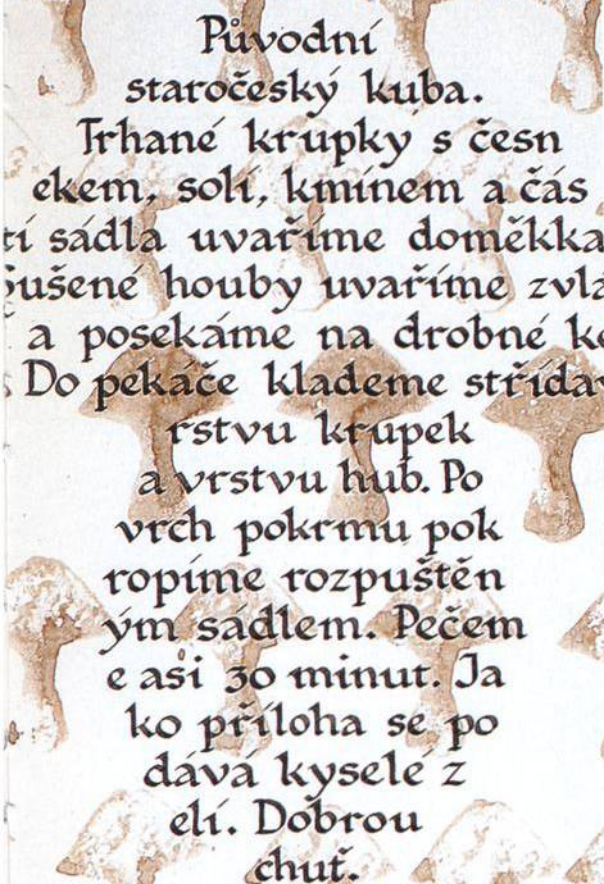


obsah



**Původní
staročeský kuba.**
Trhané krupky s česnekem, solí, kmínem a častí sádla uvaříme doměkka a sušené houby uvaříme zvlášť a posekáme na drobné kousky. Do pekáče klademe střídavě vrstvu krupek a vrstvu hub. Po vrch pokrmu pokropíme rozpuštěným sádlem. Pečeme asi 30 minut. Jako příloha se podává kyselý zelí. Dobrou chuť.

úvod	6
stručná historie písma	8
kaligrafie prakticky pro každého	14
pracovní místo a pomůcky	16
základní názvosloví a hlavní atributy kaligrafického písma	26
sestavení pera	30
proporce písma	34
mezery	36
foundational (základní písmo)	38
roman capitals (římská kapitála)	46
italic (italika)	48
gothicized italic (zgotizovaná italika)	54
uncial (unciála)	60
copperplate script (kurzivní písmo)	66
design textu	74
rozběr neznámého písma	78
projekt – obálky	82
přílohy	88
autorka	110