

## Posudek vedoucího diplomové práce

Název: Set pro fine dining restaurace

Student: BcA. Ngoc Thi Anh Leová

Vedoucí diplomové práce: MgA. Jan Jaroš

Stejně jako se mění svět každým okamžikem a hledá nové a nové cesty pro život a smysl bytí, hledá každá společnost, která se dostane do vrcholné vývojové fáze prostředky, které ji odliší a popřou dosavadní konvenční realitu. Děje se tak na poli vědy, politiky, umění a ve své podstatě ve všech oborech na kterých se odráží blahobyt společnosti. Slovo blahobyt, bohatost a okázalost (hýřivost) spolu nemusí notně nést pejorativní nádech něčeho prokazatelně špatného. Nebýt bohatých, nemáme mecenášů a jejich daní použitelných mnohdy na správnou věc.

Nechci zde příliš filozofovat a dále se pouštět do zobecňujících a často milně vnímaných zkratk, proto abych se dostal k meritu věci týkající předložené práce Veroniky Leové. Jasná konotace mezi vyspělostí společnosti a touze po jedinečnosti a bohatství dala prostor pro vznik vysoké gastronomie, která se nespokojí jen s nasycením jednotlivce, kterému podá jídlo jen jako hmotu, která může mít tvar, barvu, vůni a může i dobře chutnat ale navíc přidává další dimenzi. Tou je syntéza (esence) těchto smyslových vjemů v podobě jedinečného emočního i chuťového zážitku spojeného s procesem „konzumace“. Velmi obtížně se mi hledá správné výrazivo, neboť v tomto pojetí servírování a „pojídání“ je něco obřadného co má spíše vhodné výrazivo v umění spojeném s hudbou a pohybem a slovem. Tam, kde je nezpochybnitelná reálnost člověka spojena s magičností, neuvěřitelností a fantazií. Tam, kde je doma choreografie s dokonalým načasováním, libretem, které ukazuje co bylo, je a teprve bude a scénografií, která nám určuje místo konání, kde se děj bude odehrávat.

Právě scénografií ve spojení s gastronomií tedy „gastroscénografií“ jak bych tuto disciplínu nazval, se Veronika zabývala spíše než pouhým designem produktů i když ty jsou nedílnou součástí celé práce. V jejím podání jsou to ale „jen“ ty věci, které jsou vidět. To co není vidět je možná ještě zajímavější a zásadnější pro celek. Právě multidisciplinárnost charakterizuje celý projekt.

Scénu představuje mírně nakloněné kruhové jeviště s podraženými okrajem zhotovené z frézovaného ořechového dřeva. Pozice pro servírování jednotlivých pokrmů jsou pak jasně vymezeny. Děj je určován obsluhou, která přímo na předem dané místo nainstaluje pokrm vytvořený kuchařem odpovídající pěveckému vystoupení sólisty na jevišti, který má své pořadí v celkovém běhu děje. Na hosta působí všechny smysly, které jsou navíc vygradovány překvapivým entré, nebo průběhem děje, která je bodkreslen světlem, kouřem, či zlatým hřebem v podobě levitace pokrmu.

Jak je z předchozího jasné, byl jsem tématem práce nadšen. Průběh samotný pak ukázal, že pokud chcete vytvořit něco nového ve spolupráci s dalšími individualitami, není to zdaleka tak jednoduché, jak si to ve své fantazii vymyslíte. Nemluvě o úskalích technických a v neposlední řadě problémech souvisejících s dnešní situací.

Produkt je po stránce inovativností opravdovým unikátem a do jisté míry funkčním prototypem. Základní deska je „prošpikovaná mikročipy a senzory. Míra zaujatosti pro dokončení tohoto projektu se proto musela přenést i na další odborníky, se kterými Veronika pracovala. Právě organizace celého procesu byla neuvěřitelná s ohledem na chuť Veroniky se seznamovat se všemi technologiemi a procesy osobně. Samotná práce, která měla do jisté míry formu „zakázky“, se upravovala na základě vybrané spolupráce s předními šéfkuchaři z vybraných nejlepších zážitkových a experimentálních gastropodníků u nás. Vrcholem pak bylo použití její „scény“ pro instalaci pokrmů vytvořených šéfkuchařem Přemkem Forejtem, který se na projektu podílel i v jejím průběhu.

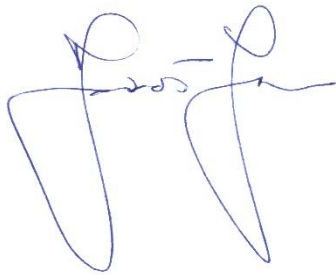
Odpustím si teď všechna technická specifika, která Veronika při své obhajobě zmínila. Řeknu jen to podstatné. Tato diplomová práce dle mého názoru splňuje její základní požadavek. A to, aby byla vrcholem působení studenta na této škole. Aby ukázala, že školení a získané kontakty spolu se schopností seberealizace a cílevědomostí, tím nejdůležitějším co umožní studentovi v této práci pokračovat i po absolvování této univerzity. To si myslím, že se v případě Veroniky stane. A jsem o tom přesvědčen.

Celkově hodnotím práci jako velmi kvalitní. Přes většinu nástrah spojeného s vývojem tohoto „produktu“, který si zaslouží, aby byl dokončen do plně funkční verze, vnímám tuto práci z mého pohledu jako vizionářskou, která otevírá další možnosti vývoje a pokračování v takto dobře nastartovaném projektu. Písemná, obrazová i celkově grafická úprava jsou na špičkové úrovni a korunují tak vloženou energii. Zároveň potvrzují vysokou úroveň prací, které Veronika v průběhu studia odevzdávala.

Práci celkově hodnotím výborně a navrhuji hodnocení písmenem A.

MgA. Jan Jaroš

Vedoucí diplomové práce

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'J. Jaroš', with a stylized flourish at the end.