

A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA MAGAZINJA

HEREND HERALD

2008/II. NO. 31.

Tradicció és evolúció
BABOS PÁLMA TERVEZŐ

Déli lankák tüzes bukéja
VILLÁNYBAN JÁRTUNK

Soknevű füstölő
VÍZIPÁZÁS A VILÁG KÖRÜL

BÁV

AUKCIÓSHÁZ - AUCTION HOUSE - AUKTIONSHAUS



ÉKSZER, FESTMÉNY, MŰTÁRGY, BÚTOR, SZŐNYEG
FELVÁSÁRLÁSA ÉS ÉRTÉKESÍTÉSE.

JEWEL, PAINTINGS, ARTWORKS, FURNITURE, CARPETS
BOUGHT AND SOLD.

AUF- UND VERKAUF VON JUWEL, GEMÄLDE, KUNSTGEGENSTÄNDE,
MÖBELS UND TEPPICHE.

H-1052 Budapest
Bécsi u. 1-3.
Tel.: 0036-1-429-3020
www.bav.hu



BÁV BIZOMÁNYI KERESKEDŐHÁZ ÉS ZÁLOGHITEL ZRT.



Kedves Olvasó!

Az év vége közeledtével majd mindenki számadást készít, összegzi az eltelt időszak sikereit, eredményeit. Értékeli, hogy a kitűzött célok teljesültek-e, hogy erőfeszítéseit siker koronázta-e. Ahogy az egyes emberek átgondolják, elemzik éves munkájukat, úgy a Herendi Közösség is megteszi ezt.

A szorító világgazdasági környezet ellenére elmondhatjuk, hogy eredményes évet tudunk magunk mögött. A Herendi márka tovább erősödött, köztudatban maradtunk, a Herendi porcelán ma is egyenlő a kiváló minőséggel, és az elismert luxusporcelánnal, amely érték, és amelyet tulajdonolni kiváltság.

Misszió, időutazás, ennek részeként a jelenen átvezető múlt és jövő összekapcsolódása, folyamatos megújulás, stílusreemtés, kihívás, ezerarcúság azok a gondolatok, amelyek az eredményesség mellett eszünkbe jutnak a mögöttünk hagyott évről.

MISSZIÓ! Az idén 182 éves Herendi Porcelánmanufaktúra mára a világ egyik legnagyobb porcelánmanufaktúrája lett, s örömteli, hogy ez a Manufaktúra egyben egy valós hungarikum is. S mint hungarikum, kell, hogy kulturális missziót is hordozzon e világban. Ez a magunk számára felállított misszió pedig nem más, mint a nemzeti és európai művészeti hagyományok, kulturális értékek ápolása, megőrzése, jövő nemzedékek számára való átörökítése. Kiállításainkon – idehaza és a nagyvilágban – hirdetjük a Herendi Missziót, hirdetjük a porcelán mint anyag örök létét, a kulturált humánium tárgyi környezetének természetes részét, dacolunk korunk kultúraváltozásának silány tárgyaival.

IDŐUTAZÁS, FOLYAMATOS MEGÚJULÁS, STÍLUSREMTÉS! Több mint 180 éve ugyanúgy készül a Herendi porcelán: kézműves technológiával, ősi módon, ám folyamatosan megújulva. A nyers porcelánmasszától az utolsó ecsetvonásig szakértő kezek varázsolják azt élővé. Így a készítés módját tekintve a múltba jutunk, a tárgyak modernitását tekintve pedig a jövőbe kirándulunk. Lassan két évszázada kihívás a feladat: folyamatosan megújulni, divatosnak maradni úgy, hogy közben őrizzük hagyományainkat, a kézi készítés, festés tradícióit. Az örökkévalóságnak készülnek itt az örök szépségek. Mindig jellemző volt Herendre, hogy felvállalja múltját, arra büszke, abból építkezik, de nem fordul múltjába, hanem keresi az újat, keresi a jövőt. Kiváló művészeink törekvése, hogy jeleket hagyjanak hátra önmagukból, másoknak, a jövőnek. Abban nincs semmi különleges, ha másoknál kiválóbbak vagyunk. Az az igazi, ha a korábbi önmagunkhoz képest tudunk jobbak lenni. Felgyorsult az idő, és aki nem képes e gyors ritmust felvenni, az lemarad, bármilyen értékes is volt. Múlt és jövő folyamatos egybefonódása, egyedi megoldása valósul meg Herenden.

KIHÍVÁS, EZERARCÚSÁG! A világ dolgait mindig a bátrak, a vállalkozó kedvűek viszik előre. Aki elég merész, hogy túl messzire menjen, az tapasztalja meg, milyen messzire is juthat el valójában. Herenden szeretjük a kihívásokat. Ha nem szeretnénk, soha nem születtek volna a világot meglepő, egyedi, különleges, már-már a lehetetlent kísérő porcelánok. Akkor nem lehetnénk jogosan büszkéek világhiállítási sikereinkre, császári és királyi megrendelőinkre, prominens vásárlóinkra, azokra a darabokra és sikerekre, melyek örökké hirdetik Herend évszázados tudását és mestereit. A kihívásoknak való megfelelés eredményeképpen állíthatjuk, hogy Herend ezerarcú: a klasszikustól a modernig más és más arcunkat tudjuk megmutatni. Ha kell, akár egy időben New Yorkban, Tokióban, Londonban, Milánóban, Moszkvában, Genfben, vagy éppen Budapesten.

A Herend Herald mostani számának tartalma is időutazásra invitálja az Olvasót, lapunk a jelenen átvezető múlt és jövő összekapcsolódását adja. A múlt értékeit, a történelmi hagyományokat közvetíti felénk többek között a Magyar Királyi Légierőt és az orosz cári dinasztiát, a Romanovokat bemutató írásunk.

Magazinunkban nyomon követhető Herend változásokra való érzékenysége is. Az év sikerei között megtaláljuk a modern igényeknek való megfelelést. Herend patinás és fiatalos is tud lenni, amint azt a Művészetek Palotájába költözött Herendtrend kiállítás, valamint kiváló művészeinknek Japánban, a MINO Nemzetközi Kerámia Fesztiválon elért sikerei is bizonyítják.

A Manufaktúra társadalmi szerepvállalása az értékekhez kötődik. Legyen szó életformáról, életstílusról, szokásokról, Társaságunk mindig az érték mentén választ, olyan eseményeket, megmozdulásokat támogatunk, olyan rendezvényeken veszünk részt, amelyek maguk is értéket képviselnek.

Tudományos értékeink körében, örömmel számolunk be arról, hogy az új magyar, világhírű találmány, a Gömböc is megjárta a herendi égetőkemencéket. A Herendi Gömböc hűen tükrözi a matematikai Gömböc formáját, amelynek mozgása szorosan analóg a homogén, matematikai Gömböc mozgásával, a felületén látható festett minta pedig saját keletkezésének történetét meséli el a matematika nyelvén. A porcelánból létrehozott Gömböc egy interaktív szobor lehet a belső térben, akár az Ön tárgyalóasztalán.

Herendet a világ majd minden pontján ismerik kézműves luxusporcelánjairól, kiváló minőségéről, exkluzív termékeiről. Bár a porcelán törekeny, Herend alapjai mégis erősek, amelyekre jövőnket építhetjük. Herend befogad és elfogad, innovatív és nyílt, hungarikum és unikum. Herend trend, immáron 182 éve.

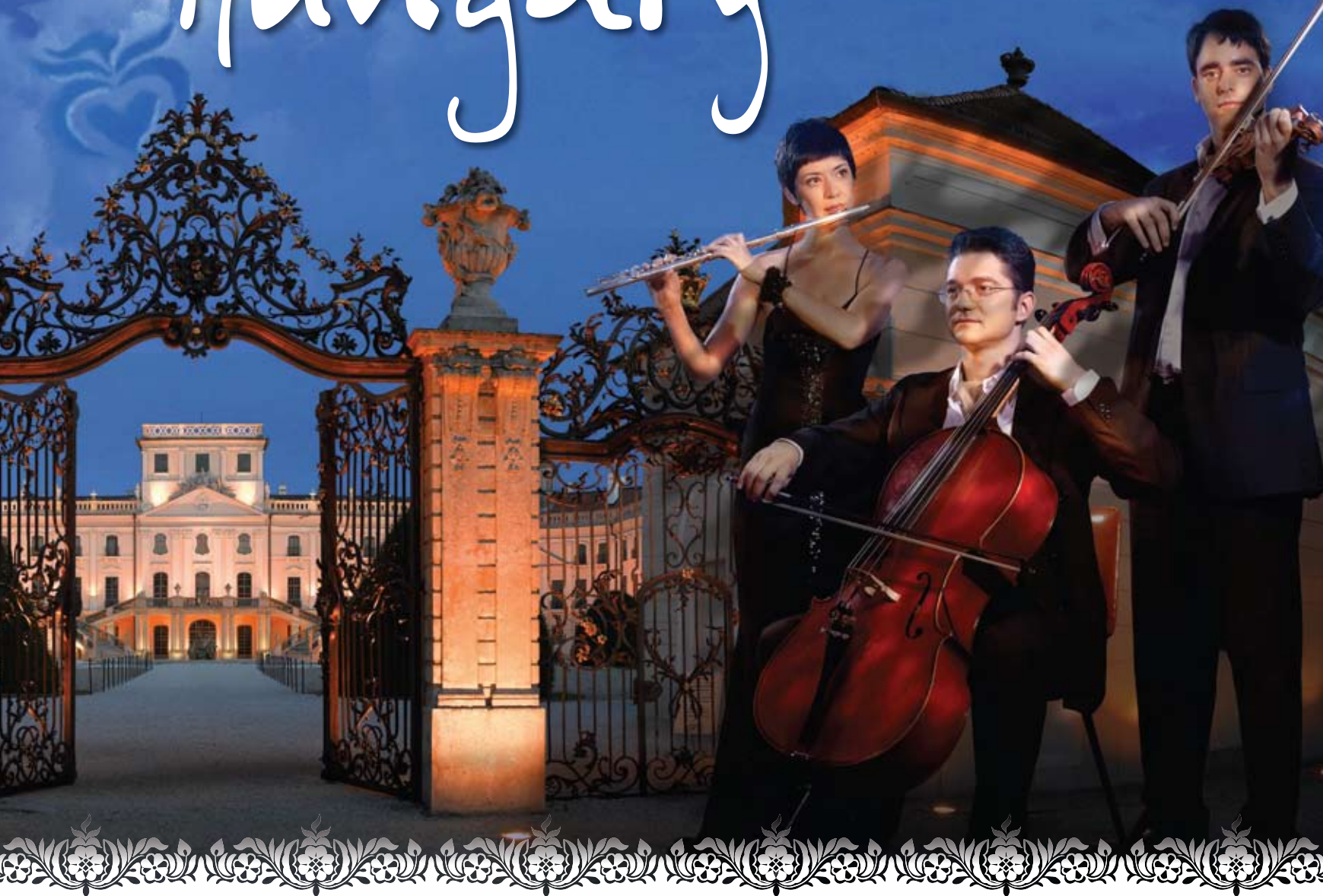
Lapszámunkhoz Olvasóinknak jó szórakozást, a közelgő karácsonyi ünnepekre békét és boldogságot, az új évre pedig közösen megélt sikereket kívánok!

Tisztelettel köszönti Önt,

DR. SIMON ATTILA
vezérigazgató



Hungary



A love
for Life



hungary.com



19



25



28



40

HÍREK

4

TERVEZŐINK

- Tradíció és evolúció
Babos Pálma
művészeti vezető

10

HISTÓRIA

- Piros-fehér-zöld sávos
nyílhegy – *A Magyar*
Királyi Légierő

12

INTERJÚ

- „Hiszek a dramaturgiában”
Beszélgetés Mundruczó
Kornéllal

16

HERENDI KÜLÖNLEGESSÉG

- A Herend tea ízvilágai 2.

19

MAGYAROK A NAGYVILÁGBAN

- Keresztes lovagok
teknőspáncéllal
Avagy létezik-e homogén
keljfeljancsi?

20

PARTNEREINK

- Herendi a Harrodsban
- Az angol kapcsolat

22

23

PORCELÁNműVÉSzet

- Herendi Murillo
- Herend új utakon
Nagy sikerű kiállítás
a Művészetek Palotájában

24

25

LIFESTYLE

- Hazánkat is elérte
a „Golf-áramlat”
Jakab király helyett inkább
Szent Andrást követték

26

BORVIDÉKEINK

- Déli lankák tüzes bukéja
Villányban jártunk

28

AZ APICIUS ÉTTEREM AJÁNLATA

30

HERENDI AJÁNLÓ

- Herendi porcelánajándékok

32

GASZTROÉLMÉNYEK

- Az ősz késői ajándéka
Az elfeledett tökmagolaj
nyomában

38

FÖLDI ÖRÖMÖK

- A soknevű füstölő
Vizipipázás a világ körül

40

DINASZTIÁK

- Volt egyszer egy cári család...
Romanov-dinasztia –
velünk élő történelem

42

ÜZLETEINK

44

HEREND HERALD

KIADJA a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. megbízásából a PrintXBudavár Zrt.

FŐSZERKESZTŐ Veres Mária **FELELŐS SZERKESZTŐ** dr. Simon Attila, dr. Kőrös Endre

SZERKESZTŐ Horváth Mária **MŰVÉSZETI VEZETŐ** Kiss Dominika

KÉPSZERKESZTŐ Karádi Róbert **PRODUKCIÓS MENEDZSER** Wunderlich Péter **HIRDETÉSFELVÉTEL** Otto Krisztina

FELELŐS KIADÓ Wiszkidenszky András, PrintXBudavár Zrt. H-1061 Budapest, Király utca 16. Telefon: +36 1 887 48 48

Fax: +36 1 887 48 49 E-mail: hirdetes@pxb.hu **KIADÓIGAZGATÓ** Kohancz Margit

KÉSZÜLT a veszprémi Prospektus Nyomdában

HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA ZRT. H-8440 Herend, Kossuth Lajos u. 140. Telefon: +36 88 523 185 Fax: +36 88 261 518

E-mail: info@herend.com, herald@herend.com Web: www.herend.com

ISSN 1585-1397



6106-0-00 PVI (PiVoine impériale)
Dobozka, hatszögletű



KIRÁLYI PORCELÁN A LEVEGŐ KIRÁLYAINAK

A Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. a Forma-1 után a Red Bull Air Race-nek is közreműködője lehetett. Idén először a Budapest felett rendezett verseny díjait is herendiek készítették. Előzménye az együttműködésnek, hogy a magyar pilóta, Besenyei Péter sisakja Tartó Lászlónak, a Herendi Porcelánmanufaktúra festőjének munkája, miután a sisak díszítésére kiírt pályázatot megnyerte.

A lélegzetelállító műrepülőverseny óriási tömegeket vonzott, a levegő királyainak produkcióját a Duna két partján közel egy-

millióan követték figyelemmel. Az idei nyertes az osztrák Hannes Arch lett, aki először állhatott fel a dobogó legfelső fokára a Red Bull Air Race műrepülő-világkupa sorozatban. A magyar Besenyei Péter az ötödik helyen végzett.

A siker a levegőben ámulatba ejtő, és ezt az elkötelezett versenget híven szimbolizálja a győzteseknek járó díj is: a nemes madár, a magyarság eredetmondájában, majd népmeséiben és népművészetében előforduló kerecsensólyom (más néven turulmadár). Nyakának felborzolt tollai Szent István kardjának őrzőjeként az ország védelmére való készségét fejezik ki.

Herend harcias madárfiguráját Gácser Kata keramikus iparművész tervezte a múlt század harmincas éveiben, az idei győztes pedig Heizer József és Bak Zsolt herendi alkotók keze nyomán újjáéledt, csaknem egyméteres kerecsensólymot vehetett át.



HERENDI A FORMA-1 GYŐZTESEINEK

Immár harmadik éve emelhetnek hungarikumot a magasba a Forma-1 Budapest Nagydíj nyertesei, idén a futamgyőztes Heikki Kovalainen (McLaren–Mercedes), Timo Glock (Toyota) és Kimi Raikkönen (Ferrari). Herend nevének hallatán a hozzáértők a világon mindenütt a tökéletes minőségű és kifogástalan szépségű porcelánokra asszociálnak. Amint a Forma-1 Magyar Nagydíj szervezői is, akik e versenyszezonban ismét a Herendi Porcelánmanufaktúrára bízták, hogy tervezze meg és készítse el a verseny győzelmi trófeáit.

Az együttműködés 2006 elején kezdődött, az akkor huszadik ízben megrendezett magyar nagydíjhoz méltó, a futam jelentőségét reprezentáló trófeákat kerestek, így esett a választás a herendiekre. A győzelmi trófeák pedig azok a neoklasszicista stílusú, ókori formát követő Herendi vázák lettek, melyek díszítése azóta minden évben más és más, de évről évre Budapest legismertebb látványait mintázzák a díjakra a Manufaktúra mesterfestői – 2006-ban a Budai Várat, 2007-ben a Parlamentet, 2008-ban a Halászbástyát. Az idén Meixner-Hegy Etelka, a Manufaktúra tervező iparművésznének tervei alapján készültek a díjak: a trófeák és a konstruktóri díjat elhozó csapatnak készített dísztl. Kivételes szakértelemre és szaktudásra volt szükség, hiszen a váza felületére akként kellett felvinni a Halászbástya képét, hogy a vázatest görbülete ne törje meg a látványt.





Fotók: Glück Gábor

A GOLF ÉS HEREND ÚJRA TALÁLKOZOTT

A nemrégiben megnyílt első Balaton-parti golfpályája, a Royal Balaton Golf & Yacht Club adott otthont a Herend Balaton Golf Kupa versenyének augusztus 24-én, vasárnap. A golf ugyan milliókat vonz a világon, és igaz, hogy nálunk már 1902-ben bemutatták, de hosszú kihagyás után most kezd újra élni reneszánszát.

Herend a golf világába már tett egy több évig tartó kirándulást, és most újra visszatért, azonosulva a játék adta életérzéssel. A golfpályán a ráhangolódás, a szellemi összpontosítás és a tökéletes technika összhangjára van szükség, mely a sportok királyává emeli a játékot. Mindezek nélkül a porcelánfestő műhelyekben sem készülhetnének azok a remekművek, melyek több mint 180 éve császárok, királyok, prominensek és a tökéletességre vágyók otthonát díszítik – és most

a legjobb versenyzők díjai is lettek. A golf és Herend gondolatvilága így sok ponton találkozik, amely találkozás életre hívta a Herend Balaton Golf Kupát. A visszatérés tárgyiasult formát is öltött, a versenyzők három Herendi vázáért versenyeztek a három fő kategóriában. A páratlan természeti környezet, a gyönyörű kilátás a Balatonra, az izgalmas pálya mind hozzájárultak a verseny sikeréhez.

Az érdeklődők pedig nem csupán a versenyzőknek szoríthattak, hanem a játékot kísérő programokon is részt vehettek: volt lovas sétakocsizás, Audi-tesztvezetés, Lush kozmetikumok és Halasi csipkék bemutatója, valamint a herendi festők kézügyességét is megcsodálhatták a jelenlévők. A körömdíszítés és testfestés sláger motívuma ezúttal természetesen a golfütő volt.

AZ ÉV VERSENYE

Szeptember 7-én két futamot bonyolítottak le a Kincsem Parkban a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. támogatásával.

Az Imperial – Herend Futam 1600 méterén a hazánkban egyetlen Steady As A Rock könnyű győzelmet aratott, a nagyszerű sárgát Varga Zoltán lovagolta, kinek a kupát Farkasházy Tivadar író és dr. Simon Attila, a Manufaktúra vezérigazgatója adta át. A másik herendi érdekességű futam a Kincsem Díj volt, mely az év versenyét hozta. Látványos küzdelemben a szlovák Proud Boris, az osztrák Italian Stalliont és a derbihelyezett Prometheust verte 2400 méterén.

A két nagydíj között az eddig egyetlen Overdose-t vezették fel a hazai közönség



nagy öröme. A sokszoros sikert elérő Kincsemhez hasonlítják a telivér csődört, hiszen eddig minden versenyt hatalmas fölényrel nyerte meg. (A Goldene Peitsche friss győztese akkor a párizsi sprintversenyre készült. Ott ugyan első lett, de a bírák későn intettek, hogy újraindíják a versenyt, és sok ló végigfutotta a távot. Overdose tulajdonosa, a lovat kímélendő, nem indította újra Overdose-t, aki tíz futamban indult már Európa-szerte és tíz győzelmet aratott, mostani értéke hárommillió fontnak felel meg.) A csodáló tulajdonosa, Mikóczy Zoltán egy Herendi porcelán díszítalat kapott, melyen Overdose-t örökítette meg Rankl Ferenc, a Manufaktúra mesterfestője.

FISCHER MÓR SÉTÁNY



Fischer Mór neve 1839 óta összefonódott a porcelángyártás történetével, miután megvásárolta a herendi kőedénygyártó műhelyt. Számára csak a tökéletes porcelán volt elfogadható, s ez az igényessége az arisztokrácia első számú szállítójává emelte – mondta a mai cég vezérigazgatója, dr. Simon Attila, abból az alkalomból, hogy felavatták Herenden Zeke Szabolcs iparművész alkotását, Fischer Mór porcelán mellszobrát, és sétányt neveztek el róla. Emlékeztetett arra is, hogy az 1851-es londoni világkiállítás nemcsak Fischer Mór sikerét hozta meg, hanem a herendi porcelángyártás felvirágzásának a kezdetét is jelentette. Farkasházy Tivadar író, Fischer Mór ükunokája, beszédében utalt arra, őse számos világkiállítási aranyérmert ért el a Herendi porcelánnal, és ma is közkedvelt és keresett mintákat teremtett, mint például a Viktória, az Esterházy vagy a Rothschild minta.



HERENDI SIKEREK JAPÁNBAN

Tamás Ákos: Metszés

Háromévenként rendezik meg a japán kerámia kultúra legnagyobb hagyományú központjában, Gifu prefektúra déli régiójában fekvő Tajimi Cityben a MINO Nemzetközi Kerámia Fesztivált. A világ egyik legrangosabb kerámiatriennáléjának a kortárs kerámiaművészet bemutatására épült modern, különleges architektonikájú épület-együttes, a MINO Kerámia Park ad otthont.

Idén minden eddiginél több, összesen 3284 kerámia és porcelán pályamunkát küldtek be ötvenhat országból, melyekből kétszáz művet választott ki a nemzetközi zsűri a kiállításra.

A Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. porcelántervező iparművesze, Tamás Ákos, a kerámia dizájn kategória különdíját kapta *Cut (Metszés)* című stílus-teremtő munkájára. A fiatalabb generáció ízléséhez is közelálló hófehér porcelánkollekció a legősibb herendi kézműves hagyománynak – az áttörés technikájának – eredeti és újszerű alkalmazását is reprezentálja. Babos Pálma, a Manufaktúra jelenlegi művészeti vezetője a kerámia művészet kategóriában Mention honorable oklevelet kapott *Torony* című munkájáért. A légi konstrukció apró elemek tömegéből áll, a tornyok sokasága várost alkot.

ELEGANCIA ÉS MŰVÉSZET: HEREND–HÉJJA-KIÁLLÍTÁS GÖDÖLLŐN

Stílusos környezetben, a Gödöllői Királyi Kastélyban mutatta be október 17-én a Héjja Trend Line estélyi-alkalmi- és menyasszonyruha-kollekciójának modelljeit. A bemutatót kísérő kiállításon tizenkét elegáns öltözék látható az azokat meghihető porcelánok társaságában. Közismert, hogy Erzsébet királyné Ferenc Józseftől a Herendi Porcelánmanufaktúrában készült étkezészetet kapott, a Gödöllő-minta ma már része a Manufaktúra történelmi mintáinak és históriájának.

A Manufaktúra mintáinak ezúttal öltözékeken való megjelenése igazi unikum, hiszen a tiszta selyem, zsorzszt és angol szövetanyagokra herendi porcelánfestők különleges ruhafestékekkel vitték fel a jól ismert mintákat. Ezzel egy exkluzív közös kollekciót alkottak meg a ceglédi illetőségű, leginkább menyasszonyi ruháiról híres szalonnal. A bemutató meglepetése, hogy népszerű

sztárok voltak az alkalmi manökenek, és a modellek elegáns felvontatását koncert is kísérte. A ruhaszalonnal való együttműködés két évvel ezelőtt vette kezdetét, és ma már huszonnyolc minta látható harminc egyedi ruhakölteményen.

Az *Elegancia és művészet* című kiállítás november végéig látható a Gödöllői Királyi Kastély termeiben.





ÚJ ÉRTÉKESÍTÉSI HELYEINK

Sokszor, sok helyen elhangzott már a kijelentés: a minőség kötelez. Ez a kötelezvény akkor is érvényben van, amikor újabb és újabb helyszíneket kell kiválasztani, ahol egy nivós terméket az igényes vevőkör megvásárolhat. Több ilyen hellyel bővült, illetve bővül a közeljövőben a Herendit értékesítő üzletek száma.

A két budapesti helyszín közül az egyik – az immár a Herendi Porcelánmanufaktúrában készült tárgyakat is árusító étterem – a patinás Gundel. A másfél századdal ezelőtt induló történet első főszereplője, Gundel János, nem kisebb célt tűzött maga elé, mint hogy éttermét a főváros lelegegánsabb, legnagyobb és legizgalmasabb éttermévé tegye. A sikertörténetet fia, Károly teljesítette be, aki 1910-től vezette az akkor már neves éttermet, hogy annak nemzetközi hírnevet is szerezzen. Az új korszakot George Lang, a jeles amerikai restaurátor, gasztronómiai író és társa, Ronald S. Lauder, az ismert üzletember fémjelzi 1991 őszétől, amikor megvásárolták az éttermet, hogy ismét méltó színvonalra emeljék. Elképzelésüket siker koronázta, hiszen a Gundel neve újra fogalomná vált. A Herendi Porcelánmanufaktúra és az étterem esetében több évre visszatekintő partnerkapcsolatról van szó, melyet most a Herendi termékek forgalmazása is tovább erősít.

A másik budapesti helyszín pár lépésre az Andrássy úttól, a MaMaison Residence Izabella. Az előkelő, igényesen berendezett, 38 lakosztályos szálloda vette fel a kapcsolatot a Herendi Porcelánmanufaktúrával, mivel több szállóvendégük érdeklődött porcelánjaik iránt.

A harmadik helyszín neve is ismerősen cseng, hiszen Bükfürdő 1965 óta minősített gyógyvize évtizedek óta vonzza a gyógyulni és pihenni vágyókat. A hévízkincs és a Hotel Caramell, az ország első holisztikus gyógy- és wellness-szállodájának magas színvonalú szolgáltatásai méltán teszik a regenerálódás ideális helyszínévé az Alpok lábainál található fürdőt. A Hotel Caramell, ahol a feng shui alapelveit vették figyelembe az építésnél és a belső kialakításnál is, remélhetően hamarosan méltó környezete lesz a Herendi porcelánoknak is.

A negyedik hír is új helyszínről tudósít, a Kőszegre látogatók ezennél a Fő tér 21. szám alatt találhatják a Herendi márkaboltot. ☞

AZ ANNA-BÁL

Magyarország legrégebbi – az idejéig volt a 183. – és egyben leghíresebb báljának, az Anna-bálnak 1997 óta fő támogatója a Herendi Porcelánmanufaktúra. A klasszikus szépségek az idén nemcsak a bál estéjén ígérték a tekinteteket. A bál előtti napon ugyanis a balatonfüredi Kisfaludy Galériában *Tradíció és megújulás* címmel nyitotta meg Szekeres Károly Munkácsy-díjas iparművész a Manufaktúra kiállítását, ahol a klasszikus és korokon átívelő, ugyanakkor a mindig megújuló Herendi porcelánok is vonzották a látogatókat. A magyar tenger kikötővárosában helyet kapott kiállítás központi gondolatát és koncepcióját a víz jelentette.

A bál megnyitó ünnepségén adták át az öt éve alapított Kiss Ernő-díjat, mellyel azokat jutalmazzák, akik Balatonfüred város kultúrájáért tesznek, szellemi életének kimagasló ápolásában tevékenykednek. Idén az elismerést Cselényi László, a Duna Televízió elnöke vette át dr. Bóka Istvántól, Balatonfüred polgármesterétől és dr. Simon Attilától, a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. vezérigazgatójától. A díj egy Herendi porcelán kispasztika, mely Kiss Ernő aradi vértanú alakját örökíti meg, aki az első bálon ismerkedett meg majdani feleségével, Horváth Anna Krisztinával, a bál névadójával. Az idei bála érkező hölgyek – a hagyományt követve – számozott Herendi porcelánszíveket kaptak a nyakukba.

A bálkirálynő és udvarhölgyei személyét a szakértő zsűri által kiválasztott tíz hölgy közül a Duna Televízió nézői sms-szavazással döntötték el. A bálkirálynő Csizmadia Alíz, 18 éves helybéli diáklány lett,

első udvarhölgynek a 18 éves budapesti egyetemi hallgató Stumpf Katát, második udvarhölgynek pedig szintén egy 18 éves egyetemi hallgatót, a dunaujvárosi Farkas Cecíliát választották a nézők.

A bálkirálynő Viktória-mintával díszített Herendi serlegvázát, aranyalmát, valamint egyiptomi utazást kapott, udvarhölgyei Herendi serlegvázáját pedig Rothschild-, illetve Apponyi-minta díszítette.

A bálozóknak pedig ezúttal is Herendi porcelánterítéken szolgálták fel a fenséges báli vacsorát. ☞



RENEZÁNSZ KÖNYV

Hunyadi Mátyás megkoronázásának 550. évfordulójához kapcsolódtak a veszprémi Vár-Udvari-Játékok reneszánsz programjai, melyen a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. támogatóként és a zárónap közreműködőjeként is részt vett. Porcelánfestők tartottak testfestést és körömdíszítést, valamint a Héjja János által tervezett ruhakollekció néhány darabját is bemutatták. Az eseményre érkezett meg Veszprémbe a Nagy Reneszánsz Könyv, melybe dr. Simon Attila, a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. vezérigazgatója is bejegyezte gondolatait.



KÜLÖNLEGES STÁTUS: HEREND GUILD-TAGSÁG

Tíz éve jelent különleges státust a Herend Guild-tagság, azaz a Herendi porcelán gyűjtésének új formája Amerika-szerte. A Guild a Herendi Porcelánmanufaktúra és a Martin's Herend Imports, Inc. (a Herendi termékek kizárólagos forgalmazója az Egyesült Államokban) közös vállalkozása, és azzal a céllal jött létre, hogy a Herendi műtárgyak műértőinek különleges lehetőséget biztosítson kollekciójuk bővítéséhez, valamint hírt adjon az újdonságokról.

Minden évben más és más figura készül el Herenden, kizárólag a Guild részére, a Manufaktúra exkluzívan tartja fenn a klubnak a 24 karátos arany VH (Vieux Herend) mintát. A különlegességek megvásárlásának lehetősége mellett a klub tagjai minden évben ajándékot is kapnak, egy színes hírlevelet negyedévenként az újdonságokról, a Herend Herald magazint, valamint naprakész tájékoztatást az új ajánlatokról. Részletesebb információt a www.herendguild.com weboldalon találhatnak az olvasók.

HERENDI ALKOTÁS A NEMZETI MINŐSÉGI DÍJ

A Parlamentben június 5-én tizennégy szervezet és gazdasági vállalkozás, valamint két egyéni díjazott vehette át Kiss Péter kancelláriaminiszterrel a Nemzeti Minőségi Díjakat, az Elismerés és Kiválóságért, az Elkötelezettség Kiválóságért európai elismeréseket, valamint a Nemzeti Minőségi Díj Nagykövete díjakat.

A Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. számára az tette különlegessé az eseményt, hogy először adták át az új Nemzeti Minőségi Díjat, melyet a manufaktúra iparművészei alkottak. Érdekességként azt sem árt tudni, hogy a cégek szervezeti kiválóságát jutalmazó, nemzetközileg elfogadott mérce az 1996-ban miniszterelnöki rendelettel alapított Nemzeti Minőségi Díj, melyet az alapítás évében, elsőként a nagyvállalati kategóriában a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. nyert el a minőségfejlesztésben elért kiváló eredményeinek elismeréseként.

A díjkiosztó ünnepségnek mindezen túl is van még Herendhez köthető vonatkozása, ugyanis átadták a Nemzeti Minőségi Díj Nagykövete díjakat is, és az erre a célra készített, jutalmul adott porcelán kisplasztika szintén a Herendi Porcelánmanufaktúrában készült művészi alkotás.



KELET ÉS NYUGAT ÖSSZEFONÓDÁSA


VENDÉGKIÁLLÍTÁS AZ ARIANA MÚZEUMBAN

Az év elején kezdődtek el a tárgyalások az Ariana Múzeum, az Iparművészeti Múzeum és a Herendi Porcelánmanufaktúra között egy nagyszabású vendégkiállítás rendezéséről Genfben, melynek a világhírű Ariana Múzeum november 12-étől ad otthont. Az Ariana Múzeum gyűjteménye méltán tekinthető az egyik legátfogóbb kerámia és porcelán szakgyűjteménynek Európában. Megtalálhatók itt a középkori európai kerámia-műhelyek, a legjelentősebb kínai és japán műhelyek munkái éppúgy, mint a kortárs képzőművészek különleges alkotásai.


A múzeum kurátorai értő szemmel figyelik a világszerte felbukkanó új tehetségeket.

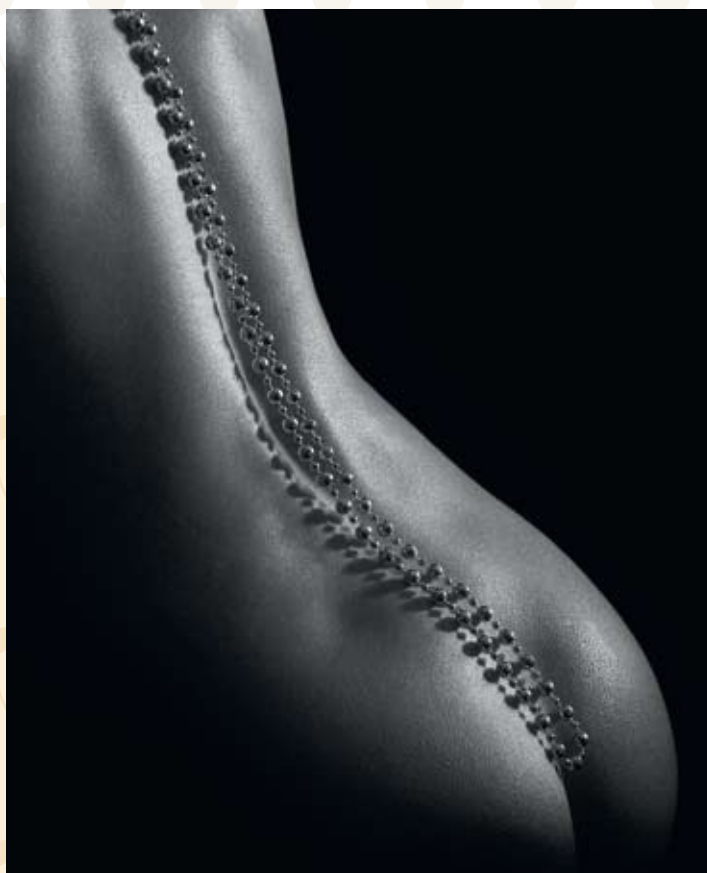
Aki végigjárja a múzeum kiállítótereit ráérezhet Kelet és Nyugat kultúrájának összefonódására. Talán a kerámia- és porcelánművészet az a terület, ahol az évszázadok alatti kölcsönös egymásra hatás mélyen beivódott az alkotásokba. A Herendi Porcelánmanufaktúra számára is a keleti előképek alapján készült minták és a keleti formavilág hozta meg a világhírt. Ezekkel aratta Fischer Mór alapító a világkiállításon sikereit. A genfi kiállítás anyaga is elsősorban a kínai és japán porcelánoknak Herend művészetére tett hatását igyekszik átfogóan ismertetni az érdeklődőkkel. A kétszáz darabból álló kollekciónak a genfi Ariana Múzeum, a budapesti Iparművészeti Múzeum, valamint a Herendi Porcelánművészeti Múzeum gyűj-



teményéből válogatták. A bemutatásra kerülő tárgyak túlnyomórészt a 19. századi chinoiserie hódításának és egzotikus varázsának nyomát őrzik, ezen kívül az 1990-es évek végén a Herendi Porcelánmanufaktúrában készült hat darab óriási karneváli figura is a kiállítóterekbe költözik. A kiállítás 2009. március 15-éig látogatható. 

EMBEREK – VILÁGOK HERENDEN

Emberek – Világok címmel nyílt meg Csikós Árpád fotóművész kiállítása október 14-én a Herendi Porcelánművészeti Múzeumban. A fotográfus csendéletein, aktjain, portréin és városképein túl a Herendi Porcelánmanufaktúrában készített fotóiból is ízelítőt nyújt. Néhány érdekesség a dunaújvárosi fotós munkáiról: az azóta elhunyt Fejtő Ferencet, az egykori Nyugat folyóirat munkatársát 97. születésnapján fényképezte le, és egy képét Fejtő Párizsba is magával vitte. Egy film operatőri és világítástechnikai feladataival is megbízták. És talán az sem véletlen, hogy a herendi kiállítást Varnus Xavér orgonaművész nyitotta meg, hiszen Csikós egyik nagy élménye volt, amikor nemrég Párizsban, a St. Sulpice-templomban Varnus Xavérról készíthetett fotókat hangverseny közben. A kiállítás 2009. február 28-ig tekinthető meg. 



Fotó: Csikós Árpád



Fotók: Karádi Róbert

Tradicció és evolúció

BABOS PÁLMA MŰVÉSZETI VEZETŐ

Igazodni a kor kihívásaihoz, meghódítani az adott időszak vásárlóit – ez volt annak idején Fischer Mór sikerének titka és a mai Herendi Porcelánmanufaktúrának is csak ez lehet. Az új trendekről, a hogyan tovább?-ról beszélgettünk Babos Pálmával, aki másfél éve kötődik szorosabban Herendhez, de több évtizede szerelmese a porcelánnak.

Miképpen látja Herend új útját ma a művészeti vezető? A modern darabok maradnak kiegészítés vagy egyedi, „kísérleti”, kiállítási tárgyak, amelyek készítését úgymond elbírná az üzem, de minden marad a régiben, a megszokott – bár természetesen világhírű, klasszikus – mintájú készletek mellé, közé ezek nem törhetnek be?

A fő célok és az alapelvek a fontosak, amelyeket mindig be kell tartani, ilyen a kézi festés, a manufakturális jelleg, a magas színvonalú kézimunka mellett a nívós szellemi tartalom és mindehhez minden téren társuljon a profi előadásmód. Ezek az alappillérek. Ugyanakkor igény van a megújulásra például a készletek, a díszműárúk, az ajándéktárgyak esetében is, hiszen az elmúlt évtizedek

során számos új igény merült fel hétköznapjainkban. Ki gondolta volna tíz éve akár, hogy olyan pendrive-ot lehessen kapni, ami Herend motívumkincsével díszített?

Egy másik megközelítésben: a gasztronómia is jelentősen átalakult. Nem százharminc darabos készleteket vásárolnak az emberek, miközben olyan különlegességeket fogyasztanak, mint az articsóka vagy az olajbogyó. Divatba jött a snackek, apró falatkák kínálása, ugyanakkor a mártásos csészéket sokan már csak gyűjtik, hiszen ritkán készítenek-tálalnak otthon mártást.

Nagy sikere lesz az ékszerkollekciónak, mint ahogyan annak a parfümtartónak is, amelyet Zólyomi Zsolttal, az egyetlen magyar származású, Franciaországban tanult parfümörrel közösen tervezett meg a Manufaktúra.

Az ékszerkollekció azért is fontos, mert egy viszonylag megfizethető tárgyról van szó, olyanról, amely iránt a fiatalok is érdeklődnek, márpedig ők képviselik a jövő vásárlórétegét.

Vagy ami régen izgalmas, erotikus szobornak számított és ezért bizonyos körökben kelendő volt, abban ma már semmi különösebb „erotika” nincs. Át kell tehát gondolni a szobrok, figurák és más dísztárgyak választékát is. Bár nagyon fontos a tradíció, egy másféle vizuális korban élünk.

A mai divatos lakásbelsőkhöz a Herendi tárgyak – mondjuk ki – bármennyire szépek, nem illenek. A minimál és a high tech világa nem bírja el a régi Herendit, mint ahogy nem bírta el a hatvanas évek ma már retrónak aposztrofált szocreálja sem.

Ha van is Herendi porcelán a család birtokában, azt elzárva tartják, mert nem illik a szekrényhez, az ülögarnitúrához.

Ki dönt arról, hogy egy-egy tárgynak abbahagyják a gyártását? Mert az újat – gondolom – könnyebb beilleszteni a választékba, mint egy évtizedek óta megszokott bonbonniere-ről vagy figuráról lemondani?





Erről természetesen egy egész stáb határoz, amelynek minden felelős vezető, köztük magam is tagja vagyok. Számos szempontot kell ilyenkor figyelembe vennünk. Mindenesetre azt nem szabad elfelejteni, hogy amikor egy felmérés során azt kérdezték, kinek mi jut eszébe a Herendi szóról, a legtöbben – főleg fiatalok – annyit mondtak: a nagymama. Valamint nemcsak a külföldi piac igénye számít, hanem a mai hazai vásárlóréteg megnyerése is, ha mégoly jelentős is az export.

Mennyire van beleszólása egy művészeti vezetőnek abba, hogy az egyes márkaboltok külleme, berendezése, kirakata, választéka, környezete milyen? Léteznek olyan üzletek, amelyek előtt ugyan turisták százai állnak, de valahogy mégsem készítenek belépésre, nem invitálják be a vevőt, más esetben pedig elavult, divatjamúlt az üzlet belső bútorzata. Pedig úgy vélem, a márkabolt jelenti a vevővel való egyik legfontosabb közvetlen kapcsolatot. Némi-lyik üzlet nagyon zsúfolt, a tárgyak elnyomják egymás szépségét és nem érvényesülnek.

Jómagam is el szoktam látogatni egy-egy márkaboltba, és olykor szembeülsz hasonló képpel. Nyilvánvalóan nagy ilyenkor az üzletvezető felelőssége, önállósága; és ha eredményesen dolgoznak, ha jelentős a forgalom, úgy vélnék, nincs gond. De az új trend szellemében eszközölnünk kell ott is jó néhány változtatást, igazodni kell majd a szlogenhez: Herend új utakon.

E. L.

A SZIGORÚ SZONETT

A főiskola hallgatójaként kerültem kapcsolatba a porcelánnal mint anyaggal és kifejezési eszközzel. Megfogott líraisága... – írja egyik katalógusában Babos Pálma, majd így folytatja: A porcelántárgyak létrehozásának folyamatát egy szonett kötöttségekkel, szigorú szabályokkal teli születéséhez tudom hasonlítani.

A keszthelyi fiatal lány 1985-ben végezte el a Magyar Iparművészeti Főiskolát, ahol mestere Schrammel Imre volt – egy korai, jövőbeni herendi kötődés. Kapcsolata a Herendi Porcelánmanufaktúrával már 1996-ban kezdődött, 1998-ig a Manufaktúra külső tervezője volt.

Közgyűjteményben őrzött művei közül kiemelkedik a kecskeméti Nemzetközi Kerámia Stúdió gyűjteményében látható étkészlet és a Gyümölcsös tál. A pécsi Janus Pannonius Múzeumban található a Lila vonalas készlet és a Gyümölcsösszefogó keretek. A budapesti Iparművészeti Múzeum őrzi a Hullám készletet. Japánban, MINO kiállításvárosban látható a Hullám-tál. A Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. gyűjteményében számon tartják a nagy sikerű Kígyótánc szobrot.

Köztéri munkái közül 2000-ben készült el a nagykanizsai városi kórházban dr. Takách József és dr. Szekeres Zoltán kórházalapító főorvosok emlékműve.



1985 Diploma Nívódíj

1994 XIII. Országos Kerámia Biennále, Pécs, I. díj

1997 Pelso/Keszthely, MAOE különdíj

1998 Magyar Minőség Házának díja

1999 Magyar Termék Nagydíj

2000 XVI. Országos Kerámia Biennále,

Zsolnay Porcelánmanufaktúra Zrt. különdíja

2002 MINO (Japán) Nemzetközi Kerámia Fesztivál, Művészeti díj

2005 Ferenczy Noémi-díj (állami kitüntetés)

2008 MINO (Japán) Nemzetközi Kerámia Fesztivál,

Mention honorable oklevél

Piros-fehér-zöld sávos nyílhegy

A MAGYAR KIRÁLYI LÉGIERŐ

Weiss Manfred WM21 Fotók: Hadtörténeti Múzeum



Kiss József

Személyes hősiesség, kormányok ostobasága, naivság-nagyszerűség, zseniális felfedezések-technikai hiányosságok, emberi kicsinyesség-nagyság – mindez megtalálható a Magyar Királyi Légierő elgondolkodtató történetében.

Már a név is paradoxon: királyi légierőről beszélünk (gyakorlatilag 1938–1945 között) egy országban, amely ugyan formailag királyság volt, de a vezetője nem koronás fő, hanem kormányzó, a Monarchia haditengerészetének utolsó parancsnoka. Ilyen furcsaságokkal azonban tele van Kelet-Közép-Európa, az Osztrák–Magyar Monarchia utódállamainak viharos történelme. Nem lehet teljes a kép, a történetek megértése, ha a királyi légierő történetét nem ágyazzuk be a régió zaklatott utolsó száz esztendőjébe, amely nagyszerű pilótákat, repülőgép-, légiszerkezet-konstruktőröket ajándékozott a világnak, amely a maga sajátos módján tükrözte a paradoxonokat, az első világháborút lezáró békeszerződésektől 1945 májusáig, a Magyar Királyi Légierő megszűnéséig.

ÁSZPILÓTA

Az előfutárok. Egy pozsonyi magyar kertészfiú tűnik fel a történelem egyik helyi színpadán, valamikor az ezerkilencszázas évek ele-

jén. Tehetséges, szorgalmas, a róla készült képek szerint jóvágású, szigorú arcú, eltökélt ember. Életcélja, hogy tiszt akar lenni. Ám egyetlen, csaknem behozhatatlan hátránnyal indul: „csak” egy kerész fia, és ez a fennhéjázó, hanyatló, végnapjait élő Monarchiában megbocsáthatatlan bűn. Kiss József vasakarattal próbálja behozni a hátrányt – életében sikertelenül. Az első magyar szuperpilótává küzd fel magát, tizenkilenc győzelmével a Monarchia egyik legjobb légi harcosa, ászpilótája (a legalább öt légi győzelmet elért pilótákat nevezik ászpilótának). Halált megvető, már-már a vakmerőség határát súroló bátorsággal veszi fel a küzdelmet a másik féllel. Hiába. Előjárói nem teljesítik élete vágyát, s nem nevezik ki tisztnek. Csak halála után (egy kanadai ászpilóta végez vele a levegőben) léptetik elő „tartalékos hadnaggyá”.

A K. und K. birodalom átlassza az időket, az első világháborúba úgy hajt bele, hogy alig több mint háromtucatnyi gépe van, miközben az első világháború idején több mint százezer (!) hadi célú repülőgépet gyártanak. Veszítenek is. Vigyázzunk, ne becsljük alá a Monarchia bátor férfijait, akik törekeny, vászonborítású gépeken, kedvesüktől kapott selyemsállal a nyakukban dacoltak a lég szigorú törvényeivel, vezették a bizonytalan mozgású égi járgányokat és közben még egy kézzel géppuskázták is az ellenfelet! Az első világháborús légi csaták egészen különlegesek. Valami megmagyarázhatatlan nosztalgia, a középkori lovagi tornák nemeslelkűsége, emberi becsületessége hatja át őket.

A légben fenn éteri törvények uralkodnak. (Tegyük hozzá, nem sokáig.) Az ellenfél pilóták a végletekig tisztelik egymást. Még szó sem lehet olyasmiről, ami a második világháborúban szomorú gyakorlattá válik, hogy a lelőtt gépek pilótáira, akik ejtőernyőn függeszkedve ereszkednek le védtelenül, a győztes gépek pilótái még a levegőben rárontanak (mivel a pilóta a legértékesebb harceszköz, egy jó pilóta többet ér húsz kitűnő, drága gépnél).

Kiss József temetésekor, Észak-Olaszországban az ellenfél gépei, olaszok, angolok, franciák húznak el az elképedt gyászmenet feje fölött, s egy koszorút dobnak le a felirattal: Utolsó tisztelgésünk bátor ellenfelünk előtt.

TITKOS KÉPZÉS

A békeszerződésben a győztesek megtiltották a veszteseknek a légierő felállítását. A magyarok azonban először önállóan, majd a már formálódó új tengely mentén titkon megszervezik a pilótaképzést, repülőgépgyártást, majd 1938-ban nyíltan színre lépve megalakul a Magyar Királyi Légierő. Egy év múlva már aktívan közreműködik békediktátum következményeinek erőszakos felszámolásában.

A második világháború első szakaszában már főként német gyártmányú gépeken repülnek a magyar pilóták, ám a német repülőgépek (akárcsak a német tankok abban az időben) nem vehetik fel a versenyt a nagyobb tűzerejű szovjet fegyverekkel, repülőkkal. Az Iljusin Il–2 Sturmovik család, a Raták fölényben vannak az első Messerschmittekkel, a Bf–109-es E modellekkal szemben, amelyek lassúbbak, motorjaik gyengébbek, a szárnyba épített fedélzeti gépágyúik megbízhatatlan-

TUDTA-E...?

A királyi légierő technikai fejlesztésének eredményeként Magyarországon jelentős hadiipari s ennek részeként repülőgépgyártó kapacitás jött létre. Ezt bizonyítják a gyártási adatok, amelyek szerint 1941–1944 között 1182 repülőgépet és 1482 repülőmotort (más, túlzó adatok szerint ennél 800–1000 darabbal többet) gyártottak a német és a magyar légierő részére.

A magyar légierő az 1930-as évek második felében, valamint a háború éveiben a különböző típusokból összesen 643 repülőgépet szerzett be. A második világháborúban gyártott több mint 700 ezres repülőgépszámhoz viszonyítva gyáraink teljesítménye jelentéktelennek tűnik ugyan, lehetőségeinkhez viszonyítva viszont a közel 11 200 repülőgép gyártása jelentős eredményként értékelhető.

nabbak az oroszokéinál. Aztán változik a helyzet, a német hadiipari potenciál érvényesül, a gépágyúkat a légsavar tengelybe építik, a Messerschmitt a világháború talán legjobb vadászaival, a későbbi, továbbfejlesztett Bf–109-esekkel rukkol elő. A magyar pilóták, Szentgyörgyiék is ezeken repülnek, és győzelmeket aratnak a szovjet, később az amerikai gépekkel-pilótákkal folytatott küzdelmekben. A Bf–109 család F és G modelljei már a csúcst jelentik, és a magyar pilóták is repülnek ezeket. A német szövetséggel, a Luftwafféval azonban nem felhőtlen az együttműködés, német bombázópilóták időnként szóvá teszik, magyar szövetséges vadászkíséretükkel nem elégedettek. Szó éri a ház elejét, mert a német pilóták nem látják jól a magyar gépeken lévő, nyíl alakú felségjelet. Emiatt a világháború során több ízben is változik a magyar gépeken lévő jelzés.





Messerschmitt Bf 109

Aztán ahogy fordul a kocka, és szorulnak mind nyugatabbra a tengelyhatalmak, úgy tevődnek át a királyi légierő légi harcai Magyarország területére. A támadók védelmi pozíciókba szorulnak. A második világháborúban Magyarországon több mint kétezer gép zuhant le, szovjetek, amerikaiak, németek, magyarok, csehek, belgák, angolok. A lelőtt gépek személyzetének mintegy a fele életét vesztette, a túlélők közül sokat német koncentrációs táborokban gyilkoltak meg. A szovjet hadsereg elkobozza a királyi légierő megmaradt kevés számú gépét, a hadipilóták nagy részét a hadbíróóság perbe fogja, elítéli. A Magyar Királyi Légierő idején felvirágzó hazai repülőgépipart is leállítják, a románokat, a cseheket, a szlovákokat, a lengyeleket a világháborús győztesek repülőgépiparuk meghagyásával is jutalmazták.

VISSZAKAPOTT FELSÉGJEL

Szentgyörgyi Dezsőnek, minden idők legsikeresebb magyar pilótájának a pályafutása is ellentmondásosan indult. Hasonlóan Kiss Józsefhez, ő is alulról kezd, repülőgép-szerelőként. Első bevetésekor, 1939-ben a szlovák–magyar „kis háború”-ban egy felvidéki, Kassa melletti többnemzetiségű kisvárost, Iglót bombázó magyar gépet kíséri. Tizenhárom ember vesztette életét annak ellenére, hogy a bombázókötélék egy része eltévedt és más célpontokat támadott. (A magyar Igló név szláv eredetű, tűt jelent. Szlovákul Iglót Spisská Nová Vesnek, németül Zipser Neudorfnak hívják. A szepességi Iglóról annyit tudni, hogy 1910-ben lakossága fele szlovák, harmada magyar és tizenöt százaléká felvidéki cipster német volt.) Szentgyörgyi első légi győzelmét távol, a Szov-

jetunió felett egy szövetséges német He-111-es bombázógép tévedésből való lelövésével aratja. Később kiköszörül a csorbát, hat amerikai és huszonhárom szovjet gépet lő le a világháborúban. Nevét ma a NATO-szövetséges amerikai légierő által is látogatott kecskeméti légi bázis viseli, ahol a légtérvédelem gerincét alkotó, lízingelt svéd Gripen légi flottánk is állomásozik. A Luftwaffe taszári tartalék repülőtere fontos szerepet kap az 1999-es Jugoszlávia elleni NATO-offenzívában. A magyar légierő a kilencvenes években visszakapja a Magyar Királyi Légierő felségjelét, a piros-fehér-zöld sávós nyílhegyet.

Kecskeméten, a Szentgyörgyi Dezső légi bázison ünnepelte Magyarország idén a honi légierő fennállásának, a Magyar Királyi Légierő megalakulásának hetvenedik évfordulóját. A Boeing által gyártott egyik B-24-es Liberatort a második világháborúban innen nem messze, a nagyalföldi tanyavilág felett lőtte le egy magyar pilóta. Az idei, 70. évfordulós ünnepség-be-mutató szenzációját egy amerikai szállítógép, az ugyancsak Boeing gyártmányú C-17 Globemaster légi manőverei jelentették. Jelezzék, hogy történelmi manőverek, vargabetűk után az egykori ellenfelekből szövetségesek lettek.



DUNAI PÉTER



Fiat C.R. 32



KRISZTINA BODRI
MISS HEREND
MISS WORLD HUNGARY
2007

Herend[®]

BEAUTY TO BE
TREASURED FOREVER



BESZÉLGETÉS MUNDRUCZÓ KORNÉLLAL

Mundruczó Kornél Fotó: Sopronyi Gyula

„Hiszek a dramaturgiában”

„Szerintem azért dolgozom ennyit, hogy ne lustálkodjak” – mondja nevetve az a rendező, aki nemrég még a cannes-i filmfesztivál vörös szőnyegén mosolygott boldogan, és tehetete is, mert nemcsak tízperces ovációval jutalmazta Delta című filmjét a kényes közönség, hanem megkapta a nemzetközi filmkritikusok FIPRESCI-díját is.

Mostani nevetése mögül felsejlik az az irdatlan tempó, amit diktál magának, miközben azt hangoztatja, hogy idén nem dolgozott semmit, és igazából itthon a filmes és a színházi munkáival is a margón érzi magát. Újabb játékfilmnek nem ugrott neki, még a Deltával van elfoglalva, a magyar mozikban öt éve nem ért el ennyi nézőt művészfilm, a bemutató utáni két hétben közel húszezren látták. Számtalan fesztiválon volt és lesz még, filmjét tizenkét országban megvették. A fiatal magyar filmrendező nevét, az európai kontinensen innen és túl, megjegyezték, az biztos.

Herend Herald: Gondoltam, a Deltáról beszélgetünk, de látom rajtad, hogy egyik színházi produkcióból a másikba sietsz. A Nemzeti Színházban most volt Szorokin: A Jég című előadásának bemutatója, egy új térben, új helyzetben, és néhány színész is új volt, majd rögvést elutaztál Szlovákiába, színházi előadással, de melyikkel? Mert párhuzamosan A Jéggel, fut még a Frankenstein-terv a Bárka Színházban, pontosabban mellette, egy konténerben.

Mundruczó Kornél: Színházi fesztiválon voltunk a Frankenstein tervvel. (A 17. Divadelná Nitra Színházi fesztiválra meghívást kapott a Bárka Színház A Frankenstein-terv című előadása, Mundruczó Kor-

nél rendezése.) Teljesen új élmény, ami eddig kimaradt az életemből, hogy a színház is nemzetközivé tehető. Már nem is tudunk minden felkérést teljesíteni, annyi helyre hívják ezt az előadást. Eddig négy fesztiválon voltunk és még tizenkét meghívásunk van külföldre, ez nagyon sok. Ugyan az idei Országos Színházi Találkozón megkapta a fődíjat, de valahogy én már azon is meglepődtem, hogy meghívták, mert más színházi munkámat eddig nem hívták meg sehova. Ilyen értelemben a hazai színházi életnek még durvábban a margóján létezem, mint a filmnek.

A Bárka Színház mellé konténert hozattál és abban zajlik a Frankenstein-előadás. Ez a gesztus a perifériaérzésed miatt van, vagy nem otthonos egy közsínház?

A színházi terek nem feltétlenül alkalmasak arra, hogy megvalósítsuk azt, amit szeretnénk. Ez nem azt jelenti, hogy nem folyhatna egy színházi épületben értelmes munka. Ez inkább esztétikai állítás is, hogy nem absztrakt díszletben vagyunk és nem egy színházi milióban, hanem egy létező térben, egy konténerben. A konténer sok szempontból kapcsolódott a filmes logikához is, ez egy talált tér, aminek tényleg van ideje és múltja, közöd lesz hozzá, és ez sokkal többet ér, mint bármilyen dizájn.

Ennyire motivál a helyszín?

Amíg nincs helyszín, amit meg lehet tölteni, addig sokszor az ember feje is üres még. Nem is tudok lezárni egy írásfolyamatot, ha nem tudom, hogy hol játszódik. Így volt ez a Johanna filmmennél is, ami a Sziklakórházban játszódott. (Mundruczó Kornél: Johanna című filmjének világpremierje 2005-ben volt, szintén a cannes-i fesztiválon.) A Delta esetében nem is volt forgatókönyv még, mikor már voltam a Duna-deltában, és a táj inspirálta a történet nagy részét. Mindig újrírom a forgatókönyvet, ha már megvan a helyszín. Még 2003-ban egy sima utazás során keveredtem a Duna-deltába. Rögtön az volt az érzésem, hogy nagyon nekem való, olyat tud, amit én mindig keresek. Zárt, de nem is zár, teljesen stilizált, miközben tökéletesen valódi. Pont hordozza azt, ami elmondható a Bárka Színház melletti konténerekről, hogy létező, de nem ismerjük, egységes, de nem mindennap használatos. Kiszakít valahogy a világból, miközben ismerős.

A Delta dialógjait és forgatókönyvét együtt írtad a New York University film főtanszak tanárával, a nemzetközi hírű filmes szakemberrel, Bíró Yvettel. Évek óta együtt dolgozik veled, és a magyar filmes szakmából csak veled. Ez a szoros alkotói kapcsolatot megváltoztatta az attitűdöd?

Yvettel nem úgy dolgozunk, mintha kimennénk kapálni, hanem rengeteg beszélgetés, beszélgetés és beszélgetés. Olyan aspektusok merülnek fel, ami tágítja a „rálátásomat” a film történetére, egész egyszerűen nem hagyja, hogy ennek a szűk kuktának a forrongásából tudjak csak kiindulni, tehát nem kizárólag az a releváns nézőpont, ami a mai Magyarországon létezik, vagy amit én ismerhetek. Persze nyilván Yvette másképp látja a világot, emigrációja, egykori kirekesztettsége, speciális identitása miatt. Általánosabb érvényű, nem magyarországi szempontok merülnek fel, kerülnek be egy anyagba, amit mindenütt értenek, nemcsak itthon vagy Kelet-Európában. De Yvettől kívül van még pár ember, akinek mindig számíthatok a véleményére. Ilyen volt Tarr Béla is, és a közeli munkatársaim is rajta tartják a történeten a szemüket.

Végletesnek tűnsz, a szenvedélyességben van valami, ami nagyon szerethető, ugyanakkor iszonyúan fegyelmezett lehetsz, ha a filmjeidet vesszük alapul.

Nem bennem, a figuráimban dülnek sodró szenvedélyek. Nekem rendszert kell építenem. Hiszek a dramaturgiában. Az eddigi életem valahogy arról is szól, hogy megértsem, egy szerkezet mitől működik. Bizonyos értelemben nekem fontosabb a szerkezet, mint a történet. Sőt úgy gondolom, hogy mindennek van története, tehát nem arra kell figyelni, nem az a lényeg, hogy egy nézőnek az az élménye legyen meg, milyen trükkös a forgatókönyv.

Ha egy történet a mi kultúránkban tabunak számító témákat feszeget, mint például testvérszerelem, pedofília, szexuális erőszak..., az miért izgalmas számodra, miért érdekel?

A drámát érdeklí, nem engem, a dráma nagyon szereti. Feszültséget hordoz minden oldalról, az emberek megmutatják a foguk fehérét pro és kontra. A drámairodalomban nagy szerepük van a tabutémáknak, mint ahogy nagy szerepük van a fétistárgyaknak is. De ezt ne úgy képzeld, hogy gondolkodom, kéne egy jó kis tabutéma, hanem lehet látni, hogy a mai napig ezek okozzák a konfliktusokat, elég csak a melegtüntetésre gondolni Magyarországon, a többi feszültségről nem beszélve, ami folyamatosan jelen van. A tabukkal kapcsolatban

MUNDRUCZÓ KORNÉL

Miután színészi diplomát kapta Színház- és Filmművészeti Egyetemen, még ugyanabban az évben felvették a filmrendezői szakra. Egyetemi éve alatt már több filmjét is elkészítette. Színészként szerepelt Jeles András, Jancsó Miklós, Török Ferenc, Pacskovszky József filmjeiben is. Kisfilmjeit többek között Oberhausenben, Krakkóban, Ludwigsburgban, Imolában és Szentpétervárott tüntették ki díjakkal, Szép napok című alkotása 2002-ben Locarnóban elnyerte az Ezüst Leopárdot, majd Brüsszelben, Szófiában és Angers-ben nyert díjakat. 2003-ban A 78-as Szent Johannája című operafilmjét meghívták a cannes-i Rendezők Kéthete válogatásába. Ebben az évben meghívást kapott a cannes-i filmfesztivál Résidence programjába Delta című filmtervével. Rendezői diplomafilmje, a Kis Apokrif No. 2 a cannes-i Cinéfondation történetében az első magyar résztvevő.

SZÍNHÁZI RENDEZÉSEI

2003 – Egy szobalány Londonban – Felolvasószínház

A Nibelung-lakópark – Felolvasószínház

2004 – A Nibelung-lakópark (Krétakör Színház)

2006 – A jég (Krétakör Színház)

2006 – Caligula

2007 – Frankenstein-terv

FILMOGRÁFIA

2000 – Nincsen nekem vágyam semmi

2001 – Afta

2002 – Szép napok

2003 – Kis Apokrif No. 1

2003 – A 78-as Szent Johannája

2004 – Kis Apokrif No. 2

2005 – Lost and Found – Short Lasting Silence (szkeccsfilm)

2005 – Johanna

2008 – Delta





inkább a reakció az érdekes, a különböző befogadói válaszok egy felvetett kérdésre. Akkor működik jól a dolog, ha szembesülünk a saját, normalitásról alkotott képünkkel, és elgondolkodunk rajta.

A film egyik fontos jellemzője a csend, a helyszín is csendes, a színészek sem böbeszédűek.

Csendes film a Delta, de nem tudatos elhatározás volt. Nagyon sokszor a színészekből indulok ki. Félix effektíve nem beszél, Orsi is szűkszavú. Nem is állna nekik jól, nem lenne igaz az ő alkatukhoz, ha a filmben pofáznának folyamatosan. Tehát azért csendes, mert ők csendes emberek. Én mindig próbálok rászabni a történetet azokra, akik játszani fogják. Maga a casting volt, ami engem lenyűgözött. Elmentem Palicsra. Orsi, Félix, csinálnánk egy próbafelvételt – mondtam. Rendben, biccentenek. Akkor elindítom a kamerát, elmondom nekik, arról van szó, hogy ti testvérek vagytok, húsz éve nem találkoztatok, és ennyi a viszonyotok. Most látjátok egymást újra. Aztán félóra múlva kikapcsoltam a kamerát, mikor még mindig nem szólaltak meg. Először idegesített a dolog, zavarba jöttem tőle, azt hittem, biztos nem szeretik egymást. Majd beraktam a kazettát a videóba, és tökéletesen működött. A képkiadásnak, egy keretnek, annak mindig más az igazsága. Azt éreztem, ez az én filmemnek az egyik jelenete.

Lajkó Félixről sokan írták, hogy nagyon olyan, mint Miskin herceg Dosztojevszkij Félkegyelműjéből.

Mindig nagy kérdés, hogy az ember világpéjére mi volt olyan revelatív hatással, ami megváltoztatta a gondolkozásmódját. Nekem nincs ilyenből sok, de Dosztojevszkij közte van, Fassbinder is közte van és természetesen, hogy ezek nagyon kimutatható hatások, hisz engem változtattak meg. Számomra mindig az a katarzis, az a találkozás lényege, hogy nem tudok úgy gondolkodni a világról, mint előtte tudtam. A Frankenstein ilyen volt, Szorokin ilyen volt. Nagyon azt érzem, hogy az a világ, amiben én élek, az lehetne akár egy Szorokin-könyv jelenete – a léptéke persze más, a birodalmi orosz lépték –, ahol a káosz tökéletes, a korrupció hatalmas, az embereknek a fejében örület van, és a szentség és az aljasság a léleknek a két elsődleges meghatározója. Ez létező probléma azoknál, akik hatással voltak rám.

Úgyérzekelem, a színház és film nálad nem elválasztható, noha egyszerűen már a film mellett tetted le voksodat, pedig színész szakon végeztél, kezdő színészként elég szépen foglalkoztattak is.

A Delta premierje a 39. Magyar Filmszemlén volt, ahol elnyerte az Aranyorsót, a legjobb filmzene díját (Lajkó Félix) és a külföldi filmkritikusok Gene Moskowitz-díját. A nemzetközi közönségnek a cannes-i filmfesztiválon mutatták be a Deltát, itt elnyerte a filmkritikusok nemzetközi szövetsége (FIPRESCI) díját, augusztusban pedig Szarajevóban kapta meg az ART Mozik Nemzetközi Szövetsége (CICAE) díját. Bekerült az Európai Filmakadémia (EFA) díjaira esélyes negyvennégy film közé. Az alkotások közül az EFA 1800 tagja választja ki a különböző kategóriák jelöltjeit. A végleges listát a sevillai filmfesztiválon hozzák nyilvánosságra, a díjakat pedig december 6-án Koppenhágában, a dán királyi család jelenlétében adják át.

Művészettel akartam foglalkozni, ez volt az alap motiváció, de még semmihez nem értettem. Képzőművész szerettem volna lenni, bizonyos értelemben jobban értek a magam műveltségi fokán a művésztörténethez, mint mondjuk a színház-történethez. Aztán végül festőművész helyett színész lettem, bár a pszichikai állapot színészként nem volt nekem való, eleve nem szerettem, ha néznek. A filmezés és a színészet után maga volt a totális feloldódás. De ezek szerint volt elintézetlen dolgom a színházi műfajjal, meg sok eddig is említett író megérintett, Szorokin is, a Frankenstein-terv, de Térey János Niebelung-lakóparkja is színházba való. Próbáltam megfogalmazni, hogy én hogyan csinálnék színházat, és ennek tényleg köze van a filmhez.

Szerinted lenne esélyed és kedved a tömegmédiában radikális jelenléttel egy teljesen új vizuális kommunikációval dolgozni, akár az angol Chris Cunnigham, aki Madonnától Björkön át a Portobheadig készített klipeket, de a saját filmnyelvén újított, vagy Oliviero Toscani, ahogy a Benettonnak dolgozott?

Kedvem még csak lenne, de tartok tőle, hogy megrendelői oldalról hosszú évekig kellene elviselni a rossz kritikát. Amíg nincsen ez a törekvés, hogy újra felépítsünk valamit, hogy más ízés is helyet kapjon a médiában, hogy merjük elhinni, hogy rajtunk múlik, hogy az emberek veszik-e a lapot, addig folyamatosan késésben van a kulturális élet. Hiába mehetünk ki Bécsbe egy kiállításra, nem arról van szó, hogy öt ember nincsen képben, hanem hogy nem tudunk rezonálni, illetve teljesen másképpen rezonálunk, mint más országokban.

A film az előző főszereplő, Bertók Lajos halála miatt produkciós válságba került. Új forgatókönyv született, új szereplőkkel. In memoriam Bertók Lajos, olvashatjuk a vége főcímen. Mi lesz az előző, félbehagyott Delta sorsa?

Én nem akarok vele foglalkozni. Vikinek (Petrányi Viktória, az állandó alkotótárs és producer) vannak tervei vele. Én eltemettem, lezártam. Túl is vagyok rajta, nem is akarok az urnával a szobámban létezni. Nekem nem jó nézni, azóta nem láttam a félbehagyott filmből semmit. Ha szabad mondani, márpedig miért ne, a Delta szerintem Bertók Lajosról szól nagyon sok szempontból. Nekem ilyen közel ember még nem halt meg, sok élményem benne van a filmben, az is, hogy milyen volt ő. Bizonyos értelemben ez az ő története. Lajos halála részemről a legnagyobb tiszteletet úgy kapta, hogy nem fejeztük be azt a filmet.

A Herend tea ízvilágai 2.

VRH (Vieille rose de Herend) minta
Fotó: Karádi Róbert



Előző számunkban már bemutattunk két fajtát a Herend Tea néven forgalomba kerülő teakeverékek közül. Most a Gyümölcsteát és a Rooibos Teát ismerhetik meg.

A GYÜMÖLCSTEÁK

Az igazi gyümölcsteákban semmiféle teacerje nem található. Csak szárított gyümölcsökből készült, nem tartalmaz csersavat és teint. Az összes tea ebben a kategóriában egy gyümölcstea-alapra épül, ami főképp almát, hibiszkuszt, rózsavirágot, csipkebogyót, narancshéjat jelent. Ezt az alapot szokták különböző gyümölcsökkel és természetazonos aromákkal ízesíteni. Mivel nincs benne teafű, nem lehet túláztatni, sőt minél tovább ázik, annál finomabb lesz. Az optimális áztatási ideje minimum 10-15 perc. Ezt a teafajtát, ellentétben a zöld és fekete teákkal, javasolják hidegen, esetleg jégkockával is megköszölni, így nagyszerű üdítőital. Áztatás után a gyümölcsdarabok megduzzadnak, és azok a tea elfogyasztása után szintén fogyaszthatók.

A VÖRÖS TEÁK

A rooibos, a zöld rooibos, a honeybush, a sweetbush teákat nevezük afrikai vörös teáknak. Ez a teafajta Afrika, Dél-Afrika területén őshonos fajta. Csersav- és teinmentes teatípus, melyet gyermekek és teinérzékenyek is fogyaszthatnak. Magas az ásványianyag-tartalma. Mivel csersavmentes teatípus, nem lehet túláztatni; hidegen és melegen is kitűnően élvezhető ital. A természetgyógyászatban vérnyomáscsökkentő, emésztést elősegítő, általános roboráló hatása miatt tartják számon. A zöld változatok natúr állapotban kerülnek a fogyasztók elé, csak szárítják, ellentétben az elterjedtebb fermentált, erjesztett változattal, melynek a színe is vöröses, pirosas színű. Ízesítése az aszalt gyümölcsöktől a fűszernövényeken át egészen a csokoládéig terjed.

GYÜMÖLCSTEÁ – PASSION FOR FRUIT – A GYÜMÖLCS IRÁNT TÁPLÁLT SZENVEDÉLY EPER-NARANCS ÍZESÍTÉSŰ GYÜMÖLCSTEÁ

Összetevők: alma, csipkebogyó, hibiszkusz, kandírozott ananász, kandírozott papaya, mazsola, bodza, narancshéj, eper, kökény, galagonya, áfonya, természetazonos aroma.

A főzet jellemzője: Valódi harmónia jellemzi ezt a teakompozíciót. A gyümölcsteaalap édes-savanykás ízét a zamatos eper és a narancs üde aromája koronázza meg. Az alapot szárított gyógynövények, kandírozott gyümölcsök, virágszirmok, növényi részek és egyes gyógynövények változatos összetételű keveréke alkotja. Az életteli gyümölcsök ízét, illatát őrző teák csodálatos, rubinvörös színűkkel különleges élményt nyújtanak. Koffeintartalmú összetevőt nem tartalmaz.

Elkészítési javaslat: személyenként egy teáskanál gyümölcsteát öntsünk le egy csészényi forró vízzel (100 °C), majd lefedve 10 percig hagyjuk állni.

ROOIBOS – SCENT OF AFRICA – AFRIKA ILLATA ROOIBOS TEA KAREMELL- ÉS CITRUSÍZESÍTÉSSEL

Összetevők: rooibos teafű, citromfű, alma, ananászokoka, természetazonos aroma.

Származása: Dél-Afrika, Cape tartomány.

Szín: tükrösen áttetsző, közép-karamellszín, napsárgába forduló árnyalattal.

Illat: friss, citrusos jellegű, ugyanakkor mélyen telt, édeskés karamellillat.

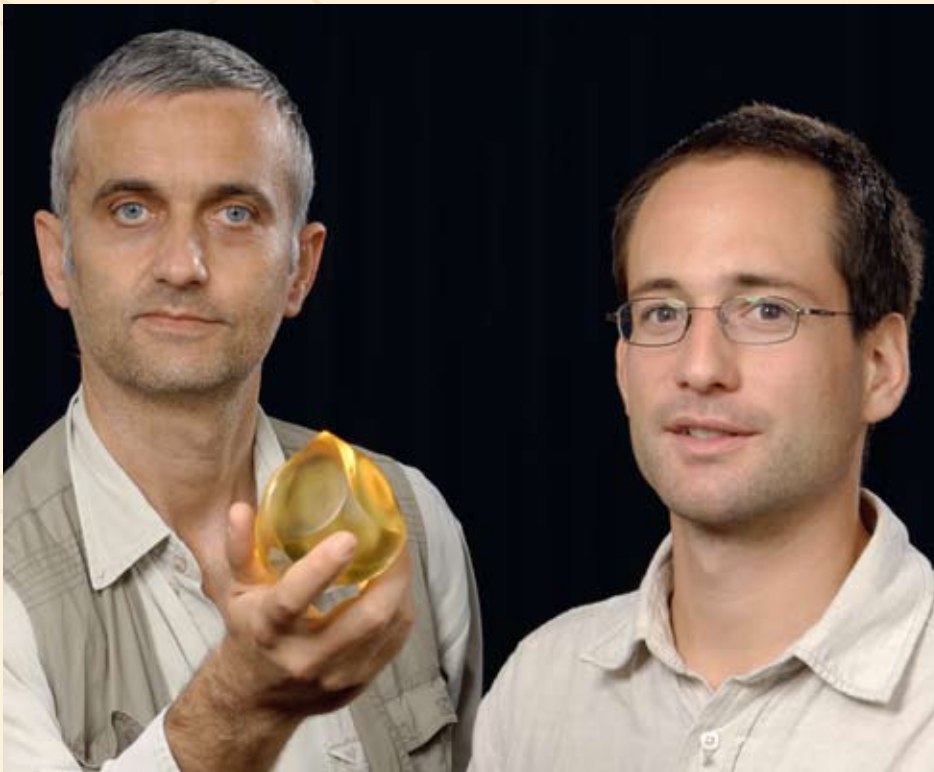
Íz: a rooibosra jellemző, gyümölcsös-mézes telt íz.

Elkészítési javaslat: egy teáskanál teakeverék, 2-2,5 dl forró víz, állási idő 3-5 perc.

A főzet jellemzője: Karakteres, édeskésen zamatos ízvilág jellemzi a főzetet, valamint telt, vörössárga szín. A tea a Dél-Afrikában honos vörösbokorhajtásaiból készül. Ízletes, zamatos, főzete pozitívan hat az egész szervezetre. Magas antioxidáns-, alacsony tannintartalma és koffeinmentessége miatt igen kedvelt.

Keresztes lovagok teknőspáncéllal

AVAGY LÉTEZIK-E HOMOGEN KÉLJFELJANCSI?



Domokos Gábor, Várkonyi Péter és a Gömböcre

A kérdésre, hogy melyik állat szerepelt leggyakrabban matematikai szaklapokban, pofonegyszerű a válasz. Az indiai csillagteknős. Páncéljában benne rejtett ugyanis a válasz egy több ezer éves matematikai feladványra, amelyen akár Arkhimédész is morfondírozhatott annak idején. A fejtörő így hangzik: létezik-e olyan homogén test, amelynek egyetlen stabil és egyetlen instabil egyensúlyi helyzete van. Vagyis létezik-e olyan kélfeljancsi, amelyik nem a gyomrában elhelyezett nehezéknek köszönhetően imbolyog vissza eredeti pozíciójába, hanem pusztán testének alakja miatt.

A csillagteknősnek nagyjából a fent megkérdőjelezett alakzatot pakolta a hátára a Teremtő, aminek már az ősteknős is nagy hasznát vette. A páncélevolúció során a magas tetőzet először a trópusokon élő állat hőszigetelőjeként szolgált, illetve nehezítette elfogyasztását, később a végzetes felborulások ellenszerévé finomult. Amire a rövid lábak miatt képtelen volt az állat, azt megoldotta az evolúciós formátan és a gravitáció. A szimmetrikus, alul tömzsi, felfelé pedig

Koszinuszokat, törteket és kacifántos matematikai egyenleteket festenek Herend legújabb porcelántárgyára: a Gömböcre. A magyar felfedezés alapján született forma a bemutatása óta eltelt másfél évben tananyagává vált a Harvardon, felbukkant múzeumi vitrinekben, elbűvölt őslénykutatót, űrhajóst és herendi iparművészt.

hegygerinc módjára kicsúcsosodó alkalmazhatóság segítségével könnyen talpra állhattak a felborult párák.

A teknőcfizikáról azonban sejtése sem volt Domokos Gábornak. De a Magyar Tudományos Akadémia legfiatalabb tagjának – se-

gítőtárral együtt – így sem tartott tovább egy évtizednél elvégezni mindazt, amit a természet évezredek alatt kísérletezett ki. A problémát ajándékba kapta Domokos, nem is akárkítól, hanem korunk legnagyobb matematikusától – a mechanikában, a kaosz- és a katasztrófaelméletben meghatározót alkotó –, Vlagyimir Igorjevics Arnolddól, aki mellesleg tizenhét évesen megoldotta minden idők egyik legbonyolultabb matematikai felvetését, a Hilbert 13. kérdése néven elhíresült tételt.

Az orosz tudós zsenialitásának illusztrálására – halandó számára érthetetlen képletek helyett – álljon itt csak annyi, hogy a világ eddigi legnagyobb, 1995-ös matematikai konferenciáján, Hamburgban, a kétezer résztvevő mind egy szálig összesereglett előadására. Közöttük volt a Műszaki Egyetem Szilárdságtani és Tartószerkezeti Tanszékén tanító Domokos Gábor is, aki megszorító intézkedések bevezetésével – például a napi kéthamburgeres fejadagját egyre lefaragva – exkluzív ebédjegyet váltott a mesterrel közös étkezésekre.

– *Nehézszúlyú matematikus, nem a meglévő ismereteit alkalmazza bizonyos problémákra, hanem problémákat vet fel, és hozzájuk alkot matematikát* – mondja Domokos. – *Olyan elme, amilyenből egy, legfeljebb kettő születik egy században. Mint mondjuk Neumann János.*

Miközben a tudásra éhes kollégáktól szóhoz sem jutott a hamburgi ebédek szűkre szabott perceiben, a zárónapon véletlenül „civilben” is összefutott Arnolddal, aki egy rövid beszélgetés után megajándékozta őt az ominózus kérdéssel: létezik-e homogén keljfeljancsi?

A válasz 2006-ban született meg. Ha Domokos éppen nem az amerikai Cornell egyetemen adott órát vagy nem az itthoni szilárdágtani tanszék ügyeit egyengette, a problémán töprengett fotózás, rajzolás, túrázás közben. Szabadidős gondolatüzér lett: miközben bebizonyította, hogy a forma két dimenzióban nem létezik, bízott a háromdimenziós változatban. Egyenletekkel zsonglörködött, pakolta a koszinuszokat, omegákat, egyenlőségjeleket. Hiába. Tanácsstalanságában fura dolgokat is művelt. Egy rodoszi nyaraláson például zsákszámra hordta fel a partról a szobájába a kavicsot, és nagyítóval tanulmányozta őket. Hátha a természet lekörözte, és a test a homokban hever. De a véletlen nem pöckölté lába elé kavics formájában a megoldást.

Domokos erősítést szerzett egyszemélyes küldetéséhez: korábbi tanítványának, Várkonyi Péternek mesélt a talányról egy kiránduláson. Másnap már ketten nyomoztak a keljfeljancsiügyben. Várkonyi sem a hétköznapi építészmérnököt testesítette meg: ahogy tanára a matematika és a fizika mellett a biológiát is bevonta látókörébe, a fizikusnak készülő diák a matematikatagozatos iskola előtt tett egy kitérőt a biológia felé: szobájában halakat, vízisiklókat tartott, és előszeretettel figyelte viselkedésüket.

– *A természet nyelve a matematika* – mondja Várkonyi, és elképesztő kapcsolódásokat említ. A fraktálokat a kontinensek recés széléhez hasonlítja, említi a cikádó nevezetű, föld alatt élő rovar, amely kizárólag prím számoknak megfelelően 11, 13, 17 havi rendszerességgel bukkan fel a felszínre, na meg az indiai csillagteknőst, amelynek páncélja... Tudják.

Kísértetiesen hasonlít a keresett alakzatra. A szenzációs hasonlatosságot – amelyre már csak a felfedezés után döbbsen rá Domokosék – szenzációként tálalta másfél éve a neves természettudományi lap, a Nature, rögtön a Londoni Tudományos Akadémia 350 éves múltja tekintő lapja és a Mathematical Intelligencer után. Ez utóbbi a címlapjára is kitérte az akkor már Gömböc névre hallgató jószágot. Ilyen utoljára magyar találmánnyal 1979-ben történt – akkor Rubik Ernő színes varázskockája díszelgett a fő helyen.

Igazi médiaszórára vált Gömböc, róla suttogtak magyar és külföldi egyetemeken folyosóin, elemezték tudományos konferenciákon. Még az űrkutatókat is foglalkoztatni kezdte a jövevény, mondván, ha sikerül ilyen alakú, belül eléggé homogén űrszondát építeniük, Marsra szállás után könnyebben állhatnak talpra az űrjármű. A kerekded testből hamarosan a Műszaki Múzeumba és a műgyetem könyvtárába is bekerült egy, kiállították galériákban, és jutott belőle egy tizenhét centis példány a Művészetek Palotájába is.

– *Gömböc nagyon érzékeny* – mondja Várkonyi –, *tizedmilliméteres eltérés esetén is működésképtelenné válik.* Az időközben megalakult Gömböc Kft.-nek nem volt könnyű megtalálnia azt az eljárást, amellyel ontani lehet a kisgömböcöket. A megoldás egy tintasugaras nyomtatóhoz hasonló gépezet, amely borzasztó precizitással, térben nyomtatja ki – tinta helyett különböző anyagokból – az idomot. A vékony rétegekből felépülő test ezután UV-fényre megszilárdul.

– *Ezzel a módszerrel még golyócsapágyat is modelleznek az autógyárak, a nyomtatás végén pedig ott pörög a test belsejében a golyó* – meséli Várkonyi. Magyarországon egyetlen ilyen, hatvanmilliót érő alkalmazásosság található. A számozott darabok egyelőre méregdrágák, a legdrágábban az alacsony sorszámúakat mérik, mint a feltalálók mondják, ezzel támogathatja a további kutatást, aki teheti. Vásárolt már Jimmy Carter egykori amerikai elnök extanácsadója, volt, aki a születési évszámának megfelelő sorszámú gömböcöt vitte haza, de vált már belőle luxusgyerekeké is.

A kettes számú a feltalálók birtokában van, eszmei értéke huszonötmillió forint. Az első értéke felbecsülhetetlen. Ezzel lepte meg tavaly, hetvenedik születésnapján Vlagyimir Igorjevics Arnoldot a két lovaggá ütött – azaz a Magyar Köztársasági Érdemrend lovagkeresztjével kitüntetett – tudós.

– *Modern műalkotás* – írta róla tavaly decemberben a The New York Times, és egy szuszra az év hetven legérdekesebb találmánya közé választotta „Gömböcöt”. (Mert hogy eszükbe sem jutott, hogy nevét idegen nyelvekre átfordítsák.)

Hasonlóképp gondolkodott a Herendi Porcelánmanufaktúra művészeti vezetője, Babos Pálma is, amikor megkereste Domokos Gábort az ötlettel, készítsék el kézzel festett, porcelánváltozatát.

– *Ritka az interaktív szobor, de a Gömböc az. Mobilszobor, amely még meditációs tárgy is lehet egy irodai asztalon* – tartja Babos Pálma. Újító gondolkodásának köszönhetően porcelán pendrive-tartó, ezüsttel kombinált ékszerek és a korszemlemhez igazodó használati tárgyak kerülnek mostanában a manufaktúra kemencéibe. – *A tárgyaknak követniük kell a társadalmi, kulturális változásokat. Gömböc is megjárta már az 1400 °C-ra fűtött kemencéket. Pseudo-Gömböc, ahogy Domokosék nevezik, mert a formakövetés volt a lényeg, a hófehér test belül üres, helyrebillenő képességét azonban így is megőrizte.*

Gömböcre egyelőre matematikai képleteket kanyarítanak a kecses madarakhoz, légies virágokhoz szokott kezek a manufaktúrában. Később lehet, hogy kócsagok és tulipánok is meghódítják majd a tudományból álmódott formát.

Egy biztos: a porcelán őshazájában, Kínában nagy sikere lesz. Képpellett vagy virággal, de ünnepli majd a 2010-es sanghaji világkiállítás közönsége a magyar pavilon sztárját, Gömböcöt.

A Herendi
Gömböc
Fotó:
Karádi Róbert



Az 1827-ben alapított Thomas Goode vállalat sikeres működésének köszönhetően elérte, hogy a világ legjobb porcelán-, üveg- és evőeszköz-kereskedőjeként tartsák számon.

Londoni központjuk a South Audley Streeten egy 1867-ben épült viktoriánus házban található, és maga az előkelő épület is sugározza a stílusos szolgáltatás és a minőség értékeit.

A cég saját, illetve más neves gyártók darabjait is értékesíti, de talán legismertebb egyedi étkészleteiről, melyek királyi családok és más előkelő ügyfelek kívánságára készülnek. A Thomas Goode ki-

váltáságos helyzetét mi sem bizonyítja jobban, hogy az angol királyi család hivatalos beszállítójaként üveg- és porcelánáruval a királynő és a walesi herceg háztartását látja el.

Thomas Goode boltjának első traktusában külön Herendi-szobát alakítottak ki, ahol egyedülálló Herendi porcelánokat mutatnak be, ami páratlan Angliában.



Herendi a Harrodsban



A Harrodsban vásárló néhány híresség névsora – Noël Coward, Sigmund Freud, Oscar Wilde, Queen Mary, A. A. Milne, Pierce Brosnan – is jelzi, nem a közelmúltban nyitotta meg üzletét Charles Henry Harrod.

A történet 1834-ben, London keleti kerületében kezdődött. 1849-ben a főképp teára specializálódott fűszerkereskedés, az 1851-es Hyde parki világkiállítás kereskedelemre gyakorolt hatására építve, átköltözött a Knightsbridge-be, közel a jelenlegi üzlethez. Harrods fia, Charles Digby, a kisvállalkozásból egy gyógyszereket, parfümököt, papír-írószeret, zöldséget, gyümölcsöt árusító, jól menő üzletté fejlesztette a boltot, amely az 1880-as évekre már száz alkalmazottal üzemelt. A sikerszéria 1883 decemberében véget ért, porig égett az üzlet, de a Harrods-mentalitásnak köszönhetően Charles Digby teljesítette az összes karácsonyi megrendelést és rekord profitot ért el. Az új üzlet, az előző porain, így azonnal felvirágozhatott, és kisvártatva hitelt szerzett legjobb ügyfelei körében is.

A Harrods kényes hírnevére, az ügyfél náluk mindenből a legjobb minőséget kapja.

Így nem meglepő, hogy híres porcelánosztályán már régóta árusít Herendit. Június 4-én azonban új fejezet kezdődött, hiszen a pompás, újrabútorozott Luxury Dining részlegen megnyílt a Herendi Porcelánmanufaktúra koncessziós üzlete, mely egyben a kínálat bővülését is jelenti. A megnyitón jelen volt a magyar nagykövet, a Herendi Porcelánmanufaktúra képviselői és sokan a Harrods menedzserei és igazgatói közül, valamint a tulajdonos, Al Fayed úr is. ✎



Fotó: Harrods

A készleten szereplő
Murillo-festményrészletek:

Kanna: Szent Rufina (elől, hátul)
Tejszínkanna: A koldusfiú (hátul) –
Mária neveltetése (elől)
Tálca: A virágárus leányka
Cukortartó: Rebeka –
A gyermek Jézus inni ad
a kis Keresztelő Szent Jánosnak
Csésze: Szent család a kis madárral
Csésze: Szent család az ácsműhelyben
Csészealj: Dinnye- és szőlőevő fiúk
Csészealj: Kockázó fiúk



Herendi Murillo



Fotó: Reddot

BARTOLOMÉ ESTEBAN MURILLO

(Sevilla, 1617. december 31.–Cádiz, 1682. április 3.) Spanyol barokk festészet egyik legkiemelkedőbb alakja. Sevillában született egy tizenégy gyermekes család utolsó fiaként. Édesapja borbély volt, édesanyját hívták Murillónak, az ő vezetéknévét használta művei aláírásakor. Már tizenégy évesen kisebb képeket festett, vallási témájú rajzokat készített. Képeit vásárokon adta el, de igazi művésszé akart válni.

Huszonhat éves korában Madridba költözött, ahol Velázquez tanítványa lett, aki megnyitotta számára a madridi és toledói királyi paloták és a Monasterio del Escorial kapuit.

1645-ben tért vissza Sevillába, és tizenhárom vásznat festett a sevillai San Francisco el Grande kolostornak, ami meghozta neki a megérdemelt elismerést. Befejezett még néhány képet a sevillai katedrálisban, majd arra a két témára koncentrált, ami később a legnagyobb elismerést hozta meg számára. Ezek a témák a szűz gyermekkel és a szeplőtelen fogantatás voltak.

1658 és 1660 között ismét Madridban tartózkodik, ahol részt vesz az Academia de Pintura megalapításában. Ez volt a legtermékenyebb időszak, és ekkor kapta a legjelentősebb megbízásokat (a Monasterio de San Agustín oltárképének elkészítése, a Santa María la Blanca számára készített képek, a sevillai Iglesia del Convento de Capuchinos főoltárának oltárképe és az oldalkápolnák képei – ez az egyik legjelentősebb alkotása).

Jóllehet vallási témájú munkái ismertebbek, Murillo jelentős számban festett korabeli asszonyokat és gyermekeket ábrázoló festményeket is.

Máig a kezemben érzem az ecsetvezetést, ahogy a hófehér Herendi porcelánra próbálom a híres mintákat átmásolni, és orromban a festék semmi mással nem összetéveszthető illatát. Porcelánfestő szakkörre jártam középiskolában, Herendről kaptuk a fehér figurákat, tányérkákat, és még mindig megvan egy befejezetlen, majd egy évig készülő művem. Hogy miért is ez a személyes bevezető? Amikor megláttam a Murillo-művek részleteivel díszített készletet, első gondolatom az volt, te jó ég, ha én egész életemben ezen dolgoztam volna, talán akkor sem tudom soha befejezni.

Természetesen nem összevethető az én próbálkozásom a két mesterfestő munkájával, de talán érdemes ennyi adatot megjegyezni: Vida Sándor és Lázár István kétszáz órát fordított a kétszemélyes kávéskészlet festésére, az arany ornamentikát pedig két aranyozó mester, Horváth Róbert és Winkelmann Zoltán százötven óra alatt készítette el.

Egy törzsvásárló megrendelésére készült el a munka. (Zárójelben csak annyit róla, hogy az ő nevéhez fűződik több muzeális darab, például a Colette-készlet felújítása is.) A fond színe, illetve az arany ornamentika egy, a manufaktúrában korábban készült exkluzív készletről származik, ami találkozott a vevő elképzelésével, aki ezután a festményrészletek kiválasztását a herendiekre bízta. Vida Sándor mesterfestő a tálcán szereplő Murillo-festményrészletet választotta ki először. Majd a készlet többi darabjára Murillo életművéből azon festmények részleteit kereste, melyeken női alakok, gyermekek finom ábrázolása jelenik meg. A mesterfestő nem ismeri személyesen a megrendelőt, csavar a történetben, hogy anélkül választotta ki a készlet látványtervének készítésekor Murillo festményeit, hogy tudta volna, a spanyol barokk festő történetesen a megrendelő egyik kedvence.

E szerencsés véletlen után elkészültek a látványtervek, amiket a vevő jóváhagyott, és már „csak” a remekművet kellett a nemes anyagra varázsolni.



VERES MÁRIA

Herend új utakon

NAGY SIKERŰ KIÁLLÍTÁS A MŰVÉSZETEK PALOTÁJÁBAN

Patinás és fiatalos, régi és mindig új, nagyanyáink is ezzel terítették és kortárs, fiatal tervezők is fantáziát látnak benne – Herend örök, örökké trendi, azaz divatos.

Ezt a konklúziót szűrhetette le a Művészetek Palotájában megjelent népes látogatósereg, miután a *Herendtrend – Herend új utakon* című kiállítást megtekintette. Ami a világ egyik legnagyobb manufaktúrája vezetőinek, alkotógárdájának és törzsvevőinek természetes, adott, magától értetődő, az a laikus nagyközönségnek korántsem. Volt, aki először látta Schrammel Imre Kossuth-díjas, a közelmúltban Prima Prémium-díjjal is jutalmazott keramikumművész kiforrott figuráit vagy a keleti ornamentikát idéző díszvázákat, ám még többen voltak azok – köztük a Herendit gyűjtők is –, akiket épp a Herend-design világának újdonsága lepett meg.

Nem kevesen szerettek bele a szokatlanul különleges formájú csészékbe, a légies vonalvezetésű vázákba, a fehér-arany mindig elegáns játékát felhasználó tárgyakba.

A megnyitón dr. Simon Attila, a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. vezérigazgatója köszöntötte a vendégeket, felidézve Herend múltját, utalva jelenére, arra a számos rangos kiállításra is, ahol Herend elbűvölte közönségét.

Szilágyi Tibor Kossuth-díjas színművész oldottan, könnyedén, szelíven szólt családi emlékeiről, arról, hogy ünnepek idején mindig ott volt a Herendi porcelánkészlet az asztalon. Később már persze fogyasztott a készlet, de mégis, a Herendi megadta a felejthetetlen húsvéti reggeleknek, meghitt karácsonyestéknek a módját, a rangját. Később is megmaradt a színművész barátsága e legendás porcelánnal. Arra külön kitért, hogy a Herendi ma már nem egyszerűen porcelán, hanem unikum, hungarikum, szinte nélkülözhetetlen, nívós ajándék.

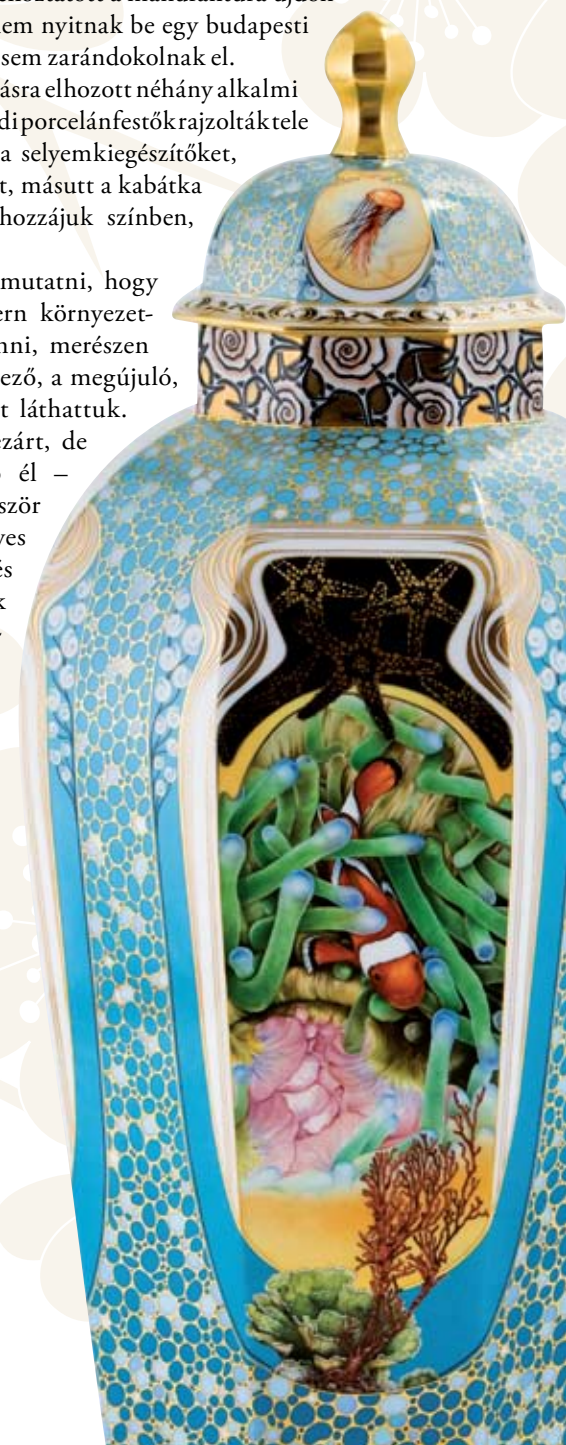
Szilágyi Tibort dr. Simon Attila vezérigazgató megajándékozta egy, a hivatását szimbolizáló porcelánmaszkkal.

A kiállítás szinte népevelő funkciót tölt be – hallottam a megnyitón pezsgővel koccintó ünneplők körében –, hiszen ingyenes volt a belépés. Olyanokat is tájékoztatott a manufaktúra újdonságairól, akik talán soha nem nyitnak be egy budapesti márkauzetbe és Herendre sem zárandokolnak el.

Nagy sikere volt a kiállításra elhozott néhány alkalmi komplénak, amelyen herendi porcelánfestőkrájozták tele gyönyörű motívumokkal a selyemkiegészítőket, némelyik ruhánál a kélzót, másutt a kabátka plasztronját, valamint a hozzájuk színben, mintában illő ékszereket.

Ez a tárlat hivatott bemutatni, hogy a Herendi képes a modern környezetnek megfelelően megjelenni, merészen új utakra lépni. A kísérletező, a megújuló, a divatos Herend tárgyait láthattuk.

A kiállítás ugyan már bezárt, de hatása bizonyára tovább él – azokban, akik most először ismerkedtek meg a 182 éves Manufaktúra jelenével, és azokban is, akik ismerik páratlan múltját. ✎



Hazánkat is elérte a „Golf-áramlat”

NEM MINDEN A PÉNZ KÖRÜL FOROG

Noha manapság az egyik legismertebb, legnagyobb tömegeket mozgató s legtöbb pénzt generáló profi sportnak számít – a játék bázisát a jéghegy alapja, az amatőrök hatalmas tábora jelenti. A golf napjainkra a tenisz mellett (előtt?) a világ legnépszerűbb szabadidősportjává fejlődött. Egész iparág épül rá – angol pénzügyi számítások szerint csupán Európában évente ötvenmilliárd font felett van a sportághoz kapcsolódó üzletágak összbevétele, s e summa ötöde a golfturizmusból származik.

A profiversenyek vonzzák a sportáért, a sztárokért rajongó turistákat, a televíziós közvetítések nézettségi rekordokat döntenek – a sportszergyártók, a célközönségben vásárlót remélő cégek pedig rendezőként, hirdetőként, szponzoroként, befektetőként részt akarnak vállalni a golf-boom nagy üzletéből, s ennek eredménye, hogy ömlik a pénz a sportágba.

Hazai kalkulációk úgy számolnak, hogy egy gyakorló pálya létesítése 60 millió forintot kóstál. A profiversenyek rendezésére is alkalmas 18 lyukú terep egymilliárd közeli összegből valószínűleg meg, míg az ingyencéket is kiszolgáló 27 lyukas pálya 1,3 milliárdos befektetést igényel – a telek vételára, a közművesítés, útépités és a kiszolgáló létesítmények (szálloda stb.) emelése további terheket jelent a büdzsének.

Skócia talán hadba is vonulna, ha az örök vetélytárs Anglia el akarná orozni tőle ezt az elsőséget (is). Nem ok nélkül, hiszen – noha a mai statisztikai adatok alapján bármennyire is angol vagy amerikai sportnak gondoljuk a golfot – e labdajáték bizonyíthatóan Skóciából származik, ahol annak idején pásztorok találták ki az idő múlására.

Az úttörő szerepkört ma már senki sem vitatja, olyannyira, hogy a tradícióikra mindig is büszke skótok azt is elérték, hogy a játék szabályrendszerét napjainkban is az a Royal & Ancient Golf Club of St. Andrews ellenőrzi és felügyeli, melynek derék atyafiai 1754-ben egységesítették a népi játék rendszerét, megalkották a máig is használatos szakkifejezéseket, s könnybe foglalták a regulákat.

Addig, persze, míg eljutottak idáig, nekik is meg kellett vívniuk a maguk csatáit, hiszen – mint oly sok, középkorban használatos labdajáték – a golf is küszködött az „új módit” övező értetlenséggel, elutasítással. Aligha büszkének például a skótok arra, hogy a golf szó első írásos megjelenése egy olyan dekrétumban olvasható, melyben saját uralkodójuk harcol a játék betiltásáért. Egy 1457-ből származó rendeletben ugyanis II. Jakab skót király arról intézkedik, hogy alattvalói ne hódolhassanak e szenvedélyüknek, mert a golf elvonja a hadra fogható ifjakat a fegyverforgatástól.

JAKAB KIRÁLY HELYETT INKÁBB SZENT ANDRÁST KÖVETTÉK

A Royal Balaton Golf és Yacht Club Balatonudvariban,
páratlan természeti környezet Fotó: Glück Gábor

Ellentétben a névrokonnal, a karibi térségből északra tartó s Európa nyugati felének időjárására is jótékony hatást gyakorló tengermozgással, a sportos „Golf-áram” a Brit-szigetektől indult világhódító útjára. Az origó helyét azonban, ha nem akarunk csatába keveredni, kéretik pontosan meghatározni...

A csaknem ötszáz esztendővel ezelőtti királyi óhaj nem valósult meg, hiszen napjainkban csupán Skóciában 575 klub működik, s több mint kétszázötvenezer regisztrált játékos élvezi a Szent András-i szabályrendszer szerinti testmozgást – világszerte pedig közel hetvenmillióan golfoznak.

Rohanó, stresszel teli korunkban a megpihenés, a rekreáció színterének tekinthető a golf, mely jóval több annál, hogy egyszerűen „csak” sportnak minősítsük. Sokkal inkább mondható életformának, mert a természetben eltöltött aktív kikapcsolódás, az öt-kilenc kilométernyi séta, a minden izmot megmozgató és a gerincoszlopot kilencven fokkal elfordító mozgássorozat együtt jár egy igen erős koncentrációval, komoly fegyelmet és udvariasságot igénylő magatartással.

Amit királyi dekrétum sem tudott elérni Skóciában, egyetlen pártbizottsági döntéssel megvalósult a Magyarországon. A szocializmus értékrendszere a letűnt dzsentrivilág „úri” sportjai közé sorolta a golfot, s az épp csak hogy megtűrt teniszszel ellentétben nemkívánatosnak minősítette, s egyszerűen letörölte a sportágak hazai térképéről. A magyar golfot 1951-ben Csipkerózsika-álomba küldték, s a több évtizedes kómából csak a hetvenes évek végén kezdett ébredni. A lassú talpra állás részeként előbb a gyeplabdát



JÁTÉK A LEHETŐSÉGEKKEL?

A játéklehetőség megszerzése (tagsági díj vagy alkalmi jegyek formájában) – helyszíntől függően – évi két-háromszázezer forint körül van. A 14 üttőből álló készlet kibozható százezerből, de az igényesek akár egymilliót is áldoznak a márkás termékek beszerzésére. A táska és a stoplis golfcipő ára is a végletek között mozog, hiszen mindkettő megvehető néhány tízezer forintért, de egy Louis Vuitton táskáért vagy egy John Lobb cipőért, tessék megkapaszkodni, sok százezer forintot is elkérnek.

zók albérlőjeként működött, s csak 1989-ben alakult meg az önálló Magyar Golf Szövetség.

Közel kilencven évvel azt követően, hogy a sportág gyökeret vert hazánkban – és nem is akármilyen sikereket ért el a két világháború közötti esztendőkből –, a kontinens jegyzett versenyzői között tartották számon a magyarokat. Tátralomnicon (1909) pálya épült, a Széchenyi-hegyen szintén (1921). Mindkettő építését az a Lauber Dezső végezte, kinek nevét napjainkban a pécsi sportcsarnok viseli, s aki a hazai teniszsport és a labdarúgás megalapozásában is tevékeny részt vállalt. Volt magyar kerékpárosbajnok, olimpikon teniszező s huszonnégy nagy nemzetközi golfverseny győztese, dolgozott a Magyar Olimpiai Bizottság titkáráként is. Az építészmérnök-tervező még élt, amikor lerombolták a kontinens legszebb golfpályájaként számon tartott Széchenyi-hegyi létesítményét: adótorony, radarállomás, technikai épületek, kisvasút került a pályára...

Közel negyven év hallgatás után szinte a nulláról kellett megkezdeni a magyar golf újjáépítését – már a „puhuló” szocializmus időszakában.

A hetvenes évek végén alapított kisoroszi Kék Duna Golf Klub és az ottani pálya jelentette a nyitást, majd 1991-ben Bükfűrdőn – akkoriban luxusberuházásnak számító építkezés végén – megnyílt a Birdland Golf & Country Club, aztán 1992-ben a baranyai Szentlőrincen a St. Lorence Golf & Country Club, 1994-ben Somogy megyében a Hencse National Golf & Country Club, amely ma a European Lakes Golf Clubnak ad otthont. Alcsútdoboz–Máriavölgyben a Pannonia Golf & Country Club 1997-ben csatlakozott a táborhoz, a következő esztendőben pedig a megszűnt tatai vadas park helyén épült a hatodik golfpálya, amely az Old Lake Golf Club játékosainak ad otthont. A Pólus Palace Golf Club 2002 óta üzemelő gödi pályája Magyarország hetedik 18 szakaszos létesítménye, s az első, amely a Duna bal partján létesült. A legújabb versenyszínek közé tartozik a tétényi fennsíkon levő Budapest Highland Golf Club 9 szakaszos pályája, valamint a Royal Balaton Golf & Yacht Club 18 lyukas pályája Balatonudvari és Örvényes térségében.

A versenypályákon kívül immár a gyakorló helyszínek közül is lehet válogatni. A 6 lyukas diósi (Budai Golf Club), a hévízi (Rogner Hotel) és a monori (Paplapos Golf & Academy) mellett Adyligeten (Petneházy Golf Club), a Hajógyári-szigeten (Golf Tanya), Lajosmizsén (Bujdosó Tanya), Szegeden (Alföld Golf Club), Békéscsabán (Viharsarki Golf Club) és Nyíregyháza mellett (Nyírség Golf Club) is fejleszthetjük tudásunkat.

Megkezdett beruházás Zalacsányon, a sármelléki repülőtér közelében épülő Zala Springs Resort, a Fejér megyei Csákrberény Golf Resort, a Debrecen közeli Vámospércsen a Boya Eagles Golf & Country Club, Balatongyörökön a Golfclub Imperial Balaton, valamint a fővárostól 38 km-re, Bicske–Páty környékén a Budapest Gate Nemzetközi Golf & Country Club.

Ez utóbbi jelzi a golf jelenét és azt az irányt is, amit a jövő ígér. Az etyeki dombságon 250 millió euró költséggel megvalósuló magyar-ír beruházás nem csupán a nemzetközi igényeknek megfelelő 18 lyukú pályát tartalmaz, hanem a golfos életmód valamennyi tartozékát is: a tartós ottlakásra berendezkedőknek megvásárolható villákat és apartmanokat, az alkalmi látogatóknak ötcillagos szállodát, konferenciaközpontot, gyógyfürdőt, wellnessközpontot, tenisztelepet, lovardát, mindent, ami a sporthoz, a nyugalomhoz, a kikapcsolódáshoz hozzátartozik.

ÁRVAY SÁNDOR



A SPORT SZUPERSZTÁRJA

A sportág valaha ismert legsikeresebb játékosának évi tízmilliós verseny-nyereménye csak töredékét adja a számlájára érkező hatalmas summáknak. Az amerikai Eldrick „Tiger” Woods (33) a szponzori megállapodásokból 87 milliót kaszál, ötszázezer dollárért fogad el meghívásokat, Dubai olajsejkjei azonban egymilliót fizettek bemutatkozó fellépéséért.

Talán soha senki nem gyakorolt saját sportágának fejlődésére akkora hatást, mint a népszerűségi listák élcsoportjában Tom Cruise, Oprah Winfrey, a Rolling Stones és a U2 zenekarok magasságában tündöklő golfkirály. Amerikában és világszerte milliók érdeklődését fordította a sportág felé, generálva egyúttal a golfhoz kapcsolódó iparágak üzleti népszerűségét is.

Déli lankák tüzes bukéja

VILLÁNYBAN JÁRTUNK

Nehéz rangsort felállítani a magyar borvidékek kiemelkedő borai között – ki tudna ellenállni a páratlan tokaji, az izgalmas egri bikavér vagy a finom eleganciával bíró badacsonyi csábitásának –, mégis, az igazi, déli stílusú villányi borok újabban különösen népszerűek.

PROFIK AJÁNLÁSÁVAL

Balla Hajnalka egyike azon kevés hölgynek, aki, ha foglalkozását kérdezik, büszkén vágja rá: sommelier. Méghozzá az egyik patinás étteremben, a Gundelban dolgozik. A nálunk hasonló szakmában tevékenykedő nők száma mindössze négy-öt.

A nők állítólag kiváló sommelier-k, nagyon jó a szaglásuk és kiváló az intuíciójuk – ezt még a férfi kollégák is elismerik. Egyébként ők sincsenek sokan, kevés étterem engedi meg magának, hogy alkalmazzon valakit, aki az étel mellé ajánl italt a vendégnek.

Hajnalka sokáig külföldön dolgozott, egy hajón – itt ismerte meg a borokat, mert spanyol volt a főnöke. Amikor hazatért, elvégezte a sommelier-tanfolyamot.

Mint mondja, nálunk inkább a külföldiek szeretik, ha ajánl nekik bort, a tehetős magyar vendég inkább azt akarja megmutatni, főleg nagyobb társaságban, ő mennyire ért a borokhoz. Ez furcsa helyzet, hiszen a vendéggel vitatkozni nem lehet, viszont ha elfogadja az ő rossz döntését, akkor a feladatát nem látja el. Ilyenkor a sommelier-nek el kell érnie, hogy a vendég hallgassa meg az ő ajánlatát is. Egy kicsit pszichológusként kell viselkedni, empátiával az ilyen helyzetek megoldhatók. Jól ismeri az embereket, rögtön megérzi, ki veszti szívesen igénybe egy sommelier, főleg egy hölgy ötleteit, és ki az, aki ragaszkodik kedvenc borához.

A Gundelban számos hírességnek ajánlotta már a magyar hegy levét, köztük Catherine Deneuve-nek vagy a Forma–1-es pilótáknak. Szabó István Oscar-díjas filmrendező számos híres művész vendégének is adott már tanácsokat a menühöz illő borok kiválasztásában.

BOROK TUDORA, A SOMMELIER

Nemcsak borpincérről van szó, hiszen a sommelier egy étteremben, üzletben mindent tud a borról, az ételhez bort ajánl, figyelembe véve annak ízvilágát, jellegét, olykor a napszakot, az évszakot is. Ismeri a törzsvendégek ízlését, de az újdonságokra is felhívja a figyelmét. Az étterem vezetőjét elkíséri a borbeszerzésekre, illetve maga választ pincészetet. Szava van a pohárbeszerzéseknél, a borvacsorák szervezésénél, az étterem borkínálatának megtervezésénél. Divatszakma világszerte, és nálunk is kezd elterjedni. Szállodákban is alkalmaznak sommelier-t és a jelesebb pincészetekben is ballgatnak tanácsaira.



Vylyan pincészet



Debreczeni Mónika Fotók: MTI

Főleg vörösborairól híres ez a hivatalosan 1892 hektárnyi borrhéjő, de fehérborai is mind nagyobb tekintélynek örvendenek. Vörösből is, ahány, annyiféle, de e borok sem egyformák, mert fajtájuk és a dűlők is különbözők, és a pincéknek is eltérő a stílusa és a borfilozófiája.

A vidék legfontosabb talajképző közege a lösz, mely – főleg a Villányi-hegység déli lejtőin – márgás, vörösayagos, magas mésztartalmú részekkel tarkított. Őshonos fajta errefelé a portugieser (nemrég még kékoportóként emlegették) – a 17. századtól betelepített németek honosították meg ezt a fajtát –, a kadarka és a kékfrankos. De megterem cabernet sauvignon, cabernet franc és pinot noir is. Nem ritkák itt a jó cuvée-k sem, azaz olyan borok, amelyekhez mesterien adagolták a különféle fajtákat, ismerve jól, hogy évszámuk, dűlőjük mit kíván párnak. Eredetileg a pezsgő készítéséhez használt többféle alapbort nevezték cuvée-nek. Ma a tudatos arányban házasított bort hívják így, s egyes termelők csúcspárisokhoz a legjobb borokat párosítják. Több száz éve terem errefelé jó bor, bár a tatárjárás és a török uralom nem tett jót Villáynak. A szlávok és a rácok honosították itt meg a héjőn erjesztésű vörösborkészítést és a kadarkát is.

Jóllehet kevésbé híresek e borvidék fehérborai, Siklós körzetében azonban jelentős fehérszőlő-telepítést találunk. Késői szüretelésű és friss, száraz borokat egyaránt érdemes kóstolni.

A Villány–Siklós Borvidék nedűinek nemzetközi díjait, elismeréseit hosszú volna felsorolni. Egy a sok közül – amely valóban nagy visszhangot váltott ki –, hogy 2007-ben az Európai Parlamentben október 23-án alkalmából tartottak nagyszabású villányi borbemutatót Tabajdi Csaba képviselő kezdeményezésére, aki megnyitó beszédében A bor filozófiája című Hamvas Béla-műből idézett: „A villányi elegáns bor, a gavalléroké és a dámaké. A magam részéről bábra csak villányit adnék...”.

A VYLYAN „LELKE”: DEBRECZENI MÓNIKA

A Vylyan „lelke” a JPTE közgazdaság-tudományi karán végezte tanulmányait, amelyet kiegészített a tekintélyes londoni Wine & Spirit Education Trust borászati diplomájával. Pályakezdetként a Richter Gedeon gyár kozmetikai ágazatánál dolgozott külkereskedelmi üzletkötőként, majd Szegedre került a DOMET Rt.-hez, hasonló posztra. Ezt követte a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet, ahol Mónika férje kezdetben az arculat kialakítását, a kereskedelem elindítását,

a nemzetközi kapcsolatokat, illetve a külföldi kiállításokon való szereplést bízta feleségére.

Mindenki másképp érkezik el a borászathoz – van, aki már az iskolában ezt tanulja, van, aki a férje révén, más beleszületik vagy véletlenül egy borforgalmazónál kezd el dolgozni. Ön melyik típusba tartozik?

Az utolsó lehetőséget kivéve egy kicsit mindegyik jellemző rám, hiszen agrármérnök végzettségű édesanyám szőlészet-borászatot tanított, így korán belekóstolhattam ebbe a gyönyörű világba. Később a férjem alapította pincészetnél egyre mélyebben kezdtem el foglalkozni a borok világával, olyannyira, hogy 2003-ban már borász diplomát is szereztem.

Miképpen néz ki egy napja? Mennyit tud foglalkozni a borral és mennyit mással?

Szakmai életem mára szinte teljesen a borok körül forog, a pincészet vezetőjeként annak teljes vertikumát felöleli, a szőlészeti és borászati munkára való „rátekintéstől” kezdve a kereskedelmi és marketingdöntések meghozataláig, de folyamatosan részt veszek a boraink életét meghatározó kóstolókon is.

Milyen bort fogyaszt otthon hétköznapi és milyen kollekciót választ egy ünnepi vacsorához?

A borok világát rendkívüli sokszínűségük miatt is kedvelem. Az ismeretszerésnek itt nincs határa, a borszerető ember élete végéig biztos kitarat a tanulni-, tapasztalni-é. Hogy milyen bort fogyasztok? Leginkább olyat, amihez kedvem van vagy amire kíváncsi vagyok, legyen az vörös vagy fehér, illetve származzon a világ akármelyik bortermő vidékéről. A változatosság e téren is gyönyörködtet, és emellett segít a saját boroknak a világpiacon történő, képzeletbeli elhelyezésében is.

Az őszi ünnepi vacsorákat a frissen préselt új évszámokkal, a most megszületett, üde, új ízekkel indítom. A folytatás az ételsortól is függ, hiszen a nehezebb műfaj komolyabb borokat kíván, például a liba- vagy a kacsasültek kísérőjeként az újbor mellett a pinot noir is megtalálja a maga helyét.

Hogyan látja magát tíz év múlva, és hogyan látja a Vylyant?

Magamat tízévnél tapasztalattal gazdagabban, a Vylyant pedig a borok nemzetközi vérkeringésébe csatlakozott birtokként, amely név említésekor a világ borértői elismeréssel csettintenek.



APICIUS

APICIUS ÉTTEREM & KÁVÉHÁZ
8440 Herend, Kossuth u. 137.

Telefon: (+36 88) 523 235

E-mail: porcelanium@berend.com

www.berend.com

Nyitva tartás:

április közepétől – október közepéig

K-SZO 12.00–18.00

október közepétől – április közepéig

K-SZO 12.00–17.00

Hozzávalók 4 személyre:

- pácolt fácánmellfilé 4 db
- libamáj 0,20 kg
- vöröshagyma 0,03 kg
- magvak (fenyőmag, tökmag, dió, mogyoró) 0,04 kg
- konyak 0,015 l
- sütőtök 0,40 kg
- liszt 0,10 kg
- tojás 2 db
- tej 0,15 l
- tejszín 0,05 l
- vaj (olvasztott) 0,06 kg
- magozott meggy 0,16 kg
- kristálycukor 0,015 kg
- vörösbor 0,1 l
- barnamártás 1 adag
- friss gyömbér
- szeletelt bacon
- étolaj
- só, bors, rozmarin

Hozzávalók 4 személyre:

- étcsokoládé 0,16 kg
- csokoládés piskótalap (10 x 4 cm-es) 4 db
- gesztenyepüré 0,2 kg
- barnarum 0,01 l
- porcukor 0,02 kg
- tejszín (kemény habba verve) 0,3 l
- narancs (filézve) 2 db
- kristálycukor 0,04 kg
- narancslé 0,15 l
- étkezési keményítő 0,001 kg
- konyak 0,01 l

Spicius étterem ajánlata



Pintér László, a séf Fotók: Karádi Róbert

LIBAMÁJJAL ÉS KONYAKOS MAGVAKKAL TÖLTÖTT FÁCÁNMELL SÜTŐTÖKROLÁDDAL, GYÖMBÉRES MEGGYRAGUVAL

Elsőként elkészítjük a sütőtökroládot: a sütőtököt megsütjük, áttörjük és kihűtjük. Egy egész tojásból, a tejből, a tejszínből és a lisztből sűrű palacsintatésztát készítünk és kb. 3 mm vastagságú palacsintákat sütünk. A kihűlt sütőtökpürét ízesítjük sóval, borssal, hozzáadunk egy tojássárgáját és az olvasztott vajat, habosra keverjük, majd ezt a pürét elosztjuk az előzetesen elkészített palacsintatésztán. Fóliában szorosan feltekerjük és hűtőben dermesztjük.

Elkészítjük a fácánmell töltelékét: az apróra vágott vöröshagymát kevés olajon megpirítjuk, hozzáadjuk a libamájat, őrölt borssal ízesítjük, majd hozzáadjuk a magvakat és a konyakot, ezután lepirítjuk, a felesleges zsiradékot eltávolítjuk róla.

A fácánmelleket a pácból kivesszük, lecsepegtetjük, és nyitott szeleteléssel szeleteljük, sóval, borssal, rozmarinjal fűszerezzük, majd az elkészített libamájás töltelékkel betöltjük a filéket és a baconnal szorosan körbetekerjük, sütőben készre sütjük.

A gyömbéres meggyraguhoz: a cukrot karamellizáljuk, felengedjük a vörösborral, friss gyömbérral ízesítjük, beforraljuk, hozzáadjuk a barnamártást, a magozott meggyet, majd készre főzzük.

A hűtőben dermesztett sütőtökroládot szeleteljük, majd mindkét felét serpenyőben ropogósra sütjük. A megsült fácánmelleket szeleteljük, az elkészített körettel és a meggyraguval tálaljuk.



GESZTENYEHABBAL RÉTEGEZETT CSOKOLÁDÉPIRAMIS NARANCSKOMPÓTTAL

A csokoládét vízgőz felett megolvasztjuk, fóliára vékonyan kikenjük, majd hullámokat formálunk belőle és hűtőben dermesztjük.

A gesztenyepürét áttörjük porcukorral, rummal ízesítjük és a felvert tejszínhab harmadával lazítjuk.

A cukrot aransárgára karamellizáljuk, felengedjük a narancslével, hozzáadjuk a konyakot, kiforraljuk és a keményítővel besűrítjük, majd hozzáadjuk a narancsfilét és kihűtjük.

Habzsák segítségével a piskótalapokra halmozzuk a gesztenyehabot, ráhelyezzük a csokoládélapot, a tejszínhabot és végül megint a csokoládélapot. A kihűlt narancskompóttal tálaljuk.





HERENDI PORCELÁNOK KÖZÖTT LAKNI, KILÁTÁSSAL A CITADELLÁRA

Gyönyörű kilátás, csönd, finom porcelánok elegáns vitrinben, puha bézs, zöld és rózsaszín árnyalatok, értékes festmények, míves kárpitok – eredeti és stílusos a Herend Suite millője. Mintha egy szigeten lennénk, nem pedig a nyüzsgő Erzsébet téren. Igaz, jó magassra, a Kempinski Hotel Corvinus Budapest nyolcadik emeletére röpít a lift, a Herend Suite nevet viselő lakosztályba.

Az ötlet csak dicsérhető, és persze így utólag kézenfekvő is, hiszen lehet-e szépségesebb hungarikumokkal berendezni egy tágas, elegáns teret, mint Herendi porcelán asztali lámpával, dísz tárgyakkal? A kis elnöki lakosztály, ahogyan a szállodában hívják a 119 négyzetméteres suite-et, egyike a legkedveltebbeknek a vendégek körében. Bár ára nivójának, szolgáltatásainak megfelelően több mint másfél ezer euró egy éjszakára, e sorok írójának éppen várnia kellett, hogy megtekintse riportja tárgyát, azaz hogy a benne lakó vendég eltávozzon és rendbe tegyék a helyiségeket.

Az itt látható Herendi porcelánok – jóllehet egy részük vitrinben hívja fel magára a figyelmet – egyáltalán nem hatnak kirakati tárgyaknak, fölös dísznek, hanem szerves részei a milliónak. A bútorok, a szőnyegek stílusa, a textilek a porcelánok színvilágát tükrözik vissza, a szoba hangulata „felnö” a nemes, kézzel festett, egyedi tárgyakhoz.

Az ülgarnitúra mályva-zöld-bézs virágos művészi kárpitja különösen megfogja a szemet. Mintha csak a motívumok folytatódnának a bútorokon. A szófa-fotel együttest kiemeli és egyben köríti a zöld-drapp szőnyeg. Mindez Bálint Ágnes belsőépítész munkája, aki oly jól ismeri már a Kempinskit, mint a saját otthonát. Többször átvarázsolta, megújította, felfrissítette ugyanazokat a termeket, szobákat, ahogyan változtak az elmúlt évek alatt a funkciók, az igények. Mint Ágnes elmondta, több bútort eladott a régiek közül és újakat vásárolt a legutóbbi, 2004. évi megújítás alkalmával, de ennél sokkal nagyobb munka volt a falak áthelyezése, ugyanis változik az ilyen elegáns lakosztályok terén is a divat, eltolódnak a hangsúlyok, egyes funkciók nagyobb teret követelnek maguknak.

A neves lakberendező külön kiemeli, mennyire jó volt a kapcsolat a felújítás során a manufaktúrával, és azt is, hogy rendszeresen cserélik a helyiséget díszítő Herendi porcelánokat, amelyek között a klaszikus mintákon kívül a modernebb stílusú darabok is megjelennek.

Az antik bútorok stílusa visszafogott, inkább klasszicista. A székek csíkos selyemmel vannak bevonva az étkező-tárgyaló asztal körül, háttámlájuk könnyed, mintha kagylót vagy virágot formázna. Ezek gyakorlatilag minden antik bútorhoz illenek, a biedermeier idézi kecsességük, de korántsem negédesek. A Viktória-mintás elegáns formájú Herendi lámpa nem hiányozhat a dolgozósarok íróasztaláról sem. „Testvérei” két oldalról vigyázzák a kényelmes, a vendégek által különösen kedvelt ülgarnitúrát. Helyet kapott itt egy letisztult formavilágú, a modern vonalat képviselő kávéskészlet is.

A falakon lévő képek egy része figyelemre méltó 19. századi festmény, a legértékesebb közülük Barabás Miklós alkotása, amely Zetk Katalint ábrázolja. Jól illenek a kevésbé hangsúlyos falfelületekre a korabeli divatrajzok, amelyek kerete megismétli a lakosztály uralkodó színeit.

Hogy kik hajtották már álomra a fejüket ebben a kis elnöki lakosztályban, azt szívesen elárulná nekem és a Herend Herald olvasóinak a szálloda marketing menedzsere, Dudás Ildikó, ám nem teheti, köti a titoktartás, a diszkréció, amelyet minden vendéggel szemben – legyen híresség, egy tehetős üzletember, esetleg egy magas rangú katonatiszt – betartanak.



Serendi



*porcelán-
ajándékok*



HERENDI PORCELÁN AJÁNDÉKOK



15656-0-00 VHN
(Vieux Herend noir)
Gepárd



06261-0-21 NM17 (Nagy Márta
tervezése) Bonbonnière,
tök alakú, mandarinfogóval



08085-0-00 HD (Hadik) Asztali óra
06153-0-00 VHB (Vieux Herend bleu)
Bonbonnière, delfinfogóval



06703-0-00 SP811 Váza, palack alakú
06069-0-15 SP816 Palack, gombfogóval
07510-0-00 PFNB (Prunier famille noir blanc –
fekete alapon fehér színű szilvavirágok kítakart dekorálással)
Tálca, áttört



06576-0-15 SP146 Váza, gombfogóval



Ef Zámbo István: Vörös szék árnyéka, 1978
(olaj, farostlemez, 70x100 cm, jelezve balra lent: ef Z.I. 78.)



Farkas István: Régi kép, 1941 (olaj, falemezen, 79,5x100,5 cm, jn.)

MKB BANK

A klasszikus érte



A hazai bankok közül a legnevesebb képzőművészeti gyűjtemény az 1950-ben alakult, korábban Magyar Külkereskedelmi Bank néven ismert MKB Banké. Az értékmegőrzés mellett a gyűjtemény ápolása révén egyensúlyt teremt racionalitás, a számok, valamint az esztétika és érzelmek világa között. Tudatos és folyamatos gyűjtőmunka eredményeként jött létre az a kollekció, amelynek gerincét 19. század végi és 20. század eleji hazai alkotások adják, de mind több művel képviselik magukat a magyar kortárs művészek is.

Az első vásárlásokat az 1980-as évek végén a befektetés szándéka vezérelte: akkoriban, a hazai műtárgypiac kialakulásával egyre több jelentősműkerültető, ugyanakkoraközgyűjteményekfelvevőképessége szűkült. Ez azzal a veszéllyel fenyegetett, hogy jelentős értékek kallódhatnak el, ha nem mutatkozik irántuk felelősségteljes intézményi kereslet, vagy külföldre kerülve tűnhetnek el nyomtalanul.

Barabás Miklós Egy utazó cigány család Erdélyben, valamint Székely Bertalan Csónakázó szerelmesei című képeit a bank megvásárlásuk pillanatától kezdve a Magyar Nemzeti Galéria állandó kiállításán tette közkincsé. Az alkotások azóta is mindenki számára megtekinthetők a galéria kiállításán. Ezután a 19. századi magyar művészek munkáit kezdte tudatosan és folyamatosan vásárolni, gyűjteni a bank, igazodva Váci utcai székháza épületének arculatához.

A banki gyűjtemény javát a 19. századi hazai művek jelentik, de a klasszicizmus és a romantika nagyjai után a Nagybányai Iskola

Fehér László: Fény a vízben, 1997
(olaj, vászon 250x180cm, jelezve jobbra lent: Fehér László 1997. VIII.12)



Kmetty János: Nagy virágcsendélet 1937 körül
(olaj, vászon, 80x100 cm, jelezve balra lent: Kmetty)

Évek öre

mindhárom generációjának alkotóitól, valamint a húszas-harmincas évek avantgárdjaitól is vásároltak műveket. A válogatáskor az MKB Banknemcsak a nagy nevek meglétére figyelt: nagy hangsúlyt fektetett a műfaji sokszínűségekre is.

A műtárgy-kereskedelem és a műgyűjtés vitathatatlan érdeme az itt-ott porosodó, „lappangó műtárgyak” föl kutatása, megtalálása. E megfontolás vezérli a bankot azóta is az értékmentés és értéktéremtés folyamatában, jóllehet, mára világossá vált: a klasszikus értelemben vett értékmentésre már nincs szüksége a magyar művészetnek, mivel a magyar alkotások ára idehaza a legmagasabb, s van bőven vevőjük. Kialakult az a gyűjtői és befektetői kör, amely megadja a magyar képzőművészet presztízsét. Másutt van a befektetőkre most szükség: a kortársakat kell bátorítaniuk. Ezért tűzte ki célul a bank a gyűjtemény kortárs alkotásokkal történő bővítését.

A korábban megszerzett klasszikus munkák mellé már régóta „felzárkóztak” a modern magyar művészet mesterművei, például az Európai Iskola vezető alkotóinak, Bálint Endre és Korniss Dezső képei és grafikái, Kondor Béla két monotípiája, továbbá Kokas Ignác egy szép festménye. Nemrég az új avantgárd nemzedékhez tartozó alkotók műveiből vásárolta a bank, Frey Krisztián, Szabó Ákos és Hencze Tamás alkotásaival gyarapítva gyűjteményét. Az őket követő generáció képviselőitől is vannak már művek a kollekcióban, így Barabás Márton, Fehér László, Galambos Tamás, Nagy Gábor, Somogyi Győző, Aknay János, Mazzag István és Fehér László kompozíciói. A legfrissebb



Frey Krisztián: Emlék (vegyes technika, papír, 70x50 cm, jelezve lent: Frey 93)

szerzemények pedig Baska József festménye és egy fiatal alkotó, Balázs Imre Barna három tájképe.

Az alkotások jelen vannak a pénzügyintézet mindennapjaiban, hiszen a bank szobáit díszítik, formálva ezzel az intézmény arculatát, inspirációs forrást nyújtva a munkatársaknak és az ügyfeleknek egyaránt. A gyűjtés meghatározó ugyan a bank életében, ám a művészetet befogadó közönség nevelésére is figyelmet fordít olyan eszközökkel, mint kiállítások szervezése, az azokat kísérő katalógusok kiadása. Nem csupán gyűjti tehát, hanem időről időre kölcsön is adja a festményeket különböző gyűjteményes kiállításokra. Korniss Dezső születésének 100. évfordulóján minden idők legnagyobb gyűjteményes kiállítása állt össze az idén a Szentendrei Malom Galériában, s az nem lett volna teljes az MKB Bank tulajdonában lévő Tengerparti nyár című kép nélkül.

A kölcsönzésen túl a pénzügyintézet saját kiállításokat is szervez. A koncepció szerint a bank minden évben kiválaszt egy művészt a gyűjteményében őrzött művek alkotói közül, és az illetősülő városában – a helyi múzeummal közösen – rendez kiállítást. A sorozat első állomása a tavaly nagy sikerrel megrendezett egri Ziffer Sándor-kiállítás volt, amely több mint százezer látogatót vonzott. Idén Miskolcra és Kmetty Jánosra esett a választás. A Herman Ottó Múzeumban 2008. december 31-ig látogatható a 45 művet felvonultató tárlat, amelyre – a bank tulajdonolta két művön túl – közgyűjtemények, galériák és magángyűjtők kölcsönöztek alkotásokat.

Az őszi késői ajándéka

AZ ELFELEDETT
TÖKMAGOLAJ
NYOMÁBAN

NÉHÁNY OLAJKÜLÖNLEGESSÉG ÉRTÉKES ÉLETTANI HATÁSA

A növényi olajok nemcsak a konyhában használhatók, sokuknak ismert gyógyhatása is.

OLÍVAOLAJ: Csökkenti az ártalmas – érlelmesedéshez és szívkoszorúér kialakulásához vezető – koleszterinszintet a vérben. Serkenti az epe kiválasztást, javítja az emésztést, fékezi a rákbetegségek kialakulását, lassítja az öregedési folyamatot.

NAPRAFORGÓOLAJ: Hidegen sajtolva többszörösen telítetlen zsírsavakat, E- és A-vitamint tartalmaz. Eredményes a daganatvédelemben és a szív- és érrendszeri betegségek kezelésében. Szabályozza a sejttanyagcserét, elősegíti az egészséges sejtféjlődést.

SZÓJAOLAJ: Gazdag többszörösen telítetlen zsírsavakban, E-vitaminban.

SZEZÁMOLAJ: Mangánt, vasat, nikkelt és természetes antioxidánsokat tartalmaz. Magas vérnyomásban vagy cukorbetegségben szenvedőknek ajánlott, valamint szívinfarktuson átesetteknek. Jót tesz az idegeknek és javítja az emlékezőtehetséget.

TÖKMAGOLAJ: Húgyhólyag- és prosztatapanaszok esetén alkalmazzák.

DIÓOLAJ: Gazdag többszörösen telítetlen zsírsavakban, különösen az érlelmesedés megelőzésénél javallott. Erősíti a szívet, a keringést, serkenti az agyműködést. Antioxidáns hatású.

MANDULAOLAJ: A légúti lerakódások, hörghurut, tüdőgyulladás, gyomorpanaszok és emésztési problémák esetén javasolt. Kiváló a száraz és érzékeny bőrre.

MOGYORÓOLAJ: Erősíti a tüdőt, de kiváló bőrtápláló is. Sok nyomelemet (mangánt, ként) és E-vitamint tartalmaz.

SZŐLŐMAGOLAJ: Gazdag E-vitaminban és bioflavonoidokban, vagyis antioxidáns hatású vegyületekben.

LENOLAJ: A hidegen sajtolt olajat hólyag-, vese- és prosztatapanaszok megelőzésére, kezelésére használják. Ideg- és izomerősítő hatású.

Hiszen soha akkora értéke nem volt a természetes, egészséges élelmiszereknek, mint manapság. A zsírt helyettesítő olajok reneszánsza idején sokan megkedvelték az olajbogyó olaját, és egyre többen ismerkednek meg nálunk is az ínycsik, ma még ritkaságszámba menő olajokkal, amelyek gazdagok vitaminokban, nyomelemekben és a szervezet számára hasznos és nélkülözhetetlen telítetlen zsírsavakban.

Az olajútás, olajsajtolás ideje az ősz – ekkorra érnek be azok a zöldségek és gyümölcsök, mint például a tök vagy a dió. A tök, a tökmag és

Ősszel és télen gazdagabbak a mártások, teltebb ízeket adnak az ételek, felfedezzük magunknak újra és megint a dió, a gesztenye vagy a vadgombák zamatát, s a magolajok is elfoglalják ételünkben az őket megillető előkelő helyet. Mégpedig a mai elvárásoknak megfelelő, egészséges változatban készülhetnek velük a legkülönfélébb fogások.

a tökmagolaj a régi időkben is része volt a magyar konyha hétköznapijainak, de inkább a szegények eledelének számított. Az Egyesült Államokban pedig a tökhöz mindmáig hiedelmek, jelképek fűződnek, és ezt a színes, mutatós zöldséget nemcsak őszi dekorációnak keresték, hanem hajdanán, már a vadnyugat meghódításának idején az élelmes háziasszonyok lepények, torták formájában tették az asztalra.

A különféle sajtolt házi olajok egy idő után feledésbe merültek a nagyüzemi élelmiszeripar térhódítása miatt, ám most ismét virág-

Fotók: stockxpert

korukat élük. Nyugati szomszédunk, Ausztria, különösen élen jár az olajok újranepszerűsítésében. A tökmagolajat Stájerország „fekete aranyának” hívják. (Az osztrákok egyébként is nagyon tudják, miként lehet a legegyszerűbb élelmiszereket, zöldségeket, gyümölcsöket – például almát, tököt – profi módon eladni és egy régió turisztikai vonzerejévé varázsolni.)

Magyarországon is egyre több helyen rendeznek tökfesztiválokat, például a Szabolcs-Szatmár megyei Nagydoboson vagy Őrszentpéteren, az Őrségben. A mesterszakácsok készítette tökből készült ételeket ilyenkor tökfáragás és vidám szórakoztató műsorok, kézművesesztiválok egészítik ki. Az utat a fesztiválok helyszínére nagy, faragott tökök és tölklámpások mutatják.

A tökmagolaj készítésénél a magokat nehéz vasserpenyőkben pirítják. Hogy mennyi ideig szükséges, azt már az illata is elárulja: nagyon fontos az érzékszervek kifinomultsága és az olajmesterek sokéves tapasztalata. Az enyhén melegített magokat kipréselve értékes, vitaminokban gazdag, sötétzöld színű olajat nyernek. Ez úgy frissiben, ropogós héjú kenyérréssel mártogatva is nagyon finom, egyszerű étel.

A gyönyörű zölden csillogó tökmagolaj – amit többnyire sötét üvegben tartanak – kiválóan alkalmas saláták és más ételek ízesítésére is.



Levesre csorgatva gazdagítja, finomítja azt, de tojásrántottát is sütnék vele. A tökmag leginkább a tökmagos pogácsán népszerű, meg magában sósan, pirítva, ropogtatva, de halas előételekhez és édes süteményekhez is használható. Igazi csemege a csokoládéval, fahéjjal, vaníliával bevont tökmag, amely különleges, finoman édes ropogtatnivaló.

Nemcsak tökmagból ütnek azonban olajat, hanem számos más magfajtából, csonthéjas gyümölcsből is. A földimogyoró-, a lenmag-, a kendermag-, a mogyoró-, a dió-, a mandula-, a mák-, a szezámmag-, a szőlőmag- és a sáfrányszeklice-olaj többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmaznak, amelyre szüksége van a szervezetnek. A sejtekben az energiefelhasználás során ugyanis ártalmas szabad gyökök keletkeznek. Ezeket a sejtek saját antioxidánsai hatástalanítják, de bizonyos helyzetekben (pl. stressz, betegség) a szabad gyökök száma megnő, és a szervezet nem képes elegendő antioxidánst termelni. Hatásos fegyverek a szabad gyökök garázdálkodása ellen többek között a vitaminok, nyomelemek, a telítetlen zsírsavak. A hidegen sajtolt növényi olajok bőven tartalmaznak vitaminokat – köztük sejtvédő E-vitamint –, nyomelemeket és ásványi anyagokat, ugyanakkor nincs bennük adalék- és festékanyag, valamint káros zsírsav.

Néhány olajat sütésre is lehet használni, de a túlhevítés káros és tilos. Mindegyik olajnak megvan a sajátos zamata, a séfek már kikísérletezték, melyik milyen ételt egészít ki optimálisan. A hidegen sajtolt dióolaj például ideális zöldsalátákhoz, különösen ruccoláéhoz,



AZ OLAJÜTÉS

Az olajütés a molnár-mesterség egyik ágazata volt. A folyamat a magok törésével, zúzásával kezdődött, és az olajok reneszánszának köszönhetően, kezdődik ma is. A megtört magot vízzel péppé gyúrták, s ezt állandó keverés közben megpörkölték. A törés és pörkölés a növényi rostokat elroncsolta, előkészítette az olaj kinyerését a növényi szövetek közül. A magyar olajütés kifejezés a régi olajpréselés technikájára utal. Eredetileg a masszára préselő lapot tettek, s azt ékek beütésével összenyomták, az olaj pedig alul kifolyt. Később orsós, csavaros prést használtak. A préselés utáni maradék, az olajpogácsa állateledelként szolgált. Az igényert olajmég sok vizet tartalmazott, azt főzéssel párologtatták el (jelenleg vegyi úton is tisztítják). Manapság ezt a módszert a legértékesebb, hidegen sajtolt olajnál, vagyis a szűz olajnál nem alkalmazzák, mert a melegítéssel fontos tápanyagok vesznek kárba.

madársalátához, kellemes a zellerhez, a répához és számos sajtféléhez is. A mandulaolaj – amelynek illata a marcipánt idézi – sült halak mellé vált az ínycsegek kedvencévé.

A hidegen sajtolt csemegeolajokat sötét, hűvös helyen kell tartani, hosszabb ideig is elállnak, a lenmagolajat viszont három hónap alatt el kell fogyasztani.

A soknevű füstölő

VÍZIPIPÁZÁS
A VILÁG KÖRÜL

SZABÁLYOK

- Ne helyezd magasabbra a pipát az ülésed szintjénél!
- A szípka vége soha ne mutasson rá átadáskor a következő vízipipázóra!
- Illik először letenni az aszatra, ahonnan a következő pipázó felveszi.
- Speciális vízipipadobányt kell tölteni a pipa tölcserjébe.
- A túl száraz dobány már ingerli a torkot. Amikor elkezd kaparni, akkor ért véget az adott tömés.
- Használat után az alkotórészeket mindig meg kell tisztítani a lerakódott szennyeződéstől, a vizet pedig cserélni.

A VÍZIPIPA HASZNÁLATA LÉPÉSRŐL LÉPÉSRE

Meg kell tölteni vízzel a pipa öblös alját annak kétharmadáig, majd légmentesen rá kell helyezni a törzset az üvegvázra és a szívócsövet csatlakoztatni. Akkor légmentes a rendszer, ha a szípka szívása közben a dohánytartó tölcserre tett kéz érzékeli a keletkező vákuumot.

Következő lépésként ráhelyezzük a pipa felső részét, a tányért.

A dobányt a tányér tetején lévő tölcserbe kell lazán tömködni, így jobban átjárja a forró levegő. Ajánlatos a dobányt befedni egy réteg alufóliával és fogpiszkálással 20-25 apró lyukat szűrni rá.

Majd a tölcserbe töltött (és lehetőleg lefedett) dobányra kell helyezni és be kell gyújtani a speciális vízipipa faszenet (azért ilyet használunk, mivel ebben nincsenek olyan anyagok, melyektől rossz ízű lenne a füst). A szén biztosítja a kellő hőforrást, melytől a dobány izzik s kellemes füstjét árasztja. Fontos, hogy a szén elég ideig bírja, s mindig ideális bómennyiséget adjon le.

Ezután lassan, de erősen meg kell szívni a csövet, hogy a dobány elkezdjen izzani, ekkor megjelenik az üvegtartályban a füst, és néhány kisebb szívás után már át is adhatjuk magunkat az izes füstélménynek.

Működési elve tehát: amikor beleszívunk a csöbe, a víz feletti légnyomás csökken, ami a fejből az égő parázson keresztül a füst vízbe való áramlását eredményezi.



A vízpipázás kifinomult társasági módja a Közel-Keletről indult el. Manapság már a nyugati világ „füstölgői” is rákaptak az efféle élvezetre. Nem egyszerűen a dohányzás egyik változata, sokkal inkább közösségalkotó életformaként van jelen a mindennapokban. Inkább kikapcsolódást, relaxációt, a dohányzás szertartásos művészetét jelenti. Keleten persze csakis a férfiaknak, ahol szinte minden kávézó kelléke a vízpipa, s időnként társasjátékokkal teszik még tartalmasabbá a pipázásra szánt – nem kevés – időt.

A vízpipa a speciális dohány – már itthon is hatalmas az ízvászték – füstjét a víz segítségével szűri és hűti. Pipafajtánként és kultúránként változó, hogy egyszerre hány ember szipkázhatja a bódító füstöt. Indiában Akabár császár uralkodása alatt, a 16. században Hakim Abul Fath orvos kísérletezte ki használatát, hogy a füst kevésbé legyen ártalmas. Az első vízpipákat kókuszdió héjából készítették. A dohány elterjedése előtt hallucinogén anyagokat tartalmazó növényeket égettek, hogy révületbe essenek a vallási ceremóniákon részt vevők. Az áldozati vagy tisztító szertartásokon a füst transzcendens ereje kapocs volt a földön élők és a túlvilág, az istenek között.

Amerika felfedezése után a dohány gyorsan meghódította a világot. Európában a 15. századtól mint gyógynövényt természetették a kolostorkertekben, és különböző bajok kezelésére ajánlották. Az 1600-as években terjedt el a pipázás, főleg, mert feledteti az idő múlását, összetartja a társaságot, elmélyíti a baráti együttlétet. A vízpipa elterjedése manapság sem véletlen, hiszen a rohanó életformából való kikapcsolódásban keresendő a titka.

A vízpipát sokféle névvel illetik attól függően, hogy a világ mely pontján járunk. Nargeela – nargile – narghile – nargileh a leggyakoribb elnevezése Libanonban, Törökországban, Izraelben, Szíriában, Bulgáriában, ami a perzsa nargil szóból ered. Jelentése kókuszdió, és eredeti anyagára utal. A shisha – sheesha szintén perzsa eredetre vall, üveget jelent. Egyiptomban és a Perzsa-öböl országaiban használatos, illetve Indonéziában, Marokkóban, Pakisztánban, Tunéziában és Jemenben is így hívják. Iránban ghalyun vagy ghalyán, Indiában és Pakisztánban, az angolban használt hookah-hoz hasonló huqqa névvel illetik, de ahogyan a magyar nyelvben is használjuk rá a kotyogó kifejezést, előfordul, hogy hubbly-bubbly vagy hubbla-bubble-ként is emlegetik.

Nemcsak a név, a hozzá kapcsolódó szokások is sokfélék attól függően, merre járunk. Az arab világban a vízpipa társasági kellék, az egycsővű sheesha mellett gyakori a kettő-, három- vagy négycsővű is; elengedhetetlen tartozéka az összejöveteleknek. Amikor a dohányzó befejezte a füstölést, a pipaszárat leteszi az asztalra, mutatva, hogy az új gazdára vár, vagy átadja a következő dohányosnak úgy, hogy a pipa szívókája ne mutasson soron következő használójára, az ugyanis sértésnek számít. Hagyomány a pipaszár átvételekor, a barátság és tisztelet jeleként, hogy az átadó kézfejeére paskol az átvevő.

Az iráni pipa felső része, a sar, ami a perzsáknál a fejet jelenti, nagyobb, mint a törökországi. A szívó csövet hajlékony anyagból készítik, puha selyemmel vagy ruhaanyaggal borítják, míg a török pipák csövén a fa és a rugalmas rész egyenlő nagyságú.

Az amjid, a pipa szipkája, fából vagy fémből készül, értékes vagy csak mutatós kövekkel díszítik, és általában mindenkinek van sajátja,

de minden vízpipás hely kínál (cserélhető) műanyag szipkákat is.

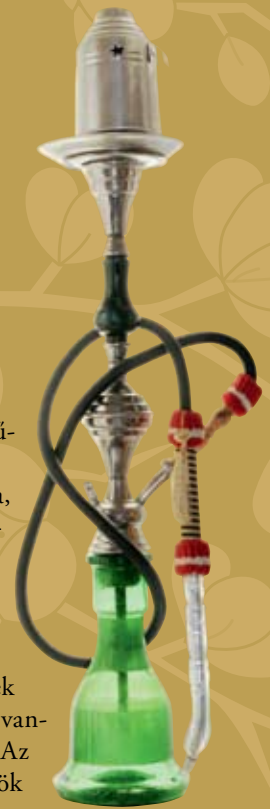
Törökországban is társasági kellék a pipa, rendszerint otthoni vendégfogadásnál vagy kávézóban, baráti beszélgetésekkor használják, de egyre inkább elterjedt, hogy kedvenc tv-műsorokat is a kávézóban néznek, pipázgatás közben. Legtöbb helyen a vízpipát alkoholmentes itallal – általában teával – szervírozzák, ennek leginkább egészségügyi és nem kulturális okai vannak. Gyakran az étkezést követően gyújtják be. Az éttermi kínálatban sokszor a főétel mellett a török kávé és a vízpipa is benne foglaltatik.

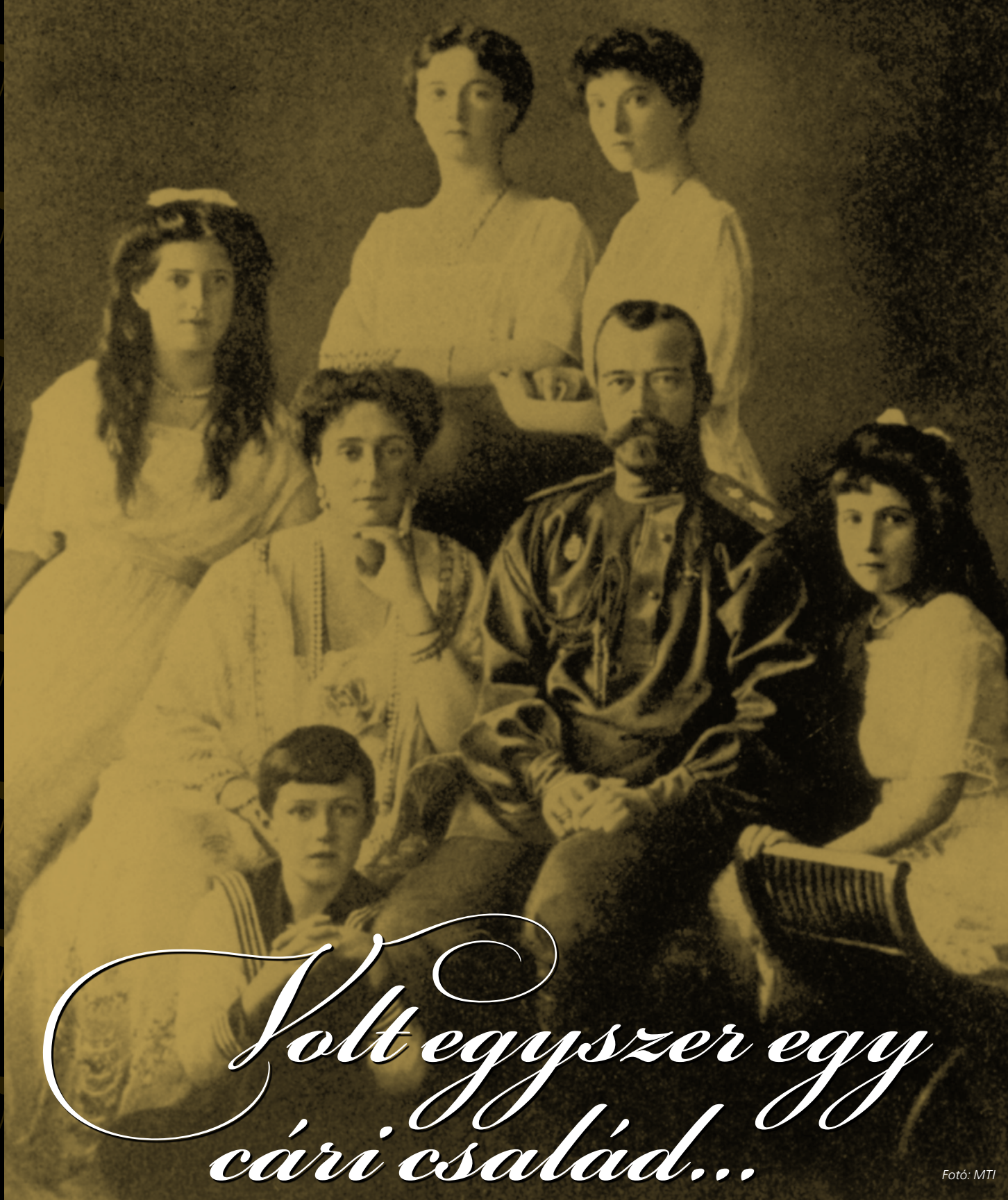
Izraelben nargila néven ismerik, és mind az arabok, mind a zsidók körében népszerű. A pipázás itt is fénykorát éli és leginkább a fiatalok, valamint a turisták között terjedt el, a legtöbb szórakozóhelyen kínálnak pipát.

Indiában, az őshazában, egészen a közelmúltig a pipázás csak bizonyos vidékeken volt jellemző, míg újra divatba nem jött, itt is leginkább a fiatalok körében. A szokás indiai felvirágzása főleg a nyugati világ érdeklődésének köszönhető. Napjainkban számos bár, éjszakai szórakozóhely, kávézó kínál vízpipát vendégeinek. A dohányt nem tartalmazó füstölőnivalót sokkal inkább kedvelik (gyógynövényekből, különféle ízesítéssel készítik).

A főleg fiatalok körében népszerű pipázás az egészségügyi szervezeteket és a dohányzás ellen fellépőket arra ösztönzi, hogy a vízpipázást övező tévhiteket eloszlassák. A köztudatban ugyanis az él, hogy vízpipázni kevésbé ártalmas, mint cigarettázni vagy szivarozni. A víz ugyan kiszűri a nikotin egy részét, illetve a cigarettapapírból nem jut kátrány a szervezetbe, a kellemes aroma, a hűvös füst, az alkalom, a szertartászerű használat mind azt erősíti, hogy vízpipázás nem káros az egészségre. A WHO kutatási eredményeiből ennek ellenkezője derül ki: „A közhiedelmekkel ellentétben a füst számos olyan mérget tartalmaz, ami ismereteink szerint tüdőrákot, szív- vagy más betegséget okozhat.” A kutatók szerint a vízpipázással a szervezetbe sokkal több füst és más nemkívánatos anyag – a dohányt melasszal, mézzel és aromákkal is keverik – jut be, és hosszabb ideig, mint a cigarettázással. A hosszú cső miatt nagyobb szívóerőt kell kifejteni, ezért a füst sokkal mélyebbre hatol a tüdőben.

A közösségi élmény talán a legfontosabb, amit a vízpipázás manapság is nyújthat. Ha dohánymentes, gyógynövényekből összeállított keveréket használunk, és mint minden, szenvedélyt, függőséget okozó élvezetet, csak alkalmanként vesszük igénybe, egészségkárosító hatásától sem kell tartanunk.





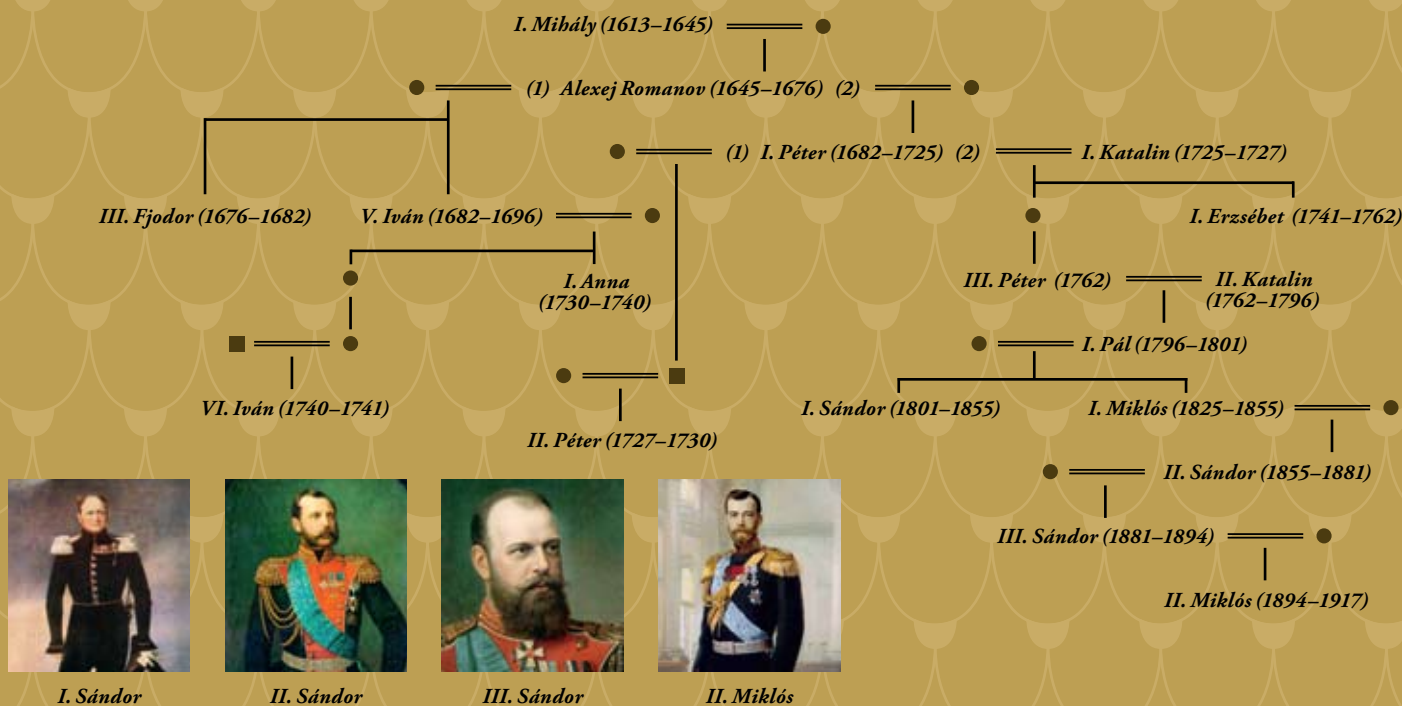
*Volt egyszer egy
cári család...*

Fotó: MTI

ROMANOV-DINASZTIA – VELÜNK ÉLŐ TÖRTÉNELEM

A három évszázadon keresztül hatalmon lévő Romanov-dinasztia nemcsak Oroszország sorsát alakította, hanem Európa s az egész világ történelmét is – háborúkon, palotaforradalmakon, összeesküvéseken, puccsokon, forradalmakon át...

A ROMANOV DINASZTIA CÁRJAI



Jobbágyság, nemesség, bojártság, a 19. században születő orosz polgárság és munkásság – mindőjük felett uralkodott a cár. Az 1613-ban színre lépő Romanovok hatalmas birodalmat építettek az egykori moszkvai orosz államból, amely az I. világháború végén összeomlott, maga alá temetve a három évszázadig uralkodó cári dinasztiát.

Kevéssé ismert, hogy a kilencven éve legyilkolt, Szentpétervárot tíz éve újratemetett II. Miklós leszármazottai, a Romanov-ház tagjai mostanáig küzdöttek a bíróságon az utolsó orosz cár és családja rehabilitálásáért.

A KEZDETEKTŐL

De nézzük az elődöket: a Romanov-dinasztria 1613-tól 1917-ig uralkodott. A család névadója Roman Jurjevics Romanov moszkvai bojár, akinek Anasztaszia nevű lánya IV. Rettegett Iván felesége volt. Ezzel a házassággal került a Romanov család a hatalom közelébe. Ez utóbbi olyannyira jól sikerült, hogy 1613-ban Mihail Romanov fejére tehetette az orosz uralkodók Monomah-sapkját. Az első Romanov cár harmickét évig uralkodott.

A tizenhét Romanov-cár közül nem mindegyik volt jelentős uralkodó, és hagyott mély nyomokat a történelemben. Az elsőnek, nek magának a cári hatalomnak a helyreállítása jelentett sikert.

A dinasztria első, nagy formátumú uralkodója I. (Nagy) Péter (1682–1725) volt, aki az északi háború megnyerésével Oroszországot európai nagyhatalommá tette. Európai követjárásakor ismerte fel országa mély elmaradottságát. A társadalom azonban a szolgálja maradt. Reformjai részben europaizálták az államot, ám a katonai monarchiát erősítették.

Nagy Péter halála után csaknem négy évtized telt el, amíg a dinasztria ismét egy kiemelkedő uralkodót adott a birodalomnak II. Katalin (1762–1796) személyében. Uralma az orosz felvilágosult abszolutiz-

mus korának tekinthető. Reformjai közül valójában több is sikeresnek és tartósnak bizonyult, azonban nevéhez fűződik az örökös jobbágyság bevezetése Ukrajnában. Külpolitikájában egyértelműbb volt a siker: Lengyelország felosztásából a legnagyobb részt kapta, délen pedig a törökök elleni háborúval Oroszország kijutott a Fekete-tengerre. A francia forradalmat elítélte, megvetette – az elmaradott birodalomban még nem volt időserű a polgári átalakulás.

I. Sándor (1801–1825) alatt, Napóleon bukása után, Oroszország a kontinens legerősebb hatalma lett. Öccse, I. Miklós (1825–1855) ezt a hatalmat többek között az 1848-as forradalmak leverésére is felhasználta. A krími háborúban elszenvedett vereség után II. Sándor (1855–1881) kénytelen volt polgári reformokat bevezetni, melyek közül a jobbágyszabadítás volt a legfontosabb. Elmaradt viszont a cári önkényuralom lebontása. Erre az utolsó Romanov kényszerült az 1905-ös forradalom hatására. A parlament (a дума) felállítása azonban felemásan sikerült. II. Miklós (1894–1917) nem értette meg az idők szavát. Az I. világháború olyan próbának tette ki a cári rendszert, amelyet nem tudott kiállni. Az 1917-es első forradalom után a trón, a bolsevik hatalomátvétel után a cári család élete is elveszett. A Romanovoknak mint uralkodóknak a története ezzel véget ért. ✎

FERENCZI KRISZTINA

HEREND ÉS II. MIKLÓS

Az 1901-es szentpétervári viláckiállításán II. Miklós cár porcelánszamovárt kapott ajándékba. Ezt a különleges tárgyat 2007-ben újította fel a Manufaktúra.



PORCELANIUM LÁTOGATÓKÖZPONT

8440 Herend, Kossuth u. 137.
Telefon: (+36 88) 523 190
E-mail: porcelanium@herend.com
maria.horvath@herend.com
www.herend.com/hu/latogatas/

Nyitva tartás:
április közepétől október közepéig
hétfő–vasárnap 9.00–17.00
október közepétől április közepéig
kedd–szombat 9.00–16.00
december közepétől január végéig
zárva

A Herenden található Porcelanium Látogatóközpont kiemelt idegenforgalmi jelentőségének megfelelően 1999 óta fogadja a látogatóközönséget. A mozifilm és porcelánkészítő mesterek élő munkáját végigkövetve, szakképzett idegenvezetők tájékoztatásában ismerhetik meg látogatóink a porcelánkészítés rejtelmét, valamint a világ legnagyobb Herendi porcelángyűjteményét a Porcelánművészeti Múzeumban, a Viktória Márkaboltban pedig meg is vásárolhatják a Manufaktúra termékeit. A Minimanufaktúra kreatív műhelyében aztán nyers porcelánmasszát, vagy épp festőecsetet kézbe fogva, kezdődhet is az alkotás! Nálunk egy rövid időre bárki porcelánkészítő és porcelánfestő mesterré válhat...

A Látogatóközpontban működő Apicius Étterem és Kávéház nyitása óta szintén megbízható színvonalon jelenti a Herendi porcelánkészleteken tálalt kulináris élményt.

A Porcelanium Látogatóközpont létesítményei így lesznek garanciái a minőségi kulturális szórakozásnak, a feledhetetlen kikapcsolódásnak – legyen perzselő napsütés, vagy mesébe illő hóesés. Herend egész évben várja vendégeit!

HEREND

Viktória márkabolt
H–8440 Kossuth L. u. 135. Telefon: (+36 88) 523 223

BUDAPEST

Hadik márkabolt
H–1014 Szentháromság u. 5. Telefon: (+36 1) 225 1051
Apponyi márkabolt
H–1051 József nádor tér 11. Telefon: (+36 1) 317 2622
Belvedere márkabolt
H–1061 Andrássy u. 16. Telefon: (+36 1) 374 0006

SZENTENDRE

Diana márkabolt
H–2000 Bogdányi út 1. Telefon: (+36 26) 505 288

KECSKEMÉT

Aranka márkabolt
H–6000 Hornyik János krt. 4. Telefon: (+36 76) 505 316

KŐSZEG

Imola márkabolt
H–9730 Fő tér 21. Telefon: (+36 94) 563 150

PÉCS

Júlia márkabolt
H–7621 Király u. 20. Telefon: (+36 72) 213 756

SOPRON

Esterházy márkabolt
H–9400 Várkerület 98. Telefon: (+36 99) 508 712

SZEGED

Anna márkabolt
H–6720 Oskola u. 17. Telefon: (+36 62) 420 556

BERLIN

Hotel Adlon Passage
D–0117 Unter den Linden 77.
Telefon: (+49 30) 22 940 30, Telefax: (+49 30) 22 940 31

FRANKFURT

Herend Fachgeschäft
D–60313 Goethestrasse 4–8.
Telefon: (+49 69) 92 039 050, Telefax: (+49 69) 29 724 855

HANNOVER

Herend Fachgeschäft bei R&B
30159 Hannover, Luisen Str. 10/11. Telefon: (+49 511) 123 41 44

LONDON

Harrod's, Knightsbridge, London SW1X 7XL
Telefon: (+44 20) 7730 12 34

Papp László
Budapest Sportaréna

OTP BANK LOVAS VILÁGKUPA

2008. december 5-7.

Négyesfogathajtó és Díjugrató Világkupa - a világ legjobb sportolói
J. F. Pignon - egyedülálló világszáma szabadon idomított lovakkal
Richter Flórián csapata - A Magyar Nemzeti Cirkusz lovas világszáma,
a XXVIII. Monte-Carlo-i Cirkuszfesztivál nagydíjas művésze
Látványos showműsorok



LOVAS SHOW



Jegyárusítás: Ticket A, IBUSZ jegyiroda.

www.lovasvilagkupa.hu

Nemzeti főtámogató



Támogatók:





900 Ft

