# 00421903908040 sicknico@gmail.com behance.com/sicknico www.sicknico.com

## Tomáš Rybár



15 years of experience working with teams of professionals and delivering meaningfull experiences with quality assets. Understanding the production flow, stabilizing it and finding ways to innovate.

#### SENIOR ART DIRECTOR at MILK, 2021 – 2023

Creating advertising and education campaigns for CURAPROX. With the emphasis on storytelling with short format videos. We had to find solutions for delivering relevant media formats to markets on a global scale. Offering easy language localisation and preserving high quality content.

#### ART DIRECTOR at TRIAD, 2008 – 2019

Member of a team and taking part in the growth of a successfull advertising agency. Creating visuals and guidelines for brands like O2, Adidas, YIT, VÚB, Absolut, Rajo, Kofola, Websupport etc.

#### VJ SICKNICO 2011 - present

Stage design and motion visuals for various musicians and artists. Performing live at live shows and festivals.

#### FREELANCE 2006 - present

Experience with various traditional and digital visual media. From mural painting to animated music videos.

#### **EDUCATION**

2006 – 2010 Visual Communication, AFAD 2002 – 2006 Propagation graphics, SŠUPAT

#### **AWARDS**

2022 – Participants Favorite, Bratislava Game Jam

2019 – Best Game, Trnava Game Days Jam

2018 – Best Aesthetics, Bratislava Game Jam

2018 – Crowd Favorite, Bratislava Game Jam

#### REFERENCES

Marek Mrázik www.triad.sk 00421911473631 marek@devin.band.sk

Simona Hrušovská www.superfilm.me 00421904415006 simona@superfilm.me

Marek Adamov www.novasynagoga.sk 00421907137145 marek@stanica.sk

#### **RELEVANT SKILLS**

Seasoned Adobe Creative Suite and Procreate user.

Fluent in English. German needs some work.

Ideamaking and creative briefing.

Video game quiz champion.

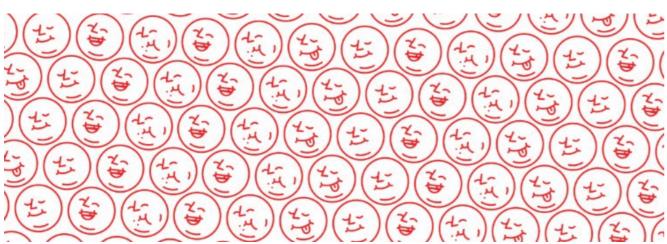
5,460 filaments hugging my teeth









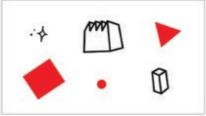






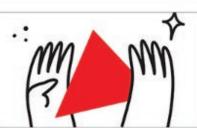


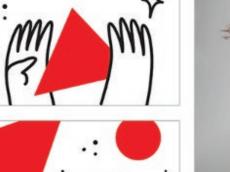




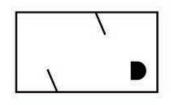












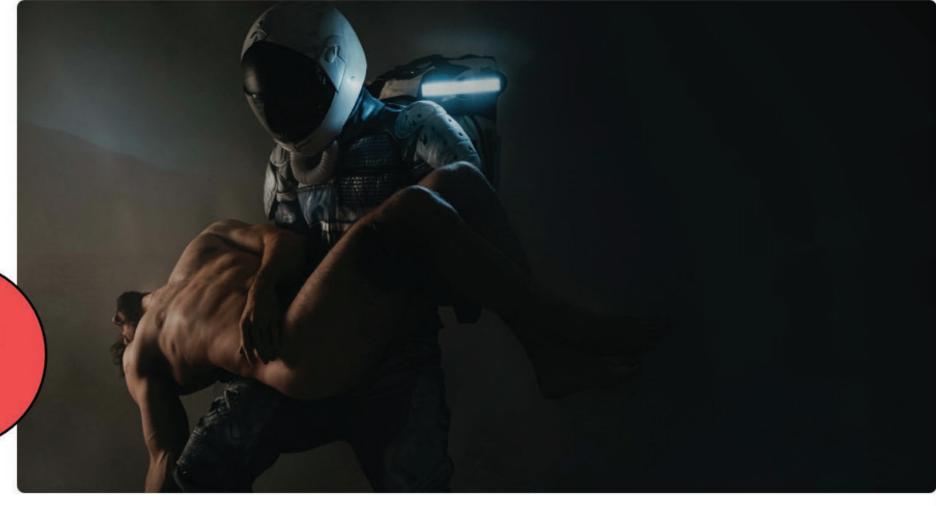
nezávislé divadlo fond na podporu umenia

Jedným dychom

# REPRODUCENT









Celé Slovensko



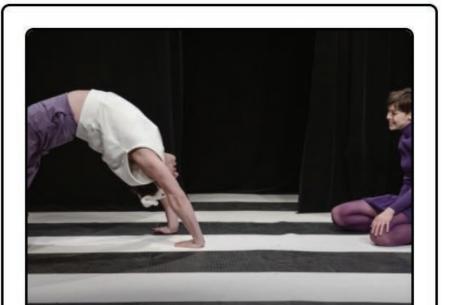
Všetky divadlá



Všetky predstavenia











# Roti Gistu žiasan Dišpitati.

Niekto má radšej cestoviny, niekto sa nezaobíde bez mäsa a sú aj ľudia, ktorí neznášajú sladké ovocie čí čokoládu. Pre jedného môže byť niečo najväčšou pochúťkou, iný by sa z toho povracal. Predtým. ako ľudia vynašli chladničky a začali potraviny prevážať v kontajneroch cez pol zemegule, si museli poradiť s tým, čo im ponúkala len okolitá príroda. A tak sa ľudia v rôznych krajinách sveta naučili pripravovať a jesť aj to, čo na prvý pohľad ako jedlo nevyzerá. A čo vy? Dali by ste si koláč z pakomára zhnité rybičky alebo polievku z vtáčích slín?



# Vyprážané tarantuly miesto čipsov

Detí v odľahlých horských dedinách Kambodže chodia hľadať niečo pod zub často do lesa. Nehľadajú však huby alebo orechy, ale podzemné úkryty obrovských tarantúl. Z diery vyhrabanej v zemí vylákajú pomocou paličky chlpatého pavúka veľkého ako dlaň, chytia ho, zviažu mu nohy a opečú si ho priamo v lese na ohni. alebo ho doma vypražia v horúcom oleji. Jesť vyprážané tarantuly je vraj podobné ako chrumkať čipsy.



## Polievka z vtáčieho hniezda

Na strmých stenách jaskýň na ostrovoch juhovýchodnej Ázie si svoje hniezda stavajú salangany. vtáčiky podobné naším lastovičkám. Zberači, ktorí sa za nimi šplhajú po drevených rebrikoch. však nehľadajú samotné salangany, ba ani ich vajička. Zbierajú ich biele, takmer priesvitné hniezda, ktoré salangy lepia 20 svojich slín. Z rozvarených hniezd sa varí polievka, ktorá vyzerá ako biela želatína. Prospieva vraj zdravíu a je vyhľadávanou pochůtkou najma v Číne.



# Hnilobná delikatesa

V naších zemepisných šírkach je zvykom vyhadzovať zhnité a smradľavé potraviny. V severských krajinách ako je Švédsko, Grónsko alebo Island visk ľudia hnilobu povýšili na jeden zo spôsobov prípravy jedál. V minulosti vraj zvykli pochytané vtáky aj s perím napchať do tulenej kože a na pol roka zakopať do zeme. Po čase sa to všetko zmenilo na mazľavú, ale výživnú hmotu, ktorá v horších časoch hladných ľudí neodradila ani prenikavým smradom. Na Islande môžete doteraz ochutnať fermentované žraločie maso (hákarl) a vo Švédsku zasa predávajú plechovky slaných sleďov (surströmming). Sú však nasolené len natoľko, aby nezhnili úplne a výrobca ich kvôli smradu odporúča otvárať ponorené pod vodou. Prečo? Plechovky zvyknú po otvorení doslova vybuchnúť.



# Jedovatá pochúťka

V okolí japonských ostrovov žije fugu - ryba, ktorej orgány obsahujú toľko jedu, že by mohla otráviť 30 ľudí. Jedovatá ryba však labužníkov neodrádza a jej maso jedia naservírované do podoby okvetných lístkov. Ak je totiž správne pripravená, obsahuje len malé množstvo jedu a to jej dodáva zvláštnu chuť. Napriek tomu, že ju môžu pripravovať len špeciálne vyučení kuchári, každoročne niekoľko ľudí po zjedení fugu zomrie.

# Hmyz - potravina budúcnosti

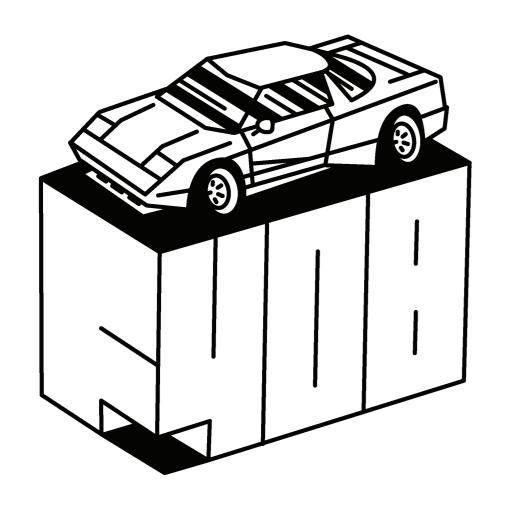
Hmyz totiž obsahuje množstvo výživných a dôležitých látok a napriek tomu, že niektorým druhom hrozí vyhynutie, je ho stále dosť a chov je nenáročný. Netreba naň veľa vody ani priestoru. Múka z červov, švábov či kobyliek sa využíva čím ďalej. tým častejšie aj v modernej kuchyni. A keďže jesť šesť- alebo osemnohé okrídlené či chlpaté potvory nie je trikrát príjemné, potravinárske spoločnosti ích ponúkajú pomleté a ochutené vo forme tyčiniek alebo majonézy.



### Placky z pakomárov

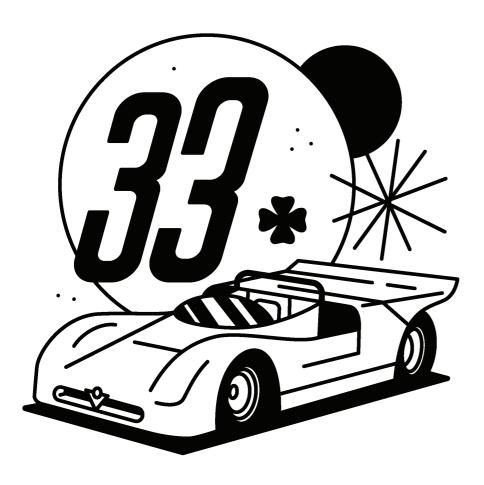
Na africkom jazere Malawi občas dochádza k zaujímavému úkazu – vznáša sa nad ním hustý dym, akoby horelo samotné jazero. Sú to však obrovské roje pakomárov, ktoré sa naraz liahnu z lariev žijúcich v jazere. Chudobni, no vynaliezavi obyvatelia kmeňa žijúceho na brehoch jazera vtedy nasadnú do svojich člnkov a tento nepríjemný hmyz nachytajú do sieti. Pakomáre vysušia, zomelů na můku a z nej pečú placky nazývané kunga.







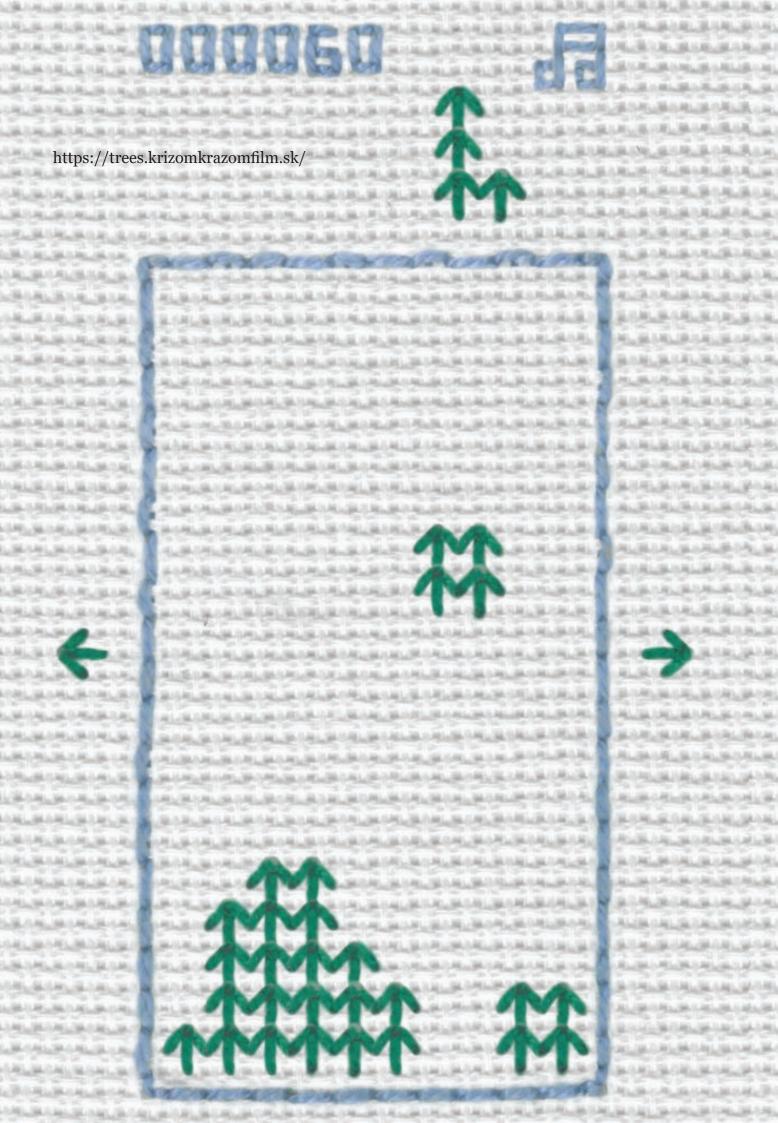


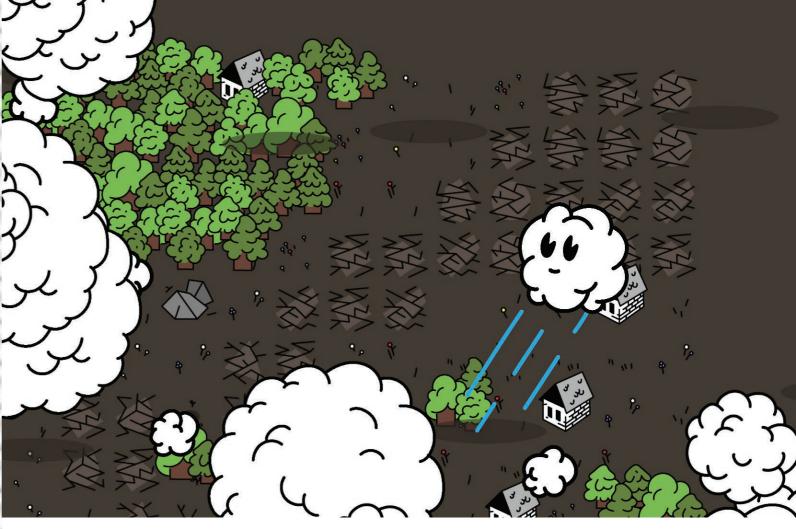












https://yablko.itch.io/cloud-strafe

