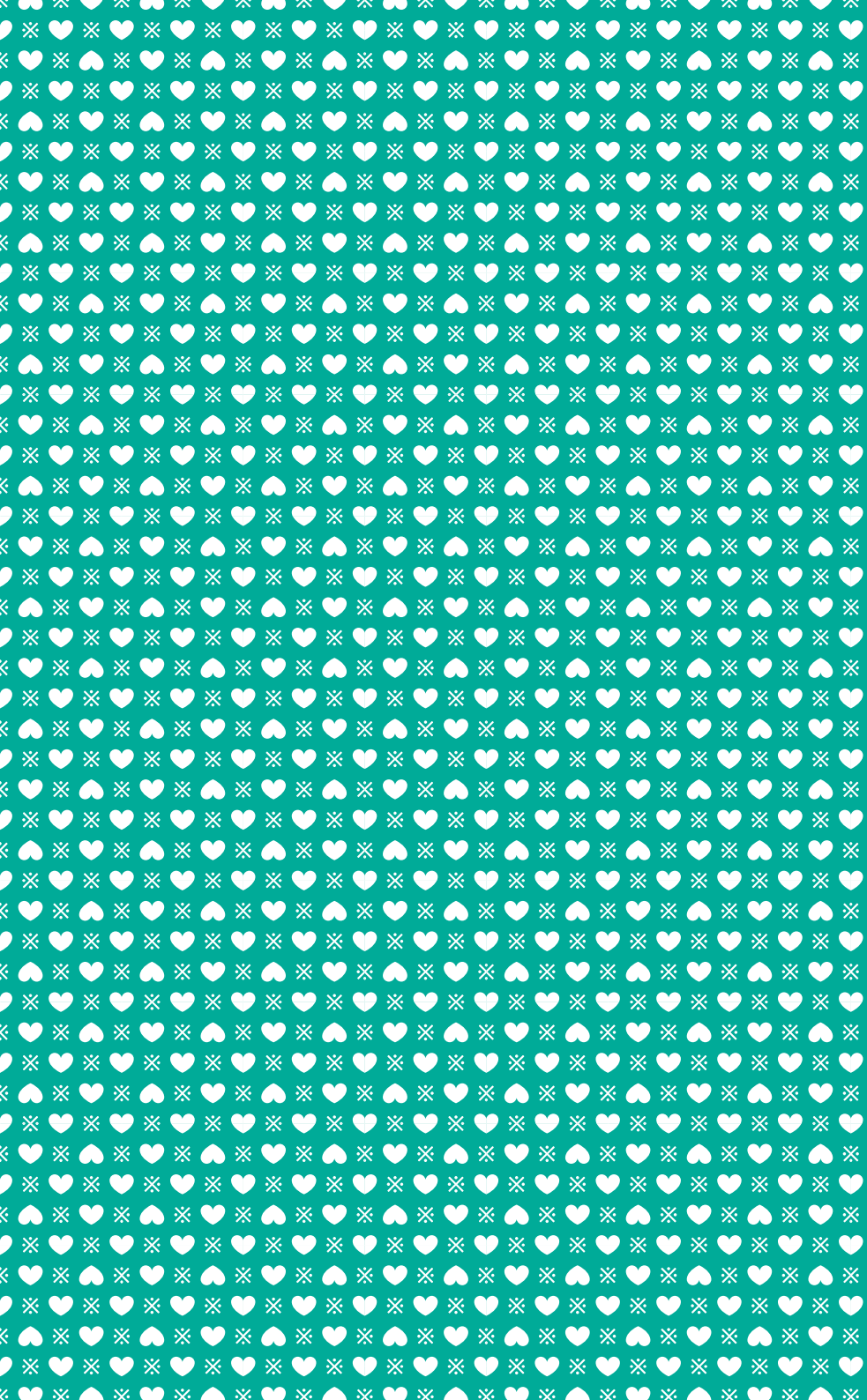


Kn²



Od roku 2011 pečlivě hnětené, náležitě nakynuté, v páře vařené a nyní i s omáčkou čerstvě servírované!

**Knedle**, původně vzniknuvší jako písmo pro soutěžní návrh identity nejmenované státní agentury, se vyznačují lehce našířenými proporcemi a měkkým zakončením tahů, což písmu propůjčuje přátelský výraz, aniž by však KNEDLE sklouzávaly k nepatřičné karikatuře. *Kurzívy nejsou tvořeny pouhým nakloněním základních řezů, ale svou delikátní kresbou a užšími proporcemi tvoří chuťově vyvážený kontrapunkt.*

**Knedle** se dobře hodí pro potřeby různorodého brandingu a emballage, skvěle se však uplatní i jako písmo orientačních systémů → zde zvláště vynikne jejich uměřená kostra a bohatá receptura kontextových alternativ.

Doporučujeme plnit zejména borůvkami, jahodami a dalším ovocem z našich, jakož i přeshraničních lesů. Dobrého chutnání vinšujeme!



Knedle Light

*Knedle Light Italic*

Knedle Regular

*Knedle Italic*

Knedle Medium

*Knedle Medium Italic*

Knedle Bold

*Knedle Bold Italic*

**Knedle Extrabold**

***Knedle Extrabold Italic***

Výrazným stylotvorným prvkem písma jsou jednostranné horní patky mínusek **b**, **h**, **k** či **l** (zvláště ve spojení s ozdobnými tvary verzálek, jež tento princip přejímají). V případech, kdy opatkové litery předchází znak se zaplněným prostorem nad úrovní střední výšky (např. **d**, **f** či písmena s diakritickými znaménky), by však mohlo docházet k nepříjemnému míšení chutí. Elegantní řešení? Automatická eliminace patek všude tam, kde by ke kolizím mohlo docházet! OpenType funkce kontextových alternativ, jež stojí v pozadí tohoto navýsost sofistikovaného principu, je implicitně zapnutá ve většině textových i grafických editorů, jakož i v běžných programech kancelářských balíků.

*„To je ale dálka,“ zahýkal s neskrývaným úlekem. „Ještěže mám s sebou plný tlumok okurkového láku s knedlíky.“*

Pomocí kontextových alternativ je zároveň volen vhodný tvar mínusek **i**, **j**, **ij** (netuší-li čtenář, co je **ij**, nechť čte dále!) a **t** podle předcházejícího glyfu tak, aby bylo v kombinaci s ligaturami dosaženo co nejlépejší textury těsta. A také textu. Tedy toho především.

*Inu, proti gustu žádný dšputát. My ostatní si raději do aktovky přibalíme pytlík s marinovanou cizrnou.*

Při korektní volbě jazyka textu Knedle automaticky nahradí dvojici mínusek **i**, **j** za v nizozemštině používaný digraf **ij** [ej]. Díky stylistickým sadám (konkrétně sso2 a sso3) lze volit z různých tvarových variant jak u mínusek (**ij** / **ij**), tak verzálek (**Ij** / **Uj** / **Uj**). I při zvětšeném prostrkání (spacingu) zůstává digraf ve své správné, tedy kompaktní formě. Ej!

ANNEER Bĭjlsma → B ij l s m a

ANNEER BŭLSMA → B ŭ L S M A

ANNEER BŮLSMA → B Ů L S M A

fľaša z Tbilisi → fľaša z Tbilisi

STANDARDNÍ LIGATURY

postní období → poštítní období

VOLITELNÉ LIGATURY

portabello → portabello

KONTEXTOVÉ ALTERNATIVY

viz stranu 54 → VIZ STRANU 54

KAPITÁLKY

M. D. Rettigová → M. D. Rettigová

OZDOBNÉ TVARY VERZÁLEK

Aj z celozrnné → Aj z celozrnné

STYLICKÁ SADA Č. 1

Ijsvrij → Ijsvrij / Ijsvrij

STYLICKÁ SADA Č. 2 / Č. 2 A 3 (NIZOZEMŠTINA)

Jahodové → Jahodové

STYLICKÁ SADA Č. 3

şpriţuit → şpriţuit

LOKALIZOVANÉ VARIANTY

2a edición → 2<sup>a</sup> edición

ŘADOVÉ ČÍSLOVKY

(@GD1\_CZ) → (@GD1\_CZ)

VERZÁLKOVÉ VARIANTY ČÍSLIC, INTERPUNKCE A SYMBOLŮ

7. září 2016 → 7. září 2016

MÍNUSKOVÉ ČÍSLICE

C<sub>12</sub>H<sub>17</sub>N<sub>2</sub>O<sub>4</sub>P<sub>1</sub> → C<sub>12</sub>H<sub>17</sub>N<sub>2</sub>O<sub>4</sub>P<sub>1</sub>

VĚDECKÉ INDEXY

10/13 hrnku → 10/13 hrnku

ZLOMKY

kód 9o10n5 → kód 9o10n5

PŘEŠKRTNUTÁ NULA

# Uhněte

Kde se dobře vaří,

## *Wie schme*

Nalezneme především v české, rak

# Boulettes

Ještě na počátku 19. století nebyly p

## *Born to k*

Kdo radosti doma nemá,

# Bez m

# ňoučké

tam se dobře daří!

# *nackhaft!*

ouské, bavorské a tyrolské kuchyni.

# s de pâte

ovou přílohou, ale hlavním jídlem.

# *be tasty!*

v cizině je špatně hledá.

# ięsne

# ¿Tienes alguna receta sencilla sin carne? ¡Sí, bolas de masa hervida!

KNEDLE BOLD 18/20 B & REGULAR, 10/13 B

## **J** Karlovarské knedlíky podle Sandtnerové

Potřebné ingredience: 70 g másla, špetka soli, 6 žloutků, ½ l mléka, 560 g mouky, 200 g housky, 200 g másla, 20 g rozpuštěného másla na potřeni ubrousku.

Máslo utřeme se žloutky a solí do hladké pěny — bílky prozatím odložíme stranou. Poté po lžících postupně vmícháme mléko a mouku. Housky nakrájíme na kostičky a na másle je krátce osmahneme do lehkého zružovění.

KNEDLE LIGHT ITALIC, 22/26 B

*'It's definitely the most tasty font family. Though I have consumed just few kilobyte bites so far.'*

Mezitím vyšleháme z bílků hustý sníh. Do těsta přidáme osmažené housky a nakonec opatrně vmícháme sníh. Ubrousek potřeme rozpuštěným máslem, vlijeme do něj těsto, srolujeme a pevně provázkem zavážeme okraje, aby vznikl pevný knedlík. Vaříme jej ve slané vodě asi hodinu, zhruba v polovině varu je opatrně otáčíme. Uvařený knedlík nakrájíme nití.



# ♥ Gniedla ♥



*Your magic meal*

---

➔ NOW ALSO WITH MUSHROOMS ➔

---

## KNEDLE REGULAR, 8/10 B

Das vor allem in Nord- und Westdeutschland verbreitete Wort *Kloß* stammt vom althochdeutschen *kloz* für „Klumpen, Knolle, Kugel“ ab. Die plattdeutsche Form lautet *Klüten*, im Altmärkischen und in Nordfriesland *Klump*.

Im süddeutschen Raum, in Österreich und in Südtirol ist die Bezeichnung *Knödel* üblich, wobei je nach Region *der Knödel* oder *das Knödel* gesagt wird. Das Wort stammt aus dem lateinischen *nodus* („Knoten“) und wurde über das althochdeutsche *chnodo* und das mittelhochdeutsche *knode* („kleiner Hügel“) zum heutigen *Knödel*.<sup>1</sup> Aus *Knödel* entlehnt sind auch das tschechische *knedlík*, das italienische *canederli* sowie das französische *quenelle*.

Im Schwäbischen entlehnen sich die regionalen Wörter *Gleeß* und *Gneedl*, im Fränkischen zusätzlich *Kließ* und *Glües* sowie *Gniedla*, die teils auch in ganz Süddeutschland und angrenzenden Regionen bekannt sind, auf jeweils eine der beiden Hauptbezeichnungen.

In der Pfalz und deren näherer Umgebung ist der Begriff *Knepp* gebräuchlich.

Fleischklöße werden in Nord- und Ostdeutschland auch *Klopse* genannt (vermutlich von schwedisch *kalops* für „gebratene Fleischscheibe“), daher auch der Name Königsberger Klopse.

Zdroj: [de.wikipedia.org/wiki/Kloß](https://de.wikipedia.org/wiki/Kloß)

1 ↑ Knödelheimat Österreich in Epikur, Online-Journal für Gastrosophie, Ausgabe 01/2013, abgerufen am 17. September 2013.



## VERZÁLKY, MÍNUSKY A KAPITÁLKY

A B C D E F G H I J K L M N N O P P Q R S ß T U V W X  
Y Z a b c d ð e f g h i j ÿ k l m n n o p q r s f ß t u v w x y  
Z A Æ B C D E F G H I J K L M N N O Æ P P Q R S ß T U V W X Y Z

## ČÍSLO A ZLOMOK

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 1 2 3 4 5 6 7 8  
9 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 / 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9  
1/2 1/3 2/3 1/4 3/4 1/5 2/5 3/5 4/5 1/6 5/6 2/7 3/7 4/7 5/7 6/7 2/9 4/9 5/9 7/9 8/9

## INTERPUNKCE A SYMBOLY

{ [ ( « < , . : ; ... ! ; ? ¿ \_ — - - „ / | | \ ' ' " " \* + ‡ f € £ ¢ ¥  
 ¥ ß ß ¤ ¤ ¤ % % ° # & & + - ~ ± × ÷ ≠ = ≈ ≤ ≥ ¬ ∞ ∫  
 ∂ ∅ π μ √ Δ Ω Π Σ ® ® © & @ ¶ ∫ ™ ← ↑ → ↓ ↔ ⇄  
 ↖ ↗ ↘ ↙ « → · · ♦ ★ ♥ 3 > » ] }

## LIGATURY

Æ É Œ Tb Th Tk Tl Tl' æ é fb ff ffb ffh ffi ffj fflk flf flt fh  
fi fi fi fi fj fj fj fk fl fl' ft fb fh fi fj fk fl œ st tf tt ttf www

## DIAKRITIKA

A Á Â Ã Ä Å Æ Ç Ĉ Ċ Đ È É Ê Ë Ì Í Î Ï Ĵ Ķ Ĺ Ł Œ Š Ţ Ŧ Ø Ù Ú Û Ü Ý Þ ß à á â ã ä å æ ç è é ê ë ì í î ï ĵ ħ ñ ò ó ô õ ö ø ř ſ š ť ț þ ù ú û ü ý þ ÿ ž ź ž

13

## Sudetype / Knedle

Vzorník u příležitosti výstavy T&K vytištěn ve středisku digitálního tisku FUD UJEP Jakubem Konupkou, jemuž tímto velmi děkujeme, v limitovaném nákladu třiceti kusů.

© Jiří Toman & Lucie Pacalová (Sudetype), 2016.

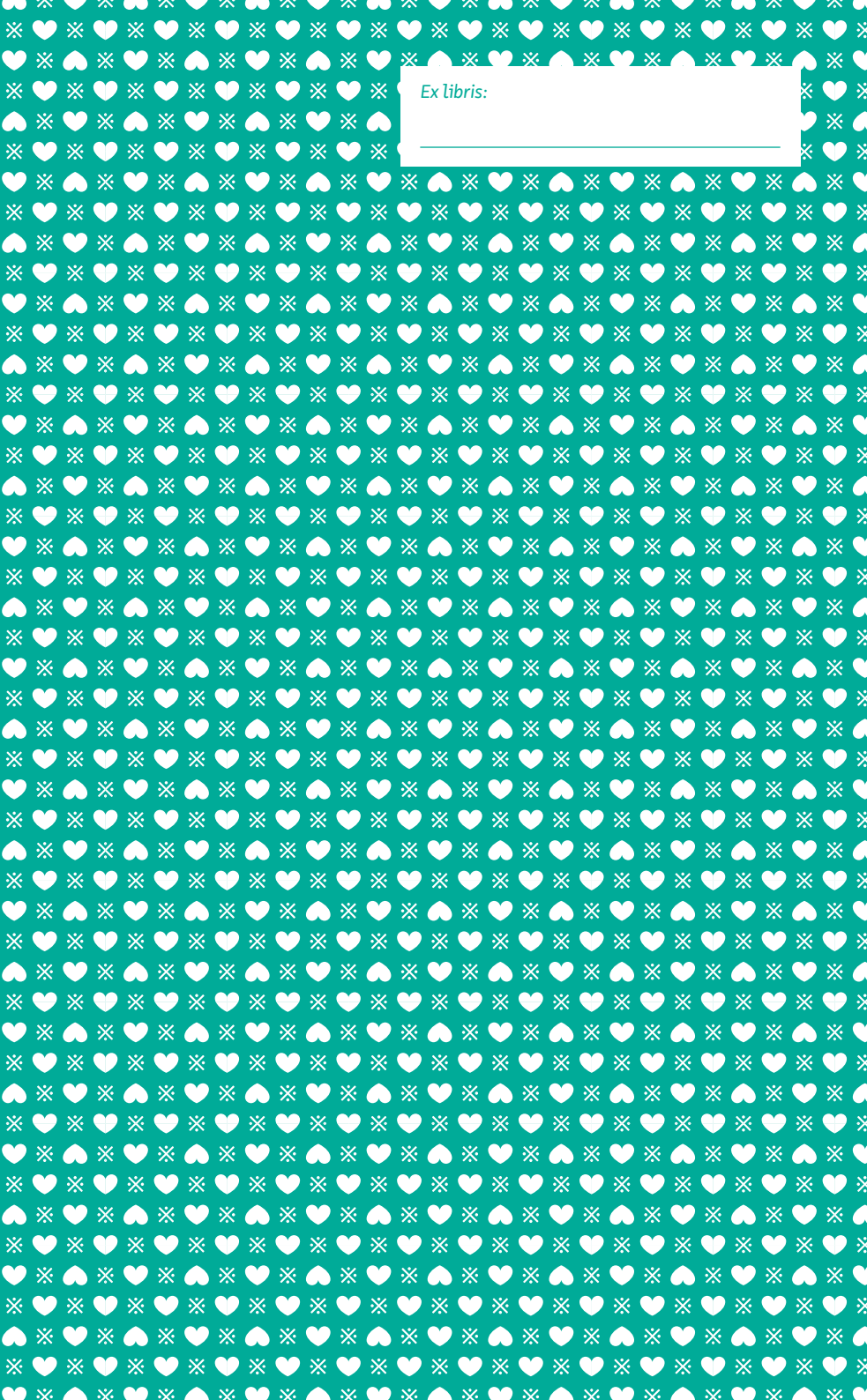
# Sudetype

w / [sudetype.com](http://sudetype.com)

e / [info@sudetype.com](mailto:info@sudetype.com)

tw / [@jiri\\_toman](https://twitter.com/@jiri_toman)

tumblr / [typeintopf.tumblr.com](http://typeintopf.tumblr.com)



Ex libris:

---

