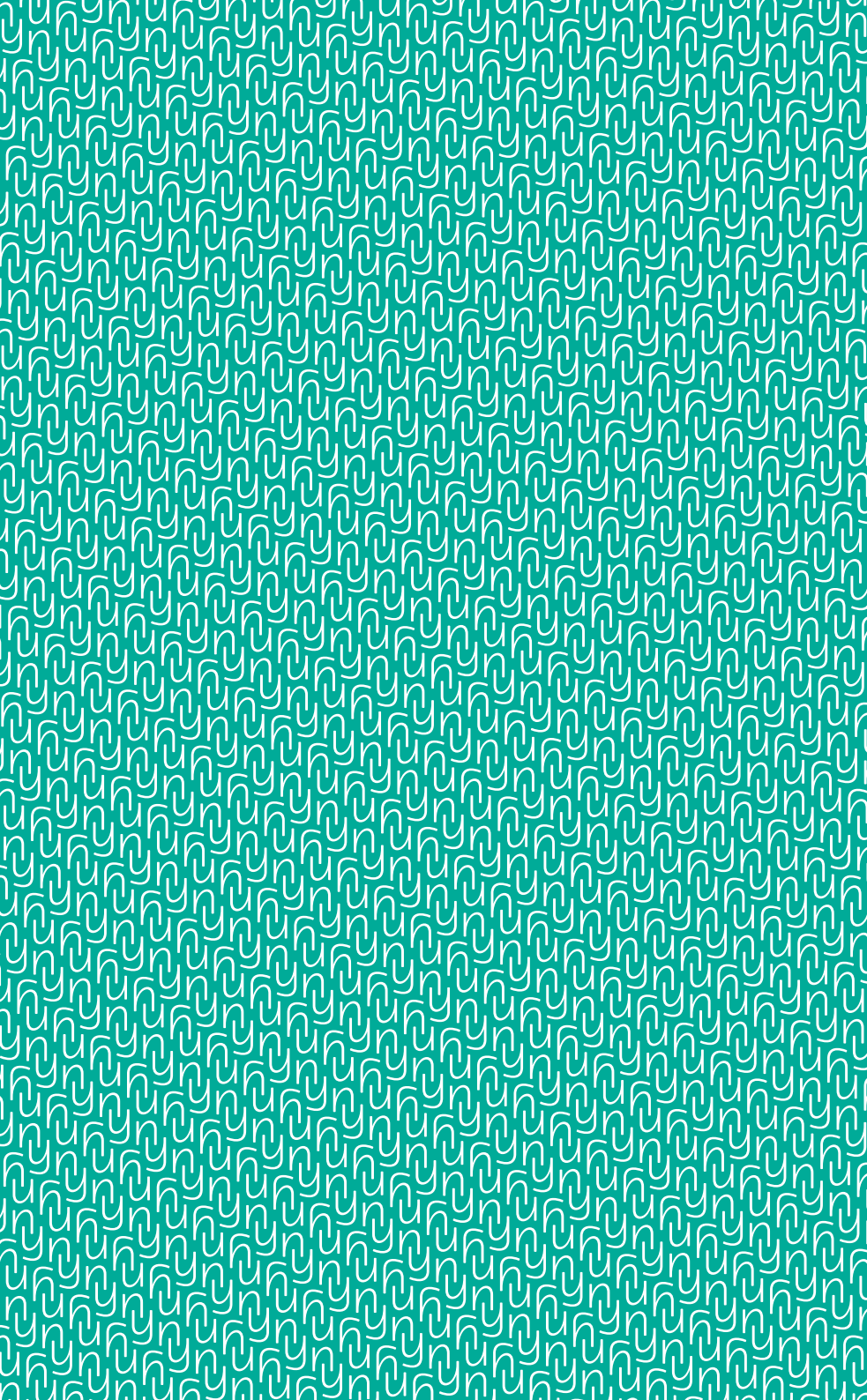


Nk³



„Pravý nok je na pourchu mazlavý a uvnitř kyprý a vláčný,“ praví legendární scéna z Hřebejkových *Pelíšků*, obohacující nás zároveň životním moudrem: noky mohou mít nečekaně blízko ke knedlíčkům. A věru, i naše **Noky** sdílí s Knedlemi více, než jen společnou kuchyni či rendlík — jsou to vlastně Knedle uhnětené na kurzivní kostře. *Jistě tak nepřekvapí, že se spolu dělí i o vyznačovací řezy, tedy italiku* (ostatně právě z Itálie pochází pokrm, po němž je toto písmo pojmenováno).

Noky se výborně uplatní všude tam, kde je přátelskou serióznost Knedlí třeba okořenit ještě špetkou té taliánské vášně. Anebo raději upřímné domácí lásky. ♥ Skvěle se též osvědčí jako ukusná alternativa v oněch ožehavých chvílích, kdy po vás ctěný klient v jistě dobré víře vyžaduje užití *takového toho hezkého písma pro děti*. Ostatně věděli jste, že **Noky** jsou nejoblíbenějším písmem mulisáků?



Noky Light

Noky Light Italic

Noky Regular

Noky Italic

Noky Medium

Noky Medium Italic

Noky Bold

Noky Bold Italic

Noky Extrabold

Noky 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 naučivost 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 nejlépešší textury těsta. A také textu. Tedy toho především.

Inu, proti gustu žádný dišputát. My ostatní si raději do aktouky přibalíme pytlík s marinovanou cizrnou.

Při korektní volbě jazyka textu Nokky 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** / **Ij** / **Ij**). I při zvětšeném prostrkání (spacingu) zůstává digraf ve své správné, tedy kompaktní formě. Ej!

ANNEER BĲLSMA → B ij l s m a
ANNEER BĲLSMA → B y l s m a
ANNEER BĲLSMA → B ū l s m a

fľaša z Tbilisi → fľaša z Tbilisi

STANDARDNÍ LIGATURY

postní období → pošt ní období

VOLITELNÉ LIGATURY

portabello → portabello

KONTEXTOVÉ ALTERNATIVY

viz stranu 54 → VIZ STRANU 54

KAPITÁLKY

M. D. Rettigová → M. D. Rettigová

OZDOBNÉ TVARY VERZÁLEK

Ijsurij → Ysurij / Ysurij

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

Jahodové → Jahodové

STYLISTICKÁ SADA Č. 3

şpriţuit → şpriţuit

LOKALIZOVANÉ VARIANTY

2a edici3n → 2^a edici3n

ŘADOVÉ ČÍSLOVKY

(@GD1_CZ) → (@GD1_CZ)

VERZÁLKOVÉ VARIANTY ČÍSLIC, INTERPUNKCE A SYMBOLŮ

7. září 2016 → 7. září 2016

MÍNUSKOVÉ ČÍSLICE

C₁₂H₁₇N₂O₄P₁ → C₁₂H₁₇N₂O₄P₁

VĚDECKÉ INDEXY

10/13 hrnku → 10/13 hrnku

ZLOMKY

k3d 9o10n5 → k3d 9o10n5

PŘEŠKRTNUTÁ NULA

Mulisál

Kdyby tu byl Rocky

Mit Spina

Doporučujeme podávat předem

Quel pa

Krmiti potomky Komiken

Dough du

V receptuře bychom objevili n

Smacz

řův sen

y, též by jedl Noky!

tblättern

uším s kvalitním bílým vínem.

rmesan!

n Bez se přísně zapovídá.

umplings

mimo jiné i ⅔ kýble kerningu.

znego!

Quand je serai grand, je ne sera pas une boulette gluante!

NOKY BOLD 18 B & REGULAR, 10/13 B

Bramborové noky

Potřebné ingredience: 500 g brambor se slupkou, 150 g hladké mouky, sůl.

Ještě teplé, ve slupce uvařené brambory oloupeme a šťouchadlem či kuchyňským robotem rozmixujeme na kaši. Postupně přidáváme většinu mouky, abychom získali hladké, mírně lepkavé těsto. Z těsta vypracujeme několik zhruba 2,5 cm silných válečků, které dále pokrájíme na malé, asi dvoucentimetrové kousky. Pomocí vidličky a ukazováku vytváříme konečný tvar noků — z jedné strany bude obtisknuta vidlička, z druhé bříska prstu.

NOKY LIGHT ITALIC, 22/26 B

'The real problem of doing graphic design is that you sometimes forget to think about the food. Noky changed everything.'

Takto připravené noky uhodíme do uroucí osolené vody a vaříme, dokud nevyplavou na hladinu (obvykle pouze několik málo minut). Zcedíme a můžeme buď dále zapékat či ihned podávat. Dobrou chuť!

Mulišák nebo **Mulisák** je pohádková postava objevující se v české lidové slovesnosti nebo v dílech z lidové tvorby pocházejících a popisujících ji. Jako tradiční název pro strašidlo se používá při pojmenování postav v literárních dílech kde mají vyvolávat u dětí strach nebo být posmívány jinými postavami pro nepatřičný vzhled. Prof. Jan Soukup popisuje mulisáka jako zakuklené strašidlo.

Jejdanánku



ANEB KDO SE BOJÍ, NESMÍ DO TĚSTA

Páslo dievča pávy

NOKY REGULAR, BOLD A ITALIC, 8/10 B

Nocken oder **Nockerln**, italienisch **Gnocchi** (Aussprache, Singular Gnocco), sind kleine Klöße oder Schnitten, die aus einem Teig aus Mehl, Grieß (Weizen oder Mais), gekochten Kartoffeln, Kastanienmehl oder anderen Zutaten wie Kürbis, Spinat und Ricotta, meist mit Ei gebunden, hergestellt werden. Sie werden in der Regel in Salzwasser gegart und dienen häufig als Suppeneinlage oder Beilage. Wenn sie ein eigenes Gericht darstellen, werden sie gern mit Käse überbacken oder, besonders als **Gnocchi** in der italienischen Küche, als erster Hauptgang ähnlich wie Nudeln zubereitet.

Gnocchi — rodzaj włoskich kłusek. Po włosku słowo gnocchi to liczba mnoga od gnocco, czyli dosłownie „gruda”. Istnieje wiele regionalnych wersji tej potrawy, m.in. z ziemniaków, warzywnych purée, sera, mąki gryczanej. Podobne do polskich kopytek. Dodatkowo do gnocchi są różne sosy, np. te typowe dla makaronów jak pomodoro, funghi, pesto.

Jedna z wersji gnocchi jest znana ze swojej zielonej barwy, przygotowywana ze szpinakiem i ricottą, zwana w Toskanii strozzapreti lub w regionie Trydent-Górna Adyga strangolapreti.

~y

Sudetype / Noky

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

e / info@sudetype.com

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

tmlr / typeintopf.tumblr.com

Ex libris:
