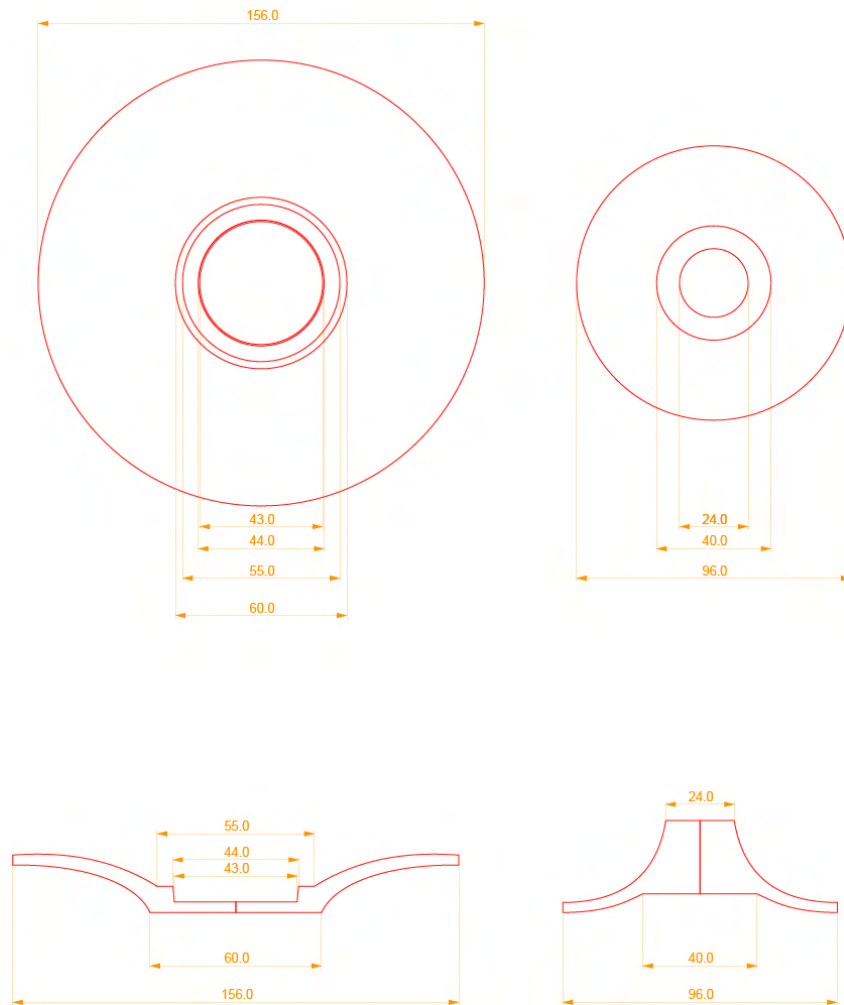
Obr. 54 finální návrh, který s sebou nese jemný reliéf dvou napadaných lístků, jak praví legendy



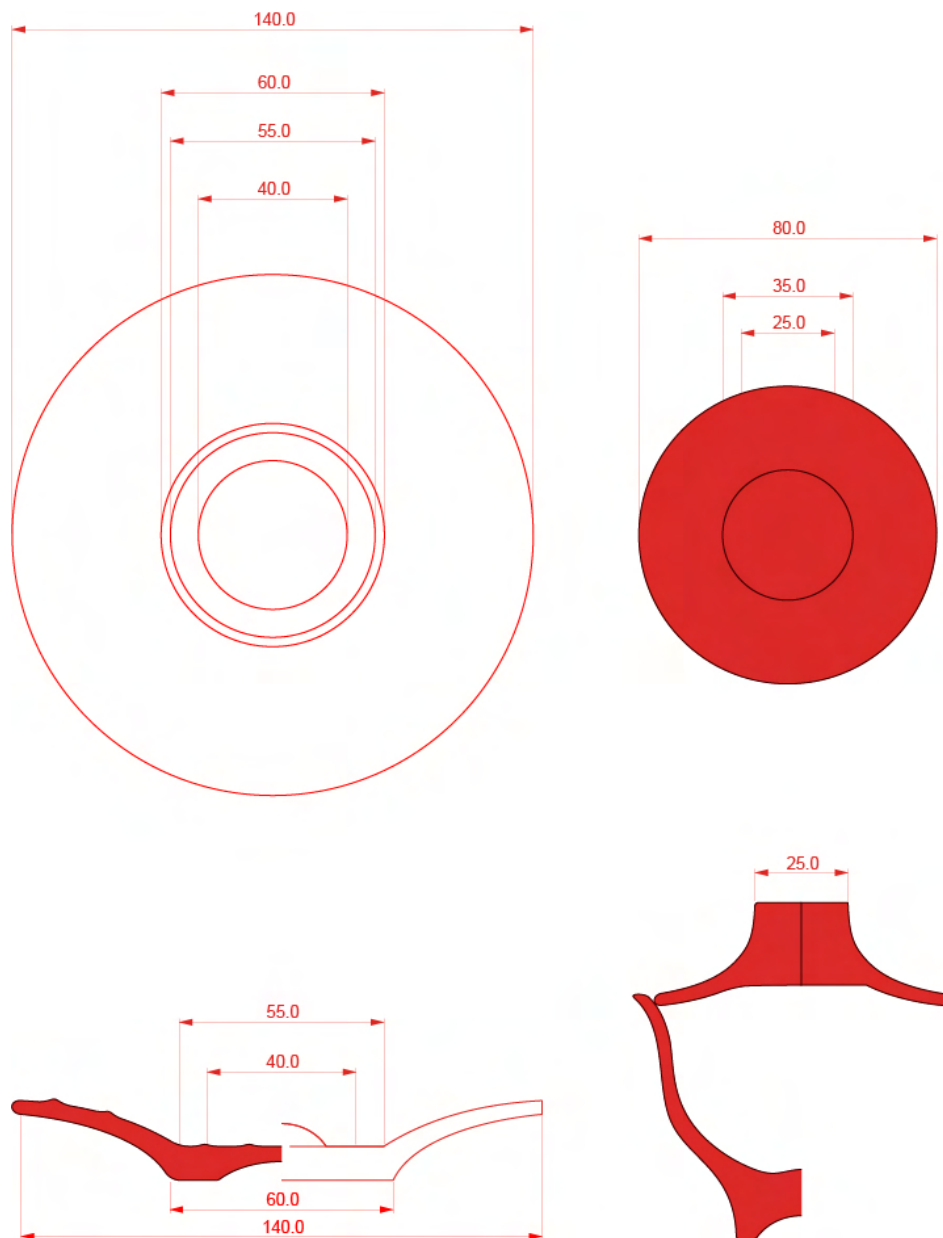
Obr. 55 detail na návrh

Technický výkres

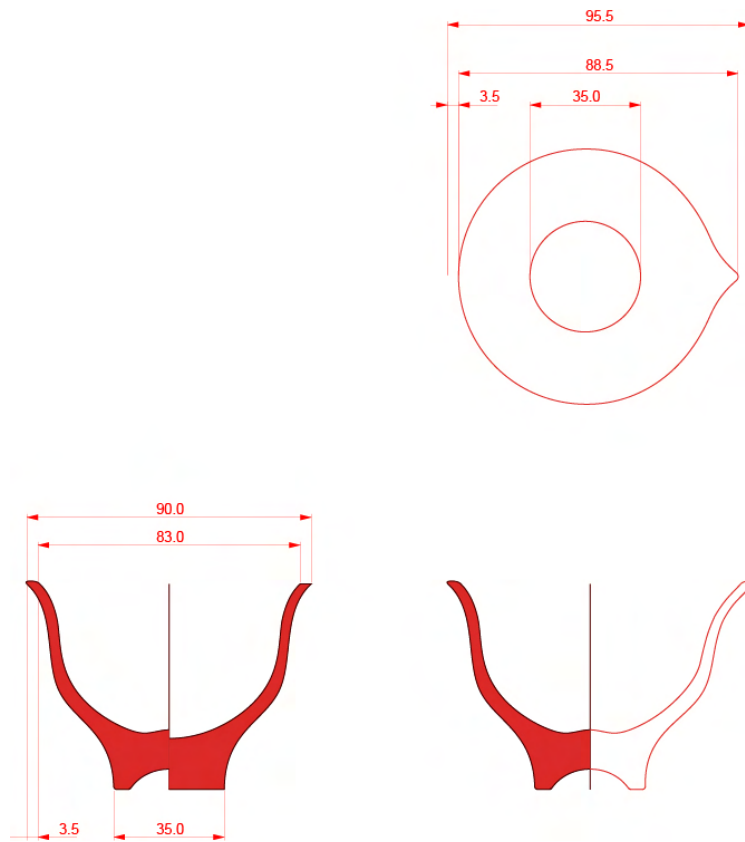
První počátky rozměrových parametrů. V prvním výkresu se jednalo o tak složitý tvar podšálku, že by se musela zvolit technologie lisování. Nakonec se tvar zjednodušil a vybralo se hutní zpracování šálků.



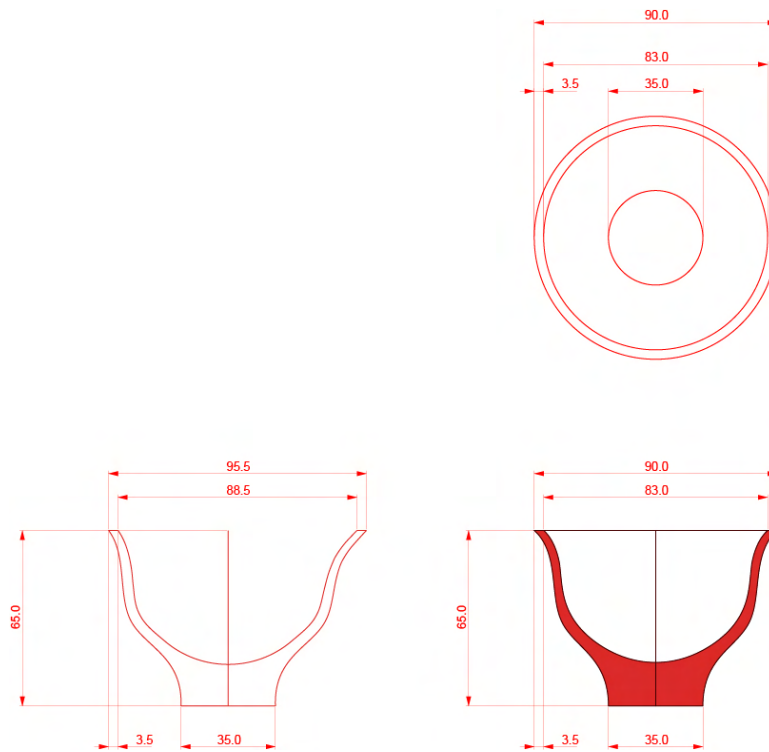
Obr. 56 technické parametry během navrhování



Obr. 57 technické parametry během navrhování



Obr. 58 finální technické rozměry



Obr. 59 technické rozměry v čistém tvaru bez rádiusu

Závěr

Autorka se zabývala komplexním návrhem čajového nádobí. V práci se zmiňuje o historii čaje v Čínské a Japonské kultuře. Nastudovala si obřadní legendy, které se vážou k čajovým tradicím, ze kterých čerpala a porovnávala informace z článků a knih. Během návrhu si ověřovala informace u potenciaálních uživatelů. Z těchto informací, které jsou velmi důležitou součástí designérského navrhování si uspořádala myšlenky a priority v návrhu. V práci jsou obsaženy i slepé cesty nebo návrhy, které se nepoužily. Hlavní myšlenka celé práce se staví na legendě příběhu Sen no Rikjúa. V této legendě se klade důraz na přírodní dokonce až nepřitažlivých objektů. Estetika „wabi“ spočívá v lásce k jednoduchému a osamělému životu. Díky poustevnickému životu se otevře vidění krásy v duchovním prožitku. V návrhu se tento pohled odráží v jednoduchém tvaru šáleků, které jsou ručně tvarované a přináší tak nepřesnost lidského zásahu. Právě tyto souhry lidských „chyb“ dávají odkaz do ručně tvořených šáleků. Tyto nepřesnosti jsou však velmi nepatrné, jelikož pan Štefánek, mistr sklářské huti, svůj um opakoval řadu let a tím také nepochybně on sám odkazuje na určitý symbol starých mistrů, jak v Japonsku v čajové disciplíně, tak českých mistrů v sklářském průmyslu.

Během návrhu byl autorce neodmyslitelně po boku sklářský designér, který konzultoval celý návrh a radil technologické postupy. V práci neobsahují fotografické postupy sklářských vzorků, jelikož byl tento proces v taktovce mistra a nestihly se pořídít. Postup je však zaznamenán a konzultován. Autorka si je vědoma, že celý návrh a koncept je pouhý počátek vývoje produktu a smyčka designérských postupů je nekonečná. Věnovat se sklu je velmi náročná disciplína a autorka s tímto faktem přistupovala velmi opatrně. I přesto se podařilo najít určité východisko a vytvořil se tak návrh, který může zaujmout své místo u uživatelů.

Zdroje a odkazy

VALTER, Karel. Vše o Čaji pro Čajomily. 1. vyd. Praha: Granit s.r.o., 2000

COLLCUTT, Martin, Marius B JANSEN a Isao KUMAKURA. Svět Japonska: kulturní atlas. Vyd. 1. V Praze: Knižní klub, 1997, ISBN 8071764590.

CHOW, Kit Boey a Ione KRAMMER. Všechny čaje Číny. 2. opr. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002

OKAKURA, Kakuzó. Kniha o čaji. Tohoto překl. 1. vyd. Praha: Brody, 1999

BOHÁČKOVÁ, Libuše a Vlasta WINKELHÖFEROVÁ. Vějíř a meč: kapitoly z dějin japonské kultury. 1. vyd. Praha: Panorama, 1987,

PÖSSL, M. Čaj jako životní styl. 1. vyd. Praha: Grada, 2010,

CHANOYU: THE JAPANESE TEA CEREMONY [online]. India International Centre Quarterly, 1976 [cit. 2015-04-12]. ISSN 03769771. Dostupné z: <http://www.jstor.org/stable/23001948>.

Freisleben, Zdeněk. Jednoduchost tvaru, Keramika a sklo, 2005, roč. 5,č. 2, s. 10-11

WATANABE Takeshi. From Korea to Japan and Back Again: One Hundred Years of Japanese Tea Culture through Five Bowls, 1550-1650 [online]. Yale University Art Gallery, 2007 [cit. 2015-04-5]. ISSN 00843539. Dostupné z: <http://www.jstor.org/stable/40514680>.

SEN, Sōshitsu. The Japanese way of tea: from its origins in China to Sen Rikyū. Honolulu: University of Hawai'i Press, c1998, xxvii,

VARLEY, H. Japanese culture. 3rd ed. Honolulu: University of Hawaii Press, 1984, ISBN 0824809270.

YAMAMURA, Kōzō. The Cambridge history of Japan. 1st pub. Cambridge: Cambridge University Press, 1990, xviii, s. 497.

COLLCUTT, Martin, Marius B JANSEN a Isao KUMAKURA. Svět Japonska: kulturní atlas. Vyd. 1. V Praze: Knižní klub, 1997, s. 118.

Seznam obrázků:

Obr. 1 autorské návrhy v předchozích letech	9
Obr. 2 semestrální práce v minulosti spoluautor Vojtěch Vyroubal	9
Obr. 3 Analýza trhu, skleněné gaiwany	15
Obr. 4 Analýza trhu, keramické a hlíněné gaiwany a šálky	16
Obr. 5 průzkum uživatelů, odpovědi od náročného pijáka	20
Obr. 6 průzkum uživatelů, postup přípravy v kostce	21
Obr. 7 návrh použité technologie crackle a leptání	22
Obr. 8 proces navrhování	23
Obr. 9 proces z navrhování	23
Obr. 10 počáteční návrhy	24
Obr. 11 počáteční návrhy se sítkem	25
Obr. 12 kompozce různých tvarů a materiálů	26
Obr. 13 návrh se stříbřeným vnitřním povrchem	27
Obr. 14 Detail 3D návrhu - průhled do vnitřní části	28
Obr. 15 detail na sítko a jeho průhlednost	29
Obr. 16 model vizualizován a zkoumán skrz software	29
Obr. 17 Návrh plného sítka a šálku	30
Obr. 18 ukázka tvarování, pan mistr Štefánek	32
Obr. 19 kombinace barevného provedení	33
Obr. 20 detail	34
Obr. 21 kombinace čirého a popraskaného povrchu	35
Obr. 22 detail	35
Obr. 23 detail na změny tvaru	35
Obr. 24 detail na gaiwan	36
Obr. 25 čiré provedení	36
Obr. 26 rozměr a tvar jednoho z návrhů	37
Obr. 27 skice	38
Obr. 28 povrchová úprava	39
Obr. 29 technika ledové sklo	40
Obr. 30 další vzorek z návrhů	41
Obr. 31 barevná kombinace	41
Obr. 32 barevná kombinace	42
Obr. 33 barevná kombinace	42
Obr. 34 barevná kombinace	43
Obr. 35 pohled ze strany, detail na tvarování	43
Obr. 36 levý šálek ukazuje původní tenkostěnné provedení, které bylo následně zavrhnuto	44
Obr. 37 barevné kombinace	44
Obr. 38 barevné kombinace – detail	45
Obr. 39 matné sklo a detail na povrchově upravený detail hrany šálku	45
Obr. 40 kompozice skla a detail na leptanou pokličku gaiwanu	46

Obr. 41 kompozice čajových nádob.....	46
Obr. 42 Povrchová úprava prostředního šálku tvoří zajímavý detail celého setu.....	47
Obr. 43 názor čajového pijáka na návrhy během tvorby	49
Obr. 44 zpětná vazba a návrhy a dojmy čajových pijáků	50
Obr. 45 průzkum uživatelů a problematické dojmy z návrhu	51
Obr. 46 detail v neutrálním prostředí.....	52
Obr. 47 detail nálevky - shiboridashi.....	53
Obr. 48 návrh v různobarevném tónování, které autorka v závěru nezvolila.....	54
Obr. 49 detail na podšálek, tloušťka se ještě bude v návrhu měnit.....	55
Obr. 50 odvážná barevná kombinace neodmyslitelně patří k prototypování.....	56
Obr. 51 pastelové a jemné barvy návrhu sluší víc, zvláště pokud je v šálku jemná pestrobarevně zelená tekutina.....	57
Obr. 52 kompozice návrhu.....	55
Obr. 53 změna tloušťky stěn vytváří bytelnější dojem nádob	55
Obr. 54 pohled na čajové nádobí při odpoledním rozjímání	56
Obr. 55 finální návrh, který s sebou nese jemný reliéf dvou napadaných lístků, jak praví legendy.....	56
Obr. 56 detail na návrh	57
Obr. 57 technické parametry během navrhování	58
Obr. 58 technické parametry během navrhování.....	59
Obr. 59 finální technické rozměry.....	60
Obr. 60 technické rozměry v čistém tvaru bez rádiusu.....	61