

– 2020 OI –

A Herendi Porcelánmanufaktúra magazinja

No 54

Herend 1

HERALD

Misztikus állatok nyomában

–

Négy évszak az otthonunkban

–

A sakkozógép, amelynek
emberi észjárása volt





Váza főnixmadár alakú füllel
06668005SP870



Tisztelt Herend Herald Olvasó!

Törekény az élet...

Az Élet állandóan roham, hajtotta a folyamatos fejlődést, kifosztotta önmagát, használta az eget és a földet, félt az elvesztett lehetőségektől, szégyellte pihenni és a csendet hallgatni. Majd egy gombnyomásra leállt az Élet, és olyan csend lett, mint amikor a napfogyatkozás ráül a természetre. Megállt az Élet. Teljes csend lett, és nem tudott az Élet mit kezdeni ezzel a bénító csenddel. Még a madár se fűtyült és a tücsök is elhallgatott. A nappal délben az éjszaka váltotta. Az Élet ilyet még nem tapasztalt, gondolkodnia kellett, hogyan tudna az éjszaka sötétségén felülkerekedni. Az Életnek nemcsak a megélhetéséért, de az egészségéért is küzdeni kellett. Ráébredt, hogy miközben a múltban roham és kitüzesedett a csapágya, nem vette észre a szívárványos eget, nem szippantotta magába az eső illatát, nem szárította meg a napon a haját, nem ölelte meg Szeretteit, mások életét, és nem a sajátját élte. De mivel az Élet optimista, él és élni akar, hitt a napfogyatkozás utáni ismételt napfényben. Így is lett, egy újabb gombnyomásra újraindult az Élet, felkelt a Nap keleten, és nyugat felé haladva újra fénybe borította az egész Földet. Ugyanolyan, de mégis más reggelre ébredt a világ, ahol az Élet már felismeri a múltadóban a maradandót, a percben az órát.

Örök a Herendi porcelán...

Eddig azt gondolhattuk, hogy törekény a porcelán, de ma már tudjuk, hogy van, ami ennél sokkal törekényebb.

A szépség, a művésziesség, az egyediség, a minőség, az alkotó kezek szülte formák és minták harmóniája örök Herendi értéket teremtenek. Nap nap után azon gondolkodunk a Manufaktúrában, hogyan tudnánk több értéket hátrahagyni az utókornak, mint amennyit mi kaptunk az elődeinktől. Ez a törekvésünk vezérli mindennapjainkat és jelenik meg a vállalatvezetési, a stratégiai és termékfejlesztési innovációnkban. Nálunk az innováció válasz a világ kihívásaira. A Herendi porcelán elveszi az ember magányosságát, társaságot ad, ünnepet varázsol, múlandóban is marandót ad. Az érték nem tud összetörni, az érték a vízben alámerül, de meg nem fullad, az érték örök és állandó.

Herend élt, él és élni fog!

Tisztelettel köszönti Önt,

Dr. Simon Attila
vezéregazgató



Tartalom

Események	5	A gombák országa	18
A míves kódexek kora	6	Wakame, a japán szuperélelmiszer	19
Misztikus állatok nyomában	8	A sakközőgép, amelynek emberi észjárása volt	20
Négy évszak az otthonunkban	10	Báránnyava róka gombával	21
A litofán porcelán titkai	12	Ajándékötletek	22
Tradíciók és tánclépések	14		
Csodálatos virágóriások	17		

Impresszum

Kiadja a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt.

H-8440 Herend, Kossuth Lajos u. 140. • Tel.: +36 88 523 100 • Fax: +36 88 261 518
info@herend.com • www.herend.com • Facebook: Herendporcelan • Instagram: herendporcelain

Felelős szerkesztő

Szerkesztő

Grafikai munka

Szerző

Korrektúra

Fényképek

Szerkesztőség

Dr. Simon Attila

Cserhalmi Rita

Drone Creative

Tamás Anita

Siklósi Ágnes

Fekete Csaba, Bak Zsolt, Adobe Stock,

Unsplash

1075 Budapest, Károly körút 1.

herald@drone.hu • www.drone.hu



Készült a Pauker Nyomdában.

ISSN 1585-1397



Az újdonságok sikere

Aki a luxusiparban számít, az jelen van a frankfurti Ambientén.

A Herendi Porcelánmanufaktúra a frankfurti Ambiente Szakvásáron egy merőben új Herend-standdal debütált, amely egyszerre volt innovatív, trendi, elegáns, és hirdette, hogy Herend a kézműves porcelángyártásban világszerte. Az idei évben 29 új dekoráció, 43 új termék és 8 új bravúrtermék mutatkozott be a vásáron. A *Tableware International Awards of Excellence 2020* versenypályázatán az első díjat hozta el a nagy méretű sárkányteknős figura. Emellett feltétlenül kiemelésre érdemes a több mint két méter magas, sólymokkal díszített óriásváza. De az új mintával készült karneváli figura, a speciális kivitelű állatfigurák, az egyetlen példányban készült csészepárok és a porcelán képlapok is színesítik a 2020-as palettánkat. Sőt, a világ legnagyobb növényevő gyilka figuraként és falitálon is megjelenik, míg az asztalkultúra újdonságai iránt érdeklődőket a nagy sikerű Art Deco kollektív új színvariációi nyűgözték le.

Herend ölelésében

A Herendi Porcelánmanufaktúra *Herendi ölelés* című kiállítása számos érdeklődőt vonzott a győri Triangulum Galériába. „A porcelán képzőművészeti alkotás. Az igazi művészet – visszatükrözve a szépséget – megörvendeztetni az embert, felemeli a lelket, és a teremtő Isten szeretetére tud elvezetni” – fogalmazta meg az igazi művészet mibenlétét Veres András megyéspüspök, a kiállítás fővédnöke. A tárlaton közel 400 porcelánt mutattak be.



Fotó: Batár Zsolt

Varázslat a Várban

Megszépült a Herendi porcelán márkabolt a budai Vár szívében. A felújított üzlet a csodák és az élmények szentélyévé vált, és méltó a Herendi Porcelánmanufaktúra exkluzív megjelenéséhez. A minőségi bútorok és a finom, elegáns belsőépítészeti megoldások a herendi üzlethálózat exkluzív tagjává varázsozták az idegenforgalmi szempontból kiemelt helyen lévő budapesti márkaboltunkat. Az üzletben közel 5000 Herendi porcelánalkotás közül válogathatnak az érdeklődők.

A MÍVES KÓDEXEK KORA

Napjainkban, amikor a számítógépünk vagy az okostelefonunk billentyűzetén percek alatt több ezer karaktert leüthetünk, nehéz elképzelni, hogy az ókor végén a kódexek megjelenése forradalmasította a gondolatok rögzítését.

Növekedésével kétezer évvel ezelőtt, az ókori Egyiptomban, Babilonban és Hellászban népszerű, vékony papirusztekercsek után a borjú, juh vagy kecske cserzetlen szőréből készült pergamen alkalmazása hatalmas újtásnak számított: a számára kidolgozott állatbőrnek már mindkét oldalára lehetett írni. Kezdetben a római pergamenkódexek jellemzően csak egy ívből álltak, így inkább hasonlítottak a mai, téglalap alakú füzetekre, mintsem vaskos könyveknek.

A terjedelem nem akadály

Miután sikerült megoldani az ívek összefűzését érintő technikai gondokat, a 4. században már több mint 1500 oldalas kódexek születtek a Nyugat-Római Birodalomban – ezek kemény borítást kaptak, így strapabírók voltak. Maga a kódex elnevezés a latin nyelvből ered: a caudex vagy codex szó fatörzset, fa íróasztalt, illetve könyvet jelöl. A kódexbe zárt tartalmat keskeny kézírással írták, hogy minél több nagybetű férjen a drága pergamenekre, ám a folyamatos szövegtenger megnehezítette az olvasást.

Művészi iniciálék

Nagy Károly birodalmában (i. sz. 768–814) erre a problémára nyújtott megoldást a Karoling-minuszkula (a mai kisbetűk alapja) 780-as bevezetése, ekkortól datálódik a szóköz és a kezdetleges írásjelek használata is. A szöveg tagolását segítették az iniciálék, vagyis az ornamentális vagy figurális díszítésű kezdőbetűk, amelyek sokszor színes tintával festett műalkotások voltak. Az iniciálék mindig tükrözték az adott korszak művészeti stílusát: a római korban a betűtestet általában emberalakok és növényi indák alkották, míg a gótikában már egész vallási jeleneteket fogott körbe a kezdőbetű teste. Gyakran a kódex megrendelője, szerzője vagy másolója is megjelent az iniciálé képén.



A kolostorok műhelytitkai

Az óriási terjedelem miatt a kódexeket később egyre gyakrabban osztották fejezetekre és bekezdésekre, majd a könnyebb tájékozódás érdekében megjelent a tartalomjegyzék és az oldalak számozása is. A kódexeket a 11. századig szinte kizárólag kolostorokban készítették – a pergamenek előállításától a szegélyek berajzolásán és a szöveg másolásán át a bőrbő kötésig. Egy kódex hosszú hónapok vagy akár évek aprólékos munkája nyomán született meg a szerzetesek kezei között, egy-egy kész példány éppen ezért olyan nagy kincsnek számított – főleg, ha nemesfémbevonatot és drágakőberakást is kapott a borító –, hogy láncsal rögzítették a könyvespolchoz.

A kódexek az egyház nyelvén, azaz latinul íródtak, hiszen az isteni ige hordozói voltak. Tartalmazhatták például az evangéliumok valamelyikét, részleteket az Újszövetségből, vagy akár a teljes Bibliát is, a szent szövegeket pedig sokszor kommentárokkal egészítették ki, hogy megkönnyítsék azok megértését. A legrégebből fennmaradt példány, a Vatikáni kódex (*Codex Vaticanus*) az egyik legértékesebb kézirata a Bibliának. A feltehetően 4. századi kódexet 1457 óta szigorúan őrzik a Vatikánban. A legismertebb kódex mégsem ez, hanem a *Kódexóriás* (*Codex Gigas*) néven elhíresült kötet – ez a legnagyobb kódex, amely a középkorból fennmaradt. A 624 oldalas, 75 kilós írást a harmincéves háború végén, 1648-ban a svéd seregek zsákmányolták Prágában. A Bibliát, valamint történelmi és gyógyászati értekezéseket is tartalmazó *Kódexóriás* azóta is a Svéd Királyi Könyvtár részét képezi.



Tudta?

A magyarok legfontosabb kódexe a latin nyelven írt *Képes Krónika*, amely Nagy Lajos király megrendelésére készült 1360 körül, és Károly Róbert koráig követi Magyarország történelmi eseményeit. A történelmi és művészeti szempontból is páratlan értékű *Képes Krónika*t a budapesti Országos Széchényi Könyvtárban őrzik.

Sárkány 05480000SBCH-OR
Főnixmadár 05379000VHSP35

Pegazus 15856000VH
Sellő kagylón 15240000VHSP2
Egyszarvú 15360000VH

MISZTIKUS ÁLLATOK NYOMÁBAN

Titokzatosak, különlegesek, szupererővel bírnak. Rendszeresen feltűnnek mesékben és mítoszokban, létezésükre azonban nincsen kézzel fogható bizonyíték. Az emberi fantázia szüleményei sokszor állati testet öltenek, néha megrémítenek, néha pedig elkápráztatnak.

Sárkány

A sárkány angol megfelelője (dragon) a drakon szóból származik, amely óriási kígyót jelent. Mióta létezik emberi civilizáció, léteznek tűzokádó, repülő, kígyószerű lényekről szóló mítoszok is. A keleti kultúrákban a sárkányokat gyakran istenségeknek tekintették, amelyeknek hatalma volt a természeti erők felett, és képesek voltak meggátolni a gonoszt. Ezzel ellentétben a nyugati kultúrákban a sárkányok gonosz szörnyetek voltak, amelyek gyilkoltak és káoszt hagytak maguk mögött.

Főnix

A feltámadást és az újjászületést szimbolizáló főnix egy görög mitológiai tűzmadár, amely élete végén lángokba borítja magát, majd hamaiból egy új, fiatal főnix kel életre. A misztikus állat az ókori egyiptomi és a kínai kultúrában is felbukkant, egyes legendák szerint a – leginkább fácnára vagy pávára hasonlító – madár több ezer évig élt. Bár a vörös-arany tollazatú főnix egyértelműen az emberi képzelet szüleménye, a zoológusok elismerik, hogy bizonyos madárfajok szeretnek a tűzzel játszani.

Tudta?

A Herendi sárkány – ókori leírások nyomán – többféle állati jellemvonást hordoz magán: sarva egy szarvasé, feje egy tevéé, szeme egy démoné, hasa egy kagylóé, farka egy kígyóé, karmai egy sólyomé, mancsa egy tigrisé, míg füle egy bivalyé.

Pegazus

A hófehér ló, amelynek hátából szárnyak nőttek ki, szintén a görög mitológiában tűnt fel először. Pégaszosz Poszeidón és Medusza gyermeke volt, Zeusznak szállította a mennyköveket és a villámokat. A legenda szerint a patanyomában fakadt a Hippokréné-forrás, amelynek vize a költőknek biztosít ihletet. Pegazus manapság leginkább a közlekedési ipart inspirálja, megannyi autót, repülőgépet és hajót neveznek el róla. Csillagképe is van, amely különösen fényes csillagokból áll.

sellő

A félig ember-, félig haltestű lények a nyílt vizek kettősségének megtestesítői: a tengerek és az óceánok egyszer lágyan ringanak, máskor pusztító hullámokat vetnek, akárcsak a sellők, akik hol gyengédek és segítőkészek, hol kegyetlenek és bajkeverők. Több nép folklórában is találkozhatunk velük, de mindenhol csábító külsejűeknek írják le őket – sokszor hosszú, zöld hajkoronájuk van. Egyes teóriák szerint a hablényekről azért születtek elbeszélések, hogy az emberek kevésbé érezzék fenyegetőnek a nyílt vizeken hajózást.

Egyszarvú

Napjaink egyszarvú csillámló, szívárványsörényű, imádnivaló teremtmények – legalábbis a rajzfilmek így ábrázolják őket. Ám ha visszautazunk az időben, az ókori Hellászban inkább megzabolázhatatlan unikornisokkal találkozhatunk. Akkoriban úgy hitték, hogy a tisztaság és a kegyelem megtestesítője ez a misztikus lény, amelynek gyógyító varázsereje a szarvában rejlik. A történészek szerint az egyszarvút több állat ihlette, köztük a már kihalt szibériai orrszarvú, a narvál és a kecske.



NÉGY ÉVSZAK AZ OTTHONUNKBAN

Az ébredező tavasz, a gyümölcsöző nyár, a mulandóságot megmutató ősz és az elcsendesítő tél – minden évszagnak megvan a maga szépsége. Mindegyiknek más a hangulata, amelyet – néhány lakberendezési trükkel – az otthonunkba is becsempészhetünk anélkül, hogy nagy átalakításokba kellene kezdenünk.

Az aktuális évszak megidézésének a legegyszerűbb és magától értetődő módja az, ha szezonális díszítőelemeket használunk. Ezek olyan apró változtatások, amelyek nem nyomják el az állandó dekorációkat, mégis figyelemre méltóak.

Vannak színek, amelyekre ha ránézünk, azonnal egy évszakit juttatnak eszünkbe. A harsogó zöldek tavaszt kiáltanak, míg a kék különböző árnyalatai a végtelen tenger nyári nyugalomával töltenek el bennünket. Az adott szezonra jellemző színek alkalmazása még a minimalista stílusú otthonokban is bátran alkalmazható.

A ruhátárunkat az évszakokhoz igazítjuk, miért ne tehetnénk ugyanezt a nappali, a hálószoba vagy az étkező bizonyos elemeivel is? Ha például egy nyári hangulatú reggelizőasztalra találjuk a nap első fogását, az akkor is jókedvre derít bennünket, ha az időjárás nem is olyan kegyes még hozzánk. A Herendi porcelán *Négy évszak* kollekciója minden otthonba remekül passzol, hiszen dekorációja egyszerre hangsúlyos és letisztult. Naturális, tökéletesen élethű festésével éppúgy illeszkedik egy gazdagon díszített, ünnepi asztalhoz, mint egy letisztult terítéshez.

Valójában minden évszak szépségét a természetnek köszönhetjük, érdemes tehát natúr, organikus dekorációban is gondolkodnunk, ha élettereinket az aktuális szezonhoz szeretnénk alakítani. Költözzön be a természet a nappalinkba úgy, hogy tavasszal és nyáron nagy csokor vágott virág illatozik az ebédlőasztalon, amelynek ősszel és télen ágakból és termésekből készített kompozíciók veszik át a helyét.

Tudta?

A Herendi *Négy évszak* kollekciója a természet örök körforgását, az évszakok váltakozását ragadja meg egy ág ábrázolásával, amely tavasszal ontja a virágait, nyáron termést érlel, ősszel elsárgulnak a levelei, és télen csupaszon várja az új tavaszt.



Négy évszak készletek
 Tavasz: Lapostányér 02537000QUSA1; Vajtartó rózsafogóval 02391009QUSA1
 Nyár: Desszerttányér 02538000QUSA2; Müzlistálka 02365000QUSA2; Kávécscsésze aljjal 02725000QUSA2
 Ősz: Lapostányér 02537000QUSA3; Desszerttányér 02538000QUSA3; Müzlistálka 02365000QUSA3; Kávécscsésze aljjal 02725000QUSA3
 Tél: Lapostányér 02537000QUSA4; Desszerttányér 02538000QUSA4; Müzlistálka 02365000QUSA4; Kávécscsésze aljjal 02725000QUSA4

Fánk 05220000VH

A LITOFÁN PORCELÁN TITKAI

A kézműves porcelán technológiák között is igazi különlegességnek számít a litofán eljárás. Ha az ezzel a technikával készített luxusporcelánokat hátulról megvilágítjuk, részletgazdag, árnyalt képekben gyönyörködhetünk.

A litofán technika alapja, hogy a magas tűzön kiégetett porcelán 2-3 milliméter vastagságban átengedi a fényt – minél vékonyabb, annál jobban. Ennek a nemes anyagnak ezt a fényáteresztő tulajdonságát használták ki az európai porcelánmanufaktúrák már a 19. század elejétől, hogy művészi képeket hozzanak létre. A porcelánlapok hátulról megvilágítva meghökkentően realisztikus portrékat, élet- vagy tájképeket tudtak megjeleníteni – jóval a fényképezés feltalálása előtt.

Az első világító képek

A maga korában igazi technikai szenzációnak számított a litofán. Gazdag főúri, polgári otthonok ámulatba ejtő kincsei voltak az első világító képek. A litofán képek a mai napig a hagyományos eljárás szerint, kézzel és nagy műgonddal készülnek egy hátulról megvilágított vékony méhviaszlapon, amelynek felületéről lassan, egyenletesen távolítják el a finom kéziszerszámokkal az anyagot a kívánt árnyalat eléréséig. Minél vékonyabb a falvastagság, annál világosabb lesz a kép tónusa. Hibázni nem lehet, mert ebben a fázisban szinte korrigálhatatlan a kép. Az elkészült kompozíciót gipsznegatív közvetítésével porcelánanyagba fordítják, majd 1400 Celsius-fokon kiégetik. Mázat nem kap, hanem ún. biszkvit, azaz matt fehér kivitelben készül, hogy a részleteket ne tompítsa el a porcelánmáz. A kész mű falvastagsága a legvilágosabb részekben néha extrém vékony is lehet – helyenként még a fél millimétert (!) sem éri el –, a vastagabb részek ugyanakkor kellő szilárdságot adnak a lapnak, így az nem válik nagyon törékennyé. A litofán kép kizárólag akkor jelenik meg, ha hátulról kap fényt.



– Kopácsy József hercegprímás litofán technikával készült portréja 1842-ből

– Erzsébet királyné – ugyanaz a litofán kép hátulról és előlről megvilágítva



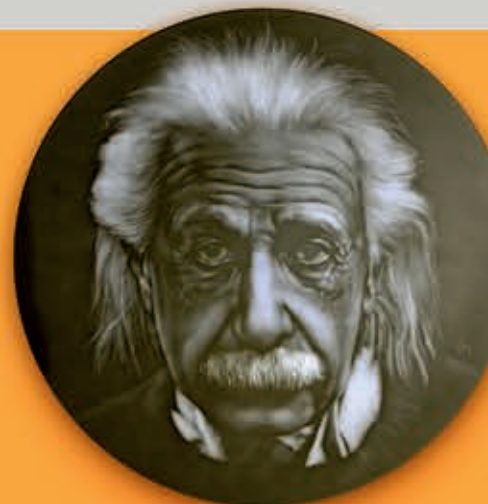
Több évszázados herendi múlt

Herenden már 1842-ben készült litofán műtárgy – Kopácsy József hercegprímás portréjával, amely a Herendi Porcelánművészeti Múzeumban ma is megtekinthető –, azonban a Manufaktúra – és a világ egyik – legjelentősebb litofán alkotása 1934-ben készült el: a közel három négyzetméteres, 54 darabból álló dekoratív porcelánkép a herendi római katolikus templom ablakát díszíti. Csapvári Károly műve Szent Erzsébet életnagyságú alakját jeleníti meg. Az ötvenes években Garányi József alkotott litofán tükrű tányért a Manufaktúra látképeivel, 1965-től pedig Horváth László iparművész fókuszált Herenden a litofán műtárgyak készítésére. A Manufaktúra 1998-as építészeti arculatváltásakor sok érdekes litofán ablakot készített az új főbejárat két oldalfalára, illetve az új Viktória Márkabolthoz is, amelyek viszont már egy újabb, ún. direkt litofán eljárással valósultak meg. A modern ablakok motívumait az iparművész a nyers porcelánlapokba nyomta be egyedileg, majd a kiégetett elemeket üveglapra applikálta. A kilencvenes évektől még egyedibb eljárással készülnek Tamás Ákos ún. fényporcelánlámpái, amelyeknek az anyagba kevert textilszálak kiégetés utáni rajzolatai, illetve a többretegű, organikus felületei adnak különleges, áttetsző hatást.

A litofán a mai napig őrzi a hagyományos technikáját, ugyanakkor a kortárs alkotók számos újítással gazdagítják az áttetsző porcelán alkalmazási lehetőségeit, technológiai megoldásait – a tradíció-innováció gondolatosságának a jegyében.

– Szent Erzsébet – litofán technikával készült templomablak Herenden Csapvári K. terve

– Litofán technikával készült pityangos ablak a Herendi Porcelánmanufaktúra Látogatóközpontjában Horváth László terve



Tudta?

A litofán szó görög eredetű kifejezés, szó szerinti fordításban áttetsző követ jelent (a litho és a phainein, vagyis a kő és az áttetsző szavakból állt össze).

A klasszikus litofán kép monokróm, ami általában a világító eszköz (gyertya, izzólámpa) színhőmérsékletétől függően a finom barna tónusoktól a szürke-árnyalt megjelenésig terjed.

A mai 3D-programokkal és -nyomatatókkal létrehozott, hasonló műanyag képek soha nem érik el az egyedi, kézműves litofán porcelánok művészi értékét.

– Albert Einstein portré Horváth László terve

– Litofán képet készít méhviaszlagra Tamás Ákos



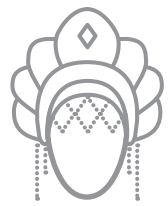
TRADÍCIÓK ÉS TÁNCLÉPÉSEK

Egy népet jobban megismerhetünk, ha elsajátítjuk a nyelvét, amelyet beszél, ha megkóstoljuk a nemzeti ételeit, de úgy is, ha felfedezzük a tánckultúráját. A következő táncstílusok szavak nélkül is mesélnek az adott ország hagyományairól.



A temperamentumos szamba

A szambáról mindenkinek a világhírű riói karnevál jut eszébe, amikor is Rio de Janeiro főutcáját elárasztják a paradés, flitteres jelmezbe bújt, tollas fejdísz viselő szambatáncosok, hogy megcsillogtassák tánctudásukat. Azt azonban kevesen tudják, hogy a szamba afrikai eredetű, és a 16. században honosodott meg Brazíliában. Neve a semba szóra vezethető vissza, amely a látványos csípőmozgásokra utal. A szambát vérpezsdítő ritmusokra járnak, a szenvedélyes táncot pedig az igazán rutinosak akrobatikus elemekkel is ötvözik.



Az élénk trojka

Egy férfi táncoltat két nőt. Legegyszerűbben így írható le az egyik legrégebbi orosz néptánc, a trojka, bár manapság az is gyakori, hogy három lány alkotja a triót. A trojka oroszul hármastáncot jelent, ami nemcsak a táncosok számára, hanem a lovak ügetését imitáló, egyik lábról a másikra ugráló tánclépésekre is utal. A trojkát több hármastáncos csoport táncolja egyszerre, vidám, feszes tempójú zenére, és a szélforgóhoz hasonlóan járnak körbe-körbe. A nők népviseletét a kokosnyik (tradicionális fejdísz), a férfiakét pedig a kosovorotka (orosz ing) teszi teljessé.



A lendületes ír szeptéptánc

Egyik nemzet tagjai sem tudják olyan sebesen szedni a lábukat, mint az írek! Akár egyedül, akár csoportban mozognak szinkronban a szín pompás ruhát viselő táncosok az energikus hegedű-, síp- és furulyaszóra, garantáltan jókedvre derítenek vele mindenkit. A műfaj érdekessége, hogy a szeptéptáncos felsőteste tánc közben szinte meg sem mozdul, míg lábával villámgyors mozdulatokat tesz. Ehhez egy speciális, úgynevezett kemény cipőre van szüksége, amely a szeptépcipőhöz hasonló, koppanó hangot ad a talajon.



A lüktető taiko

Bár elsősorban kakukktáncnak tűnhet a taiko, amely egy csoportos dobstílus, mégis van helye a felsorolásunkban! A japán zenében évszázadok óta használják a taikót, azaz a japándobot, amelynek megszólaltatása komoly fizikai állóképességet kíván – a ritmushangszereken hol állva, hol fekvve, hol ugrálva játszanak. A japándobcsoportok előadásain a dobolást olyan látványos mozdulatsorok kísérik, mintha a zenészek egy tűpontos koreográfiát követnének – és ez így is van. Az együttesek koreográfusa azonban maga a ritmus.



A virtuóz csárdás

A leghíresebb magyar néptánc gyökerei a 18. századig nyúlnak vissza: a csárdás a szabadságharcok toborzó táncából, a verbunkosból alakult ki. A csárdás, amelynek elnevezése a csárda szóból ered, páros, szerelmi táncként terjedt el, amelyben a férfi és a nő többnyire összekapaszkodva ropja. A magyar virtust kiválóan szemléltető műfajt a kettőt jobbra, kettőt balra alaplépésen túl a tapsoló, bokázó, csizmaverő figurázások, valamint a pörgetések és a forgatások teszik rendkívül derűssé. A csárdás a legnagyobb klasszikus zeneszerzőket is megihlette, gondoljunk csak Vittorio Monti Csárdására.



Tudta?

A taikocsoportok az egységes ruházatra is nagy hangsúlyt fektetnek. Általában dekoratív, vékony anyagból készült kabátot (happi) és laza szabású nadrágot (momohiki) viselnek, arcukat díszes kiegészítőkkel keretezik.





Váza 06484000SP470
Tavirózsa szirmtál kompozíció 09209000CD
Tavirózsalevél 09148000C

CSODÁLATOS VIRÁGÓRIÁSOK

Egy tarka csokornyí a vázába, egy burjánzó cserepes az ablakpárkányra, vagy csak egyetlen különlegesen szép szál ajándékba – a hétköznapiak során olyan virágokkal találkozunk, amelyek könnyedén elférnek a kezünkben. Pedig a virágok egészen nagyra is nőhetnek. Akár még nálunk is nagyobbra!

A legnagyobb

A raflézia (*Rafflesia arnoldii*), vagy más néven óriás bűzvirág a gyakran egy métert is meghaladó átmérőjével hivatalosan is a világ legnagyobb virága. Valódi ritkaságnak számít a délkelet-ázsiai erdőkben, parazita lévén se gyökere, se levele nincs, lényegében csak virágzaskor lehet felismerni. Őt vörösbarna, foltos szirma hatalmas kelyhet formál, az egyhetes virágzás után azonban elhervad és elhal. Az 1885-ös *Egész az északi pólusig* című mitikus és fantasztikus kisregényében Jókai Mór magyar író is említést tesz a súlyosan veszélyeztetett rafléziáról.

A legfestőibb

Claude Monet legkedvesebb virágáról, a tavirózsaról legalább 250 festményt készített. A világszerte elterjedt hínárnövény – amelynek levelei a víz színén kiterülnek, virágának csillagszerű szirmai pedig egész nyáron tündökölnék – elkápráztatta az impresszionista francia festőt. De vajon mit szolt volna, ha megcsodálhatja a világ legnagyobb tavirózsját, az amazonasi óriás-tündérrózsát (*Victoria amazonica*), amelynek három méter átmérőjű levelei akár egy kisiskolást is elbírnak?

A legvidámabb

Nem csak az egzotikus vidékek büszkélkedhetnek gigantikus méretre nőtt virágokkal! Itt van például a napraforgó (*Helianthus annuus*), amely Magyarországon az egyik legfontosabb, legnagyobb területen termesztett olajnövény, emellett a modern művészetekben is kiemelkedő helyet foglal el, elég csak Vincent Van Gogh holland festő *Napraforgók* sorozatára gondolnunk. Vidám, sárga szirmaival méltán vált a nyár szimbólumává, bizonyos fajtái pedig már messziről mosolyra fakasztanak. Az orosz óriás napraforgó szára meghaladja a háromméteres magasságot, virágának átmérője pedig 35 cm is lehet.

A legelső

A kutatók úgy vélik, hogy a magnólia – vagy liliumfa, bár ez az elnevezés kicsit megtévesztő, hiszen valójában cserje – nemcsak a világ egyik legnagyobb virága, de az első virágos növény a Földön. Fossziliák bizonyítják, hogy már 100 millió évvel ezelőtt is létezett! A virágok színe a fehértől a rózsaszínen át a bíborszínig terjed, egyes fajták (*Magnolia atlas*) átmérője pedig meghaladja a 30 centimétert. A tavasz egyik legfeltűnőbb növénye, és az illata is elbűvölő. A magnólia Eugenio Montale Nobel-díjas olasz költőt is megihlette, *A parkban* című versében tesz róla említést.

Tudta?

A burgonyához, a kukoricához és a paradicsomhoz hasonlóan a napraforgónak is Amerika az őshazája. Észak-Amerikában már az időszámításunk előtti harmadik évezredben termesztették – nemcsak fogyasztás, de gyógyítás céljából is. A világ többi részére a spanyol hódítók által jutott el az 1500-as években.



A GOMBÁK ORSZÁGA

Se nem növény, se nem állat, némelyik fajtája gyógyító erővel bír, némelyik azonban halálosan mérgező. Nem csoda, hogy az ezerarcú gombák a Herendi festőművészeket is megihlették!

Bár régebben a növényekhez sorolták őket, valójában sokkal közelebb állnak az állatokhoz, az új rendszerezések pedig a gombákat külön országként tartják számon. Általános jellemzőjük, hogy spórával szaporodnak, nem képesek önálló táplálékkészítésre, ezért kényszerülnek arra, hogy más élőlényeken vagy élőlényekben, illetve már elhalt szerves anyagokon éljenek. Tanulmányozásuk rendkívül bonyolult, nagy részük ugyanis szabad szemmel láthatatlan, becslések szerint a jelenleg létező gombafajoknak mindössze öt százalékát ismerjük!

Ennek ellenére a környezetünkben is sokféle gombával találkozhatunk. Számítalan fogás fontos hozzávalói az ehető gombák, közülük kétségkívül a Magyarországon is honos szarvasgombáé a főszerep a kulináris porondon – nemcsak azért, mert ez a világ legrágább gombafajtája, hanem mert íze és illata is páratlan. Apropos illat, a japán eredetű siitake, más néven illatos gomba is igen értékes és finom, ráadásul az egészségre is jótékonyan hat. Nem véletlen, hogy ez a legrégebbi természet gombafaj.

A legszínesebb gombákat azonban már nem az ehető fajták között találjuk. A kis áldücskögomba neonzöld fényel világít a sötétben, a werewere-kokako szárától a kalapjáig olyan vibráló kék színben pompázik, mintha csak egy festőművész pingálta volna Új-Zéland erdeibe, a mesekönyvek illusztrátorainak mégis a piros alapon fehér pöttyös légyölő galóca a kedvence, amely halálos mérgezést is okozhat. A gombamérgezéseket a gombatoxinok okozzák, amelyek az idegrendszert, a májat, a vesét, a gyomrot vagy a vérkeringést károsítják, a tünetek pedig a hasi görcsöktől a magas lázon át a hallucinációkig terjedhetnek. A bolygó legnagyobb gombája, a mézgomba viszont nem az emberekre, hanem a fákra jelent nagy veszélyt: az oregoni Málheur Nemzeti Park mézgomabatelepe kilenc négyzetkilométeren hálózza be az egyre pusztuló erdőt!

Sószóró 00349091C1; Paprikaszóró 00349000C
Étrendtartó, nyúlógomba 08973000C; Sószóró 00348000C
Étrendtartó, tuskógomba 08974000C

Hazánkban mintegy háromezer gombafaj él, a Herendi Porcelánmanufaktúra népszerű *Champignon*, azaz Magyarország gombái sorozata tizenkét, itthon is honos motívumból áll. Mindegyikük ehető gombát ábrázol, megtaláljuk köztük a kerti csiperkét, a vörösbarna vargányát, a sárga róka gombát és a nagy őzlábgombát is. A kollekciónak darabjainak dekorációja palettafestési technikával készül, azaz a festő soklyukú porcelánpalettán, vagy sík üvegalettán egyszerre több színt kever fel, és ezeket egymásba mossa, így jönnek létre a finom, lágy átmenetek és a különösen szép árnyalatok. Ez az egyik legnehezebb festési technika, ugyanis egyes színek az égetés során akár jelentős mértékben is megváltozhatnak, éppen ezért a feladat tapasztalt festőt kíván.



Tudta?

A *Champignon* kollekciónak zöld színezéggel készül, de létezik barna, valamint aranyszegéllyel készülő változata is. Kombinálható barna pikkelydíszsel, illetve mogorószínű bordúrral is.

WAKAME, A JAPÁN SZUPERÉLELMISZER

Ha jártunk már japán étteremben, nagy eséllyel kóstoltuk már a wakamét. Ez a tápanyagokban gazdag tengeri alga ugyanis gyakori összetevője az olyan tradicionális japán ételeknek, mint a miso-leves, a pirított tészta vagy a szusi. És hogy miért is olyan különleges?

Ősi alapanyag

A wakamét évezredek óta fogyasztják a japánok. Az elbeszélések szerint egy i. e. 3000 körüli agyagedényben is megtalálták a maradványait, ezért úgy hiszik, ilyen régóta a japán gasztronómia része.

Rendhagyó adónem

Meglehet, hogy a wakamét régóta fogyasztják a japánok, de az első feljegyzés, egészen pontosan egy törvény csak az időszámításunk kezdete utáni 701-ben említi. A Taiho Ritsuryo szabálykönyvben az áll, hogy a wakamét adóként kell használni. Ennek következtében ezt a sötétzöld tengeri növényt főleg a császári bíróság és a szentélyekben szolgálók élvezhették, míg a többit a piacokon értékesíthették.

Ehető kincs

A császári bíróság azért szentelt kiemelt figyelmet a wakaménak, mert magas tápanyagtartalma miatt valódi kincsnek minősült. Abban az időben az emberek nehezen jutottak ehető növényekhez, a szervezet számára szükséges vitaminokat és ásványi anyagokat vadvirágokból és tengeri moszatokból próbálták pótolni. A wakame olyan nagy hatással volt a japán konyhára, hogy több ezer év elteltével is meghatározó eleme a szigetország gasztronómiájának.

Félér egy orvossággal

Ezt az egyszerre édes és sós tengeri zöldséget a japán konyhán túl a keleti orvoslásban is előszeretettel használják, a szervezetre gyakorolt pozitív hatásai között tartják nyilván, hogy támogatja a szív- és érrendszer, serkenti az emésztést, javítja a memóriát, és elősegíti az egészséges hormonháztartás fenntartását.

Tudta?

A Sanriku régió adja Japán wakame-állományának a döntő többségét már a hetvenes évek óta.

Szépít és fiatalít

A wakame fogyasztása ráadásul nemcsak a belsőnek, de a külsőnek is jót tesz. Anti-aging tulajdonságának köszönhetően szépíti a bőrt, és képes energizálni a haj szerkezetét is. Éppen ezért a szépségtermékek összetevőlistáján is találkozhatunk vele.

A magasba tör

A többi algaféléhez hasonlóan a wakamének sincsenek gyökerei, a növekedéséhez szükséges tápanyagokat a vízből veszi magához, azaz termesztéséhez nincs szükség semmiféle vegyszerre. És bár valódi gyökerei nincsenek, képes megkapaszkodni köveken, cölöpökön és egyéb felületeken – ahol aztán gyorsan cseperedni is kezd. A vízfelszín alatti algaerdők óriási területeket foglalnak el Japán, Kína és Korea tengereiben, ugyanis a wakame a megfelelő körülmények között gombamód szaporodik, és egy nap alatt akár öt centimétert is képes nőni!

Teázó gésa 05667000CD
Gésa 05660000CD



A SAKKOZÓGÉP, AMELYNEK EMBERI ÉSZJÁRÁSA VOLT

Kempelen Farkas a 18. század polihisztora volt, számos tudományágban tevékenykedett, a nevéhez fűződik például a budai vár vízellátásának megoldása vagy a siketnémák és beszédhibások számára tervezett beszélőgép is. Mégsem ezek a mérnöki munkái, hanem a sakkozógépe tette őt igazán híressé.

A fekete bajszerű, turbánt és kaftán viselő, Török névre keresztelt sakkozógépet Kempelen Farkas 1769-ben találta fel, és úgy mutatta be a Habsburg-udvarban, hogy ez az automata szerkezet képes a világ legjobb sakkozóját is megverni. A sakkozógép a debütálását követő több mint nyolcvan évben Európában, illetve Észak-Amerikában is turnézott, és persze nyert. Szinte minden egyes alkalommal.

Napóleon leigázója

Kempelen Farkas 1804-es halála után a Török tovább játszott, 1809-ben a schönbrunni kastélyban például nem más volt az ellenfele, mint Bonaparte Napóleon. A Török tisztelgett a francia császár előtt, majd elkezdődött a játszma. Napóleon két partit is játszott az automata ellen, ám mindkétszer alulmaradt. A feljegyzések szerint a Hódító meglehetősen szórakoztatónak találta a csodaszámba menő szerkezetet.

Amerikai siker

A Török, amely ekkor már Johann Nepomuk Mälzel bajor feltaláló tulajdonát képezte, a tengerentúlon is rendkívüli népszerűségnek örvendett: Benjamin Franklin, az Amerikai Egyesült Államok egyik alapító atyja – nem melléleg az első név szerint ismert amerikai sakkozó – is tett egy próbát Kempelen Farkas találmányával, de még ő sem tudott felülkerekedni rajta. Charles Carroll, a Függetlenségi Nyilatkozat egyik aláírója volt azon kevesek egyike, akiknek sikerült legyőznie a sakkozógépet. Edgar Allan Poe-t, az amerikai irodalom úttörőjét annyira elkápráztatta a Török, hogy *Mälzel sakkjátékosa* címmel esszét is írt róla, amelyben lerántja a leplet a szinte legyőzhetetlen masináról.

Ne higgyenek a szemüknek!

A sakkozógép ugyanis csak látszólag volt automata! A gépben mindig egy-egy profi sakkozó ült, akit Kempelen, majd később Mälzel szerdőtett, ő mozgatta a Török karját. A sakkpartikat figyelemmel követő közönség persze sokszor hitetlenkedett a szerkezet képességeiben, éppen ezért a feltaláló segédje a játék előtt mindig megmutatta a gép belsejét. A nézők kételyei hamar szertefoszlottak az üres fadoboz láttán, pedig a kezelő már benne ücsörgött, csupán egy másik rekeszben várakozott. Kempelen komoly tudós volt, a Törökkel nem is az emberek átverése volt az eredeti célja: azért alkotta meg a sakkgépet, hogy lenyűgözze vele Mária Terézia királynőt, akinek nagy rajongója volt.

Tudta?

1996. február 10-én egy gép tényleg győzedelmeskedett az emberi logika felett: Garri Kaszparov nemzetközi nagymestert és sakkvilágbajnokot ezen a napon verte meg 33 lépésben a Deep Blue elnevezésű sakkszámítógép.

Sakkfigura, király 15114000VHNM

BÁRÁNYJAVÁ RÓKAGOMBÁVAL

snidlinges polentával

A rókaagombát a legízletesebb gombák között tartják számon, markáns ízénél fogva bárány- és vadhúsokkal is jól harmonizál. Remekül illenek hozzá az olyan zöldfűszerek, mint a kakukkfű, a rozmaryng vagy a snidling.

Elkészítés

1. Az újhagymát felszeleteljük, egy serpenyőben kevés olívaolajon megfuttatjuk, hozzáadjuk a darabolt rókaagombát, sóval, borssal, fokhagymával és a finomra vágott fűszernövényekkel ízesítjük, majd miután megpirult, félretesszük hűlni.
2. A bárányhúst felszúrjuk, sózzuk, borsozzuk. A pirított rókaagomba kétharmadát összekeverjük a tojással, és a szűzpecsenyébe töltjük. Egy serpenyőben forró olívaolajban, néhány gerezd fokhagymával kérésztjük a húst, majd 185 fokban, kb. 6-8 percig sütjük. A sütőből kivett pecsenyét friss fűszernövényekbe forgatjuk, ezután pihentetjük.
3. Egy edényben kb. 4 dl vizet forralunk, hozzáadjuk a vaját és a snidlinget, sózzuk, borsozzuk, forrás után pedig belefőzzük a kukoricadarát. Ha szükséges, vízzel javíthatunk az állagán.
4. A még forró polentát olajozott tálcára tesszük, így hűtjük, majd formázás után forró serpenyőben színt adunk neki.
5. A pihentetett szűzpecsenyét felszeleteljük, a polentával és a félretett rókaagombával tálaljuk, díszítésképp kevés pecsenyelével is meglocsoljuk.

Hozzávalók 4 személyre

- 40 dkg tisztított bárány szűzpecsenye
- 30 dkg tisztított rókaagomba
- 5 dkg vaj
- 30 dkg kukoricadara
- 1 szál újhagyma
- 1 tojás
- finomra vágott kakukkfű, rozmaryng, snidling és petrezselyemzöld
- só, őrölt bors, fokhagyma és olívaolaj



Apicius Étterem és Kávéház
8440 Herend, Kossuth L. u. 137.
Telefon: +36 (88) 523 235

Információ: porcelanium@herend.com
www.herend.com

Lapostányér 20524000CHMP-9

Ajándékötletek

A kézzel formált és festett dísz- és használati tárgyak mindig egyfajta pluszjelentéssel is bírnak: a megajándékozottak úgy érezhetik, olyan gyönyörű kincset kaptak, ami kizárólag nekik készült.

- 1 Váza gombfogóval 06576015 SP983
- 2 Sas 15058000 PTVH
- 3 Áttört váza 06464000 VILLE
- 4 Porcelánképlap 08101091 SP914
- 5 Váza 06480000 C
- 6 Teáscsésze aljjal 02702000 VHNVK4
- 7 Teáskanna csavartfogóval 02604006 VHNVK4
- 8 Óra 08085000 ZOVA



Márkabolto

Herend
Viktória
H-8440 Kossuth Lajos utca 135.
+36 88 523 223

Budapest
Herendi Porcelán Palota
H-1051 József nádor tér 10-11.
+36 20 241 5736

Budapest
Belvedere
H-1061 Andrássy út 16.
+36 1 374 0006

Budapest
Hadik
H-1014 Szentháromság utca 5.
+36 1 225 1051

Budapest
Reptér – Herend Shop
H-1185 Liszt Ferenc
Nemzetközi Repülőtér, SkyCourt

Budapest
WestEnd – Art Herend
H-1062 WestEnd
Bevásárlóközpont, Váci út 1-3.
+36 1 239 6485

Szentendre
Diana
H-2000 Bogdányi út 1.
+36 26 505 288

Sopron
Esterházy
H-9400 Várkerület 98.
+36 99 508 712

Kecskemét
Aranka
H-6000 Hornyik János körút 4.
+36 76 505 316

Szeged
Anna
H-6720 Oskola utca 17.
+36 62 420 556

Győr
Herend Shop
H-9021 Széchenyi István tér 4.
+36 30 331 0307

HEREND

PORCELÁN



Herend

TRADÍCIÓ-INNOVÁCIÓ

Budapest • London • Párizs • Frankfurt • Milánó • Moszkva • New York • Tokió • Sydney • [f](#) [@](#) herend.com

Herend

