

»Mladi za napredek Maribora 2017«

34. srečanje

KUHARSKA KNJIGA: PREPROSTO ... NJAM

OBLIKOVANJE

Inovacijski predlog

PROSTOR ZA NALEPKO

Avtor: NIKA JEROMEL
Mentor: MARIJA TOURE
Šola: SREDNJA ŠOLA ZA OBLIKOVANJE MARIBOR

Maribor, februar 2017

»Mladi za napredek Maribora 2017«

34. srečanje

KUHARSKA KNJIGA: PREPROSTO ... NJAM

OBLIKOVANJE

Inovacijski predlog

PROSTOR ZA NALEPKO

Maribor, februar 2017

1 KAZALO

1	Kazalo	3
2	Kazalo slik	5
3	Kazalo tabel	6
4	Kazalo prilog	6
5	Povzetek	7
6	Zahvala	8
7	Uvod.....	9
8	Namen naloge	10
9	Teoretični del.....	11
	9.1 Kuharska knjiga.....	11
	9.1.1 Razvoj kuharskih knjig	11
	9.1.2 Zgradba kuharske knjige.....	12
	9.2 Infografika	14
	9.2.1 Zgodovina infografike.....	14
	9.2.2 Infografika in kuharska knjiga.....	17
	9.3 Fotografija	17
	9.3.1 Zgodovina fotografije	18
	9.3.2 Digitalna fotografija	22
	9.3.3 Fotografske zvrsti.....	22
	9.4 Oblikovanje knjige.....	23
	9.4.1 Orodja za oblikovanje	24
10	Praktični del	25
	10.1 Konkurenca	25
	10.2 Ciljna populacija.....	29
	10.3 Slog	30
	10.4 Grafična oprema in oblika knjige.....	30
	10.4.1 Format.....	30
	10.4.2 Tipografija.....	31

10.4.3	Barve in svetloba.....	32
10.4.4	Paginacija.....	33
10.4.5	Naslovnica.....	34
10.4.6	Vezava in vezni list.....	35
10.4.7	Notranja naslovnica.....	37
10.4.8	Uvod v knjigo.....	37
10.4.9	Legenda	38
10.4.10	Oblika kolofona.....	38
10.4	Potek dela	39
10.4.1	Recept.....	39
10.4.2	Fotografiranje in obdelava fotografij	39
10.4.3	Izdelava ikon in postavitvev na format	41
10.4.4	Vstavljanje in dokončno urejanje v InDesignu	45
11	Družbena odgovornost.....	45
12	Razprava	47
13	Zaključek	49
14	SPLETNI Viri.....	50
15	Literatura	51
16	Priloge	53

2 KAZALO SLIK

Slika 1: Kuharske bukve	12
Slika 2: Theatrom Orbis Terrarum	14
Slika 3: Berghaus Physikalischer Atlas.....	15
Slika 4: Ilustracija iz knjige Fasciculuc Mediciane.....	16
Slika 5: Recept z infografiko	17
Slika 6: Recept v infografiki	17
Slika 7: Recept predstavljen s pomočjo infografike	17
Slika 8: Camera obscura	18
Slika 9: Prva fotografija.....	19
Slika 10: Prva kamera Leica.....	21
Slika 11: Mehovka	21
Slika 12: Knjiga Tomaž vs Mate	27
Slika 13: Knjiga Tomaž.....	27
Slika 14: Knjiga Zdravo Tereza!.....	27
Slika 15: Knjiga Sveže + hitro.....	28
Slika 16: Razvijanje strani z receptom – osredotočanje na barve in podlage	33
Slika 17: Naslovnica	35
Slika 18: Sestava trdo vezane knjige.....	36
Slika 19: Vezni list	37
Slika 20: Fotografiranje motiva	41
Slika 21: Retuširanje fotografije v RAW-formatu.....	41
Slika 22: Ustvarjanje ikon	42
Slika 23: Oblikovanje strani z receptom.....	43
Slika 24: Oblikovana stran z receptom	44
Slika 25: Urejanje v Indesignu	45
Slika 26: Kalkulacije stroškov	47
Slika 27: Kalkulacije stroškov 2	48

3 KAZALO TABEL

Tabela 1: Analiza kuharskih knjig	26
---	----

4 KAZALO PRILOG

Priloga 1: Odtenek barve, ki je izbrana za popestritev.....	53
Priloga 2: Pisava Century Gothic.....	53
Priloga 3: : Pisava Chawp.....	53
Priloga 4: Temna podlaga.....	54
Priloga 5: Skica za naslovnico	54
Priloga 6: Ustvarjanje legende ikon	55
Priloga 7: Skica za stran z receptom	55

5 POVZETEK

Oblikovala sem kuharsko knjigo, ki vsebuje recepte za zdrave sladice. Do te ideje sem prišla, ker že nekaj časa poskušam živeti zdravo in bi svoje jedi rada predstavila še drugim. Sladice pa sem izbrala iz tega razloga, ker se jim je težko odreči in zakaj v trenutku, ko si želimo nekaj sladkega, ne bi posegli po zdravih alternativah.

Poleg tega nisem želela, da je moja knjiga kot vse ostale, zato sem recepte ustvarila (poleg besedila) v obliki ikon, ki nam pripravo olajšajo, saj lahko že samo s sličic vidimo, kaj moramo narediti in se nam ni potrebno loviti po besedilu. Takšen stil sem izbrala, ker se mi zdi, da so kuharske knjige nepriročne, saj vsebujejo zelo veliko besedila in vedno znova iščeš, kje si ostal.

Najprej sem v teoretičnem delu raziskala kuharske knjige, njihovo zgodovino, zgradbo, analizirala konkurenco in se podrobneje seznaniła z oblikovanjem knjig.

Pri praktičnem delu, sem najprej izbrala recepte, jih fotografirala in fotografije obdelala, oblikovala sem še strani z recepti in vse skupaj uredila v knjigo. Preučila sem tudi morebitne založbe in analizirala stroške tiska.

6 ZAHVALA

Za pomoč pri izdelavi mojega izdelka bi se rada zahvalila moji mami, ki mi je pomagala pri izdelavi receptov, svojim sošolkam, ki so mi pomagale pri reševanju problemov, ki so se pojavljali med oblikovanjem, in mentorici, ki me je skozi celoten proces usmerjala in dajala napotke.

7 UVOD

Oblikovala sem kuharsko knjigo, ki je malce drugačna od konkurenčnih, saj izstopa zaradi drugačnega sloga podajanja postopka izdelave. Obstaja že veliko kuharskih knjig, vendar se mi zdi, da naše tržišče potrebuje več tovrstnih knjig z zdravimi jedmi. Zadala sem si cilj, da oblikujem svojo lastno kuharsko knjigo, ki pa zaradi drugačnega sloga izstopa od konkurenčnih. To nalogo sem si izbrala, ker rada ustvarjam v kuhinji – predvsem zdrave recepte, in svojo izkušnjo z zdravim prehranjevanjem sem želela prenesti še na ostale ljudi, ki živijo podobno. Kljub temu pa sem želela ustvariti nekaj še nevidenega, zato sem se odločila, da postopek izdelam v obliki infografike, da je bolj razumljivo in zanimivo.

Najprej sem raziskala kuharske knjige, kakšne so danes najbolj konkurenčne na trgu, in ugotovila, da v Sloveniji trenutno nimamo zelo izvirnih in posebnih kuharskih knjig. Tako si želim, da bi bil ljudem moj pristop všeč, ker je nekaj posebnega. Moj glavni cilj je, da ustvarim nekaj še nevidenega in naprednega. Zavedam pa se, da je na svetu že ogromno oblikovalcev in njihovih izdelkov, zato na svetovni ravni moja ideja ne bi bila nekaj posebnega. Če pa pogledamo lokalno tržišče, česa takega trenutno ni. Tega projekta sem se lotila tudi iz družbenoodgovornega razloga, saj je po svetu vedno več prekomerno težkih ljudi in zdravo prehranjevanje je zelo velikega pomena za našo prihodnost.

Moj cilj je, da knjigo na koncu izdam, in upam, da mi bo to uspelo.

8 NAMEN NALOGE

Na začetku je pomembno, da povem, zakaj sem se lotila izdelave knjige. Že od nekdaj rada kuham in prebiram kuharske knjige. Že kar nekaj časa sem sanjarila o tem, da bi nekoč izdala svojo kuharsko knjigo, zato sem se letos odločila, da jo izdelam. Nisem pa želela, da je takšna kot druge, zato sem ubrala nekoliko drugačno pot in strani popestrila z ikonami.

To sem ustvarila, ker mi je pomembno, da so knjige praktične, in se ti ni potrebno loviti po besedilu. Navdih sem sicer dobila kar hitro, ideje za samo postavitev pa sem tehtala kar dolgo. Nisem vedela, ali naj uporabim fotografije, samo besedilo ... Imela sem veliko pomislov in nikakor nisem prišla do končne ideje. Navdih pa sem nato našla na razstavi Avgusta Černigoja v Lipici, kjer smo bili v sklopu terenskih vaj. Černigoj se je ukvarjal z različnimi tehnikami, ki smo jih vse skupaj videli zbrane v enem prostoru. Takrat sem spoznala, da lahko tudi jaz v knjigi vključim različne tehnike, ki lahko skupaj delujejo prepričljivo in zanimivo.

9 TEORETIČNI DEL

V teoretičnem delu sem se seznanila z ozadjem teme, ki sem si jo izbrala. Raziskala sem zgodovino in značilnosti vsakega področja posebej. Vse od kuharskih knjig, infografike, fotografije in oblikovanja knjig.

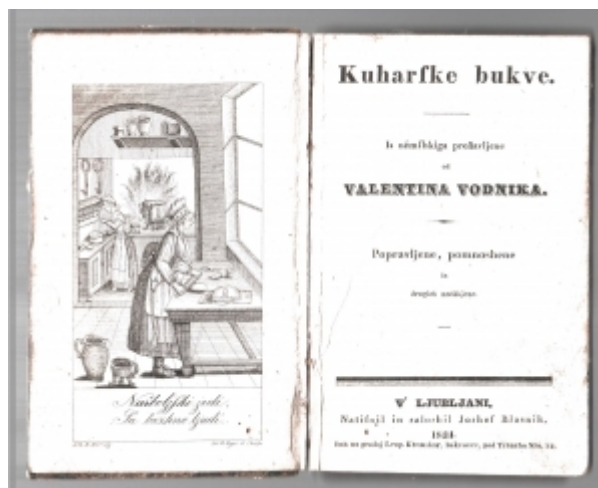
9.1 KUHARSKA KNJIGA

Kuharska knjiga je knjiga z navodili za pripravo jedi (Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovška ZRC SAZU). Njen namen je, da bralcu oziroma uporabniku, predstavi nove recepte in mu predstavi nov pogled na kulinariko in pripravo jedi.

9.1.1 Razvoj kuharskih knjig

Ljudje pripravljamo jedi, odkar pomnimo. Kuhanje je bilo in še vedno je del našega vsakdanjika. Najprej so se recepti, tako kot vse drugo, širili preko ustnega izročila. Pa vendar, kdaj so recepti iz ustnega sporočila prešli v pisane knjige? Za enega izmed prvih kuharskih zapisov veljajo Apicijevi recepti, ki so nastali v 1. stoletju našega štetja, napisal oz. sestavil pa jih je neznan kuhar starega Rima (Gööck, 1968). Knjiga nam razkriva obilje Rimskega cesarstva. Že v tistem času niso dvomili, da se bodo kuharske knjige prodajale (Ayad, 2015), kar se je obdržalo vse do danes. Pa vendar so kuharske knjige le posledica kulinarичnega razvoja in napredka po svetu (Bogataj, 2011). V tem poglavju ne bom pisala o spremembah v načinu kuhanja, saj to nima večjega vpliva na moje oblikovanje, temveč se bom raje osredotočila na to, kako je bilo pri Slovencih, kdaj smo dobili kuharske knjige in kakšne so bile prve, da jih bom lahko primerjala s trenutnimi.

Slovenci dobimo prvo kuharsko knjigo po zaslugi Valentina Vodnika leta 1799. To je bil pravzaprav prevod nemške kuharske knjige (Kalinšek, 1999). Kuharske bukve so bile zgrajene iz več poglavij, recepti pa so bili napisani zelo na kratko in jedrnato.



Slika 1: Kuharske bukve (dostopno na: <http://www.buksel.net/757-kuharske-bukve--valentin--vodnik.html>)

Leta 1868 dobimo Slovenci svojo prvo pravo kuharsko knjigo Magdalene Pleiweisove z naslovom Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila. Vsebovala je 14 jedilnikov in 932 receptov, razdeljenih na 26 poglavij (povzeto po Kalinšek, 1999). Ta knjiga se je do danes velikokrat posodobila in danes jo lahko kupimo v več kot 18 izdajah (Kalinšek, 1999). To sta dve izmed najpomembnejših kuharskih knjig za Slovence. Kasneje se je pojavljalo vedno več tovrstnih knjig, danes pa jo lahko napiše vsak, ki se rad ukvarja s prehrano. Zanimivo pa mi je, kaj vse lahko ugotovimo, če primerjamo starejše in novejšje knjige. Kolikor sem opazila, so včasih dali največ pomena na razumljivost in uporabnost recepta, fotografij sprva ni bilo, kasneje pa se pojavijo razne ilustracije in skice. Danes pa so recepti vse bolj zakomplicirani in skoraj vsaka knjiga ima fotografsko gradivo. Kot da se danes bolj posvečamo estetskemu videzu knjige in ne toliko na njeni uporabnosti. Moram pa priznati, da tudi jaz večkrat vzamem kuharsko knjigo v roke samo zaradi fotografij. Časi se spreminjajo in tako se spreminjajo tudi tehnologija in naše vrednote.

9.1.2 Zgradba kuharske knjige

Kuharska knjiga je sestavljena iz receptov, ki so lahko predstavljeni na več različnih načinov. Lahko so opisani zgolj na eni strani, lahko pa se nadaljujejo še na naslednjo stran, imamo lahko na eni strani več krajših receptov ... Postavitev je, kolikor si jih poželimo.

Kako pa je zgrajen posamezen recept? Vsak recept mora vsebovati sestavine, ki so potrebne za pripravo jedi. Te so po navadi našteje v stolpcu, zraven pa mora biti

obvezno navedena količina posamezne sestavine, zato da uporabnik ve, koliko določene sestavine potrebuje za pripravo. Naslednji pomemben del je opisan postopek izdelave oziroma priprave. Napisan mora biti jasno in razumljivo, najbolje, če je v prvi osebi množine ali pa v drugi osebi množine. Po navadi so recepti predstavljeni zgolj besedno z opisom postopka. Zadnje čase pa se pojavljajo tudi drugi, modernejši načini, pri katerih so sam postopek in sestavine lahko prikazani z infografiko. Za svojo knjigo sem izbrala mešan pristop: sestavine so našteje besedno, količina pa je prikazana s sličico. Postopek imam prikazan tako besedno kot s sličicami. Zdelo se mi je, da bo tako knjiga delovala bolj zanimivo uporabniku in bo lažja za uporabo, saj je po mojem mnenju tako bolj pregledna in točno vidiš, na katerem koraku izdelave trenutno si. Poleg recepta se po navadi pojavijo tudi podatki o tem, kako zahteven je recept, kolikšen je čas priprave in za koliko oseb je namenjen. Ko sem pregledovala različne kuharske knjige, sem te podatke opazila največ pri slanih jedeh (glavne jedi, solate, juhe ...) in le redkokdaj pri sladicah, zato sem se odločila, da tudi v moji knjigi tega ne bom navajala, saj se mi zdi, da ko pogledaš, kakšna je zahtevnost in čas priprave, te včasih odvrne od preizkušanja recepta, vendar si jaz tega od uporabnikov ne želim, zato teh podatkov nisem navajala.

Kolikor sem uspela pregledati kuharskih knjig, se opazila, da so včasih imele zgolj pisno predstavitev recepta, kasneje pa se uveljavi oblika knjige, kjer so recepti predstavljeni še s fotografijo. Takšnih je danes največ in so vsaj meni boljše, saj dejansko vidiš, kakšen mora biti končen izdelek.

Kuharske knjige so lahko različnih vrst. Lahko imamo takšne, ki prikazujejo le eno vrsto receptov (samo juhe, samo sladice ...), in takšne, ki imajo več različnih vrst receptov (predjedi, glavne jedi, sladice, solate ...). Takšne vrste knjig so po navadi razdeljene na več poglavij (poglavje s predjedmi, solatami ...), saj so tako lažje za uporabo in so bolj pregledne. Pri takšnih s samo eno vrsto receptov delitev na poglavja ni potrebna, razen če želimo recepte razdeliti glede na sestavine (npr. kuharsko knjigo o sladicah lahko razdelimo na poglavje s čokoladnimi recepti, na poglavje s sadnimi recepti, kremna peciva, piškote ...).

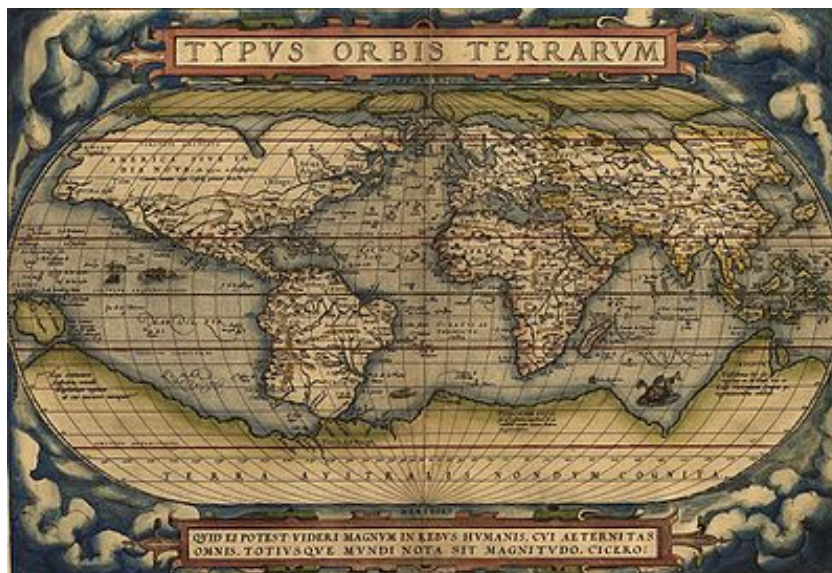
Ni obvezno, da so v kuharski knjigi zgolj recepti. Nekateri imajo tudi nasvete za kuho in peko, pregled zgodovine kuhanja, napotke za prehranjevanje, predstavitev avtorja...

9.2 INFOGRAFIKA

Že od nekdanj ljudje težimo k temu, da bi neko sporočilo podali čim bolj jasno in razumljivo. Ker vsi ne govorimo istega jezika, je najbolj jedrnat način izražanja s sliko. Ta tehnika se imenuje infografika. Namen infografike je, da neko besedilo predstavi s čim manj ikonami, na karseda jasn način. V primerjavi z dolgim besedilom je infografika veliko bolj učinkovita, saj bolj privlači gledalca (Rendgen, 2014).

9.2.1 Zgodovina infografike

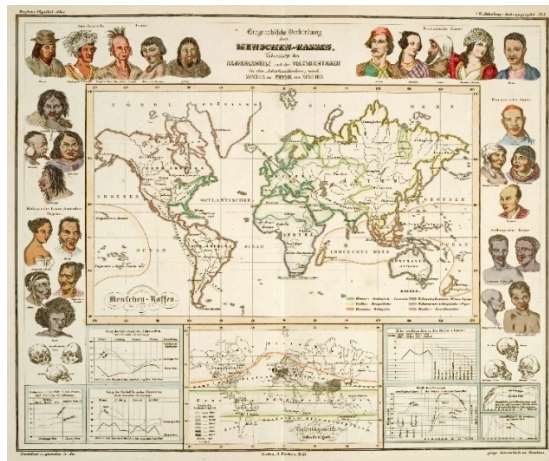
Neke vrste infografika se uporablja že od nekdanj, ko so si ljudje med seboj želeli nekaj sporočiti, četudi morda niso govorili istega jezika. Eno takšnih področij je geografija. Že od nekdanj so ljudje risali zemljevide, da so drugim lahko predstavili lokacije in področja na svetu (Rendgen, 2014). Lahko bi rekli, da so to zametki infografike. Z leti, ko sta tehnologija in znanost napredovali, so se zemljevidi vedno bolj razvijali, nanje so dodajali vedno več podatkov, dodajali so raznorazne legende ... V šestnajstem stoletju je znanje v poznavanju Zemlje še bolj napredovalo, zato lahko to obdobje imenujemo tudi zlata doba zemljevidov in podobnih kart. Nastali so tudi Atlasi (zbirke zemljevidov). Prvi tovrstni atlas je nastal leta 1570, imenoval pa se je Theatrum Orbis Terrarum. Ustvaril ga je Abraham Ortelius. Vseboval je urejene karte sveta.



Slika 2: Theatrum Orbis Terrarum (dostopno na spletnem naslovu:

<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/e/e2/OrteliusWorldMap1570.jpg/400px-OrteliusWorldMap1570.jpg>)

V devetnajstem stoletju so geografi šli še korak dlje in na zemljevide pričeli dodajati podatke o flori in favni, vetrnih tokovih ... Takšne vrste atlas je bil Berghaus Physikalischer Atlas. Poleg tematskih kart je vseboval tudi diagrame, prereze Zemlje, razne shemske risbe. Ta način predstavitve se je ohranil in izpopolnil vse do danes.



Slika 3: Berghaus Physikalischer Atlas.(dostopno na spletnem naslovu:

http://libweb5.princeton.edu/visual_materials/maps/websites/thematic-maps/landmark-thematic-atlases/berghaus-map-anthropology.jpg)

Zanimiv predstavnik je tudi Saul Wurman, ki je dobil naziv »information architecture«, saj je leta 2013 skupaj s podjetjem Esri razvil interaktivno aplikacijo, ki vsebuje karte in statistične podatke mest (Rendgen, 2014).

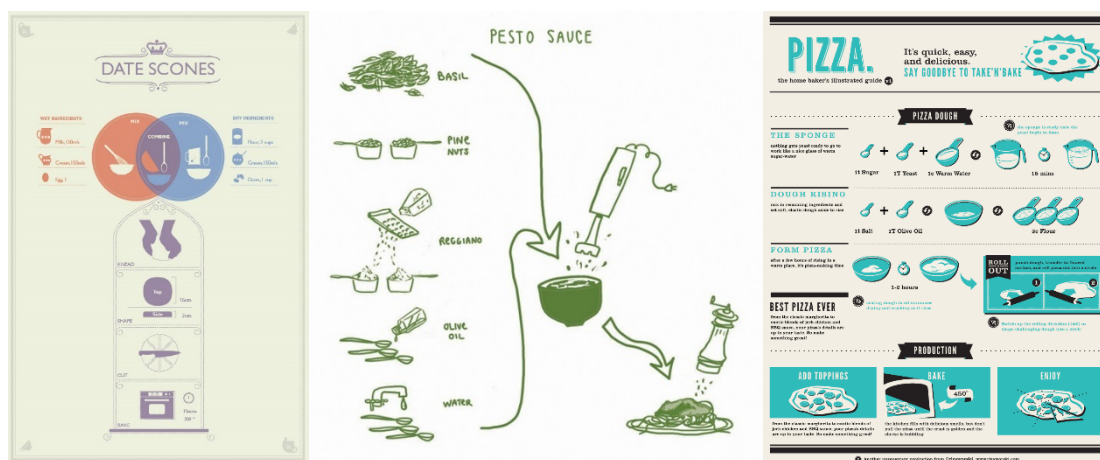
Že od začetka našega obstoja so se ljudje spraševali, kako smo ljudje zgrajeni, kakšne funkcije potekajo v nas. Včasih še niso imeli vseh priprav in aparatov, ki jih imamo danes, tako da so morali vse preučevati in preizkušati sami. Zdravnikom je vzelo kar nekaj stoletij, da so dokončno vedeli, kako so naša telesa zgrajena, in pri tem raziskovanju je ključno vlogo igrala risba (Rendgen, 2014).

Knjiga Fasciculus Medicinæ je prva knjiga, ki je vsebovala eseje o medicini in ilustracije (Rendgen, 2014).

9.2.2 Infografika in kuharska knjiga

Kot že omenjeno, se infografika danes uporablja na vseh področjih. Ko sem iskala navdih za svojo knjigo, sem na spletu pregledala veliko knjig, ki bi vsebovale infografiko.

Ugotovila sem, da je na svetu mnogo tovrstnih kuharskih knjig vseh vrst. Nekatere so narejene zgolj z ikonami, ki so izdelane zelo natančno in jasno, ter jih nikakor ne moreš zamenjati za kakšno drugo. Spet nekatere so narejene tako, da ikone samo dopolnjujejo fotografijo ipd.



Slika 5: Recept z infografiko (dostopno na spletnem naslovu:

<https://d13yacurqigara.cloudfront.net/users/64458/screenshots/547352/attachments/40307/sconewhole.jpg>)

Slika 6: Recept v infografiki (dostopno na spletnem naslovu: <http://editorial.designtaxi.com/news-cookbook0105/9.jpg>)

Slika 7: Recept predstavljen s pomočjo infografike (dostopno na spletnem naslov: <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/e3/c0/34/e3c0342a287d7e7afb8a9499d505905e.png>)

Na zgornjih slikah so prikazani različni recepti v infografiki. Vidimo lahko, da se lahko infografika uporablja v več različnih načinih in pristopih. Preproste recepte lahko prikažemo skoraj brez besedila, medtem ko pri bolj kompliciranih ikone uporabimo zgolj kot dodatek besedilu.

Sama sem uporabila srednjo pot, saj sem imela bolj komplicirane recepte in samo z ikonami ne bi bilo dovolj razumljivo.

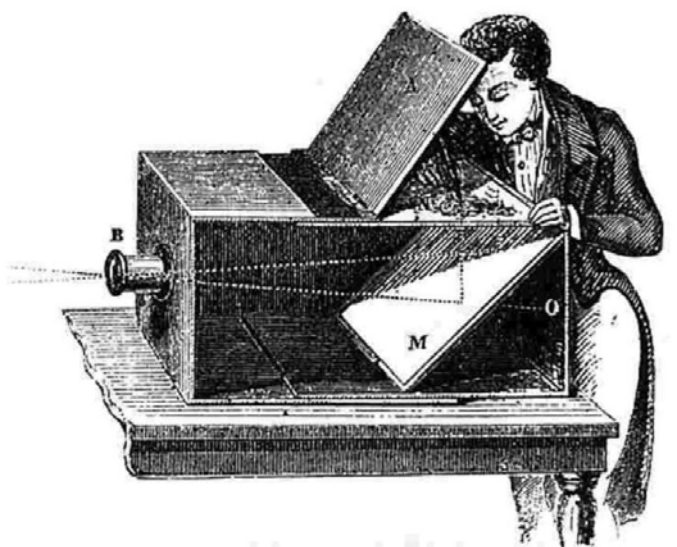
9.3 FOTOGRAFIJA

Fotografija je tehnika trajnostnega zapisa nekega objekta, dogodka ... Dobeseden prevod besede fotografija je »risanje na svetlobo« (digitalnafotografija, 2011). Včasih je bila fotografija luksuz, danes pa je to vsakdanja stvar.

9.3.1 Zgodovina fotografije

Ljudje so že pred davnimi časi odkrili, da če usmeriš svetlobo skozi luknjico v steni, se na notranji zadnji steni pojavi zrcalna slika. Tako že Aristotel poroča o *cameri obscuri* (povzeto po Rovšak, 2001).

Camera po latinsko pomeni soba, obscura pa temna, torej je camera obscura v dobrednem prevodu »temna soba«. (povzeto po Wilgus, 2014). To znanje so izkoristili renesančni umetniki, ki so za pomoč pri slikanju uporabljali manjše naprave v obliki škatle (Rovšek, 2001), da so lahko lažje prenesli razmerja objektov, narave in portretirancev na slikarsko podlago.



Slika 8: Camera obscura (dostopno na spletnem naslovu:

<https://www.google.si/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjDk5nk27RAhUJOHQKHYxsAi4QjRwIBw&url=https%3A%2F%2Faehistory.wordpress.com%2F1700%2F01%2F01%2F1700-camera-obscura-i>)

V šestnajstem stoletju je Daniel Barbarouj v *camero obscuro* vstavil zaslonko¹, da je bila ostrina slike boljša. Leta 1676 pa je Johann Sturm v kamero vgradil še zrcalce pod kotom 45°, da je obrnil projekcijo slike. Dodal je še pregrinjalo, da je bila slika v temi bolj vidna. Nekaj let kasneje so kamero še posodobili, in sicer z nekaj izboljšavami, ki so omogočile povečavo slike (Rovšek, 2001).

Leta 1807 je William Hyde Wollaste izumil *camero lucido*, ki dobredno pomeni »svetla soba«. Je optična priprava, sestavljena iz dveh stekel. Slika oziroma podoba

¹ Zaslonka je odprtina pri fotoaparatu, s katero nadzorujemo količino svetlobe, ki pade na film ali tipalo (Rovšak, 2001).

se odbija od stekel in na papirju izriše podobo. Z njo so si, in si še danes pomagajo mnogi slikarji, da prerišejo proporce (povzeto po Rovšak, 2001).

Za začetek fotografskega postopka pa štejemo leto 1725, ko Johann Heinrich Schulz odkrije, da srebrov nitrat ²na svetlobi razpada. To je odkril pomotoma, ko je izvajal poskuse s fosforjem, pa vendar pridobljenega znanja ni znal uporabiti v praksi.

Razne poskuse s snovmi, občutljivimi na svetlobo, je izvajal tudi Wedgwood.

Dejansko mu je uspelo ustvariti nekakšno sliko, ki pa je na žalost ni zna ohraniti (povzeto po Rovšak, 2001).

Tovrstne poskuse je kasneje nadaljeval Joseph Nicephore Niepce in leta 1827 posnel prvo fotografijo. Imenovala se je View from the window (Pogled z okna).

Fotografija je nastala v tehniki heliografije, ki dobesedno pomeni »risanje s soncem« (Langford, 1997). Heliografija je proces ustvarjanja fotografije z uporabo kositrne plošče, ki jo je premazal z bitumnom³ in jo osvetljeval osem ur. Ploščo je nato sčistil s sivkinim oljem in terpentinom ter s tem dosegel, da so se na osvetljenih delih pokazale temne površine kositra⁴ (povzeto po Rovšak, 2001). Fotografija je za nekaj let izginila in menili so, da se je izgubila, vendar so jo nato leta 1952 odkrili v Angliji. (Baatz, 1997).



Slika 9: Prva fotografija (dostopno na spletnem naslovu: <http://cool.conservation-s.org/byorg/abbey/an/an26/an26-3/an26-3a.jpg>)

² Srebrov nitrat (AgNO_3) je v vodi topna spojina, ki na svetlobi počasi razpade (Rovšak, 2001).

³ Bitumen je mešanica organskih tekočin. Nastane iz nafte in je zelo viskozen in lepljiv (Shivar Tar Products, 2016).

⁴ Kositer je bela, lahko taljiva kovina (Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovška).

Desetletje kasneje je Louis Daguerre pomotoma odkril dagerotipijo. Dagerotipija je slika, ki jo naredimo na posrebreni plošči in nastane s posebnim postopkom obdelave plošče z jodovimi hlapi in živim srebrom (povzeto po Rovšak, 2001 in Langford, 1997). Dagerotipija je imela eno večjo napako – z leve strani slike se je videl pozitiv, z druge pa negativ, vendar ljudi v tistem času to ni motilo (Rovšak, 2001), saj so bili srečni, da so lahko trenutek za vedno ujeli na ploščo.

Ta čas je se je Henry Fox v Angliji prav tako ukvarjal s sistemom zapisovanja slik in leta 1839 posnel prvi negativ (Langford, 1997). Ta čas Talbot izumi kalotipijo. To je bil postopek, pri katerem je bilo prvič mogoče sliko kopirati iz negativa (povzeto po Rovšak, 2001).

Nato so se skozi zgodovino pojavljali še mnogi drugi postopki za ustvarjanje fotografij: postopek s kolodjsko ploščo⁵, ambrotipija⁶, ferotipija⁷, tintipija⁸, postopek s suho želatino ... (povzeto po Rovšak, 2001).

Naslednji večji dosežek je barvna fotografija. Z njo sta se v neki meri ukvarjala že Niepce in Daguerre, vendar je prvo barvno kamero izumil Frederic Yves leta 1861. Imenoval se je fotokromoskop. Takšna kamera je izdelala tri negative (rdečega, zelenega in modrega), skupaj pa so ustvarili pozitiv (povzeto po Rovšak, 2001). Pa vendar je postopek in razvoj barvne fotografije trajal več desetletij. Pravi preboj na tem področju je dosegel barvni film Kodak, ki je na trg prišel leta 1935, izdelala pa sta ga Mannes in Godowsky (povzeto po Rovšak, 2001). Velik napredek v barvni fotografiji pa je pomenil razvoj celuloidnega filma z želatinasto emulzijo.

Najpomembnejša je zagotovo kamera Kodak, ki je na trg prišla leta 1888. Bila je zelo priročna, saj je bila dokaj majhna, naredil si lahko 100 majhnih slik. Ko si naredil vse slike, si fotoaparat poslal nazaj v podjetje Eastman, kjer so film odstranili, slike razvili, in ti vrnili fotoaparat in slike. Tako je lahko postal fotograf prav vsak, ki je znal stisniti na sprožilec (Langford, 1997).

Kasneje se pojavijo še mnogi drugi fotoaparati. Vse od polaroidnih kamer, ki so omogočale, da se je film razvil v kameri. Pojavijo se tudi mehovke, pri katerih je bilo možno spreminjati razdaljo med objektivom in filmsko ploščo (Rovšak, 2001).

⁵ Kolodjska plošča je postopek, ki daje obstojen steklen negativ (Rovšak, 2001).

⁶ Ambrotipija je postopek, kjer se je negativ položil na črno ploščo in ustvaril pozitiv (Rovšak, 2001)

⁷ Ferotipija je podobna kolodjskemu negativu, le da je uporabljeno jekleno lakirano ozadje, na katerega se nanese kolodij (Rovšak, 2001).

⁸ Tintipija je fotografija s kolodjskim postopkom na železni plošči (Rovšak, 2001).

Omembe vredna je tudi Leica, ki je bila v obdobju na začetku dvajsetega stoletja izjemno kakovostna in kvalitetna kamera (Rovšak, 2001). Leico lahko kupimo tudi še danes, njene cene pa niso najnižje.



Slika 10: Prva kamera Leica (dostopno na spletnem naslovu: https://www.falstaff.at/fileadmin/news_import/leica-388.jpg)

Slika 11: Mehovka (dostopno na spletnem naslovu:

http://www.astrokaktus.com/DigitalPhotography/Fotografija/zgodovina/kamera_mehovka.gif)

Vse od leta 1900 je fotografija postajala dostopnejša za vse ljudi in je postala pomemben del v novinarstvu, medicini, oglaševanju in znanosti (Langford, 1997), kar lahko opazimo še danes, saj nas plakati in oglasi z mamljivimi fotografijami spremljajo 24 ur na dan.

V razvoju fotografije pa se pojavljajo še mnoga druga imena in fotoaparati, ki pa jih jaz v svoji nalogi nisem omenjala, saj se mi niso zdela tako pomembna kot ta. Za Slovence je pomemben Janez Puhar, ki je iznašel fotografijo na steklo. Zgledoval se je po dagerotipiji. Ker so bile bakrene plošče zanj predrage, se je ukvarjal s cenejšimi materiali. Tako je izumil svoj postopek zapisa slik na stekleno ploščo. Najprej je stekleno ploščo s posebnimi postopki obdelal (pri tem je uporabljal svečko iz naravne smole, žvepla in ločkov stržen), nato je ploščo vstavil v posebno lastno izdelano kamero in osvetljeval najprej eno minuto, nato pa 15 sekund. Za zapis slike si je pomagal z živim srebrom, ki ga je obdeloval s posebnimi postopki. Celoten proces je trajal od pet do osem minut, končni produkt pa je bil negativ v modrikastih tonih. Puhar je postopek ves čas nadgrajeval in izpopolnjeval, vendar še danes ni točno jasno, kakšen je le-ta bil. Svoj izum je objavil tudi v časopisu Carniolli (povzeto po Gorenjski muzej, 2007).

9.3.2 Digitalna fotografija

V zadnjih desetletjih je klasično obliko fotografije zamenjala digitalna fotografija, saj je bolj priročna za uporabo.

Kaj je digitalna fotografija? To je postopek, ki za zajem in shranjevanje slik uporablja elektroniko. Če za zajem slik uporabljamo digitalni fotoaparatus, potem je celoten postopek digitalen, lahko pa sliko posnamemo s klasičnim fotoaparatom in jo kasneje skeniramo. Tudi to imenujemo digitalna fotografija (Ang, 2000).

Če uporabimo digitalni fotoaparatus, sliko direktno prenesemo na računalnik, od koder jo nato lahko delimo na spletu, tiskamo, shranimo na pomnilniški medij ...

Če pa uporabimo klasični fotoaparatus, sliko najprej razvijemo, skeniramo in šele nato prenesemo na računalnik, od koder jo lahko delimo enako kot digitalno (Ang, 2000).

Vidimo, da je postopek s klasičnim fotoaparatom dolgotrajnejši, pa vendar se še vedno veliko fotografov odloča za ta način, saj analogne fotografije pričarajo nekakšen poseben, edinstven učinek, ki ga z digitalnim fotoaparatom ne moremo doseči.

Danes so fotoaparati dostopni prav za vsakega. Lahko kupimo poceni variante ali pa drage kvalitetne kamere. V bistvu niti ni nujno kupiti fotoaparata, saj ima že vsak mobilni telefon vgrajeno kamero. To je že velik problem, saj se bojim, da bo klasična fotografija v bodoče pozabljena.

Jaz sem za fotografiranje mojih sladice uporabila digitalni fotoaparatus Nikon, slike pa sem nato, tako kot danes vsi, še nekoliko računalniško obdelala.

9.3.3 Fotografske zvrsti

Ker je na svetu toliko možnih motivov za fotografiranje in vsakega zanima nekaj drugega, se fotografija razdeli na več različnih fotografskih zvrsti.

Največkrat se pojavljajo:

- **reportažna fotografija:** prikazuje resnične dogodke in zgodbe
- **dokumentarna fotografija:** na čim bolj objektivni način prikaže določeno tematiko, pomembna je serija fotografij, ki so med seboj tematsko povezane
- **portret:** upodobitev osebe, s poudarkom njhove individualnosti (Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovška ZRC SAZU), po navadi portret predstavlja zgolj obraz, lahko pa prikazuje tudi osebo v njegovem okolju, tako da lahko vidimo, s čim se oseba ukvarja

- **arhitekturna fotografija:** glavni motiv so stavbe in objekti z zanimivo postavitvijo in detajli, običajno se uporabljajo širokokotni objektiv
- **krajina:** prikazuje zanimivosti krajine, njene lepote, lahko prikazujejo tudi različne vremenske pojave
- **žanr:** prikazuje prizore iz vsakdanjega življenja ljudi, na fotografijah vidimo ljudi pri običajnih dnevnih opravilih
- **športna fotografija:** prikazuje trenutke iz športa, je zahtevna, saj moramo športnike ujeti v trenutku, ki lahko traja le nekaj sekund, zato potrebujemo dobro znanje in izkušnje z upravljanjem fotoaparata
- **umetniška fotografija:** izraža se umetnikov osebni slog in doživljanje sveta, eksperimentiranje
(povzeto po eucbeniki, 2016)
- **tihožitje:** prikazujejo običajne vsakodnevne malenkosti (stvari, pripomočke,...)
(Ang, 2000)
- **akt:** golo človeško telo (Ang, 2000)

Fotografskih zvrsti je še mnogo več od zgoraj navedenih, jaz sem izbrala tiste, ki se meni zdijo najpopularnejše.

9.4 OBLIKOVANJE KNJIGE

Knjiga je večlistna tiskovina, ki za svoj končni izdelek terja veliko truda, časa in znanja oblikovalca. Oblikovanje knjige je zelo kompleksna naloga, saj moraš zelo veliko načrtovati in oblikovati ter biti pozoren na vsako malenkost.

Izdelava knjige je razdeljena na več faz. Prvi korak je, da si načrtamo cilje, kaj želimo narediti, do kdaj, proračun ... (Troha, 2000). Ker sem jaz oblikovala knjigo zase in ne za naročnika, nisem potrebovala posebnih posvetov, ki se drugače odvijajo s stranko, kjer se dogovoriš za oddajne roke, posebne želje ... Kljub temu pa sem si v glavi ustvarila določeno sliko, kako naj moj izdelek izgleda. Drugi korak je oblikovanje tiskovine na računalniku (Troha, 2000). Pripravimo in načrtujemo tiskovine v programih, izberemo tipografijo, format, fotografije, ilustracije ... O tem koraku bom več pisala v nadaljevanju svoje naloge, ko opisujem, kako sem oblikovala svojo knjigo. Tretja faza je izbira izvajalcev za tisk. Izberemo jih na podlagi zahtevnosti našega projekta (Trohar, 2000). Nato pripravimo publikacijo. Določimo barve, ki jih je

potrebno uporabiti, ali so dovolj osnovne tiskarske barve, ali imamo kakšno posebno željo. Nato naredimo poskusne odtise (Trohar, 2000), da vidimo, ali se naše delo sklada s pričakovanji in željami. Ko smo s svojim delom zadovoljni, datoteko oddamo. Zbrati moramo vse datoteke (od fotografij, ilustracij, poskusnih odtisov, materialov ...) (Trohar, 2000). Ko tiskarna opravi poskusne odtise, jih pregledamo in odobrimo ali zavrnemo serijsko tiskanje. Pozorni moramo biti na to, ali se vse jasno vidi, kakšne so barve, materiali ... (Trohar, 2000). Zadnji korak je arhiviranje datoteke. Po končanem tisku datoteke arhiviramo tako, da jih lahko kasneje po potrebi kar najhitreje najdemo (Trohar, 2000).

9.4.1 Orodja za oblikovanje

Za oblikovanje svoje knjige sem uporabljala programe Adobe Photoshop, Illustrator in InDesign.

Adobe Photoshop je najboljši program za urejanje fotografij na spletu. Ponuja ogromno možnosti in orodij, da lahko preuredimo naše fotografije. Z njim lahko ustvarjamo izjemne podobe za tiskovine, splet ... (Adobe, 2016). Jaz sem v tem programu preoblikovala fotografije, saj omogoča spreminjanje svetlosti, kontrastov ... (Dabner, 2001).

Adobe Illustrator je program za ustvarjanje vektorskih podob in ilustracij (Adobe, 2016). Prav tako ima tudi ta program ogromno možnosti in funkcij. Ker omogoča ustvarjanje risb, ga večinoma uporabljamo za ilustracije, logotipe in prelome strani (Dabner, 2001). Sama sem ga uporabila za risanje ikon in izdelave strani z receptom, saj je prednost vektorskih risb ta, da z večanjem in manjšanjem ne izgubijo podrobnosti in svoje kvalitete (Dabner, 2001).

Adobe InDesign je program za oblikovanje publikacij. Ustvarjamo lahko dokumente za tiskanje, posebno primeren pa je za tipografije, saj vsebuje veliko možnosti za oblikovanje in prilagajanje le-teh (Adobe, 2016). Jaz sem v InDesignu vstavila oblikovane strani z recepti in obdelane fotografije.

10 PRAKTIČNI DEL

V praktičnem delu bom opisala celoten potek izdelave knjige, navdihe, probleme in rešitve, ki so se pojavljali pri oblikovanju, in celotno zgradbo končnega izdelka.

10.1 KONKURENCA

Na trgu se pojavlja »malo morje« takšnih in drugačnih kuharskih knjig. Najdemo jih lahko v vsaki knjižnici, vsaki hiši, stanovanju ... Ker je že toliko kuharskih knjig na tržišču, je težko ustvariti nekaj novega in še nevidenega.

Že kar nekaj časa sem razmišljala, da bi ustvarila kuharsko knjigo. Ker pa nisem želela, da se zlije v množici z vsemi ostalimi, sem se odločila, da jo oblikujem nekoliko drugače.

V življenju sem, ker rada kuham in pečem, pogledala in prebrala mnogo kuharskih knjig. Edino, kar me je motilo, je bilo to, da postopek ni zanimivo opisan. Tako sem se domislila, da bom ta mit poskušala ovreči. Ker so mi najbolj všeč knjige, ki imajo na eni strani fotografijo, sem to ohranila, spremenila sem edino način, kako so navedene sestavine in prikazan postopek.

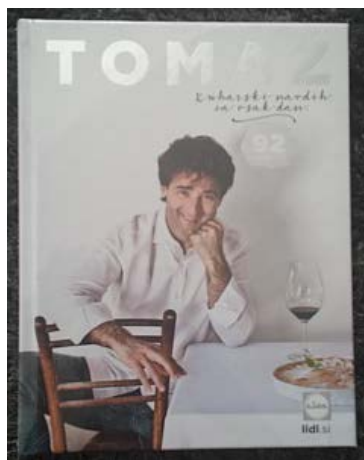
Zgledovala sem se predvsem po sodobnih kuharskih knjigah, ki so popularne danes, saj so mi te lepše kot starejše, ker mnoge starejše nimajo fotografij, te novejše pa so lepo oblikovane. Za analizo sem izbrala nekaj slovenskih kuharskih knjig, ki so nastale v zadnjih treh letih. To so: Tomaž vs Mate, Tomaž, Tereza kuha in Sveže + hitro, saj so ravno takšne vrste kuharskih knjig danes na tržišču največja konkurenca. Pregledala sem vsako knjigo posebej in ugotavljala, kaj imajo skupnega in po čem se razlikujejo. Posebej sem bila pozorna na oblikovanje tipske strani, naslovnice in fotografije. Podatke sem simbolično prikazala v tabeli.

Tabela 1: Analiza kuharskih knjig

NASLOV KNJIGE	VEZAVA	FORMAT	OBLIKA NASLOVNICE	TIPOGRAFIJA	FOTOGRAFIJE	TIPSKA STRAN
TOMAŽ vs MATE	Trda vezava	18,5 x 24,5 cm	Fotografija in napis	Naslovi: različna Vsebina: ne serifna Barve: različne	Da, celostranske	Ena stran je fotografija, druga stran je recept, napisan na svetli ali temni podlagi
TOMAŽ	Trda vezava	18,5 x 24,5 cm	Fotografija in napis	Naslovi in vsebina: nesignifna Dodatki: kaligrafska Barva: črna	Da, celostranske	Ena stran fotografija, druga recept, napisan na beli podlagi
ZDRAVO TEREZA	Trda vezava	20,5 x 28 cm	Fotografija in napis	Naslovi: kaligrafska Vsebina: serifna Barva: črna in roza	Da, različno velike	Fotografija in napisan recept (različno oblikovano)
SVEŽE + HITRO	Mehka vezava	20 x 24,5 cm	Fotografija in napis	Naslovi in vsebina: serifna Barva: črna	Da, celostranske	Ena stran je fotografija, druga je recept, napisan na barvni podlagi ali fotografiji



Slika 12: Knjiga Tomaž vs Mate (dostopno na spletnem naslovu: <http://www.njuskalo.hr/image-bigger/kuharice/lidlova-kuharica-mate-vs-tomaz-tomaz-vs-mate-knjiga-slika-71601003.jpg>)



Slika 13: Knjiga Tomaž (dostopno na spletnem naslovu: <http://mmc.bolha.com/0/image/206443/206644/Kuharska-knjiga-TOMAZ-NOVO--Lidl-587a7dec40ec2.jpg>)



Slika 14: Knjiga Zdravo Tereza! (dostopno na spletnem naslovu: http://www.norma.si/files/31/systemfiles/product/44163/size8/knjiga_zdravo_tereza.jpg)



Slika 15: Knjiga Sveže + hitro (dostopno na spletnem naslovu: <http://www.galarna.si/image.ashx?id=01323>)

Knjiga Tomaž vs Mate ima za naslovnico portretno fotografijo kuharja. Sestavljena je iz dveh delov (z ene strani je knjiga Mate, z druge pa Tomaž). Knjiga me je pritegnila, in je bila lani velika senzacija med ljubiteljskimi kuharji, saj mi je lepo oblikovana. V knjigi lahko najprej preberemo življenjepis kuharja, nekaj njegovih nasvetov in trikov za kuhanje, šele nato pridemo do receptov. Sam recept je podan tako, da je na eni strani, čez celotno stran fotografija jedi, na drugi strani pa je napisan recept s črno barvo na beli podlagi ali pa z belo pisavo na temni reliefni podlagi, ki spominja na črno tablo. Zanimiva je tudi s stališča tipografij, saj so za naslove skozi knjigo izbrane različne tipografije. Prav tako se naslovi pojavljajo v različnih barvah. Vse to je po eni strani zanimivo, vendar mene osebno malce moti, zato sem se odločila, da bom imela skozi celotno knjigo enotno fotografijo. Naštete potrebne sestavine za pripravo jedi so napisane krepkejše, kar mi je bilo všeč, saj bolj izstopajo in se ne zlijejo z drugim besedilom. Zelo všeč pa mi je ideja poigravanja s podlagami, zato imam tudi jaz nekatere recepte (kjer je fotografija temnejša) na temni podlagi, druge (kjer so fotografije svetlejše) pa na beli podlagi.

Pri knjigi Tomaž je na naslovnici portret avtorja. Knjiga ima najprej nekaj strani, namenjenih avtorju, nato pa se pričnejo recepti. Ti so na eni strani podani s celostranskimi fotografijami, ki so precej svetle, na drugi strani pa je napisan recept na beli podlagi. Tipografija je neserifna, skozi celotno knjigo črna (ni barvnih naslovov). Se pa poleg preproste tipografije pojavlja še ena, nekoliko bolj umetniška, ki pa je uporabljena samo za namige in zanimivosti. Sestavine so od postopka ločene z navpično črto, s čimer dosežejo, da je stran razdeljena na levo in desno, kar je preprosta, a zelo učinkovita metoda.

Naslednja knjiga, ki sem jo pregledala, je Sveže + hitro. Podobno kot pri prejšnjih knjigah so tudi tukaj fotografije celostranske, moti pa me, da so tudi recepti napisani prek fotografij, kar jih naredi nekoliko težje berljive. Sicer je to zanimiv pristop, vendar bi moralo biti morda malce bolj dodelano. Tipografija je neserifna in skozi celotno knjigo črna. Sestavine privabijo pogled s krepkim zapisom.

Še zadnja knjiga, ki sem jo analizirala kot trenutno konkurenčno na trgu je Zdravo, Tereza! Ta ima za naslovnico prav tako fotografijo avtorice. Na začetku je nekaj strani namenjenih Terezinemu življenjepisu in izkušnjam, nato pa se pričnejo recepti. Zanimiva je zaradi dodatkov v knjigi. To so različne ilustracije, pri receptih pa se prav tako pojavljajo ikone, kakšen je recept (veganski, brez mleka, brez laktoze ...). Skozi knjigo je glavno vodilo rožnata barva, ki se pojavlja v naslovih receptov in pri naštevanju sestavin. Nekoliko posebna je tudi zaradi tega, ker nima enotne tipske strani, temveč je vsaka stran nekoliko drugačna. Tudi izbira tipografije za naslove je zanimiva. Je nekoliko bolj umetniška, vendar skupaj z ostalim zelo dobro izpade. Tako sem na grobo preučila konkurenčne knjige in čeprav so si na prvi pogled dokaj podobne, so si v bistvu med seboj zelo različne. Iz tega, ko sem pregledovala kuharske knjige, sem našla tudi nekaj navdiha za oblikovanje svojega izdelka, in upam, da se mi je vse to na koncu obrestovalo.

Starejših knjig nisem toliko preučevala, saj sem mnenja, da danes niso več konkurenčne sodobnim kuharicam, saj po večini ne vsebujejo fotografij, ter so zato nekoliko manj zanimive in privlačne.

10.2 CILJNA POPULACIJA

V zadnjem času je zelo popularen zdrav način življenja. Moja knjiga je namenjena vsem, ki se želijo zdravo prehranjevati.

Predvidevam, da bodo po knjigi posegli vsi, ki želijo zdravo živeti, vendar so po krvi veliki sladkosnede in se težko uprejo raznovrstnim priboljškom. Knjiga je namenjena vsem, tako tistim, ki raje posežejo po sadnih dobrotah, kot tistim, ki se radi zatekajo k čokoladi.

Predpostavljam, da bodo to ljudje v starosti 20–40 let, saj sem mnenja, da so ravno ti ljudje najbolj dovzetni za vnašanje novega, zdravega načina življenja. Tisti, ki so mlajši (najstniki), živijo veliko od hitre hrane in sladkih prigrizkov (kolikor sem opazovala trenutno generacijo). Tisti, ki so starejši (od petdeset let dalje), pa že imajo neki ustaljen življenjski slog in le redki se spreobrnejo. Seveda s tem sedaj ne mislim,

da ti ne bi smeli poseči po moji knjigi, predvidevam le, da jih ne bo toliko zanimala kot srednje generacije, ki še nimajo tako fiksno izoblikovanega življenjskega sloga.

10.3 SLOG

Za mojo knjigo sem želela, da je tako elegantna, kot preprosta in hkrati živahna. Elegantnost sem tako dosegla s čistimi in jasnimi fotografijami, razgibanost pa z infografikami. Slog infografike je ustvarjen tako, da izgleda kot da je vse skupaj narisano na roke z ogljem na belo podlago, ali pa s kredo na črno tablo.

Za takšen slog sem se odločila, ker se mi zdi, da celotno publikacijo naredi bolj sproščeno in zabavnejšo, ter nekako prelomi dolgočasnost in nezanimivost, ki se pojavlja v knjigah, kjer je vsaka stran enaka.

10.4 GRAFIČNA OPREMA IN OBLIKA KNJIGE

10.4.1 Format

Izbira formata ima velik pomen. Že pred začetkom se moramo zavedati, koliko elementov oz. besedila bo na eni strani, da potem posledično izberemo dovolj velik format, da bo stran še vedno dihala.

Prvi korak pri mojem oblikovanju je bil izbira formata, saj sem nato vedela, v kakšnih razmerjih naj ustvarim ikone in postavim besedilo, ter kakšne velikosti naj izberem, da se bo vse lepo videlo in bo primerno za branje. Najprej sem želela imeti za osnovo kvadraten list, vendar sem nato ugotovila, da je zelo nepriročen, kar se tiče postavljanja na format. Pri kvadratu je izgledalo zelo neuravnoteženo in neusklajeno. Pa tudi pri fotografijah bi imela kar nekaj problemov, saj fotoaparat zajame slike na pravokoten format in pri vstavljanju slike v kvadraten format bi nekatere zanimive dele morala odrezati, če bi želela, da v središču ostane glavni element. Zato sem se odločila, da bo format pravokoten. Čeprav mi je še vedno zelo všeč kvadraten format, sem sedaj izbrala neko vmesno linijo. Tako sem izbrala format, ki je po višini nekoliko višji kot po dolžini. Izbrala sem velikost 20 x 22 cm. Vem, da je ta mera nekoliko nekonvencionalna, vendar sem se v ta format zaljubila, ko sem doma izbirala velikost formata. Tega dela sem se lotila tako, da sem na kup prinesla vse knjige, ki sem jih našla doma in nato gledala ter izbirala, kateri mi najbolj ustreza. Tako sem prišla do formata 20 x 22 cm. Zdi se mi ravno dovolj velik, da nanj umestim svoje strani z

infografiko, vendar še vedno okoli ostane dovolj belega roba, da izgleda sveže in ne natrpano.

Margine (nepotiskan del formata) so na vseh straneh enake, to je 25 milimetrov na vsaki strani. Tako je potiskan del z receptom velik 15 x 17 cm, kar se mi zdi dovolj, da je vse lepo pregledno in jasno, okoli pa ostane dovolj prostora, da lahko format diha.

10.4.2 Tipografija

Tipografija je prav tako zelo pomemben del publikacije, saj lahko bolj vpliva na sporočilnost izdelka kot katerikoli drug element (Parker, 1997). Pri izbiri pisave moramo biti res previdni in moramo dobro premisliti, kakšen učinek želimo pri bralcu/gledalcu doseči.

Za glavno besedilo sem izbrala preprosto neserifno pisavo, saj imam že tako druge elemente dovolj komplicirane, zato je bilo potrebno izbrati preprosto pisavo. Izbrala sem Century Gothic, ki je preprosta neserifna pisava. Zasnovana je na pisavi Twentieth Century, le da ima večjo x-višino (Typedia, 2017). Primerna je predvsem za naslove, manj besedila, otroške knjige, šolsko rabo... (identifont, 2017), saj je preprosta in razločna za branje. Velikost pisave sem izbrala 12 pt, saj je to univerzalna in dovolj velika mera, ki jo lahko vsi brez težav prebirajo.

Pri mnogih knjigah me moti, da izberejo zelo majhno pisavo. Ker dobro vidim, mi branje ne povzroča težav, vendar večkrat poslušam starejše ljudi, ki tarnajo »Joj, to bi pa lahko napisali večje!«. To so predvsem starejši ljudje, ki se jim je poslabšal vid. Ker je Century Gothic že sama po sebi visoka pisava, se mi je najprej zdelo, da bi že velikost 11 pt bila dovolj velika, vendar sem se nato spomnila na besede starejših in izbrala velikost 12 pt, da bo pisava res dovolj velika in razvidna.

Glavni naslovi so prav tako napisani v Century Gothic, le da sem izbrala samo velike tiskane črke in italic verzijo. To pomeni, da so črke nekoliko nagnjene. Poleg tega pa se v naslovih pojavi še ena pisava, ki sem jo uporabila kot pomožno, ki samo doda podrobnosti ali pa kakšen citat. Ta pisava je Chawp in izgleda, kot da bi bila napisana na roko s kredo ali ogljem prav tako kot ikone.

Obe pisavi sta za ponazoritev dodani med prilogami.

10.4.3 Barve in svetloba

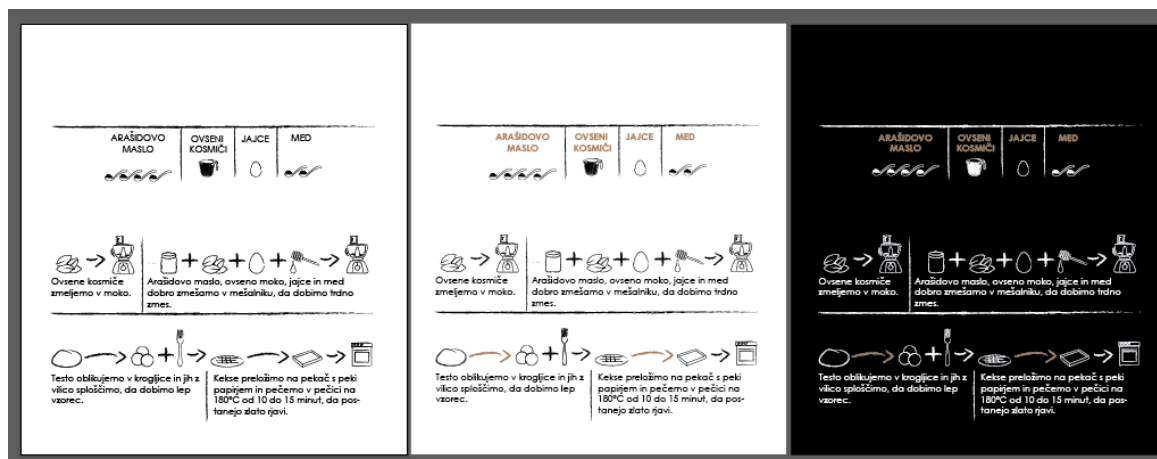
Najprej sem celotne strani naredila s črno pisavo na belo podlago, nato pa sem se odločala, kako bom celotno knjigo popestrila z barvami. Sprva sem menila, da bom imela strani, kjer je napisan recept na beli podlagi, vendar sem nato ugotovila, da morda izgleda bolj zanimivo, če nekatere umestim na črno podlago, saj bo knjiga tako bolj kontrastna in za gledalca bolj zanimiva.

Ker sem želela, da so tudi posamezne strani očesu bolj privlačne, sem jih popestrila z nekoliko barve. Izbira barve je bila dokaj naporna in mi je vzela kar nekaj časa. Moja prvotna ideja je bila, da bi imel vsak recept svojo barvo. Na primer, če je bila slika v rdečkastih tonih, bi tudi stran z receptom popestrila z rdečo barvo. Ko sem to idejo preizkusila tudi praktično, se je izkazalo, da je vse skupaj delovalo preveč kičasto. Že fotografije so dokaj podrobne, potem še ikone in na vsaki strani drugačne barve ... vsega je bilo preveč. Tako sem se nato morala odločiti za enotno barvo, ki bo ustrezala vsem stranem in se ne bo tepla s fotografijami, hkrati pa bo izstopala. Tako sem po kar nekaj preizkušanjih prišla do sklepa, da je najboljša izbira nevtralna rjava barva. Izbrala sem barvo »kamele«, ki je hkrati nežna, a prav tako pritegne dovolj pozornosti.

Pa vendar te barve nisem izbrala le zaradi tega, ker je nevtralna, temveč tudi zaradi tega, ker rjava barva simbolizira domačnost, enostavnost in kakovost (Lisjak, 2013), natanko to, kar moja knjiga predstavlja. Enostavnost je nakazana z ikonami in enostavno izdelavo v malo korakih. Po drugi strani pa »nas rjava barva pomirja, vendar ne uspava« (Lisjak, 2013). Bež barva pa prav tako v neki meri asociira na zlato (Lisjak, 2013), s čimer sem dosegla tudi, da knjiga deluje bolj svečano in elegantno.

Tako sem z izbiro barve nakazala vrednote moje knjige in dosegla, da nas pomiri in hkrati pritegne pozornost, se sklada z vsemi recepti in fotografijami, saj lahko na vsaki fotografiji najdemo vsaj neki odtenek rjavkaste (če ne na motivu, pa vsaj nekje na ozadju ali sencah). Z bež barvo sem nato obarvala našete potrebne sestavine, da najprej padejo v oko, saj so najpomembnejši del recepta, poudarila sem tudi nekaj pušic v receptu, ki vodijo od enega koraka k drugemu, in korake med seboj še bolj vizualno ločujejo ter popestrijo celotno stran.

Primer odtenka izbrane rjave barve je viden med prilogami.



Slika 16: Razvijanje strani z receptom – osredotočanje na barve in podlage (lasten vir)

S svetlobo sem se poigrala tudi, ko sem usklajevala fotografije in infografike, kajti odločila sem se, da bo za večjo zanimivost in privlačnost bolje, če k temnejšim fotografijam umestim tudi temnejše infografike, saj se tako obe strani dobro zlijeta med seboj. Za temno podlago sem uporabila podlogo, ki spominja na črno šolsko tablo. Posledično sem besedilo in ikone pretvorila v belo in končna stran izgleda, kot da je narisana s kredo. Tako sem s tem kontrastom med temnimi in svetlimi stranmi dosegla, da je knjiga za gledalca še bolj zanimiva.

Primer temne podlage je viden med prilogami.

Med samim oblikovanjem sem se odločala tudi med tem, ali naj bodo vse infografike narejene na temni podlagi, vendar sem s patentiranjem tega ugotovila, da bi to utegnilo izgledati malo moteče, saj je bil kontrast med svetlimi fotografijami in temno podlago premočan in zelo moteč za oko. Tako sem ostala pri ideji, da bodo svetle fotografije imele infografike na beli podlagi in temnejše fotografije infografike na temni podlagi.

10.4.4 Paginacija

Paginacija je pomemben del tiskovine, saj se preko nje znamo orientirati, v katerem delu knjige lahko kaj najdemo, kje se trenutni nahajamo ... Paginacijo lahko postavimo kjerkoli. Niti ni obvezno, da jo postavimo na čisto vsako stran. Vse je odvisno od oblikovalca.

Jaz sem se odločila, da številko strani postavim na dnu strani, saj se mi zdi, da tam najbolj ustreza, ker smo ljudje že navajeni, da je veliko knjig oštevilčenih prav na spodnjem robu in (vsaj jaz) številko najprej iščem tam. Odločila sem se za sredinsko

poravnavo, saj je večina stvari poravnanih na sredino in se mi zdi, da če bi številko postavila nekoliko bolj levo ali desno, bi bilo moteče za gledalca, saj bi zaradi svoje usmerjenosti izstopalo.

Številka strani se pojavi le na straneh, kjer je napisan recept, na straneh s fotografijo pa številke nisem umestila, saj se mi zdi dovolj, če je številka na eni strani, poleg tega pa menim, da na fotografiji ne bi dovolj izstopala in bi bila zgolj moteč faktor. Izbrala sem pisavo Century Gothic, ki jo imam že za samo besedilo. Nisem želela druge pisave, saj bi le-ta preveč izstopala, ta pa je preprosta in se zlije z drugimi elementi na formatu. Velikost številke pa je nekoliko manjša od glavnega besedila.

10.4.5 Naslovnica

Izdelava naslovnice je bila zame osebno najtežji del, saj nisem vedela, kakšen pristop naj uporabim, da bom čim bolj pritegnila javnost.

Naslovnico sem želela imeti preprosto in hkrati prepričljivo. Čeprav vem, da je to že kliše, sem tudi jaz oblikovala naslovnico, ki ima na prvi strani fotografijo, saj se mi zdi, da so takšne knjige najbolj prepričljive, saj takoj vidiš, kaj lahko najdeš v knjigi. Če sklepam po sebi, najprej posežem po knjigi, ki ima na naslovnici zanimivo fotografijo. Poleg fotografije pa sem želela, da takoj ob pogledu na knjigo takoj vidimo, v kakšnem stilu je ustvarjena knjiga. Tako sem posnela fotografijo, ki se razteza čez obe strani (prvo in zadnjo), in če knjigo razpremo, dobimo celovito podobo. Na fotografiji vidimo nekatere izdelke, ki sem jih ustvarila. Fotografija je posneta tako, da se na prelomu med zadnjo in sprednjo stranjo nahajajo kokosove kroglice, ki so tudi najbolj izostrene in takoj pritegnejo pozornost. Po formatu pa lahko nato vidimo še naključno razporejene druge dobrote (rožičevi pralineji, arašidovo maslo, razni oreščki...).

Na prvi strani se pojavi navpičen črn trak, na katerem se nahajajo vsi podatki (avtor, naslov, podnaslov ...), vse pa je narejeno v enakem slogu kot notranje strani – kot bi bilo napisano na roke. Za trak sem se odločila, ker se mi zdi, da naredi naslovnico bolj elegantno in prepričljivo, ter lepo loči fotografijo (v ozadju) in pomembne podatke (v ospredju).

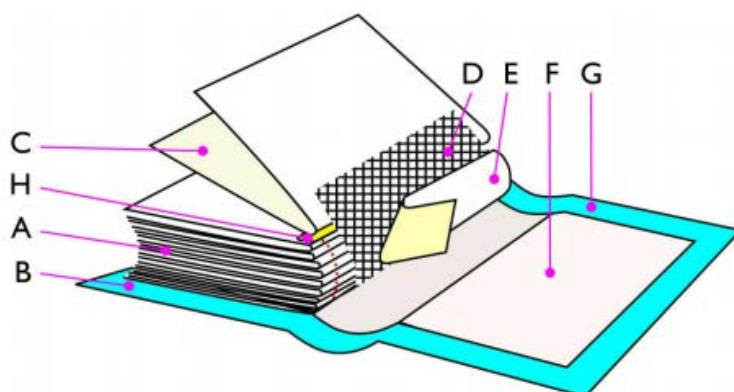
Najprej sem si naredila skico naslovnice, kjer sem si označila, kakšna bo postavitev posameznih elementov (skica je vidna med prilogami), nato pa sem jo oblikovala v Adobe Photoshopu. Velikost naslovnice je zaradi trde vezave nekaj milimetrov večja od notranjih pol.



Slika 17: Naslovnica (lasten vir)

10.4.6 Vezava in vezni list

Poznamo več različnih vezav knjig. Klasična vezava je trda vezava. Pri tej vezavi so platnice narejene iz trdnjšegega materiala. Po navadi so izdelane iz lepenke in so zato posledično bolj toge, in tudi notranje pole bolj ščitijo. Platnica je lahko prevlečena z različnimi materiali, vse od usnja, barvnega, potiskanega ali plastificiranega papirja ... (povzeto po: Molek, Golob, 2009).

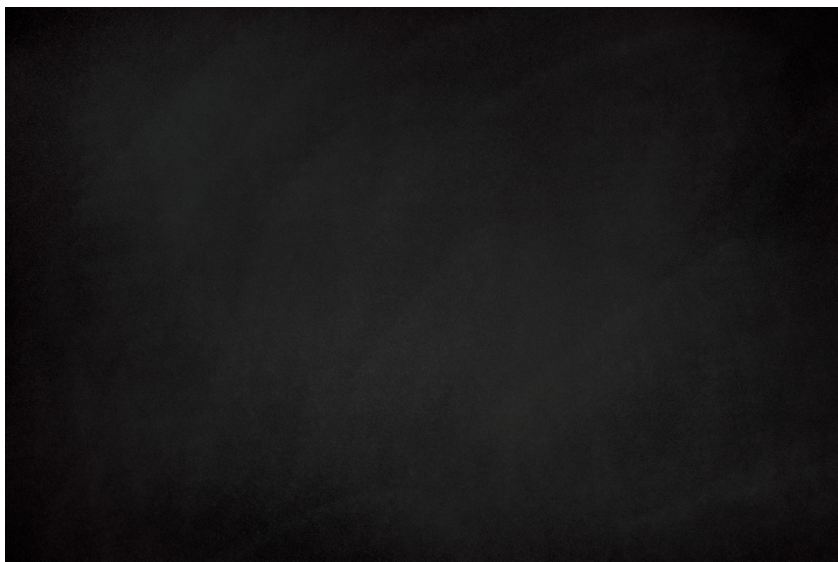


Slika 18: Sestava trdo vezane knjige: A – knjižni blok, B – platnice, C - spojni list, D – gaza, E – krep papir, F – lepenka, G – prevleka platnic, H – lepilo (dostopno na spletnem naslovu: http://munus2.scng.si/files/2016/01/knjiga_imalq.pdf –)

Poznamo še mehko vezavo, ki se od trde razlikuje po tem, da so platnice mehke in upogljive. Glavna razlika pa je v velikosti platnic, kajti pri mehki vezavi so platnice enako velike kot notranji listi, pri trdi vezavi pa so platnice nekaj milimetrov večje kot notranje pole (povzeto po: Molek, Golob, 2009).

Za trdo vezavo sem se odločila zato, ker je knjiga bolj obstojna, saj zunanje trde platnice zavarujejo notranje strani pred poškodbami in zvijanjem. In ker je moj cilj, da bo knjiga čim dlje uporabna in nepoškodovana, je ta vezava najboljša izbira.

Pri trdi vezavi je pomembno, da določimo še vezni list, ki povezuje naslovnico in notranje pole. Jaz sem se odločila, da bo moj vezni list črn-oziroma enake podlage kot ozadja za črne infografike.



Slika 19: Vezni list (lasten vir)

10.4.7 Notranja naslovnica

Na prvi strani notranjih pol se po navadi nahaja tudi notranja naslovnica, ki v mojem primeru vsebuje naslov knjige. Da je nekoliko bolj zanimiva, sem dodala še risbo kolačka (muffina), ki je narejen v istem slogu kot infografike in ponazarja notranjost knjige. To so sladice. Poleg tega pa z slogom, s katerim je narisana kolaček nakažem, kaj lahko gledalec pričakuje v sami tiskovini.

Kolaček je narisana v enakem slogu kot notranje ikone. Izgleda kot da je narisana na roke z ogljem. Ozadje je preprosto belo, saj sem želela, da izstopa motiv. Za belo notranjo naslovnico pa sem se odločila tudi iz razloga, ker sta že naslovnica in vezni list temna, ter je to dobra protiutež.

10.4.8 Uvod v knjigo

Knjiga se začne z mojim kratkim uvodom, kdo sem, kaj lahko bralec pričakuje v knjigi in zakaj sem jo naredila. Da dodam to poglavje, sem se odločila, saj se mi zdi pomembno, da me bralci spoznajo in vidijo, da knjiga ni nastala zgolj iz dolgega časa, temveč se za tem skrivata neka ideja in cilj.

Prednost pri tem, da se predstavi avtor knjige vidim tudi v tem, da se vzpostavi tesnejši in pristnejši stik s publiko. Menim, da te nato ljudje dojemajo resneje in vidijo, da za tiskovino sloni resničen človek, ki se je trudil svoje ideje predstaviti drugim.

10.4.9 Legenda

Na začetek knjige sem umestila legendo, kjer so najprej prikazane količine sestavin in koliko natančno merijo.

To so:

- 1 lonček = 250 ml
- ½ lončka = 125 ml
- žlica
- žlička

V legendi se nato nahajajo še vse ikone in njihov pomen za sestavine in pripomočke, ki se nahajajo v knjigi, in njihova razlaga. To so vsi pripomočki za peko in pripravo (večnamenski mešalnik, ročni mešalnik, pečica, hladilnik, razni pekači ...), različne moke, olja, sladila, dodatki ... Čeprav so ikone razpoznavne že pri samih receptih, saj so omenjene v besedilu, sem se za še večjo jasnost odločila, da na začetku vseeno naredim legendo. Izdelava legende mi je vzela kar nekaj časa, saj sem morala na format umestiti vse ikone sestavin in pripomočkov, ki se pojavijo v knjigi, jih razvrstiti po kategorijah in poskrbeti, da delujejo usklajeno. Srednja faza izdelave legende je vidna med prilogami, kjer sem na formatu že imela ikone, ki pa še niso bile urejene. Iz slike pa je vidno, koliko ikon sem uporabila med samo izdelavo receptov.

Ikone so razporejene po kategorijah, glede na njihovo vrsto. V sami kategoriji pa so sestavine med seboj razvrščene po abecedi.

10.4.10 Oblika kolofona

Kolofon je sestavni del tiskovine in je obvezen.

Kolofon obvezno vsebuje naslednje podatke:

- ime oziroma naslov publikacije
- oznako ISBN ali drugo oznako
- navedbo nosilca avtorskih pravic
- navedbo izdaje
- ime in priimek avtorja
- ime ali sedež založnika
- leto izdaje
- leto natisa

- število natisnjenih izvodov

(povzeto po Univerza v Mariboru, 2015).

Poleg teh podatkov sem v knjigah zasledila tudi podatke o oblikovalcu, prevajalcu (če je), uredniku, avtorju besedila, fotografij ...

Pojavi se lahko na začetku ali na koncu knjige, odvisno od oblikovalca. Jaz sem se odločila, da bom kolofon umestila na konec knjige.

10.4 POTEK DELA

V tem poglavju bom po korakih opisala, kako sem ustvarjala knjigo. Vse od začetne ideje, ki sem jo opisovala že zgoraj, pa do končnega izdelka.

10.4.1 Recept

Najprej sem si zamislila recepte, ki sem jih želela predstaviti v knjigi, nekatere sem ustvarila že prej in sem jih sedaj samo še enkrat poustvarila in fotografirala, druge pa sem si izmislila sedaj, ko sem ustvarjala knjigo. Odločila sem se, da bodo vsi recepti podani v lončkih (in ne v gramih), saj je tako veliko lažje za merjenje in peko.

Ustvarjala sem le zdrave recepte, brez bele moke in trsnega sladkorja. Uporabila sem veliko oreščkov, ki vsebujejo zdrave maščobe, domačo polnozrnatno pirino moko, domača jajca, jogurt, sadje, semena, ovsene kosmiče ... Izbirala sem le živila, ki imajo veliko hranilnih snovi in so dobra za naše telo. Mnogo receptov je primernih tudi za vegane, diabetike ...

Ko sem se odločila, kateri recept bom opisala, sem ga najprej morala poustvariti. Pri izdelavi sem bila še posebej natančna in pozorna na detajle, saj sem vedela, da bom kasneje morala narediti lepo fotografijo, ki bo morebitne uporabnike prepričala in navdušila.

10.4.2 Fotografiranje in obdelava fotografij

Ko je bila sladica izdelana, sem si v glavi zamislila, kakšno sliko želim posneti. Nato sem začela s postavljanjem scene. Da so jedi bolj izstopale, sem svetle sladice fotografirala na temnejši podlagi (črna), temnejše pa na svetlih (bela in svetlo rjava). Pri postavitvi sem pazila na to, kje bodo posamezni elementi stali, saj sem želela, da so tisti v ospredju izostreni, tisti v ozadju pa ne. Pozorna sem bila tudi na to, da je bila slika zapolnjena in zanimiva na pogled. Fotografirala sem pri dnevni svetlobi, saj

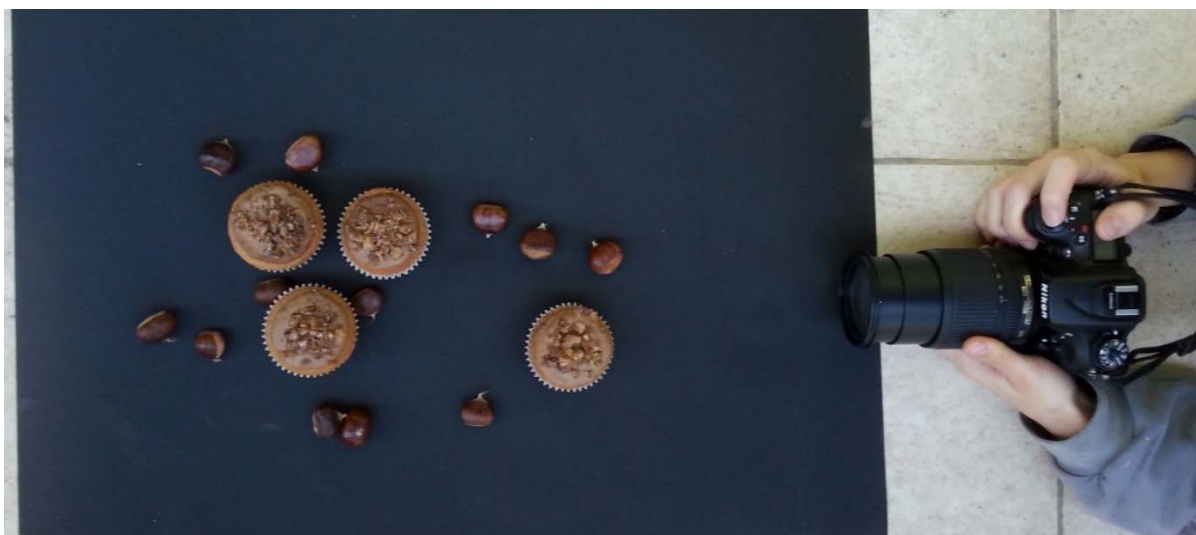
doma nimam studia, kjer bi se lahko poigravala s svetlobo. Tako sem bila z vidika fotografiranja precej omejena, saj nimam primerne opreme. To je bil na začetku precej velik problem, ki pa sem ga rešila tako, da sem čim bolj uporabila sredstva, ki jih imam. Balkon je bil v jutranjih urah moj fotografski studio, saj je bila svetloba takrat najbolj primerna. Namesto stojala sem uporabljala svoje koleno ... Pa vendar lahko rečem, da sem s svojimi fotografijami dokaj zadovoljna, saj sem se za njih res potrudila.

Za zajemanje fotografij sem uporabljala fotoaparat Nikon D7100. ISO⁹ sem imela nastavljen na 100, da so bile fotografije čim manj zrnate. Shranjevala pa sem jih v format RAW, da sem jih lahko lažje spreminjala kasneje na računalniku (uravnavanje beline, senc, črnine ...). Ko sem bila zadovoljna s fotografijami, sem jih prenesla na računalnik, jih pregledala in tiste, ki so se mi zdele najprimernejše, nekoliko popravila in izbrala tisto, ki je najbolj ustrezala formatu knjige in je bila vizualno najbolj mamljiva. Kako sem fotografije »popravila«? Takoj ko sem fotografijo odprla v Photoshopu se mi je direktno odprlo okence (zaradi shranjevanja v RAW-formatu), kjer sem lahko spreminjala beline, črnine, izostrenost, izpostavljenost ... Ko sem spremenila te značilnosti, se mi je fotografija odprla v Photoshopu, kjer sem najprej spremenila barvni način v CMYK¹⁰, nato pa sem po potrebi spremenila še svetlost in kontrast. Ko sem bila s fotografijo zadovoljna, sem jo shranila v PDF¹¹, za kasnejše vstavljanje v InDesignu.

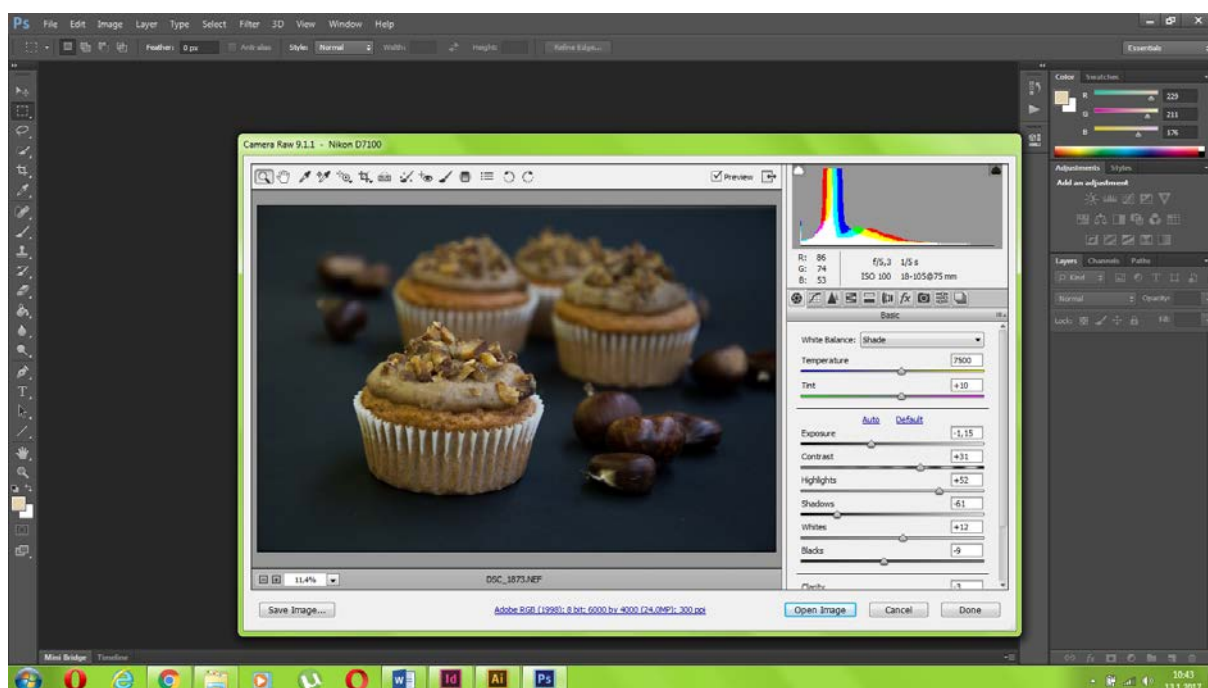
⁹Z nastavitvijo ISO nastavimo občutljivost tipala za zajem fotografije. Višji je ISO, bolj zrnata je fotografija (Svete, 2015).

¹⁰ CMYK je barvni način, ki se uporablja za tisk. Sestavne barve so rumena, rdeča, modra in črna (Allen, 2012).

¹¹ PDF je najbolj znan in uporabljen format. Dokumente v tem formatu lahko uporablja vsaka aplikacija. Za odpiranje ni potreben izviren format, v katerem je dokument nastal (Molek, Golob, 2009).



Slika 20: Fotografiranje motiva (lasten vir)

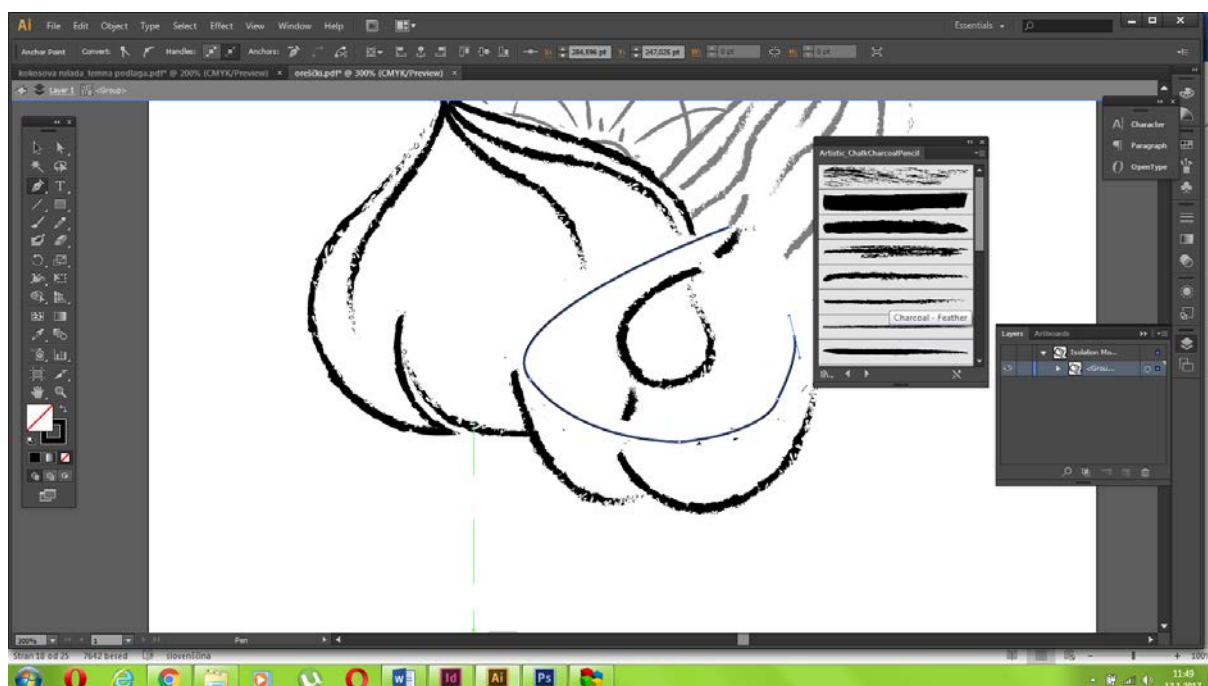


Slika 21: Retuširanje fotografije v RAW-formatu (lasten vir)

10.4.3 Izdelava ikon in postavitev na format

Kar dolgo sem se ubadala s problemom, kakšne naj bodo ikone. Naj bodo zapolnjene, naj bodo samo silhuete, naj bodo barvne ... Po dolgem premisleku in preizkušanju različnih sem ugotovila, da najbolj izpadejo silhuete, ki delujejo, kot da bi bile narisane z ogljem ali kredo. Ko sem imela izbran slog, sem postopno pričela oblikovati ikone, ki se pojavljajo v večini receptov. To so na primer ikone za različne moke. Če se ustavim že pri teh ikonah, sem se v začetku ubadala z velikim problemom, kako upodobiti različne moke. Sprva sem želela moko sicer prikazati v

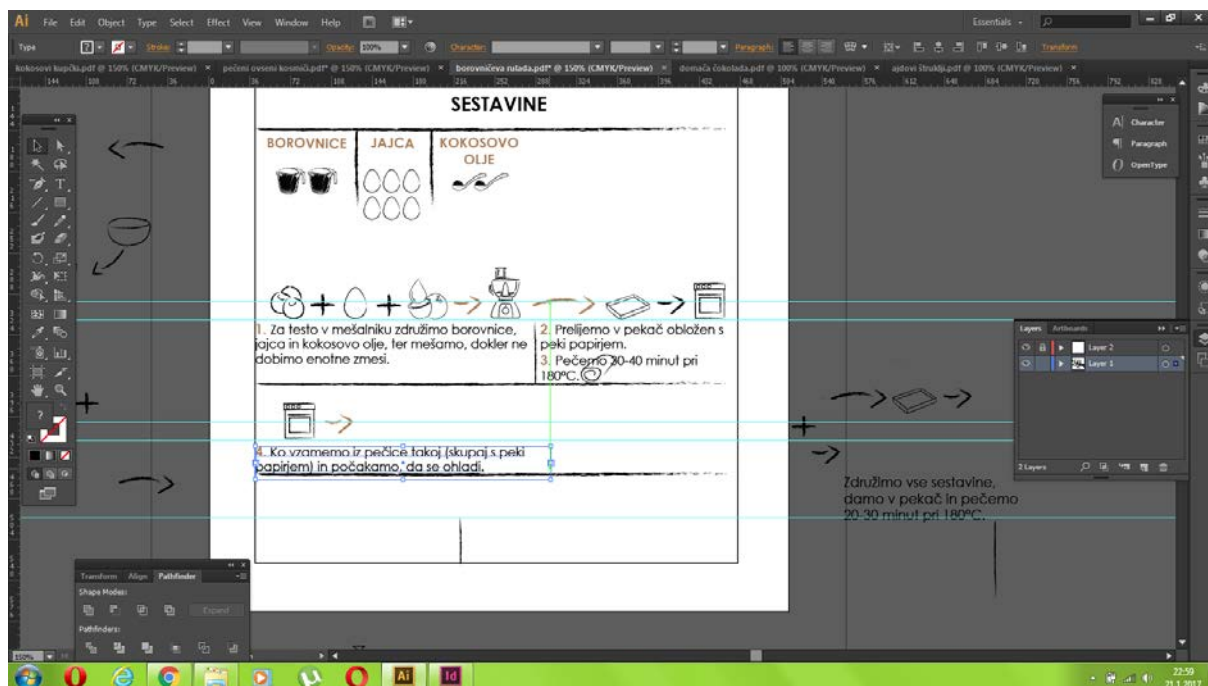
paketu, kot se kupi v trgovinah, vendar nato nisem vedela, kako se naj razlikujejo med seboj. Po več testiranjih sem se domislila, da žita med seboj loči oblika zrn; tako sem na koncu ustvarila ikone, ki predstavljajo zrno posamezne vrste, spredaj pa je s črto nakazan kupček, ki predstavlja, da je zrnje mleto – torej moka. Nekatere ikone je bilo težje ustvariti, druge spet lažje. Najmanj problema sem imela z ikonami za mleko (tetrapak), jajce (jajce), vodo (kaplja), različno sadje, oreščke ... Prav tako sem imela nekaj problemov z upodobitvijo skute, pa vendar sem se kasneje odločila, da uporabim kar ikono s skledico, iz katere gleda skuta. Najpreprosteje pa je bilo narediti simbole za pripomočke (večnamenski mešalnik, ročni mešalnik, nož, vilice, pekač, hladilnik, pečica...). Izdelala sem še vezne ikone (plus in raznorazne puščice). Kako pa sem same ikone izdelala? Najprej sem jih narisala s Pen Toolom, črte obarvala črno in jim spremenila slog iz običajnega v oglje. Narisano sem spremenila v objekte, da se mi niso spreminjale debelosti črt.



Slika 22: Ustvarjanje ikon (lasten vir)

Ko sem se lotevala samega recepta, sem si najprej ustvarila vse ikone, ki sem jih potrebovala. Če sem imela že ustvarjene od prejšnjega recepta, sem jih samo kopirala na list, kjer sem trenutno ustvarjala. Ko sem imela vse ikone zbrane na enem mestu, sem jih postopno začela razporejati. Najprej sem se lotila sestavin, da sem videla, koliko prostora na formatu mi zavzamejo in koliko prostora še imam za

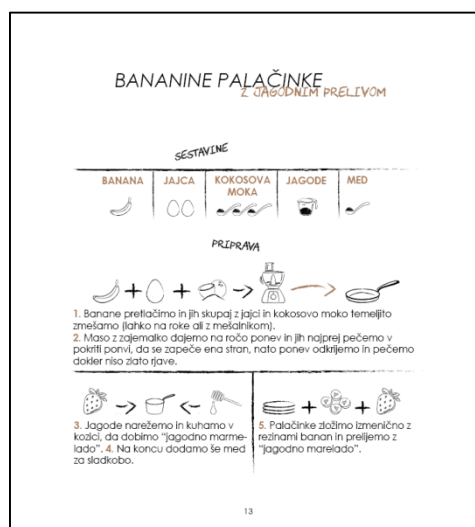
sam postopek. Če je bilo sestavin manj in mi je ostalo dovolj prostora za postopek, sem le-tega prikazala v več korakih. Če pa so že same sestavine zavzele veliko prostora, sem morala nekoliko improvizirati pri izdelavi postopka, saj je moral enako veliko povedati na manjši površini. Prav zaradi tega problema sem večkrat želela kar odnehati in narediti klasično knjigo receptov, saj bi tako prihranila več časa in živcev, pa vendar me je naprej gnalo to, da bo moja knjiga nekaj posebnega in ne bo kot vse druge.



Slika 23: Oblikovanje strani z receptom (lasten vir)

Sama stran, kjer je zapisan recept je razdeljena na dva dela. Na zgornjem delu so navedene potrebne sestavine in njihova količina. Te so našteje vodoravno, ena ob drugi, medsebojno pa se ločujejo z navpično črto. Pod posamezno količino se nahaja ikona, ki prikazuje, koliko sestavine je potrebno. Ti znaki so: lonček, $\frac{1}{2}$ lončka, žlica, žlička, pri manjših količinah ali pa pri količinah, kjer količine nisem mogla izraziti v teh merah, je potrebna količina zapisana pri sestavini (na primer: ščepec vanilije, zavitek želatine ...). Spodnji del strani je opis postopka oziroma sama priprava jedi. Ta je sestavljena iz ikon, ki predstavljajo potek, pod ikonami pa je opis priprave še z besedilnim delom. Moj prvotni načrt je sicer bil, da bi postopek prikazala samo z ikonami, vendar bi velikokrat prišlo do nejasnosti in nerazumevanja samih ikon. Tako sem se kasneje odločila, da bo glavni del ostal besedilo, ki bo vsem razumljivo, ikone pa bodo samo za popestritev in ponazoritev besedilnega dela. Postopek sem izdelala

tako, da je vseeno v središču za večjo razumljivost ostalo besedilo, ikone pa so samo še za podkrepitev in za tiste, ki imajo morda težave z branjem, se ne znajdejo dobro v besedilih ... Pa vendar so ikone super tudi za to, ker točno veš, v katerem koraku si in se ti ni treba loviti po besedilu in iskati, kje si ostal. Tako sem s takšno postavitvijo in izbranim načinom dosegla, da se bralec lažje znajde in se hitreje pomika od koraka do koraka. Posamezni koraki so za še večjo preglednost med seboj ločeni s črtami, tako da bralec res ne more česa zamešati. Tudi recepte sem večinoma izbrala preproste in hitre, saj se mi zdi, da je to v današnjem slogu življenja zelo pomembno. Iz svojih izkušenj lahko rečem tudi, da se raje lotim priprave jedi, ki ne vsebuje ogromno sestavine in ne potrebuje zakomplicirane priprave. Raje izdelam jed, kjer se mi že po receptu zdi, da ni pretežka in bom dokaj hitro končala. Ko je bila celotna stran dokončana, sem jo shranila v PDF, za kasnejše vstavljanje v InDesign. Te strani še niso imele naslova, saj sem le-te nazadnje vstavila v InDesignu, saj sem njihov položaj prilagajala glede na to, kako izgledata fotografija in infografika skupaj. Skica postopka, ki sem jo ustvarila pred samim oblikovanjem na računalnik, je vidna med prilogami.



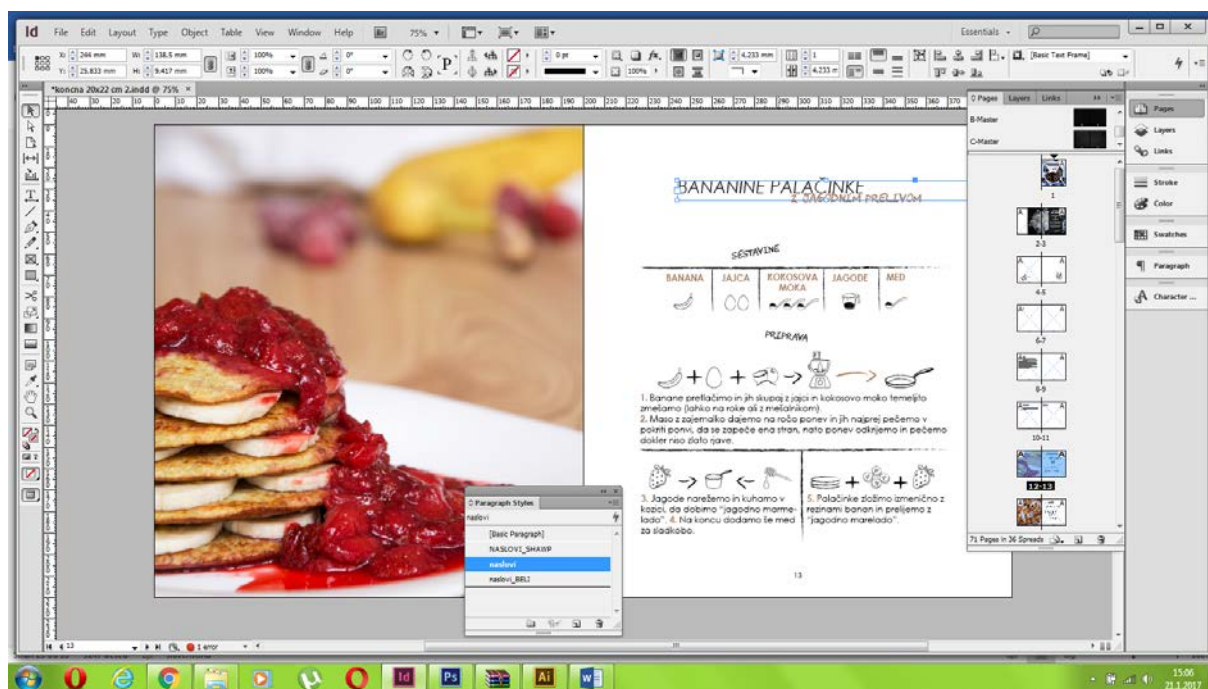
Slika 24: Oblikovana stran z receptom (lasten vir)

Prednost tega, da sem recept ustvarila z infografiko je tudi ta, da je vsaka stran nekoliko drugačna od prejšnje in tako ustvari knjigo še bolj raznoliko in polno presenečenj.

10.4.4 Vstavljanje in dokončno urejanje v InDesignu

Ko sem imela obdelane fotografije in dokončane strani z recepti, sem vse skupaj vstavila v InDesign.

Notranje strani so razdeljene na stran s fotografijo in na stran z napisanim receptom, saj menim, da so takšne knjige na oko bolj zanimive. Omogočajo tudi, da vidiš, kakšen naj bi bil končni izdelek. Fotografije so celostranske, saj tako dosežemo, da se širijo prek roba in ustvarjajo neki brezkončen prostor. Ali se fotografija pojavi na levi ali desni strani, je odvisno od same postavitve na posnetku. Če se stvari gibajo od leve proti desni, sem sliko postavila na levo stran, da se to gibanje nato nadaljuje na desno stran k receptu. Če pa se stvari na posnetku gibljejo od desne proti levi, sem posnetek umestila na desno stran. Pri fotografijah, ki imajo središčno kompozicijo, sem se po občutku odločila, na katero stran jih uvrstim, da bo delovalo čim bolj uravnoteženo.



Slika 25: Urejanje v Indesignu (lasten vir)

11 DRUŽBENA ODGOVORNOST

Moj cilj ni bil le, da sem oblikovala estetsko zanimivo knjigo, temveč da z njo pripomorem družbi. Že prej sem omenjala, da je danes vedno več prekomerno težkih ljudi. Tako bi s to knjigo morda spodbudila množico, da bi videla, da se lahko posladkajo tudi z zdravimi sladicami in morda začnejo živeti bolj zdravo. Če se vsaj

nekaj ljudi ob listanju moje knjige tega zave, sem že dosegla svoj cilj, saj sem spremenila življenjski slog vsaj nekaj ljudi, ki lahko nato ta svoj način širijo še dalje. Druga stvar, s katero lahko pripomorem družbi, je ta, da sem ustvarila kuharsko knjigo, ki jo lahko uporabljajo tudi ljudje, ki imajo omejitve pri branju in se zato lahko orientirajo po ikonah.

12 RAZPRAVA

Sedaj, ko sem oblikovala knjigo, je čas, da svoj končni izdelek primerjam s svojimi pričakovanji na začetku. Na začetku sem si zadala nalogo, da ustvarim kuharsko knjigo, ki bo drugačna od drugih, ter bo na ogled zanimiva in priročna za uporabo. Sedaj, ko imam končni izdelek, lahko rečem, da sem svoj cilj dosegla, saj so mi ljudje, ki sem jim svoj izdelek pokazala, povedali, da je zelo zanimiva in da bi jo takoj kupili.

Ker želim knjigo izdati, so potrebne tudi predvidene kalkulacije za tisk. Te so odvisne od števila strani, vezave, formata ...

Zavedam se, da moja knjiga ne bo ravno poceni, saj ima veliko barvnih strani in trdo vezavo.

Za predvidene stroške izdelave knjige sem uporabila spletne kalkulacije, ki jih ponujajo tiskarne. Zavedam pa se, da so ti stroški zgolj približni, saj je moja knjiga nekoliko nekonvencionalnega formata, ki ga na spletu pod hitro izbiro ne ponujajo, zato se moram za natančne stroške pogovoriti s tiskarjem. Za predvidene izračune na spletu sem izbrala format 210 x 210 cm, ki je najbližje mojemu.

DEMAGOPRINT

059 934 933 | KONTAKT | POMOC & INFO

DIGITALNI & OFFSET TISK | KATALOGI, KNJIGE | ETIKETE, NALEPKE | XXL DIGITALNI TISK | REKLAMNI PRIPOMOČKI | GRAFIČNO OBLIKOVANJE

Domov | Katalogi, knjige | Knjige - trda vezava | Knjiga Q-210: 210x210 mm - trda vezava (D)

Knjiga Q-210: 210x210 mm - trda vezava (D)

Način tiska: ☒ Digitalni tisk od 10 250 kosov ☐ Offset tisk od 250 30000 kosov

Papir-vložek: 115g - premazni - Matt

Tisk: 4/4 - barvno obojestransko (CMYK)

Število strani: 80 strani

Vezni list: 140g - nepremazni - tisk 0/0

Ovitek: 150g - premazni - Matt - tisk 4/0 + lepenska 2 mm

Plasticiranje ovitka: Matt - 1/0 enostransko

Ovitek - UV spot: Brez UV SPOT parcialno lakiranja

Kapitalni trak: Bel

Zaznamovalni trak: Brez

Vezava: Šivano z nitjo, trda vezava, raven hrbet

Število strani skupaj: 80 + 4 = 84

Obdelava hrsta (D) v mm: 5

Izberite količino: x = 10 kosov

Izberite termin izdelave:

- ☒ A: ECONOMY - izdelano v petek, 03.02.2017
- ☐ B: NORMAL - izdelano v četrtek, 02.02.2017
- ☐ C: EXPRESS - izdelano v sredo, 01.02.2017

Cena skupaj

Neto: 260,82 €
+ 22 % DDV: 57,38 €
Cena = 318,20 €

Dodaj v košarico

Šifra: 4.171 kg / 980 cmo dostave +140 € +DDV

Slika 26: Kalkulacije stroškov (dostopno na spletnem naslovu: <https://www.demago.si/knjiga-q210-210x210-trda-vezava-p-3471.html>)

Glede na izbrano (trda vezava, okoli 80 strani, matt papir ...) približen strošek za 1 knjigo znaša 31€, kar se mi zdi kar precej, zato se bom v prihodnosti obrnila na več drugih tiskarn in poskušala poiskati najcenejšega ponudnika.

FormaPRINT.si
ITS MORE THAN JUST PRINT

Vaša košarica je prazna

Uvodna stran | Digitalni tisk | Kontakt | Kje smo? | O podjetju

Nahajate se: Uvodna stran > Digitalni tisk > Knjige (Trda platnica) > Knjiga (Trda platnica) 210x210mm

PRIJAVA UPORABNIKA

Uporabniško ime:

Geslo:

Zapomni si me ☐

PRIJAVA

Ste pozabili geslo? [Ste pozabili uporabniško ime?](#)

Ustvari račun

DIGITALNI TISK

- ☐ Letaki - Flyerji
- ☐ Plakati
- ☐ Vizitke
- ☐ Zvoženke, zgibanke
- ☐ Dopisni listi
- ☐ Vabila, čestitke, voščilnice
- ☐ Kuverta
- ☐ Poslovne mape

Papir: 90g - Nepremazni - MaestroPrint

Tisk: 4/4 Barvno obojestransko

Plastifikacija ovitka: 1/0 mat plastifikacija enostranska

Število strani: 80

Termin: Izdelano v roku 5 delovnih dni

Število izvodov: 10

IZRAČUNAJ

PODAJ V KOŠARICO

Cena/kos: 12,82 €
Cena brez DDV: 128,25 €
+22% DDV: 26,21 €

SKUPAJ: 156,46 €

Info strošek dostave: 3,47 € + DDV
Teža izdelka: 0,05 kg / 0,0015 kg/kos

Cena ne zajema oblikovanja in ni je za namene preko spleta s pravilno pripravljenimi PDF datotekami za tisk!

Prazna predloga:

Navodila za pripravo datoteke

T: 07 4994 570
G: 070 874 224
info@formadigitalprint.com

Slika 27: Kalkulacije stroškov 2 (dostopno na spletnem naslovu: http://www.formaprint.si/digitalni-tisk/format/11-knjige_trda_platnica/59-knjiga_trda_platnica_210x210mm)

Pri drugem ponudniku pa sem našla veliko cenejšo ponudbo, in sicer 15 € na knjigo, kar se mi zdi že precej ceneje. Preden se bom dokončno odločila za tiskarno, bom preverila še mnogo ponudb.

Ker sem se za izdelavo in oblikovanje knjige zelo potrudila, je moj cilj, da knjigo tudi izdam. Pri izbiri založbe je pomembno, kakšne vrste knjiga je, da izbereš takšno, ki že izdaja tovrstne publikacije. Pogledala sem, katere se največkrat pojavijo pri izdajanju kuharskih knjig, ki jih imam doma, in to so: Tehniška založba Slovenije, Založba NARAVA, Založba Pasadena d.o.o., Prešernova Družba, Založba Kmečki glas, Mladinska knjiga ...

Moj cilj v prihodnje je, da najdem primerno založbo, ki bo pripravljena mojo knjigo izdati in bodo tako zanj lahko slišali vsi ljudje, ne le domači in prijatelji, ki vedo, da sem jo ustvarila.

13 ZAKLJUČEK

V začetku sem si zastavila cilj, da ustvarim kuharsko knjigo, ki vizualno izstopa iz množice drugih. Skozi vizualizacijo svojih idej sem ugotovila, da je delo naporno, saj zahteva veliko natančnosti, potrpežljivosti in sprotih reševanj problemov, ki se pojavljajo med samim procesom. Izdelava mi je vzela veliko časa, vendar nikoli nisem obžalovala, da sem se tega projekta sploh lotila. Kadar sem izgubila motivacijo, sem se vedno spomnila, zakaj sem se lotila oblikovanja – da bom po končanem trudu v rokah držala svojo kuharsko knjigo.

Ko sem se lotevala oblikovanja, se niti nisem zavedala, koliko dela bom morala vložiti v to, da bo izdelek končan, kot sem si zamislila. Največ časa mi je vzelo zajemanje fotografij, saj sem morala predhodno ustvariti vizualno lepe sladice. Sprotno so se pojavljali tudi razni problemi, ki sem jih morala reševati. Kakšna naj bo postavitev, katero tipografije naj izberem ... Ko sem že menila, da imam vse razrešeno, sem zopet naletela na težave, kakšni naj bodo naslovnica, kazalo, kolofon ... Spoznala sem, da je oblikovanje knjige zelo obsežna in kompleksna naloga in potrebuješ mnogo znanja in spretnosti, da projekt izpelješ, kot si si zamislil. Menim, da sem trenutno na polovici poti in me težji del če čaka. To je priprava knjige za množični tisk in iskanje založbe. Upam, da mi bo vse skupaj uspelo. To je moj prvi takšen projekt in verjamem, da bo sčasoma vse skupaj veliko lažje.

Na svoj izdelek sem ponosna, saj je celoten plod mojega dela (moji recepti, fotografije, oblikovanje ...). S ponosom lahko rečem, da je to moja knjiga in v bodoče bi rada ustvarila še kakšno kuharsko knjigo. Morda bom vključila tudi kakšne druge recepte (glavne jedi, solate, predjedi, juhe ...) ali pa bom zgolj nadaljevala s sladicami, ki jih ustvarjam najraje.

Rada bi ohranila slog, ki sem ga uporabila v tej knjigi, le da ga še malce izpilim in naredim še prepričljivejšega in nazornejšega.

14 SPLETNI VIRI

Adobe Illustrator [online], 2000-2016, Adobe, [citirano 7. 1. 2017 ob 17.28], dostopno na spletnem naslovu: http://www.adobe.si/adobe_illustrator_cc_2015_opis.asp

Adobe Indesign [online], 2000-2016, Adobe, [citirano 7. 1. 2017 ob 17.36], dostopno na spletnem naslovu: http://www.adobe.si/adobe_indesign_cs6_opis.asp

Adobe Photoshop [online], 2000-2016, Adobe, [citirano 7. 1. 2017 ob 17.05], dostopno na spletnem naslovu:

http://www.adobe.si/adobe_photoshop_cc_2015_opis.asp

Century Gothic, [online], 2017, Typedia, [citirano 11. 1. 2017 ob 15.57], dostopno na spletnem naslovu: <http://typedia.com/explore/typeface/century-gothic>

Century Gothic [online], identifont, [citirano 11. 1. 2017 ob 16.03], dostopno na spletnem naslovu: <http://www.identifont.com/show?1N2>

Demago print, [online], 2017, Demago trgovina in storitve d.o.o., [citirano 25. 1. 2017], dostopno na spletnem naslovu: <https://www.demago.si/>

Digitalna fotografija, Kaj je fotografija? [online], 2011, digitalna fotografija [citirano 25. 12. 2016], dostopno na spletnem naslovu:

<https://digitalnafotografija.wordpress.com/2011/01/19/kaj-je-fotografija/>

Forma print [online], 2012, Formadigitalprint, [citirano 25. 1. 2017], dostopno na spletnem naslovu: [http://www.formaprint.si/digitalni-tisk/format/11-](http://www.formaprint.si/digitalni-tisk/format/11-knjige_trda_platnica/59-knjiga_trda_platnica_210x210mm)

[knjige_trda_platnica/59-knjiga_trda_platnica_210x210mm](http://www.formaprint.si/digitalni-tisk/format/11-knjige_trda_platnica/59-knjiga_trda_platnica_210x210mm)

Fotografija, [online], 2001, Rovšek, Zvone [citirano 22. 12. 2016 ob 16.04], dostopno na spletnem naslovu:

http://www.astrokaktus.com/DigitalPhotography/Uvod/z_uvod_fotografija.html

Fotografija, fotografske zvrsti [online], 2016, eucbeniki, [citirano 26. 12. 2016 ob 15.12], dostopno na spletnem naslovu: <https://eucbeniki.sio.si/lum8/2465/index1.html>

Kaj je kolofon? [online], 2015, Univerza v Mariboru, [citirano 14. 1. 2017 ob 17.27], dostopno na spletnem naslovu: <http://ktfmb.um.si/uporabne-informacije/zaloznistvo-pravilniki/kolofon/>

Knjiga [online], 2009, Molek I., Golob L., [citirano 7. 1. 2017 ob 15.38], dostopno na spletnem naslovu: http://munus2.scng.si/files/2016/01/knjiga_imlg.pdf

O izumu, Janez Puhar, [online], 2007, Gorenjski muzej, [citirano 26. 12. 2016 ob 14.36], dostopno na spletnem naslovu: <http://www.puhar.si/?J=103000001>

Osnovna šola fotografiranja-3, spoznajte pomen zaslonke, časa in ISO vrednosti, [online], 2015, Svete, Gorazd, [citirano 7. 1. 2016 ob 19.00], dostopno na spletnem naslovu: <http://www.preberite.si/osnovna-sola-fotografiranja-3/>

RGB vs CMYK [online], 2012, Allen Michele [citirano 12. 1. 2017], dostopno na spletnem naslovu: <http://cruxcreative.com/rgb-vs-cmyk-when-to-use-which-and-why/>

SSKJ, Slovar slovenskega knjižnega jezika, [online], Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovša ZRC SAZU, 2015, [citirano 20. 12. 2016 ob 15.43], dostopno na spletnem naslovu: <http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html>

The magic mirror of life: an appreciation of camera obscura [online], 2004, Wilgus, Jack in Beverly, [citirano 22. 12. 2016 ob 15.47], dostopno na spletnem naslovu: <http://brightbytes.com/cosite/what.html>

Vse o barvah, rjava barva [online], 2013, Lisjak, Bojan, [citirano 4. 1. 2017 ob 15.36] dostopno na spletnem naslovu: <http://bojanlisjak.wixsite.com/vse-o-barvah/rjava-barva>

What is bitumen?, [online], 2016, Shivar Tar Products, [citirano 23. 12. 2014 ob 7.34], dostopno na spletnem naslovu: http://www.shivamtarproducts.com/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=74

15 LITERATURA

1. Ang, Tom, 2000, Digitalna fotografija, korak za korakom ustvarjajmo čudovite fotografije in fotomontaže, Ljubljana, Tehniška založba Slovenije, ISBN 86-365-0339-6
2. Ayad, Sara, 2015, Zgodovina knjige skozi knjigo, Ljubljana, UMco, ISBN 978-961-6954-10-5
3. Baaz, Wilfried, 1997, Photography a concise history, London, Calman & King Lto, ISBN 1 85669 167 5
4. Cranston, Michele, 2010, Sveže + hitro, Enostavno okusna zdrava hrana, Kranj, Založba Narava, ISBN 978-961-6582-58-2
5. Dabner, David, 2011, Grafično oblikovanje, Priročnik za grafične oblikovalce tiskanih, digitalnih in večpredstavnih medijev, Ljubljana, Tehniška založba Slovenije, ISBN 978-961-251-231-6

6. Gööck, Roland, 1968, Das neue grosse Kochbuck, Ljubljana, tiskarna Ljudske pravice
7. Hacking, Juliet, 2012, Photography, the whole story, London, Quintessence, ISBN 978-0-500-29045-3
8. Kalinšek, Felicita, 1999, Velika slovenska kuharica, ali kako okusno kuhati navadna in imenitna jedila, Ljubljana, Mladinska knjiga d.d., ISBN 961-231-148-X
9. Langford, Michael, 1997, Story of photography, Velika Britanija, British Library Cataloguing , ISBN 0240 51483 1
10. Kavčič, Tomaž, 2016, Tomaž, Kuharski navdih za vsak dan, Komenda, Lidl Slovenija, ISBN 978-961-94089-0-2
11. Poljanič, Tereza, 2016, Zdravo, Tereza!, Polnovredna prehrana, ki nahrani dušo in telo, Ljubljana, Media ples, Zavod za izvedbo in promocijo plesnih dejavnosti, ISBN 978-961-93979-0-9
12. Parker, Roger, 1997, Grafično oblikovanje, Ljubljana, Pasadena, ISBN 961-6065-30-0
13. Rendgen S., Wiedemann J., 2014, Th Atlas of Infographic, Italija, ISBN 978-3-8365-4883-0
14. Troha, Boštjan, 2000, Od zamisli do tiskovine, Priročnik za pripravi na tisk, Ljubljana, Založba Pasadena d.o.o., ISBN 961-6065-99-8
15. Vodnik, Valentin, 2011, Kuharske bukve, Faksimile s prevodom v sodobno slovenščino, Celje, Celjska Mohorjeva družba, ISBN 978-961-218-996-9

16 PRILOGE



Priloga 1: Odtonek barve, ki je izbrana za popestritev (lasten vir)

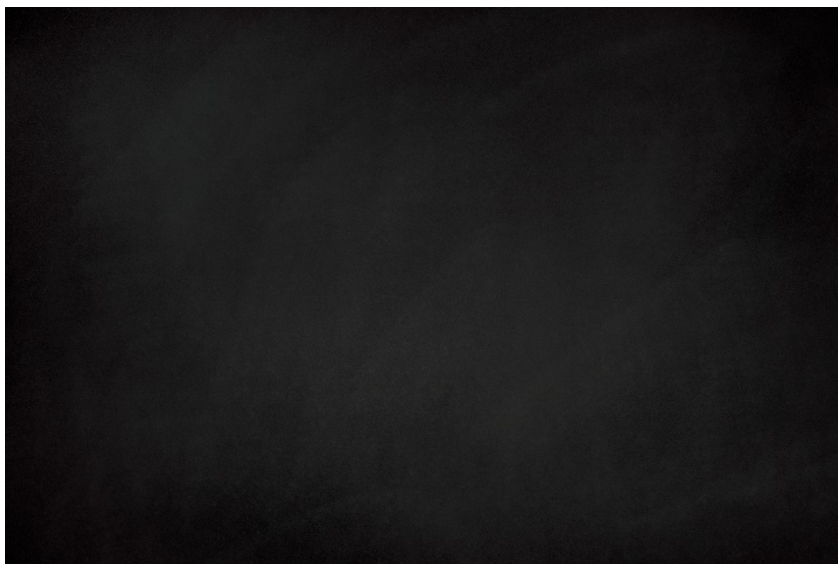
ABCDEFGHIJKLM
NOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklm
nopqrstuvwxyz
1234567890

Priloga 2: Pisava Century Gothic (dostopno na:

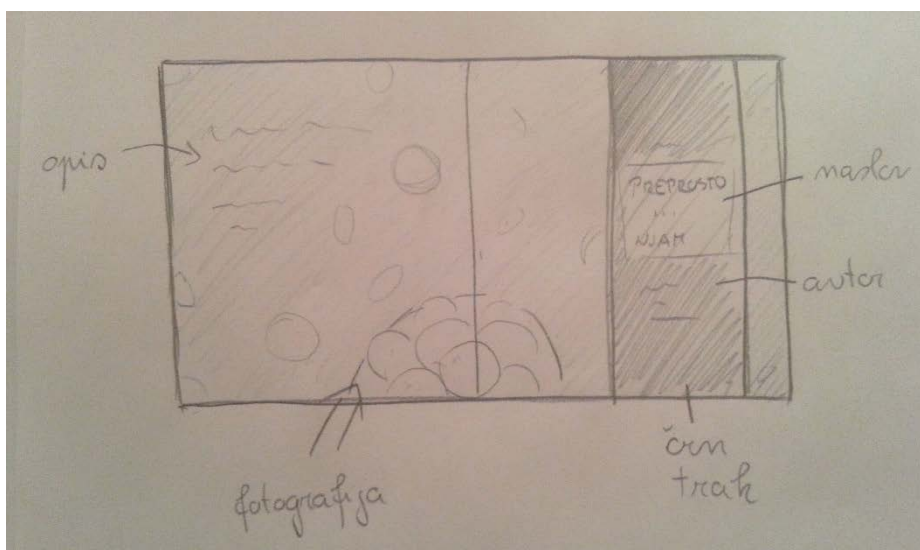
http://www.luckymanpress.com/teach/pages/Links/font_images/font21.jpg)

ABCDEFGHIJKLM
NOPQRSTUVWXYZ
ABCDEFGHIJKLM
NOPQRSTUVWXYZ
0123456789!/?#

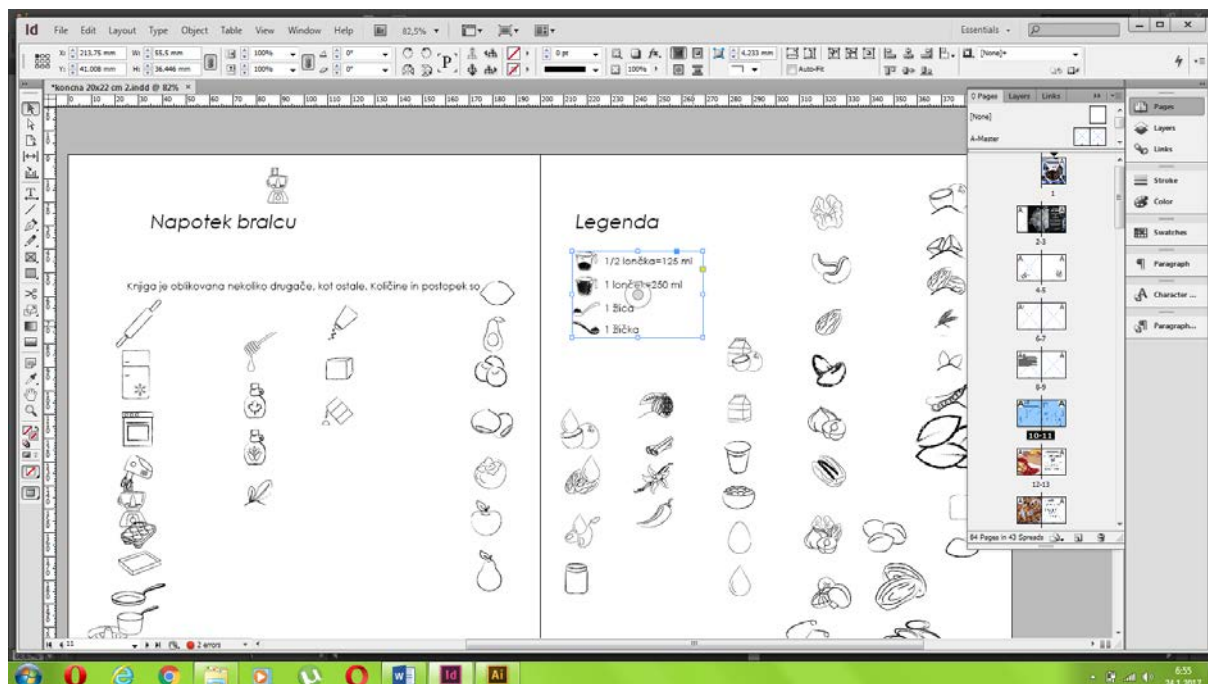
Priloga 3: : Pisava Chawp (dostopno na: http://www.fontriver.com/i/fonts/chawp/chawp_specimen.jpg)



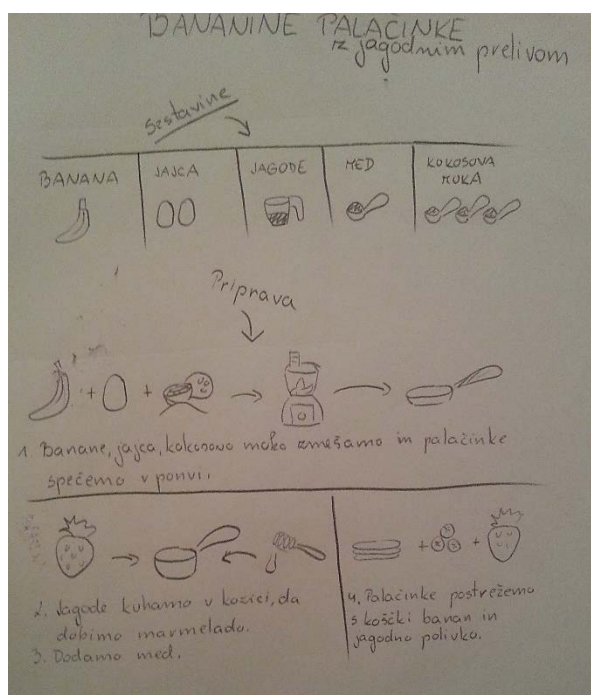
Priloga 4: Temna podlaga (dostopno na spletnem naslovu: https://image.freepik.com/free-photo/blackboard-texture_1205-375.jpg)



Priloga 5: Skica za naslovnico (lasten vir)



Priloga 6: Ustvarjanje legende ikon (lasten vir)



Priloga 7: Skica za stran z receptom (lasten vir)