

A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA MAGAZINJA

# HEREND HERALD

2007/I. NO. 28.

*Herend  
Frankfurtban*

HERENDI AJÁNLÓ

*Az égtornász*

INTERJÚ BESENYEI PÉTERREL

*Herendi  
ékszertojás*

A PORCELÁN-ARANY CSODA





# Kedves Olvasó!

*A mögöttünk álló páratlanul enyhe tél zárta le a Herendi Porcelánmanufaktúra különleges, jubileumi évét. Az elmúlt esztendőben méltó módon ünnepeltük meg a legpatinásabb magyar porcelánmanufaktúra alapításának 180. évfordulóját. A megemlékezéseken, hazai és nemzetközi kiállításokon megidéztük a Manufaktúra elmúlt közel két évszázadának sikereiben, elismerésekben gazdag történetét.*

*Az ünnepi év véget ért ugyan, de 2007 nem kevésbé izgalmasnak ígérkezik. A nemes tradíciók, a tökéletes minőség őrzésének szellemében, ugyanakkor a folyamatos kísérletezés, megújulás jegyében készültünk és készülünk rá, hiszen a cég töretlen sikere mindezek nélkül nem lehetséges.*

*A „hétköznapi” esztendők is számtalan felemelő, szép pillanatot tartogatnak.*

*Múlt és jövő, hagyományörzés és a folyamatos újra törekvés – ezt a kettősséget tükrözi a Herend Herald legfrissebb száma. Egy küszöbön álló, kiemelkedő jelentőségű Herendi porcelánkiállításához kapcsolódik a Manufaktúra legújabb különlegessége: a porcelán ékszertojás. Az eseménynek az orosz uralkodók kedvelt nyári palotája, a szentpétervári Carszkoje Szelo ad otthont. Így szót ejtünk az egykori, cári megrendelésre készült ötvös remekművekről, és a kiállításnak helyt adó orosz városról. A tárlaton látható lesz egy másik kuriózum is, a manufaktúra mesterei által kézzel festett ruhakollekció, ami szintén vállalatunk kísérletező kedvéről tanúskodik.*

*A magazin oldalain a Herendi újdonságok mellett bemutatunk néhányat a „hungarikumok” családjába tartozó személyiségek közül: Hollywood bölcsőjét ringató magyar származású filmművészeket; valamint Besenyei Pétert, a világ egyik legeredményesebb műrepülőjét is. Emellett a gasztronómiai örömök kedvelői is találhatnak a Herend Herald lapjain olvasnivalót: őket remek éttermekbe, valamint a pezsgő és a csokoládé világába kalauzoljuk el.*

*Magazinunkhoz jó szórakozást, szép tavaszt és kellemes nyári kikapcsolódást kívánok Önöknek!*

SZESZTAY LÁSZLÓ  
kereskedelmi igazgató

BÁV  
aukciósház  
auction house  
auktionshaus



ÚJ HELYSZÍN:  
NEW LOCATION:  
NEUE ADRESSE:  
H-1052 BUDAPEST  
BÉCSI U. 1-3.  
TEL.: 0036-1-429-3020  
[www.bav.hu](http://www.bav.hu)

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.



BÁV BIZOMÁNYI KERESKEDŐHÁZ ÉS ZÁLOGHITEL ZRT.





10



16



30



36

**HÍREK**

4

**HERENDI MINTÁK**

- Caleum minta 10

**HERENDI ARCHÍVUM**

- Gácsér Kata  
Iparművész, keramikus  
és szobrászművész 12
- Lőrincz István  
Herendi tervezőművész 13

**GLÓBUSZ**

- Ötven éve együtt  
Martin's Herend Imports Inc. 14

**HERENDI AJÁNLÓ**

- Herend Frankfurtban 16

**FILM**

- Az alapító atyák  
Magyarok Hollywoodban I. 20

**EXKLUZÍV**

- Egy páratlan kollekciónak  
Rubaköltemények  
Herendi mintákkal 24

**INTERJÚ**

- Az égtornász  
Besenyei Péter 26

**ÉPÍTÉSZET**

- Az Ermitázstól  
a Borostyánszobáig  
Szentpétervár és Carszkoje  
Szelo kincsei 30

**KÜLÖNLEGESSÉG**

- Herendi ékszertojás 33  
A porcelán-arany csoda

**HISTÓRIA**

- A világ legdrágább tojásai  
Fabergé remekművei 34

**AZ APICIUS ÉTTEREM  
AJÁNLATA**

36

**ASZTALKULTÚRA**

- Fenséges csokoládé  
Az istenek italától  
a boldogsághormonig 37

**ÉTTEREMAJÁNLÓ**

- Nano-étek, giga-öröm  
Lou Lou – Budapest 40
- Hát Per Se, hogy New York  
Minimum kilenc felvonás  
Thomas Keller gasztronómiai  
színházában 41

**LIFESTYLE**

- Csillagokat iszunk  
A pezsgő 42

**ÜZLETEINK**

44



# HEREND HERALD

**KIADJA** a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. megbízásából a PrintXBudavár Zrt.  
**FŐSZERKESZTŐ** Császár László **FELELŐS SZERKESZTŐ** Szesztay László, Dr. Kőrös Endre **SZERKESZTŐ** Horváth Mária  
**MŰVÉSZETI VEZETŐ** Zimmermann Zsolt **DESIGN, LAYOUT** Kiss Dominika  
**OLVASÓSZERKESZTŐ** Veres Mária **PRODUKCIÓS MENEDZSER** Wunderlich Péter **HIRDETÉSFELVÉTEL** Banga Györgyi  
**FELELŐS KIADÓ** Wiszkidenszky András, PrintXBudavár Zrt. H-1134 Budapest, Gogol utca 16.  
 Telefon: +36 1 887 48 48 Fax: + 36 1 887 48 49 E-mail: hirdetes@pxb.hu  
**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



## Elnöki látogatás Herenden

A görög köztársasági elnök Sólyom László meghívására 2007 márciusában háromnapos hivatalos látogatást tett hazánkban. Útjára felesége is elkísérte.

Karolosz Papuliasz magyarországi programjában szerepelt a Herendi Porcelánmanufaktúra meglátogatása is. Március 29-én dr. Simon Attila vezérigazgató kíséretében tekintette meg a vállalat figurafestészetét, és hosszasan időzött a különleges kivitelező mű-

teremben is. Az elnöki pár és a kíséretében lévő népes delegáció mecsodálta a manufaktúra bemutatótermét, ahol Papuliasz elnök a vendégkönyvbe is bejegyzett. A patinás cég ajándékát, egy festett tigris porcelánszobrot, dr. Simon Attila vezérigazgató nyújtotta át a rangos vendégnek.

A delegáció tagjait, a sajtó képviselőit a manufaktúra Apicius Éttermében vendégelték meg.



Pillanatképek a görög elnök látogatásáról



## Árpád fejedelem-emlékdíj

1100 éve halt meg Árpád fejedelem, közvetlenül az után, hogy a magyar sereg Pozsonynál megsemmisítő csapást mért a Pannónia visszafoglalására indult IV. Lajos keleti frank király hadára, a bajor hadakra, s az Ennsig tolta ki az új haza határait. Árpád kivételes jelentőségű uralkodónk, egy olyan korban, amikor az uralkodás a nép sorsa, jövője előtti teljes hódolatot jelentette. A honfoglalás a magyarság egyik legdicsőségebb tette. A millennium Magyarországa tudta, hogyan kell emléket állítani a honfoglalás történelmi súlyának, és így fejedelmének, Árpád apánknak. A mai Magyarország adós.

Az egyik legnagyobb magyarra, Árpád fejedelemre kívánunk emlékezni most, amikor A Magyar Művészetért Alapítvány Kuratóriuma és a Herendi Porcelánmanufaktúra összefogásában létrehozuk az Árpád fejedelem-emlékdíjat, és átadjuk jeles magyarjainknak, magánszemélyeknek, történelmi emlékeket hordozó intézményeinknek, közösségeinknek a történelmi Magyarország egészén, összesen száz alkalommal: a múltban alkotott örökség, benne a várrendszer őrzőinek, az egyháznak, a jövőt alkotó közösségeknek, s igen nagy hangsúllyal a személyes elhivatottság képviselőinek.

Történelmileg is példátlan, hogy és ahogy' Árpád vezérletével a magyar seregek négy év alatt birtokba vették a Kárpát-medencét és Erdélyt, 900-ra kialakítva a történelmi Magyarországnak a 20. század elejéig érvényes területét, a hazát. Árpád életének utolsó éveiben a magyaroktól a békét éves adókkal vásárolták meg az itáliai, balkáni és bajor uralkodók.

Árpád fejedelem szobrát külön célra alkototta meg Herend iparművésze, Tamás Ákos. A törzsektől kapott erőt, a fejedelmi tekintélyt, egy nép örökké érvényes szimbólumát képviseli a lovas szobor: Verecke ihletett pillanatát. S egyben Európa egyik legnagyobb, leghíresebb uralkodó dinasztiájának, a 23 királyt trónra ültető családnak az atyját. Az Árpád-ház európai nagyságát jelzi mindazon hat harcos és jámbor szent, akit a család adott az egyháznak.



Árpád fejedelem emléksobrával, a benne megtestesülő szellemmel A Magyar Művészetért Alapítvány és Herend – teljes erkölcsi erejével, támogatóinak bizalmát élvezve – kifejezi háláját a honalapító; a magyar történelem őket követő nagyjai; és korunk jelesei előtt. ✂

GUBCSI LAJOS – A MAGYAR MŰVÉSZETÉRT ALAPÍTVÁNY ELNÖKE  
SIMON ATTILA – A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA ZRT.  
VEZÉRIGAZGATÓJA



Fotó: Tucsek Tünde

## Operabál HERENDI A SZTÁRVENDÉGNEK

Magyarország legnagyobb és legimpozánsabb báljára, az idei Budapest Operabálra 2007. február 10-én került sor. A tradícióknak megfelelően ebben az évben is világhírű sztárvendég emelte az esemény fényét. Az idei híresség, Daryl Hannah színésznő, Amerikából érkezett, és – mivel Magyarországhoz kellemes emlékei fűződtek – szívesen vállalta az Operabál díszvendégének szerepét.

Daryl Hannah az Operabálból emlékként mi mást vihetett volna haza, mint egy Herendi porcelán vázát. A neoklasszicista stílusú váza formája az ókori vázák alakját követi, és a jól ismert Rothschild mintával díszített. A minta legnagyobb vevőjére, Rothschild báróra utal, aki 1850 óta ezzel a mintával díszített készletet vásárolt legszívesebben. ✂



## A Herendi „trendi”

LAKÁSTREND &  
DESIGN KIÁLLÍTÁS



Esterházy minta

Jubileumi, tizedik seregszemléjüket tartották 2007 márciusában a Műcsarnokban a hazai lakberendezés és otthonteremtés legnagyszerűbb formálói. A design iránti igény felkeltését szolgáló tárlaton idén először vett részt a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt., és megmutatta, hogy Herend naprakész, és a patinás cégnek a hazai lakberendezés és otthonteremtés legaktívabb formálói között van a helye.

A magyar designerek és gyártók felvonultatták a legdivatosabb bútorokat, lakástextileket, lakberendezési tárgyakat, ékszereket, számtalan szép, különleges, egyedi tárgyat a formatervezés, belsőépítészet és lakberendezés területéről.



Kimono minta

A rangos kiállításon a Herendi Porcelánmanufaktúra bemutatta legújabb, a minimál designhoz illeszkedő dekorjait, melyekkel a szakmai és a nagyközönség előtt is látványosan bizonyította, hogy a Herendi porcelán nem csupán „vitruvius”, hanem modern, „trendi”, mindennapi és alkalmi használati tárgy. A Műcsarnokban látható volt a manufaktúra széles választéka, köztük a frankfurti vásáron debütált Kimono, valamint a Légume Jardin minták, melyek kézzelfoghatóan mutatták be, hogyan illeszkedik egy korszerű, minimál stílusú háztartásba egy luxusmárka, a Herendi porcelán.



A megnyitóra gyülekezők



Farkasházy Miklós egyik alkotása

### FARKASHÁZY MIKLÓS FESTŐMŰVÉSZ KIÁLLÍTÁSA HERENDEN

A 20. század egy méltatlanul keveset emlegetett képzőművészenek publikálatlan műveiből nyílt kiállítás múzeumunkban.

A költészet napján nyitotta meg a Herendi Porcelánmúzeumban Farkasházy Tivadar, a manufaktúrát felvirágoztató Fischer Mór ükunokája, Pápai Antal úr magángyűjteményének – ki Fischer Mór tatai szülőházának jelenlegi lakója – eddig publikálatlan Farkasházy Miklós munkáiból rendezett kiállítását.

A tárlat bemutatja a művész életpályájának kezdeti éveiből származó alkotásokon keresztül, egészen utolsó éveinek absztrakt pró-

bálkozásain át szinte minden életszakaszának jellemző munkáit. A technikák, a stílusok sokszínűsége jellemző a kiállításra, sőt felesége, Donner Gertrúd Mária – aki szobrászművészként tervezett Herendnek – néhány szobra és Herendi figurái is megtekinthetőek. „Ezért születünk: magunkat elmondani” a kiállítás címe, hiszen egy művész célja, hogy önmagát formába öntse saját eszközeivel.

A különleges kiállítás 2007. július 31-ig minden nap megtekinthető, részletek és nyelési lehetőség: [www.museum.herend.com](http://www.museum.herend.com)





*A Tiffán Pince borestje*

A Porcelanium 2007. évi borest sorozatának nyitó eseménye a Tiffán Pince (Ede és Zsolt) borestje.

A nagy tradíciójú bormíves családot Tiffán Zsolt képviselte, aki a 2005-ös Rosé és Jammertal Cuvée, a 2006-os Portugieser boraikon túl bemutatta a pincészet 2004-es évjáratának Pinot Noir, Cabernet Franc & Sauvignon, valamint Cuvée Carissimae borait is.

Az ez alkalommal is zsűfólásig megtelt Apicius Kávéház közönsége a Vylyan Pincészet, Gere Attila és Bock József után tovább mélyítette a villányi borvidékről való ismereteit, és újabb kitűnő borokat kóstolhatott, egy kitűnő előadó-borász tolmácsolása mellett. ☞



*Festőkurzus  
hobby  
porcelánfestőknek*



*Kevesen mondhatják el magukról,  
hogy festettek már porcelánra...*

*Herenden mindez megvalósulhat!  
Festőkurzusainkon megismertetjük  
a résztvevőkkel a porcelánfestés  
műveleteit, valamint ízelítőt adunk  
az Apicius Étterem Herendi porcelánon  
tálalt ínycsok fogásaiból.*

**KURZUSIDŐPONTOK 2007-BEN:**

*2007. június 27-28-29. (szerda-péntek)*

*2007. szeptember 24-25-26. (hétfő-szerda)*

*2007. november 14-15-16. (szerda-péntek)*

*Várjuk jelentkezését!*

*Kérje, részletes tájékoztatónkat!*

*Tel.: 06 88/523 190*

*Email: maria.horvath@herend.com*





# Világbajnok Herendi serlegek

## HEREND ÉS A FORMA-1

*Idén immár második alkalommal vehetnek át Herendi trófeákat a Forma-1 magyar futamának győztesei. A Herendi Porcelánmanufaktúrában már javában készülnek a tavaly óriási sikert arató serlegek – illetve a legjobb csapatot jutalmazó falitál – ez évi változatai. A Forma-1-ről és a Herenddel kialakított együttműködésről Frank Tamást, a Magyar Nagydíjat szervező cég, az Ostermann egyik tulajdonosát, ügyvezető igazgatóját kérdezte a Herend Herald.*

### Hogyan kezdődött a magyar Forma-1 története?

Ecclestone úr a nyolcvanas években mindenképpen az akkori „vasfüggöny” mögött szeretett volna Forma-1-es futamot rendezni. Elutazott Moszkvába, ahol arról tárgyalt, hogy egy emblemikus helyszínen, a Vörös téren lehessen a verseny. A szovjet vezetők akarták volna a dolgot, de nem ott. Ekkor Rohonyi Tamás, Brazíliában élő magyar származású üzletember, Ecclestone úr egyik nagyon jó barátja – a mai napig a brazil verseny szervezője – hívta fel a versenysorozat tulajdonosának figyelmét Magyarországra. A megállapodás gyorsan megszületett; 1984 végén aláírták, a következő évben megkezdődött az építkezés, 1986-ban pedig megrendezték az első futamot. Az idei lesz a huszonekettedik Magyar Nagydíj.

### Mióta vesz részt az önök cége a magyar Forma-1-es futamokon?

1994-ben szerveztük az elsőt. Időközben cégünk a Hungaroring kisebbségi, de meghatározó tulajdonosa is lett, három éve pedig Ecclestone úr felkért minket, hogy a török futamok szervezésében is vegyünk részt konzulensként, így a 2005-ös isztambuli futam óta ez is a mi vezetésünk mellett történik.

### Milyenek a magyar futam kilátásai?

A Magyar Nagydíjnak van jövője, 2011-ig van szerződésünk, ami nagyon nagy dolog, mert a cigarettareklám kiválásával a Forma-1 súlypontja egyre inkább Európán kívülre tevődik. Óriási eredmény ez, gondoljunk bele, Magyarország sorra próbálkozik sport világversenyek szervezési jogát megszerezni – eredménytelenül, miközben az egyik legnagyobb ilyen sportesemény nagy sikerrel, mindenki megelégedésére, több mint két évtizede itt van. Nagyon meg kell becsülnünk ezt az eredményt.

### Hogyan kezdődött az együttműködés Herenddel?

A díjakat mindig a főszponzor adja. Mikor az előző főtámogató ki-  
vonult az új törvényi szabályozás miatt, a futam neve is Magyar Nagy-

díjra változott, és – mivel jelenleg nincs névadó főszponzor – a díjak kiállítása is a Hungaroring döntési hatáskörébe került. Mi gyönyörűnek tartjuk Herend porcelánjait, ezért felvettük a kapcsolatot a porcelánmanufaktúrával. Megegyeztünk a vezérigazgató úrral, tervek készültek, amelyek közül Ecclestone úr választotta ki a „befutót”. A tavalyi díjnak óriási sikere volt, a világsajtó is ránk figyelt, arra, hogy ilyen szép díjak nagyon ritkán láthatók a Forma-1-ben. Ha jól tudom, a nyertesek még utánrendelést is adtak le a trófeákból. Ennek nem utolsósorban óriási reklámértéke is van, hiszen 170 országban, több száz millióan néznek végig egy-egy Forma-1-es futamot.

### Hogyan dől el, hogy milyen motívum szerepel a serlegen?

Tavaly Ecclestone úr választotta ki a motívumot. Minden évben itt száll meg a Marriott szállóban, és rajong az onnan látható panorámáért. Így lett a trófeákon a motívum a Lánchíd, háttérben a Budai Várral. Az idei tervet is Ecclestone úr hagyta jóvá, most a Parlament kerül a serlegekre.

### Mi az, ami ön szerint közös vonás a Forma-1-ben és a Herendi porcelánban?

A Forma-1 a világ egyik legnagyobb sporteseménye. Illusztrációként: az utolsó olimpia záróünnepélyének időpontja egybeesett a Magyar Nagydíj futamával. A két sportesemény közül a német RTL-en többen követték a Hungaroringen zajló versenyt, mint az olimpia záróaktusát. Azon kívül, ha meggondoljuk: míg az olimpiát vagy a futball világbajnokságot négyévente rendezik meg, addig a Forma-1-et minden évben 7-8 milliárd ember követi, vagyis a világ legnézettebb, és ilyen szempontból legnagyobb sporteseménye. Hasonlóképpen, Herendből sincs még egy. Két-három vezetőnek számító, kiemelkedő porcelángyár van a világon, és ezek egyike a Herendi. Úgy gondolom, a Forma-1 a sport, a Herend pedig a porcelánkészítés terén van a világ élvonalában, mi pedig együtt megtaláltuk a kettő között a kapcsolódást.



A díjak és az átadás előtti pillanatok



# KÜLÖNLEGES MŰVÉSZETI ALBUM

**GRAPHICUM CÍMMEL JELENIK MEG JÚNIUS KÖZEPÉN A MAI MAGYAR TERVEZŐGRAFIKA LEGJAVÁT BEMUTATÓ ALBUM, A MAGYAR TERVEZŐGRAFIKUSOK ÉS TIPOGRÁFUSOK TÁRSASÁGA (MATT) GONDOZÁSÁBAN.**

A rendkívül igényes kivitelű könyv 72 hazai alkotó 200 munkáját mutatja be 216 oldalon. Az albumban külön fejezetekbe gyűjtve találjuk az emblémák, a csomagolások, a plakátok, a kiadványok és a weboldalak legjavát.

Az albumba bekerült műveket, elismert tervezőgrafikusokból álló nemzetközi zsűri válogatta ki több mint 2500 pályaműből.

A Graphicumnak Herendi vonatkozása is van, hiszen a korábbi évek során a Herendi Porcelánmanufaktúra megrendelésére készült, igen színvonalas grafikai munkák közül többet is érdemesnek talált a zsűri arra, hogy megjelentesse ebben az újdonságban.

A könyv nem pusztán kitekintés a mai magyar tervezőgrafikára. Az esztétikai élményen túl azt is hivatott bizonyítani, hogy a magyar tervezőgrafika is képes nagyszerű és nívós alkotásokat létrehozni. A könyvben bemutatott munkák, a világ bármely részén megállják a helyüket és érdeklődést kelthetnek az igényes grafikai munkák iránt. Erről így ír a Magyar Tervezőgrafikusok és Tipográfusok Társasága elnöke:

„Mások gondolatát érthetően közvetíteni, nem könnyű feladat. Magunkat belecsempészni mások üzenetébe úgy, hogy az rólunk is szóljon, még nehezebb. Mindig konszenzust találni kompromisszumok nélkül, szinte lehetetlen. A tervezőgrafika mesterség, mert létrehozhatja a megfelelőt. Művészet is, mert függetlenítheti magát az időtől. Túlélheti önmaga aktualitását és mégis marad mondandója. Még akkor is, amikor már senki sem számít rá.”

Lelkes László  
a MATT elnöke

## A ZSŰRI TAGJAI VOLTAK:

Mirko Ilić (USA)  
School of Visual Arts NYC

Erwin Bauer (AUT)  
Universität für Angewandte Kunst

Auth Attila  
Magyar Képzőművészeti Egyetem

Czakó Zsolt  
Articsók Stúdió, kreatív igazgató

Halasi Zoltán  
Art Force, kreatív igazgató

Lelkes László  
ICOGRADA, MKE

Németh Levente  
Enter Studio 98, kreatív igazgató





# Caelum minta

*A 2005-es frankfurti vásáron nagy sikerrel mutatkozott be újdonságként a Herendi Porcelánmanufaktúra fiatal iparművészei által megálmodott Natura és Caelum fantáziánévre keresztelt Herendi porcelán kollekció.*



Rohanó, már-már elrohanó világban élünk. Ülünk egy irodában, szinte második otthonunkban. A tavaszi szellő és a nap meleg sugara felhőtlen kinti létre hívogat. A játékos, pasztell színekkel festett Herendi irodai készlet a munkahelyen is képes megteremteni óhajunk. Ugyanakkor felfedezhetjük a bennünk szunnyadó örök gyermeket is, hisz a díszítés stilizált, jelzésértékű motívumai akár egy kedves gyermekrajz... A Natura és Caelum dekor utánozhatatlan herendi életérzést kelt. A miniatűr, szórt napocsok,

csillagok, pillészárnyú lepkék varázsos tánca magával ragad, mosolyt csal az irodában dolgozó arcára, és az ebből a készletből reggeliző élvezheti az otthoni reggeli nyugalom megidézett szigetét. A különleges kialakítású art-deco fül praktikus, és meglepően jól ellensúlyozza a díszítő elemek kedves játékoságát. A sok-sok apró minta a változatosság, állandó mozgás érzetét kelti, és jelképezheti akár az emléket is, hiszen: „Az Igaz Emlék: eleven! – Hogy ne változna, szüntelen?!”







# Gácsér Kata

## IPARMŰVÉSZ, KERAMIKUS ÉS SZOBRÁSZMŰVÉSZ

*A Herendi Porcelánmanufaktúra részére is tervező, 1904-ben született iparművész, keramikus és szobrászművész tanulmányait az Iparművészeti Főiskolán végezte. A nagyközönség az 1920-as évek végén figyelt fel modern, egyedi kerámiáira, melyek egy új stílus ígéretét hordozták. Jellemző rá, hogy egyéni és nemzeti karakterű stílusa megtartásával, kimagasló színvonalon foglalkozott a kisplasztikákkal.*

Herenden abban az időszakban járt, amikor a kisplasztikák térhódítása volt megfigyelhető, és a kor szak jelentős tervezői szinte kivétel nélkül kipróbálták magukat a manufaktúránál. Gácsér Kata is, a harmincas évektől a herendi porcelán alkotója, Lőrincz Istvánnal hosszú évekig dolgoztak együtt.

Herend termékpalettájának bővítésében Gácsér Kata szerepe jelentős. A 19. század egyik legjelentősebb szobrászának, Izsó Miklósnak néhány figuráját finom stílusérzékkel készítette el a nemes anyagból. Ezek a Táncoló magyar, az Anyaság, a Búsuló juhász. A gótikus faszobor alapján készült Toporci Madonna porcelán átdolgozása is remekül példázza milyen tisztelettel, alázattal, ugyanakkor kimagasló szakmai tu-

dással munkálkodott Herenden. A stílusok között is remekül igazodott el, képes volt azokat egységesen, a kialakuló herendi formakincsnek megfelelően átformálni, hiszen a reneszánsz nagyság, Leonardo da Vinci: Lovas harcos, Sas és Turul című műveit is neki köszönhetjük herendi porcelánból.

A második világháború után távozott Herendről, és saját veszprémi műtermében alkotott. Herendi figuráinak – többek között az 1939-es centenáriumi kiállításon – bemutatásán túl, kerámiaműveit a harmincas években rendszeresen kiállította az Országos Magyar Iparművészeti Társulat tárlatain, valamint tizenegy művével önállóan szerepelt az 1942-es első magyar kerámiakiállításon is.



Toporci Madonna



**TUDTA ÖN?**

Gácsér Kata több mint 50 figurát tervezett Herend számára.

Turul



Buddha



Anyaság



# Lőrincz István

## HERENDI TERVEZŐMŰVÉSZ

*Herend egyik legtermékenyebb tervezőművésze 1901. július 1-jén született, tanulmányait 1918-ban a Proletár Képzőművészeti Tanműhelyben kezdte, majd 1923-ban végzett a Magyar Királyi Iparművészeti Iskolában, Zala György szobrászosztályának tagjaként.*



Barázdabillegető



Kakas



Nagy orosz agár



Szarvashalál

A Herendi Porcelánmanufaktúrával 1934-ben került először kapcsolatba. Az alkalmi megbízásokat – az ország történetét és az egyház nagyjait ábrázoló 12 cm magas figurákból havonta egy darabot készített – 1938-ban követte az a megállapodás, miszerint feladata elsősorban a porcelánplasztikák gyártásánál fennálló hibák megszüntetése, a figuragyártás tökéletesítése és oktatása volt.

A Herendi Porcelánmanufaktúra plasztikáinak jelentős számú felfejlesztése egyedülálló. A természet iránti rajongását a legkülönbözőbb állatfigurák megalkotásával fejezte ki, de a mesevilág, a történelmi személyek és a mindennapi élet is megihlették. Közel negyedszázadig alkotott a porcelán bakonyi hazájában, hosszú ideig a művészeti gyártás vezetőjeként. 1942-ben, a budapesti Iparművészeti Kiállításon elnyerte a főváros művészeti aranyérmét, és számos egyéb kiállításon is eredményesen szerepelt.

1949-től 1956-ig a Magyar Iparművészeti Főiskola porcelánszakának tanszékvezető tanáráként is tevékenykedett. Nyugdíjba vonulása után aktív maradt, szabadfoglalkozású művészként alkotott tovább. Budapesti műtermében fémoxyddal és fedőmázzal égetett porcelán dísz tárgyakat készített, anyag- és mázkiérleteket folytatott. Fémrel kombinált félporelán tárgyai a hatvanas években ritkaságnak számítottak.

### TUDTA-E?

Lőrincz István több mint 125 különböző figurát tervezett Herendnek.



# *Ötven éve együtt*

MARTIN'S HEREND  
IMPORTS INC. –  
HEREND NAGYKÖVETE  
A TENGERENTÚLON



Fotók a New York-i bemutatóteremről



*Aranylakodalom: ötven év óriási idő egy házaspár életében. Ám az sem gyakori, hogy két cég együttműködése eléri ezt a kerek évfordulót. Idén ünnepli a Herendi Porcelánmanufaktúra és partnere, a Martin's Herend Imports Inc., hogy a vállalkozó kedvű amerikai családi cég ötven éve elkezdte a Herendi porcelántermékeket az óceán túlpartján forgalmazni.*

Szerelem volt első látásra: Robert és Lois Grimm 1957-ben megláttak egy Herendi porcelánt, ami olyan mély benyomást tett rájuk, hogy – a nem túl kedvező politikai viszonyok ellenére – azonnal repülőre ültek, és meg sem álltak Herendig, ahol sikerült megszerezniük az Egyesült Államokra a kizárólagos importőri és forgalmazói jogot.

Most, ötven évvel később, az üzletet az alapítók lánya, Dianne G. Murphy és unokájuk, Kimberley Kimball vezeti. Az alapítók egykor hosszú távú, generációkon átívelő lehetőséget láttak a Herendi termékek amerikai forgalmazásában, amit egy speciális és kiterjedt üzlethálózat kiépítésével alapoztak meg. Dianne G. Murphy – aki 1979-ben vette át az üzlet irányítását – büszke arra, hogy 90 éves édesanyja 2004-ben szemtanúja lehetett a cég további bővülésének. Ekkor kezdték el ugyanis a Herendi porcelán mellett egy másik világhírű, patinás európai márka, a Moser kristálytermékeket forgalmazni. A két márka közötti rokonságot a cég vezetője a legnemesebb európai kézműves hagyományok megőrzésében, a rendkívüli tradícióban, az egyedülálló designban és tökéletes minőségben látja.

A Martin's jelenleg az Egyesült Államokban mintegy négyszáz üzletben forgalmaz Herendi porcelánt. Bemutatótermet tartanak fenn Atlantában és New Yorkban épp úgy, mint Sterlingben, Virginia államban, ahol a központ és a logisztikai bázis működik. A cég reklámkampányokkal gondoskodik a márka imázsának növeléséről, amelynek részeként évente Herendről érkező porcelánfestő mester bemutatókörútja során ismertetik meg a vásárlókat a Herendi porcelánok készítésekor alkalmazott különleges kézi festéssel. A Herendi



**Az atlantai bemutatóterem**

termékeket támogató amerikai marketing fontos része a „The Herend Guild” nevű, jövőre tízéves, exkluzív gyűjtőklub is.

2007-ben, az évforduló alkalmából a Martin's különleges, limitált példányban készülő, egyedi díszcsomagolásban forgalmazott, évfordulós jelzéssel ellátott Herendi termékekkel lép az amerikai piacra. Elsősorban egy páratlan kollekciónal, amelyen együtt jelenik meg a pillangós-virágos Victoria és a madaras-fás Rothschild minta. Azért esett erre a két díszítésre a választás, mert ezek voltak – és ma is ezek – a legkedveltebb minták az Egyesült Államokban. A két motívumot az adott mintára specializálódott porcelánfestő mester készíti, és az elkészült porcelánt mindketten ellátják kézjegyükkel.

A Martin's egy régi Herendi mintát is újra forgalomba hoz az Egyesült Államokban.

A Martin's elnökhasszonya, Diane G. Murphy egy amerikai régiségboltban fedezte fel azt a mintát, amelyről a Herendi Porcelánmanufaktúrában folytatott kutatás megállapította, az 1850-es években, Antique Iris néven festették Herenden. Ez a több mint 150 éves minta most ismét a tengerentúli piacra lép.



**Robert és Lois Grimm**







### FORAINS D'ORIENT (FODO)

A 19. század elején, Bécsben született csésze pár ihlette a Keleti vásárosok nevű herendi dekort.

A legkorábbi európai porcelánok díszítése eleinte a távol-keleti előképeket utánozta, azonban míg a kínai vagy japán porcelánok jellegzetes motívumai általában szimbolikus jelentésűek voltak, addig az európai utánezatok készítőit csupán a dekorációs szándék vezette. Az így létrejött, s az iparművészet több ágánál is megjelenő díszítésmódot nevezzük chinoise-nak, azaz kínai stílusnak, amelyre gyönyörű példát szolgáltat az itt látható, távol-keleti figurákat megjelenítő készlet.

A hófehér fondos porcelánok szegélye, a csészék, a kannák, a cukortartó és a tejtartók füle, a fedelek gombja és a kannák kiöntői dúsán aranyozottak, az edények felületét pedig arannyal pöttyözött háttér előtt hatféle kínai figura és hatféle egzotikus madár, illetve sárkány, növényekkel váltakozó képe díszíti.

A bécsi porcelángyár mintakészletét, annak 1864-ben történt megszűnése után, Ferenc József engedélyével a Herendi Porcelánmanufaktúra használhatta tovább, mint a császári udvar legfontosabb porcelán szállítója. Herenden azonban nem csupán átvették, hanem a saját festési stílusukhoz igazítva újra is értelmezték e dekorokat, amint ezt a Keleti vásárosok minta is bizonyítja.

# Frankfurtban

## KIMONO (KIM)

A sok évszázados elzárkózás után a 19. század második felében fedezte fel újra Európa Japán művészetét, amelynek hatása a képzőművészet mellett a porcelánművészetben is megjelent. A Herendi Porcelánmanufaktúrában a kezdetektől napjainkig számos japán ihletésű dekor keletkezett, amelyek egyik legújabb darabja a legtisztább forrásokhoz visszanyúló Kimono minta.

A herendi iparművészek keze alatt született dekort hatféle, kimonóba öltözött figura – fésülködő és napernyős nők, samurájok, illetve párok – alkotják. Az embereket szabálytalan törzsű fák, madarak, halak és sárkányfigurák fekete árnyképe egészíti ki. A vastag kontúrvonalakkal és határozott, kalligrafikus ecsetvonásokkal megfestett, feketével és arannyal színezett, aszimmetrikusan elhelyezett emberek, állatok és növények megjelenítése a japán művészet lényegre törő kifejezőmódjának tökéletes átvételéről tanúskodik. A készlet darbjain más-más összeállításban és elhelyezésben bukkannak fel a díszítmények, amelyek egyes porcelánokon fekete pillangók és növények sziluettjével díszített aranszegéllyel is kiegészülnek.

A japán művészet minimalizmusát nagyszerűen visszaadó herendi készlet a távoli szigetszország és az európai művészet közötti kapcsolat jelképe.







## PAPILLON ET BAMBOU (PABA)

A manufaktúrán belüli saját fejlesztés eredményeként keletkezett a kínai hatást mutató PABA minta. Herenden a kezdetektől készültek távol-keleti hatást mutató készletek. A manufaktúra felvirágoztatója, Fischer Mór maga is gyakorta tervezett ilyen ihletésű dekorokat, de a szolgálai másolás helyett a kínai vagy japán előképből kiindulva saját ízlése szerint komponálta meg a mintákat.

A herendi festők kiapadhatatlan fantáziájának köszönhetően napjainkban is születnek keleti stílusú dísztermények, amelyek egyik legszebb példája a PABA készlet.

A dekort alkotó színpompás pillangó egy Fischer Mór idején keletkezett 19. századi minta részlete, az ezt kiegészítő aranyág viszont herendi invenció nyomán jött létre. A kínai tusfestések jellegzetes díszterményeként ismert, csillogó aranyfestékekkel és kobaltkékkel megfestett ágmotívum és az email festékekkel készült, tarka lepke párosából egy új, a kínai porcelánfestés szellemének megértéséről tanúskodó, jellegzetesen herendi minta született.



### PLAM

A porcelánokat már a távol-keleti elődök is szívesen díszítették különböző növények gyakran szimbolikus jelentésű festményeivel. A növényi díszítmények a korai európai porcelánokon is megjelentek, de a keleti motívumokat gyorsan felváltották a festők környezetének jellegzetes virágai, fái és bokrai. A festők számára támpontot a korabeli mintakönyvek szolgáltattak, amelyekben az ekkoriban éledő botanikai érdeklődés nyomán gyűjtötték és rendszerezték a később porcelándíszítményként is megjelenő növényeket.

A Herendi Porcelánmanufaktúra festői is szívesen merítettek ihletet a természetből, amint azt a híres és népszerű klasszikus virágos dekorok – például a Vieux Bouquet de Herend, a Vieux Bouquet de Saxe vagy a Bouquet Tulipe – is bizonyítják.

E tradicionális téma egyik legújabb feldolgozása a PLAM dekor, amely hatféle mezei gyógynövényt jelenít meg. A könnyed, szinte akvarellszerű ecsetvonásokkal elkészített minta főmotívuma a növény szárát, leveleit és virágait megjelenítő, botanikai pontosságú ábrázolás, amelynek háttéréül az áttetsző ecsetvonásokkal megfestett, felnagyított virágzat szolgál.

A tollas szegfűt, orvosi székfűt, kerti kaprot, réti boglárkát, havasi boglárkát és gyermekláncfűvet ábrázoló dekor Lakk Roland herendi festő alkotása.





# Az alapító atyák

## MAGYAROK HOLLYWOODBAN I.

*Az első menekülthullám a 20. század elején, a második 20-40 évvel később érkezett egy polgáraival mostohán bánó anyaországból. Az új világban hamar felfedezte a látványos sikerrel kecsegtető lehetőséget az immár technikai háttérrel is rendelkező szórakoztatóiparban.*



Adolph Zukor (balra) és Cary Grant Fotó: Magyar Filmarchívum

Az elsőnek érkezők még egy elhagyatott területen ütöttek tanyát, néhány év múlva állítólag már egy tábla jelezte a magyar zseniktől nyüzsgő Hollywood határán: „Nem elég, ha magyar vagy, a tehetség is szükséges feltétel”. Lassan feledésbe merül, hogy egy kis ország számkivetettjei milyen nagy hatással voltak az amerikai szórakoztatóipar megszületésére, és robbanásszerű térnyerésére. Sorozatunk első részében a magyar származású hollywoodi alapító atyák életét és műveit elevenítjük fel, hogy később a látvány mesterein, az animációs filmek nagyjain és híres operatőrökön keresztül eljussunk azokig, akik ma is az álomgyár szorgos munkásai.

Adolph Zukor, ahogy egykor emlegették, Mr. Motion Pictures alapította a Paramount Pictures birodalmat és a Loew moziláncot. Ő volt az első egész estés film – a *The Prisoner of Zenda* – producere. A „nagy-mogul” 16 évesen érkezett a lehetőségek hazájába, és rövid inaskodás után Chicago egyik legjobb szúcseként 1903-ra legendó pénzt hozott össze, hogy barátjával, Marcus Loewvel, belevágjanak az első garasos mozihálózat kiépítésébe. A hatalmas sikernek köszönhetően már egy szerteágazó vállalatcsoport kincstárnokaként, Zukor a kezdetektől vaskézrel irányította a Paramount stúdiót, és nyolcvanévesen is nap mint nap bejárt, hogy személyesen tartsa kézben valamennyi szálát.

Nálánál is meredekebben emelkedett egyik honfitársának csillaga, hogy a zenitől még gyorsabban hulljon alá. A Fox stúdió alapjait megvető Fried Vilmos, más néven William Fox rikkancsként kezdte, majd a konfekcióiparban próbált szerencsét, később egy brooklyni mozi megvásárlásával belépett a szórakoztatóiparba. Látnoki módon közelített mindenhez, és elképzeléseihez – mint a hang bevezetése az előadásokra – akkor is ragaszkodott, mikor egyik stúdió vagy producer sem gondolkodott ilyesemben. Elképzeléseit makacsul végig is vitte, és a világválság közepette is több mint ezer moziba szereltette be a hangosfilmhez szükséges felszerelést. Monopóliumát építgetve a filmek gyártásában, forgalmazásában és bemutatásában is sikereket ért el. Valódi áttörést azonban az hozott, mikor mindhárom érdekeltségét egybeolvasztva létrehozta a Fox Film Corporation, amely a korszak legerősebb és legkreatívabb stúdiójává nőtte ki magát. Hatalma csúcspontján Foxnak ötszáz filmszínháza volt az Egyesült Államokban, és hozzá tartozott az angliai Gaumont lánc is. A húszas évek végére a legnagyobb sztárok, legmenőbb producerek és legsikeresebb filmek kísérték a vállalat diadalútját, de egy trösztellenes eljá-

rás, és a gazdasági válság hamar véget vetett az aranykornak. William Fox kénytelen volt megválni üzletrésztől, és a vállalat egybeolvadt a 20<sup>th</sup>. Century Pictures-szel. A csődeljárás alatt Fox megvesztegetett egy bírót, hogy pénzét kimenthesse, de próbálkozásával még nagyobb bajt hozott saját fejére. Egy évet töltött börtönben, és miután kiszabadult, kiközösítettként élte maradék éveit Hollywoodban. Szabadalmaiból származott ugyan némi jövedelme, de a filmipar, melyet újjátársa a jövőbe vezettek, zárva maradt előtte. Temetésén egy stúdió képviselője sem búcsúztatta, egy producer sem siratta. Fox a szélesvásznú hangosfilmen kívül a globális hírgyűjtő szervezetek atyja is. A Fox Network, a CNN, a BBC és a hozzájuk hasonló csatornák is az ő ötletei alapján váltak azzá, amik ma.

Az óceán túlsópartján indult meg a korai idők harmadik nagy karrierje is. Sir Alexander Korda az egyetlen brit mozimogul, aki valószínűleg szintén magyar, és számtalan szállal kötődik Hollywoodhoz is. Gyermekkorában egy szembetegség félrekezelése miatt majdnem megvakult, és egész életében vastag szemüveg mögül pislogott a világra. Ennek ellenére falta a könyveket és az életet, fél tucat nyelven beszélt folyékonyan, mindegyiken elbűvölő, egyesek szerint hipnotikus erejű társalgó volt. Tizenhárom évesen vesztette el apját, és ekortól újságíróként, szerkesztőként dolgozott. 1911-ben, Párizsban került először kapcsolatba a filmvilággal. A Pathé stúdióban, a kor legfejlettebb filmgyárában szerzett tapasztalatait azután ismét Budapesten kamatoztatta. Nemsokára Bécs, Berlin és Hollywood is a lábai előtt hevert. Két öccsével, a rendező Zoltánnal és a tervező Vincével Londonban telepedtek le, itt gyártották nagyszerű filmjeik többségét is. Ő volt az első filmmogul, akit a brit uralkodó lovaggá ütött. A VIII. Henrik magánélete, a Vörös Pimpernel, az Elefántember vagy a Bagdadi tolvaj örökös helyet biztosítanak nekik a film pantheonjában. Európa legnagyobb filmstúdiója, melyet a magyarországi Eryeken építenek, az ő nevét viseli.

Testvéreinek kívül is volt egy alkotótársa Sir Alexandernek. Egy zeneszerző, akinek sikereit máig nem múlta felül senki. A háromszoros

Oscar-díjas Rózsa Miklóst szülei a lipcsei egyetemen kémikusnak taníttatták, de hamar a konzervatóriumba keveredett át, elindítva meredeken felívelő komponista karrierjét. Kordával együtt kezdtek filmzéssel-filmzenével foglalkozni, és Hollywoodot már együtt hódították meg. Rózsa szerezte többek közt a Bagdadi tolvaj (1940), A dzsungel könyve (1942), valamint a Ben Hur (1959) és az El Cid (1961) zenéjét.

Hozzá hasonlóan Európában már befutott filmesként érkezett Amerikába Michael Curtiz, hogy egy új terepen, nagyobb tétkekben próbálja meg szerencséjét. Kaminer Manó néven látta meg a napvilágot Budapesten. Színjátszással és rendezéssel is foglalkozott Magyarországon, de tagja volt az 1912. évi stockholmi olimpián a magyar kardvívó csapatnak is. Dániában kitanulta a szakma minden csínját-bíját. Hazatérve Jankovics Jenő kolozsvári filmgyárában helyezkedett el, majd Budapesten a Phönix filmvállalat elnöke lett. Az ország legképzettebb és legtermékenyebb alkotójaként 38 filmet készített hazájában, mielőtt a kommun elöl Bécsbe menekült. Szerencsét próbált néhány európai országban is, végül az Egyesült Államokba költözött, ahol a Warner Bros stúdióba vette be magát. A harmincas, negyvenes években szinte valamennyi műfajban maradandót alkotott. Leghíresebb műve a Casablanca, amellyel az Oscar-díjat is besöpörte.

Nem mindenki kezdte hosszú hajóúttal hollywoodi karrierjét. George Cukor már New Yorkban született, és gyermekként magával ragadta a Broadway világa. Később Chicagóban szerzett ügyelői állást, majd visszatért szülővárosába, ahol a korszak legnagyobb neveivel dolgozott együtt. Mikor Hollywood a hangosfilm bevezetésével a keleti part színházi tehetségeit elkezdte magához csábítani, Cukor nem sokat teketóriázott, és 1929-ben elszegődött a Paramount Pictures-höz. Elsősorban olyan rendezőként tartották számon, aki képes a leghisztérikusabb színésznőből is kihozni a legjobbat. A „nők rendezője” titulust azonban mindig sértődötten utasította vissza. Sikerei csúcán felkérték az Elfújta a szél rendezésére is, és két évet töltött a film előkészítő munkáival. A forgatás kezdete előtt azonban



Rózsa Miklós Fotó: Magyar Filmarchívum



Sir Alexander Korda Fotó: Magyar Filmarchívum





Johnny Weissmüller Fotó: Magyar Filmarchívum

elvérték tőle a megbízást, igaz, Vivien Leigh és Olivia de Havilland – a film két csillaga – lelkét továbbra is ő ápolta a forgatás alatt. Híres volt megingathatatlan jókedvéről, és hosszú élete végéig Hollywood egyik központi figurája volt. Vasárnapi partijain a társaság krémje gyűlt össze hétről hétre. Az Antonia és a négy Oscar-jelölést kapott Ninocska című filmekben együtt dolgozott Lengyel Menyhérttel, aki külföldi tudósítóból lett forgatókönyvíró, rendező és producer. Kevesebben tudják Lengyelről, hogy ő írta Bartók Csodálatos mandarinjának szövegkönyvét is. Lengyel a hatvanas években Olaszországba, majd egy évtized múltán szülőhazájába költözött vissza, és Magyarországon élt 94 éves korában bekövetkezett haláláig.

Nem csupán magyar producereket és rendezőket találunk azonban a kezdeti idők Kaliforniájában. A kamera másik oldalán leg-

alább annyi nagy tehetség tűnt fel. Johnny Weissmüller a bánáti Szabadfalun született, de már háromévesen a Rotterdam hajó fedélzetén találjuk, amint családjával az Újvilágba érkezik. Minden idők egyik legsikeresebb úszója vált itt belőle, akinek öt olimpiai aranyérmét és 28 világcsúcsát máig irigylik sporttársai. A 100 yardon beállított 1927-es rekordját 17 évig nem döntötte meg senki, egy olyan időszakban, melyet a sportteljesítmények ugrásszerű fejlődése jellemezett. Egy modellkedés során figyelt fel adoniszi megjelenésére az MGM stúdió, és 150 jelentkező közül végül őt választották ki Tarzan szerepére. 12 epizódot forgatott le, majd mikor a stúdió megszüntette a gyártást, egy másik vállalatnál további hat részt készített el. Figurája olyannyira egybeforrt a dzsungel fiával, hogy mikor egy kubai nyaraláson golfozó társaságát körülvették Fidel Castro gerillái, a védjegyének számító Tarzan-üvöltést hallatva menekült meg a szorult helyzetből. Az elrablásukra készülő fegyveresek azonnal felismerték, és biztonságos helyre kísérték kedvencüket. Johnny, miután visszavonult a filmiparból, viszonylag fiatalon szélütés miatt veszítette életét a mexikói Acapulcóban.

Gyönyörűen kisportolt testű Adoniszoknál nagyobb kereslet mutatkozott a horrorfilmek rettenetes szörnyei iránt. Volt, akit külseje, volt, akit akcentusa predesztinált ilyen szerepekre.

Peter Lorre, akit kortársa, Chaplin, a legnagyobb élő színésznek nevezett, Rózsahegyen, a mai Ruzomberokban született Löwentein László néven. Horrorfilmek szupersztárjaként gyakran együtt játszott Lugosi Bélával, és olyan klasszikusokban is feltűnt, mint a Casablanca vagy a Máltai sólyom. A tanácsköztársaság idején apja Bécsbe költöztette át családját, és László itt került először kapcsolatba a színészmesterséggel. A húszas és harmincas években Berlint kápráztatta el játékaival. Bertolt Brecht musicalt írt számára, Fritz Lang



A dzsungel könyve, 1942 • Producer: Korda Sándor • Rendező: Korda Zoltán • Zene: Rózsa Miklós Fotó: Magyar Filmarchívum



„M” című thrillerében pedig sorozatgyilkost játszott. Alakítását máig a filmtörténet legnagyobb hatású munkájának tartják. Azzal a hévvel, ahogy világhírt szerzett, a szakma és a közönség rögvest be is skatulyázta. Kis termete ellenére neve egyet jelentett a rettegéssel. A náci rendszer elől menekült Angliába, ahol Alfred Hitchcock adta neki első angol nyelvű szerepét A férfi, aki túl sokat tudott című filmben. Röviddel rá Hollywoodban a filmcsillagok közt telepedett le. Az MGM ritka betörései a horror terepére neki is nagy lehetőséget teremtettek. Az Örült szerelemért című filmben kopaszra borotválva játszott, ami még jobban hangsúlyozta düledt szemeit, hüllőre emlékeztető megjelenést kölcsönözve neki. Legtöbben máig e szerep kapcsán emlékeznek rá. Karaktere az évek múltán egyre jellegzetesebbé vált, egyik színész kollégája, Vincent Price, így jellemezte őt: „A hangja, az arca... ahogy mozog és nevet: ő a legfelismerhetőbb színész, akit valaha láttam.” A Warner Bros még egy őt karikázó rajzfilmsorozatot is piacra dobott. Az ötvenes évektől megromlott egészsége miatt kevesebbet forgatott, de a magánéletben is meggyőzően adta elő magát. Mikor a kommunista ügynökök után kutató FBI felkereste, hogy ismer-e gyanús személyeket, ő valamennyi nevet felsorolt, akivel valaha találkozott. A megdöbben ügynökök ezután szánakozó pillantások közt magára hagyták.

Kollegája, Lugosi Bélahozzáhasonló életpályát futott be. Bár a rossz nyelvek szerint smink nélkül játszotta Drakulát és a többi horror-rémet, megjelenése korántsem volt ennyire riasztó. Akár Weissmüller, ő is egy apró bánáti falucskából, Lugosról indult, és a szabadkai, majd a temesvári színház színpada után az osztrák-magyar hadseregben találta magát egy világégés kellős közepén. Két évbe telt, mire meggyőzte feletteseit, hogy szellemileg alkalmatlan a katonáskodásra. Hazatérve megnősült, és megkapta első filmszerepét; rögtön egy főszerepet a Leopárd című filmben. A háború befejeztével szülőföldje már egy másik országhoz tartozott, így elkeseredve elindult az óceánon túlra. Először a Broadway-n alakította Drakula grófot, majd miután a filmszerepre szánt Lon Chaney torokrákot kapott, őt választotta ki az Universal az alakításra, amely halhatatlanná tette nevét.

A kezdeti időkben is voltak olyanok, akiknek nem hullt ölükbe a siker, és inkább kárát, mint hasznát látták származásuknak, anyanyelvüknek. Emblematikus figurája a kornak Joe Prohaszka, aki szinte csak gorillákat és medvéket játszott. A rendezők kénytelenek voltak vastag szőrjelmezekkel tompítani vaskos akcentusát, de legtöbbször csak morgásokat engedélyeztek neki. Prohaszka ből sem hiányzott azonban az újtó szellem, és a szakma máig úgy emlékszik rá, mint az új típusú jelmezek megalkotójára. Ő tervezett először olyan maszkokat, melyekről nem az jut mindenkinek először eszébe, hogy egy ember bújik meg a bunda alatt. Non-antropomorfikus jelmezei végül neki is meghozták a sikert, ám élvezni már nem soká tudta azt. Fiával együtt egy repülőgép-szerencsétlenségben vesztette életét.

Akár siker, akár tragédia kísérte a magyarok útját az újvilágban, egyet biztos elmondhatunk. E kis ország fiai olyan hatással voltak a megszülető szórakoztatóiparra, mint talán egyetlen más nemzet gyermekei sem. A stúdiók megalapítóit, és az első, nagy generáció rendezőit és filmcsillagait újabbak követték, és magyarként bemutatkozni mind a mai napig jó ajánlólevél a hollywoodi álomgyárban. ✂

SÁRKÁNY BENCE



Casablanca, 1942, Rendező: Kertész Mihály Fotó: Magyar Filmarchívum



Peter Lorre Fotó: Magyar Filmarchívum



Lugosi Béla Drakula gróf szerepében Fotó: Magyar Filmarchívum





## RUHAKÖLTEMÉNYEK HERENDI MINTÁKKAL

*Vitathatatlanul eredeti ötletet valósított meg két, egymástól látszólag távol eső profilú cég, a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. és a Héjja Trend Line Rubaszalon. A különleges együttműködés eredménye egy páratlan kollekcio lett, amelynek darabjaira a világhírű magyar porcelánmárka ismertebb dekorjait – az Apponyit, a Viktóriát, a Rothschildot és a Bécsi Rózsát, valamint egy stilizált kínai mintát, a Siang Noirt – festették a herendi porcelánfestő mesterek.*



A páratlan ruhák hamarosan a határokon túl is bemutatkoznak: néhány darab látható lesz a Szentpéterváron és Carszkoje Szelóban rendezett nagy Herendi Porcelánmanufaktúra-kiállításon is.

Az exkluzív ruhákat először a 2006. november 3-án rendezett First Class Partyn, a Corinthia Grand Hotel Royalban láthatta – az akkor még kisebb – közönség. Az újabb bemutatkozásra már jóval szélesebb körben került sor január 26–28-án, a budapesti Esküvő kiállítás és vásáron.

A Héjja Trend Line minden évben részt vesz a szakma kiemelt rangú kiállításán, arra azonban természetesen még nem volt példa, hogy ilyen látványos módon szerepeljen együtt a porcelán nagymesterével. Héjja János számos elismerést elnyerő cége ezzel újabb, rendkívül kreatív kollekcioval gazdagodott; amint a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. életében is újdonság, hogy alkalmi és menyasszonyi ruhák szerepeljenek mintái.





A két cég egymásra találását megkönnyítette, hogy a Héjja Trend Line és a Herendi porcelánok vásárlói köre nagymértékben fedi egymást, és a cégfilozófiájukban sincs lényeges eltérés: mindketten válogatott, minőségi alapanyagokból dolgoznak, és kézműves gonddal munkálják meg azokat.

### INTERJÚ HÉJJA SÁNDOR TULAJDONOSSAL

Tavaly ősszel egy nagyszabású alkalmi és estélyi ruha bemutatót rendeztek a Royalban. Ez egy First Class Party volt, melyen – gondoltuk – a Herendinek díszhely jár, ezért ötletünkkel jó előre megkerestük a Herendi Porcelánmanufaktúra vezérigazgatóját, dr. Simon Attila urat. Ő elmondta, hogy már a manufaktúrájánál is mérlegelték a profilbővítés lehetséges módjait. Készítettem néhány skiccet, ezekből lett az az öt modell, amit végül is nagy sikerrel fogadott a közönség a bemutatón. A modelleknél egyrészt nagyon fontos volt a felhasznált motívumok ismertsége, másrészt, hogy a porcelán és a minták hangulatát visszaidézzék. Ezért krémszínű, tiszta selyemre vitték fel a porcelánfestők a motívumokat.

#### *Mi volt a folytatás?*

A Herendi Porcelánmanufaktúra vezetése további fantáziát látott a dologban, és mi is szerettünk volna újabb ruhákat készíteni, amelyeket nemcsak estélyeken, bálokon lehet viselni, hanem hétköznapiokon is. Ezeket az egyszerűbb vonalvezetésű délutáni kosztümöket nagyon sokféle motívummal díszíthetjük. Az ilyen jellegű ruhákból is elkészült már egy hat darabból álló széria, amelynek modelljei mindennap hordhatók, viselhetők akár egy koktélpartira, estélyre, fogadásra, bárhol meg lehet bennük jelenni.

#### *Mik a közös pontok a herendi porcelán és a herendi ruhák között?*

Mindkettő prémium termék, egy árkategóriába tartozik. Ugyanazok a festők festik a mintákat a ruhákra, mint a porcelánra, azonos színeket használnak, csupán a technológia, a színrögzítés módja eltérő.

#### *Milyen tapasztalatai voltak az eddigi együttműködés során?*

Nagyon jók. A manufaktúra vezetőin láttam, mennyire a magukénak érzik, és a szívükön viselik ennek a magyar ereklyének számító hungarikumnak a sorsát. Talán azért próbálták meg velünk az együttműködést, mert látták, hogy hasonló szemlélettel dolgozunk. Igaz, nem lehet összehasonlítani a két céget, mert ők óriások hozzánk képest, de ami közös: mindkettőnk számára nagyon fontos, hogy mindenképpen első osztályú, tökéletes termék szülessen.

#### *Mennyire egyediek ezek a modellek?*

Tökéletesen egyedi darabok, épp úgy, mint a herendi porcelánokon, ezeken is szerepel a festő aláírása. Nagyon szeretnénk a későbbiekben ügyfeleinknek biztosítani a lehetőséget, hogy kérhessék: az adott modellekből ne készüljön több példány. Ezzel tökéletes garanciát nyújtanánk az egyediségre. A herendi ruhaköltemények kizárólag megrendelésre készülnek, de terveink szerint lesznek majd kisebb, limitált szériák is, amelyeknél a színek variálása biztosítaná, hogy ne legyen két egyforma modell. Ez azonban még a jövő zenéje, jelenleg a gyártás és forgalmazás kereteinek kialakítása zajlik. ☞

CSÁSZÁRLÁSZLÓ



# Légtornász

BESENYEI PÉTER



*Besenyei Péter a világ egyik legjobb műrepülője. Számtalan győzelmét, elismerését felsorolni szinte lehetetlen. Zseniálisan improvizáló pilóta, aki remek versenyeredményei mellett rendre lélegzetelállító bemutatókkal hozza lázba a közönséget. Számára a repülés egyfajta szabadságvágy, szerelem, sport, hivatás, életforma.*



**Herend Herald: Hogyan indult műrepülő pályafutása?**

Besenyei Péter: Gyermekkorom óta két nagy szerelem kísért végig az életemen. A repülés élményénél csak a horgászat régebbi, mivel négyéves korom óta horgászom, és hatéves koromtól szeretnék repülni. Ez a kettősség határozta meg az életemet, de tény, hogy repüléssel sokkal több időt töltöttem eddig, mint horgászattal. Szüleim 1962-ben költöztek a budaörsi repülőtér mellé, ott láttam először repülőgépeket, attól kezdve akartam repülni. Ebből az álmomból 15 éves koromban lett valóság, amikor elkezdtem a vitorlázórepülő-képzést. Egy év múlva már egyedül repültem, 1979-ben kezdhettem el a motoros repülő átkezdésemet. 1981-ben beválasztottak az akkori műrepülő A keretbe, a csapat legfiatalabb tagja lettem, ami nagy megtiszteltetés volt számomra. A műrepülés mindig vonzott, mert a három dimenzióban való mozgás élményét valójában csak a műrepülés adja meg. Nekem igazán ez hiányzott, mert szerettem volna a repülőgéppel a végletekig kihasználni a három dimenziót, szinte „lubickolni” a levegőben.

**Milyen adottságok kellene a repüléshez?**

Ahhoz, hogy bárki, bármiben átlagon felül teljesítsen, mindenképpen óriási motiváció, lemondás szükséges, akarni kell, kitartani, és elengedhetetlen valamennyi adottság, ami egy műrepülő esetében alapvetően a kiváló fizikai állóképesség, a gyors reflex és döntési képesség, valamint a jó térlátás. Emellett nagyon lényeges a tisztelet, az alázat. Ha az ember ezek nélkül közelít hozzá, az gyorsan megbosszolja magát, és villámgyorsan veszélyessé válhat a repülés.

**Milyen szerepet játszik az improvizáció a műrepülésben?**

A klasszikus műrepülő versenyeken vannak kötelező és szabad programok. A kötelezőben nem lehet improvizálni, azt kell repülni, amit előírtak, pontosan, betűről betűre. Amikor szabad repülés van, bármit be lehet mutatni. Én nagyon szeretek improvizálni. Sokan nem kedvelik ezt, nem is képesek rá, ők ilyenkor is előre lerajzolják, hogyan repülnek. Párszor én is megpróbáltam előre megtervezni az „improvizálást”, de soha nem sikerült. Hiába volt egy előre eltervezett rajzom, az első figura után már minden másként történt, mert a helyzet mást kívánt. Szerintem, ha valaki képes egy ilyen programban improvizálni, és jó napja van, azt nem lehet megverni.

**Van egy műrepülőnek saját, megkülönböztető stílusa, amiről felismerhető?**

Igen, egy kialakult műrepülőnek van stílusa, és versenyeken általában megismerjük egymást, nyilván nem mindenkit, de az élbolyt igen, főleg a szabadrepülésnél, mert ott jön ki igazán, hogy a repülőgéppel ki hogyan mozog a levegőben.

**Hogyan írná le a saját stílusát?**

Én a viszonylag dinamikusabb repülési ágat képviselem, a bemutatókon, illetve a szabad programokon elég sokat improvizálok, számos egyéni figurám van, azokat én találtam ki, és csak én mutatom be. A mai napig van néhány olyan, amit mástól még nem láttam. Persze egymást mindig figyeljük, ellesünk néhány megoldást, persze jó értelemben, vagyis egymástól tanulunk.

**Létezik olyan sport – vagy bármi más –, amiből hasonlítható a műrepülés?**

Leginkább a műrepüléshez hasonlít. Ha mindenképpen hasonlítani kell valamihez, akkor a pontosság része az autóversenyzéssel rokon valamennyire, hiszen ott is a jó pályaversenyzőnek úgy kell



működni, mint egy gépnek. Ez a fajta pontosság a műrepülésben is nagyon fontos. Ha az improvizációra gondolunk, akkor az autórallyhoz hasonlít, mert ott a pontosság mellett fontos szerepe van az improvizációnak is. Mindig más a pálya, mindig más a tócsa, a murva, különbözőek a viszonyok. Ha a ritmusra gondolok, akkor pedig a zene és a tánc, hiszen a műrepülésben rendkívül fontos az ütem, a ritmus, a „dallam”, ezért a zene és a tánc is közel áll hozzá.

**Évente hányszor, hány órát repül?**

A műrepülés jellegéből adódóan egy-egy felszállás nem túl hosszú, viszont kellőképpen kimerítő, hiszen nem segíti a repülőgépet semmiféle robotpilóta. A versenyző az első pillanattól az utolsóig fogja a botkormányt, műszerek nem jelzik a repülőgép helyzetét a levegőben, a pilótának kell megítélnie, mikor, milyen szög alatt áll a gép. Ezen múlik a műrepülés pontossága, tehát rendkívül tömény az edzés 10-15-20 és a verseny 3-4 perce, amit általában repülünk. A repült idő egy közforgalmi repülőgép-vezetőhöz képest nem olyan óriási, hiszen ők nyugdíj előtt elérhetik a 20 000 órát is, ehhez képest az én 6500 órámmal nem túl sok. Nekem viszont ez az idő ténylegesen benne van a kezemben.

**Sokfelé repült már a világon?**

Több mint hetven országban jártam eddig, még több mint száz hátravan, vagyis még a Föld országainak a felében sem fordultam meg. Nagyon érdekes akár pilótaként, akár turistaként idegen helyekre eljutni, ismeretlen kultúrákat megtapasztalni. Látni, a világ más tájain hogyan élnek emberek, különleges ízeket megkóstolni..., de a vége mindig az, hogy de jó lenne már otthon lenni! Nincs a világnak olyan pontja, ahonnan tíz nap után ne vágyóznék haza.

**Hány versenye lesz idén?**

A Red Bull Air Race versenysorozat 12 versenyből áll, ami futamonként 10-12 napot jelent. Ez március végétől havi elfoglaltság, emellett fut a Műrepülő Világkupa, és természetesen rengeteg be-





mutató itthon és külföldön, vagyis folyamatosan utazom az egyik helyszínről a másikra.

#### **Mit tart a legnagyobb sikerének?**

Minden sportsiker kedves, minden egyes győzelem kellemes emlék. Nyilván a legelső győzelem, amit az ember nagy versenyen arat, emlékezetes. 1982-ben az első nemzetközi versenyemen, az Osztrák Nemzeti Bajnokságon megnyertem minden versenyszámot, és ez huszonévesen óriási élmény volt. Ami a műrepülésben szakmailag a legrangosabb: kétszer megnyertem a Műrepülő Világkupát, összetettben is. (A Műrepülő Világkupában a világ 9 legjobb műrepülője vehet részt.) Az öt éve elindult Red Bull Air Race gyorsasági műrepülő verseny más módon nehéz, másként kihívás, más stílusú. Itt is a legjobb műrepülőök indulnak, a mezőny majdnem azonos a világkupáéval. Az első időben voltak fenntartásaim, hogy ez mégsem olyan, mint

a műrepülés, szakmailag nem olyan nagy kihívás, de ezt visszavonom, nagyon erős a mezőny, elképesztő harcok vannak. Úgyhogy a Red Bull Air Race-t megnyerni legalább akkora, de másfajta fegyvertény.

#### **A repülés mellett mi a legkedvesebb időtöltése?**

A zenehallgatás. Régebben zongoráztam, aztán később sajnos abbahagytam, bár állítólag nagyon jól ment. A zene iránti vágyam a mai napig megmaradt, ezt úgy élem ki, hogy az autóban és otthon is mindig szól a muzsika, ha egy napig nincs a fülemben, máris elvonási tüneteim vannak. Számomra ez egy másik dimenzió. Műrepülni lehet három dimenzióban, zenét hallgatni szerintem még egy dimenzióval több.

#### **Milyen zenei stílust kedvel leginkább?**

Zenei szempontból mindenevő vagyok. A klasszikusoktól a rapig, a discótól a folkig és a világzenéig szinte mindent hallgatok, viszont ezek közül kizárólag az igényes, fantáziadús felvételek a kedvenceim.

#### **A zenén kívül hogyan szokott kikapcsolódni?**

Sok hobbim van, és rengeteg dolog érdekel. A mai napig nagy szenvedélyem a horgászás. Szerencsére a párom, Tünde is nagy pecás. A repülést nem említtem mint hobbit, mert az már 26-27 éve a munkám, de azért megmaradt hobbinak is. Nagyon jó dolog, ha az ember munkája egyben a hobija is. Imádom fotózni, már több mint százezer képem van. Az autóversenyzés és a síelés is kedvenc időtöltésem, de ha tehetem, búvárokodom, voltam már merülni palackkal is, de többnyire csak pipával, sekély tengereken, a korallok között fantasztikus élmény. Hajózni is szeretek, és még sok minden – vagyis sok a hobbim, de kevés a szabadidőm. Olvasni is szeretnék, de sajnos egyre kevesebb erre az időm, ez a fajta világ is hiányzik. Az életben annyi szép dolog van, és annyi mindent lehetne csinálni, de úgy igazából elmélyülni nem lehet több dologban, csak egyben, és ez nekem a repülés. ✂

CSÁSZÁRLÁSZLÓ



2007  
AUGUSZTUS 10-19.

Legyen a vendégünk a várak,  
kastélyok és a  
Tokaji borok fesztiválján!



ZEMPLÉNI *fesztivál*

antenna  hungária





# *Az Ermitázsztól a Borostyánszobáig*

## SZENTPÉTERVÁR ÉS CARSZKOJE SZELO KINCSEI

*Szentpétervár egyike a világ építészeti csodáinak. Atmoszférája inkább európai, mint orosz, a csatornák, a barokk és rokokó épületek, valamint a várost átszelő Néva inkább idézi Amszterdam, London vagy Róma hangulatát, mint Moszkváét vagy Vlagyivosztokét. A szentpétervári Téli Palotában, és a várostól huszonöt kilométerre, délre fekvő Carszkoje Szelóban hamarosan nagyszabású kiállítás nyílik, mely a herendi porcelánokat mutatja be.*





Szentpétervár felépítése emberfeletti teljesítménynek számított, a vidék ugyanis mocsaras terület volt, és a kemény, hosszú tél sem kedvezett az építési munkáknak. A 18. század elején Nagy Péter törvényben határozta meg, hogy milyen legyen a város. Alig ötven év alatt már állt az épületek nagy része. A cári rendeletekkel szabályozta magasságukat, és azt is megszabta, milyen irányban haladjanak az utcák. A városszerkezet kialakításában az európai mintát követte.

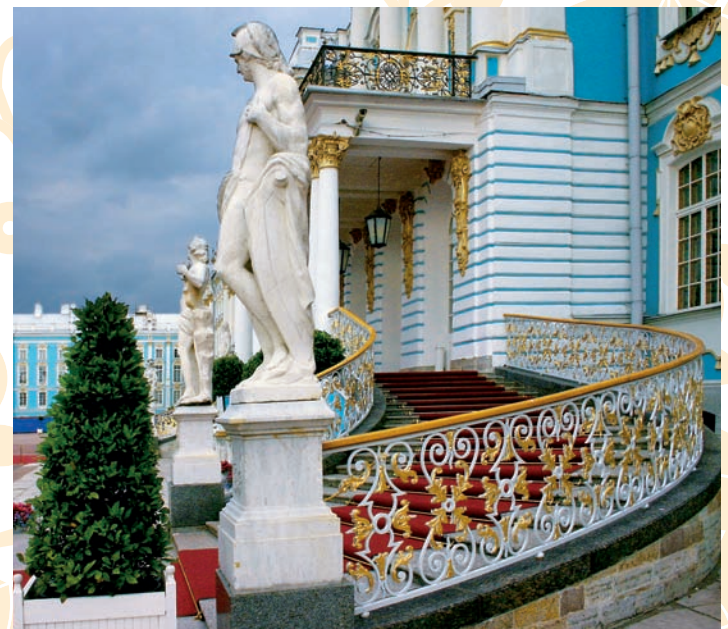
Szentpétervár ma igazi európai kulturális központ. I. Katalin emeltette a barokk és rokokó épületek között is a legjelentősebbet, a Téli Palotát. Benne kapott helyet a világ egyik legnagyobb múzeuma, az Ermitázs. Hatalmas, több mint hárommillió darabot számláló gyűjteménye is Katalin cárnőnek köszönhető. A múzeumban 12 ezer szobor, 16 ezer festmény, 600 ezer rajz és nyomat, illetve 266 ezer iparművészeti tárgy, több mint egymillió érme és medál kápráztatja el a látogatókat. Az Ermitázs 350 terme arra elegendő, hogy egyszerre a hatalmas gyűjtemény 5-10 százalékának adjon kiállítási lehetőséget.

Carszkoje Szelo (Cárok Faluja) – miután az északi háborúban az oroszok visszafoglalták a svédektől – szintén a 18. században, fokozatosan épült, és alakult ki a két legnagyobb udvari park, a Sándor és a Katalin park, és azok számtalan kisebb-nagyobb épülete. A település mintegy két évszázadon át a cári udvar nyári rezidenciájaként szolgált. Az 1917-es forradalom után a paloták és a parkok múzeumok lettek, a város legszebb épületeibe pedig oktatási és egészségügyi intézmények költöztek. 1937-ben, Puskin halálának századik évfordulóján, Carszkoje Szelót a legendás orosz költőről nevezték el, aki egykor ebben a városban végezte tanulmányait.

A város egyik nevezetessége, a Sándor park központja, a Sándor-palota nemcsak az orosz, hanem az európai klasszicista építészet

egyik legkiemelkedőbb alkotása. A Quarenghi tervei alapján, a század végére elkészült épületet az egyszerűség, a kiegyensúlyozottság, a könnyedség és az építészeti arányok rendkívüli harmóniája jellemzi. A főhomlokzatot kettős korinthoszi oszlopsor díszíti, amely egyben össze is köti a melléképületekkel.

A Katalin-palota 18. század közepére készült el – a többi épülethez hasonlóan – Kvaszov és Rastelli tervei alapján. Belsejét a század végén Charles Cameron skót építész tervei alapján átépítették, akkor







már klasszicista stílusban. Cameron nevéhez fűződik a palota híres árkádfolyosója is, amelynek mellszobrait a kor ismert velencei mesterei alkották. A Katalin-palotában található a világ nyolcadik csodájának nevezett Borostyánszoba, amelynek eredetijét egykor a porosz király ajándékozta Nagy Péter cárnak. A száz négyzetméteres szoba berendezését – amely teljes egészében borostyánból készült, a falborításoktól a bútorigig, talán csak a márványból és féldrágakövekből megalkotott firenzei mozaikképek kivételek – a II. világháborúban német katonák elhurcolták, majd a harcok során nyoma veszett. A Borostyánszoba az évtizedekig tartó keresés során az orosz háborús veszteségek szinonimájává vált. Orosz mesterek húszévi aprólékos munkával faragták ki ismét a figurákat, a kockákat, rakták össze a mozaikokat. Azt mondják, szebb, mint az eredeti. ✂



### HERENDI SZENTPÉTERVÁROTT

A Szentpétervár közelében található Carszkoje Szele, vagyis a Cárok faluja hallatán az orosz barokk építészet egyik remekműve jut eszünkben. Ez a közel 300 méter hosszú épület szolgált a 18. századtól a cárok nyári palotájaként. Az épület külseje jellegzetes kék-arany színvilágáról ismert, míg termei és szobái közül a Borostyán szoba híre a világ minden tájára eljutott. A palotát helyreállítása után megnyitották a nagyközönségnek, és óriási látogatottságnak örvend. Aki Szentpéterváron jár, egész biztosan elzarándokol erre a páratlan helyre. Az ottani múzeum igazgatója Herendi Porcelánmanufaktúra megkeresését örömmel vette, és rendkívül rövid időn belül egyezség született egy porcelántörténeti kiállítás megnyitásáról.

A Carszkoje Szele Herendi porcelánokat bemutató kiállítása a budapesti Iparművészeti Múzeum és a Herendi Porcelánművészeti Múzeum Alapítvány gyűjteményéből válogatott művekkel, valamint a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. mai termékeivel, kortárs tárgyival azokat a látogatókat szólítja meg, akik nagyra becsülik a porcelánművészetet, tisztelik a hagyományokat és vonzódnak környezetünk, főként ünnepeink, jeles napjaink exkluzív kellékeihez. Az itt bemutatott tárgyak mindegyike kézműves tárgy; a történeti darabok formaadása is manufakturális körülmények között készült.

Kiállításunk hangsúlyja a reprezentatív asztali edényekre esik, amelyek díszterményei ma már Európa-szerte, sőt mondhatni világszerte ismertek és elismertek. A tárlat ugyanakkor válogatást nyújt azokból a ritkaságokból, amelyeket egyedi dísz tárgyként az elmúlt 180 év során készített a manufaktúra. A kiállítás további része értékes bemutató, amely a mai magyar porcelánművészetet reprezentatív módon, Herendi darabokon keresztül mutatja be.

E kiállítás a magyar kultúra értékes részét reprezentálja az orosz közönségnek, azt remélve, hogy rokonszenvet és érdeklődést kelt látogatóiban a Herendi tárgyak iránt. ✂



# Herendi ékszertojás

## A PORCELÁN-ARANY CSODA



A tojás mint forma, a születés, az újjászületés szimbóluma. Mióta Fabergé, az orosz cár megrendelésére díszes tojás műremekbe rejtette a csodálatos meglepetéseket, az ilyen jellegű tojások a gazdagság, a luxus szimbólumává váltak. Ezen reprezentatív dísz tárgyak sorába tartoznak porcelánból, a fehér aranyból és aranyból megálmodott Herendi ékszertojások is. E világon egyedülálló kompozíciók limitált példányszámban kerülnek forgalomba. A huszonöt darab Herendi ékszertojás egyszerre lesz látható a világ számos pontján a Herendi márkaüzletekben és reprezentatív forgalmazóknál.

Az ékszertojások porcelán díszítőelemei a Herendi Porcelánmanufaktúrában, míg a nemesfém részek Müller Imre ékszerész műhelyében készülnek.

### TUDTA-E?

- A tojás és a benne lévő pillangó medál (szélessége 5,2 cm, hosszúsága 3 cm) minden, nem porcelán alkatrésze 18 karátos sárga, illetve fehér aranyból készül.
- A pillangó testét és a medál szélét gyémántok díszítik, hátlapja arany.
- A tojás elején található ékkő nyitógombot apró rubinok ékesítik.
- A felhasznált drágakövek briliáns csiszolással készülnek, legkiválóbb minőségüket a minden tárgyhoz mellékelte minőségi tanúsítvány garantálja.
- A Herendi ékszertojások nemesfém részeit ellátták minden, a Magyarországról történő kivitelhez szükséges fémjellel, így a világ bármely pontján forgalomba hozhatók.







Reneszánsz motívumok



Az első Fabergé: az Aranytyúkos tojás

# A világ legdrágább tojásai

## FABERGÉ REMEKMŰVEI

*Az efféle ékszerek ötlete valószínűleg Franciaországból ered. XIV. Lajos, a Napkirály díszes tojásokat osztogatott családjának és barátainak, XVI. Lajos pedig már értékes ajándékokat is rejtett beléjük.*



Peter Carl Fabergé



Fabergé üzlet





Gyöngyvirág-tojás

A 18. században a francia udvarban és az arisztokrácia körében bevett szokás volt, hogy pompás, drágakövekkel díszített húsvéti tojásokkal lepték meg egymást. A legpazarabbakat azonban kétségtelenül egy Oroszországba menekült francia hugenotta család sarja, Peter Carl Fabergé készítette.

A legendás aranyműves 1846-ban, Szentpéterváron született. Iskolái bejezése után bejárta egész Európát, és nagy tapasztalatokat szerzett az üzlet és az ötvösművészet terén. 1872-ben átvette apja cégét, és merész lépéssel az akkor divatos súlyos és drága ékszerekről áttért egy más, könnyedebb stílusra. Oroszország ásványkincsét kezdte felhasználni – például a sötétzöld nefritet, a fekete obszidiánt. Hagyományos ékszereket is készített, de hírnevét a rendkívüli igényességgel és kreativitással megalkotott műtárgyfantáziáinak – különösen a tojásoknak – köszönhetette. Fabergé 1885-ben készítette el első csodálatos húsvéti tojását, melyet Sándor cár rendelt feleségének, és ami az Aranytyúk tojás néven vonult be a történelembe. Az alkotás aranyból készült, külső részét fehér zománcal díszítették. Belsejébe több meglepetést rejtett: egy aranyból készült tyúkot, rubin szemekkel, a cári korona miniatűr, arany mását, valamint egy kis rubin húsvéti tojást. Fabergé az ezt követő harminc évben elkészítette az ékszművészet egyik legrendkívülibb gyűjteményét, a cári húsvéti tojásokat, melyek egyik érdekességét a bennük rejlő meglepetés jelentette.

Fabergé 1897-ben elnyerte a svéd és norvég királyi ház udvari aranyművesi címét. Ebben az évben készült el talán legismertebb húsvéti tojása, a Koronázási tojás, amit II. Miklós cár beiktatása alkalmából alkotott. A tojás a koronázási palást színéhez hasonló citromsárga zománcborítást kapott, amit arany babérfüzérek hálózta be. A tojásban a koronázási hintó tökéletes másolata kapott helyet. A hintó elkészítéséhez gyémántot, hegyi kristályt, rubint és vörös zománcot használtak.

A Fabergé ház sikert sikerre halmozott: az 1900-as párizsi világkiállításon aranyérmeket nyertek, sorra nyitották fióküzleteiket Európa



**A II. Miklós cár beiktatása alkalmából alkotott Koronázási tojás és a benne rejlő koronázási hintó**

nagyvárosaiban. A Fabergé műremekek Oroszországon és Európán kívül a Távol-Keleten és Amerikában is óriási sikert arattak. Működésük csúcán mintegy ötszáz embert foglalkoztattak, azonban minden egyes termék kizárólag Peter Carl Fabergé személyes jóváhagyásával kaphatta meg a cég pecsétjét.

Fabergé 1910-ben lett az orosz cár udvari aranyművese. Hat évvel később alkotta meg legutolsó húsvéti tojását, ami már tükrözte a cári birodalom felett gyülekező viharfelhőket. A cár orosz fronton tett látogatása alkalmából készült tojás acélból készült, arany díszítéssel. A „katonás” tojás az eseményről készült miniatűr akvarellt rejt.

1917-ben a forradalom elmozdította a cári családot, így Fabergének is menekülnie kellett. Minden idők egyik legmaradóbbat alkotó ötvös mestere 1924-ben hunyt el Svájcban.

A Fabergé tojások utóéletének egyik utolsó fejleménye, hogy Viktor Vekszelberg orosz multimilliárdos 2004-ben, 120 millió dollárért megvásárolt tíz darab, az egykor az orosz kincstárt gazdagító egyedi tervezésű tojást az amerikai Forbes famíliától. A Fabergé-gyűjtemény a híres szentpétervári Juvalovszkij palotában kapott helyet. A tojások 2007 októberében időszakos kiállításra Dubrovnikba utaznak.



## AZ APICIUS ÉTTEREM AJÁNLATA

### Hozzávalók 4 személyre:

- Friss meggy 40 dkg
- Cukor 16 dkg
- Liszt 5 dkg
- Tejszín 2 dl
- Tej 2 dl
- Vörösbort 2 dl
- Konyak 3 cl
- Citromlé 1 dl  
(1 citrom leve)
- Fahéj 1 g
- Szegfűszeg 6-8 db
- Csipet só



### Hozzávalók 4 személyre:

- Balatoni fogas filé 80 dkg
- Friss spárga 80 dkg
- Rókgomba 25 dkg
- Vöröshagyma 5 dkg
- Főzőtejszín 2 dl
- Száraz fehérbor 1 dl
- Szárnyas alaplé 1 dl
- Citrom 1 db
- Fokhagyma 2 gerezd
- Kapor 1 csokor

# Hideg meggyleves

## CITROM SORBET-VAL ÉS MENTÁS PALACSINTAMETÉLTTEL

A kimagozott meggyet 4 dl vízben felfőzzük, miközben hozzáadjuk a cukrot, sót, szegfűszeget, fahéjat és a citromlevet. Mikor puha a meggy, hozzáöntjük az előzőleg felforralt tejet, amelyet behabartunk a tejszínnel elkevert liszttel, majd felforraljuk. Utána hozzáadjuk a vörösbort, és levesszük a tűzről. Tálalás előtt kivesszük a szegfűszeget és a fahéjat, majd belekeverjük a konyakot, és hűtőszekrényben jól lehűtjük.

Hideg csészében tálaljuk, citrom sorbet-val és mentalevelekkel ízesített palacsintametélttel.



# Roston sült balatoni fogas filé

## TEJSZÍNES RÓKAGOMBA MÁRTÁSSAL ÉS SPÁRGÁVAL

A spárgát zöldségpárával szépen megtisztítjuk, a fás végét levágjuk, majd sós, enyhén cukrozott, citromos vízben puhára főzzük. A rókgombát alaposan megmossuk, lecsepegtetjük, a vöröshagymát apróra vágjuk. Olvasztott vajon a rókgombát alaposan lepirítjuk, majd hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát és a zúzott fokhagymát. Üvegesre pirítjuk, majd belekeverjük a tejszínt, a fehérbor felét, a szárnyas alaplé, sózzuk, borsozzuk, és készre forraljuk. Közben a besózott citromlével meglocsolt halfilét rostlapon, kevés olívaolajon megsütjük, majd a maradék borral meglocsoljuk.

A tejszínes rókgomba mártásba tálalás előtt apróra vágott kaporot teszünk.

A tányér közepére meritünk a kapros, tejszínes rókgomba mártásból, majd ráhelyezzük a fogas filét, a spárgát, izlés szerint sós burgonyát adhatunk mellé.





# Fenséges csokoládé

## AZ ISTENEK ITALÁTÓL A BOLDOGSÁGHORMONIG

Fotó: RedDot

*A csokoládét az európaiak számára Kolumbusz Kristóf a 15. században fedezte fel az Újvilágban. Az aztékok ekkor már régóta fogyasztották a keserű csokoládéit, amit pörkölt kakaószemekből készítettek és fűszereztek. Az „istenek itala” a hódítók körében korántsem aratott ilyen sikert – egyszerűen ihatatlannak találták.*

A csokoládé kakaóbabból, egy 12-18 méter magas, Dél-Amerikában őshonos örökzöld növény terméséből készül. Linné, svéd természetudós a 18. században az istenek eledelének nevezte el ezt a trópusi fát, amelyről az indián legendák azt tartották, hogy gyümölcsének élvezete csak az isteneket illeti meg. A mai Mexikó területén élő maják már az i. sz. 600-as évek körül használták a kakaót. Varázserőt tulajdonítottak neki, vallási szertartásokban, illetve gyógyírként

### HOGYAN KÉSZÜL A CSOKOLÁDÉ?

*A kakaóbabból nyert kakaószemeket megszáritják, és a gyárakba szállítják. Pörkölik, megőrlik, ennek végeredménye a kakaópor. Ezt kiperéselik, így nyerik a kakaóvaját. A csokoládé a kakaópor, kakaóvaj, cukor és tejpor keverésével készül. Ha legalább 70 százalék kakaót tartalmaz, akkor kapjuk a fekete csokoládét. A tejsokoládéhoz több tejre van szükség, ha a csokoládét csak kakaóvajból készítik, fehér csoki lesz belőle. Ezután jön az ízesítés, a töltelék, valamint a csomagolás.*



Kakaóbab Fotó: wikipedia





**Kakaóbab** Fotó: xocoatl archiv



Fotó: Northfoto

alkalmazták például köhögés és terhességi depresszió esetén, de fizetőeszközként is szolgált. Nem ismeretes, hogy a maják magában rágsálták vagy vízzel keverték a szétnyomott magokból nyert sűrű pépet, de az bizonyos, hogy a kakaó élvezete „demokratikus”, vagyis mindenki számára elérhető volt, hiszen rengeteg kakaócserje növekedett.

Az aztékok is ítvették a majáktól a kakaó használatát, ők a keserű italt vaníliával és mézzel tették ízletesebbé. A kakaóbab volt az egyetlen általánosan elismert fizetőeszköz, amivel a meghódított vidékek lakói az adót fizethették azték uraiknak.

Az Újvilág felfedezésekor Kolumbusz találkozott az aztékok itallával, de a sok újdonság mellett nemigen érdeklődött iránta. A csokoládé élvezete az 1500-as években terjedt el Spanyolországban, ekkor már a legnépszerűbb reggeli italnak számított. A spanyolok fél évszázadon át megőrizték a kakaó és a csokoládé titkát, de a spanyol birodalom hanyatlásával más országok is tudomást szereztek róla, ám fogadtatása nem volt egyértelmű. 1569-ben V. Pius pápa például olyan kellemetlennek találta a csokoládét, hogy szerinte „az ital fogyasztása nem jelenti a böjt megszegését”, és úgy vélte, nem valószínű, hogy bárkinek is szokásává válhat az ital „élvezete”. Az angol és holland kalózkodók sem becsülték sokra: az elfogott spanyol hajókon talált kakaót egyszerűen a tengerbe szórták.

Később a kakaóbabot egész Európában megismerték: Olaszország, Anglia és Hollandia járt csokoládéivásban az élen. Schiller, Voltaire és Frigyes porosz király nagy csokoládéfogyasztók voltak, utóbbi néha mustárral és borssal ízesítette italát.

A modern csokoládé a gépesítés korában született. Sorra nyíltak a csokoládégyárak: 1728-ban, Angliában alapították az elsőt, majd ezt követte 1756-ban a németországi Lippe fejedelemség uralkodója. 1781-ben Münchenben már nyolc gyár működött. A csokoládé ekkor még az évszázados mexikói eljárás szerint készült, csak a gyárakban nem fekete rabszolgák, hanem gőzgépek dolgoztak. A masszát azonban még emberi kezek préselték formába.

A 18. században fogyasztott ital és a ma ismert csokoládé között még igen nagy a különbség: az akkori chokolati ital zsíros és habos, ráadásul nehezen emészthető volt. Az ital ízletességét a holland van

## ÉRVEK A CSOKOLÁDÉ MELLETT:

- *A legújabb kutatások szerint a vörösborhoz hasonlóan a csokoládé is tartalmaz antioxidánsokat (a fekete csokoládé jelentősen többet), melyek védelmet nyújtanak a szívbetegségek ellen.*
- *A csokoládé emeli a vérnyomást, a vércukorszintet, koffeint is tartalmaz, ezért erősen élénkítő hatású.*
- *Javítja a memóriát.*
- *Híres afrodisziákum.*
- *Antidepresszáns hatású.*
- *Tartalmaz: magnéziumot, kalciumot, káliumot, vasat és rezet.*
- *Erősíti az immunrendszert.*
- *Fogyasztásakor a hipofízis endorfint, vagyis boldogsághormont termel.*
- *Tudósok szerint a csokoládéfogyasztók tovább élnek. Egy öt évig tartó kísérlet bebizonyította, hogy azok az emberek, akik havonta három tábla csokoládét elfogyasztanak, átlagosan egy évvel tovább élnek az édességet nem kedvelő társaiknál.*





Fotók: Reuters

Houren újítása javította meg jelentősen. Az 1828-ban feltalált kakaó-sajtológép segítségével a kakaóbabból sikerült kivonni a zsíryananyag egy részét. Van Houten arra is rájött, hogy alkáli sók hozzáadásával az íz tovább javítható. A holland mester munkája révén nyílt meg a mai étcsokoládéhoz vezető út.

A 19. század elején a kakaófeldolgozás csak kis mennyiségeket érintő iparág volt. Szilárd csokoládétömböket készítettek, melyeket azonban főleg a csokoládé ital előállításához használtak fel. Ez a század jelentette a kakaófeldolgozás és csokoládégyártás igazi forradalmát: egy angol orvos és botanikus javaslatára a kakaómasszát elkezdtek tejjel hígítani. Európában megkezdődött a csokoládéval való kísérletezés korszaka. A század végére a technika és a feldolgozási módszerek fejlődésének köszönhetően megszületett a mai csokoládétól alig különböző étcsokoládé.

Egy svájci csokoládégyáros is fontos szerepet játszott a modern csokoládégyártás kialakulásában. Rodolphe Lindt a termék minőségének javítása érdekében állandóan kísérletezett: új eljárásokat vezetett be, módosította a csokoládégyártásnál használt alapanyagokat és a főzési időket. 1880-ban megpróbálkozott egy adag csokoládé több napig tartó készítésével, mialatt a meleg csokoládémasszát folyamatosan kevergette egy főzőteknőben. A kísérlet meglepő eredménnyel járt: a sima állagú, finom csokoládében nyoma sem volt az addig a leggondosabban finomított csokoládében is fellelhető szemcsés szerkezetnek. A lelkes újító próbálkozásai során további kakaóvaját adott a masszához, melynek eredményeképpen sima és könnyen olvadó csokoládét kapott. Lindt felfedezte a mai élelmiszeriparban is alkalmazott csokoládéfinomítást, így túlzás nélkül nevezhető a modern csokoládé atyjának.

✎



#### ELLENÉRVEK:

- *A pozitív hatások csak az igazán jó minőségű, kakaót nagy százalékban tartalmazó csokoládék fogyasztásakor jelentkeznek, a gyengébb minőségű desszertek esetén ezek az áldásos következmények szinte egyáltalán nem tapasztalhatók.*
- *Roncsolja a fogakat.*
- *Hízlal.*
- *A vércukorszint csokoládé fogyasztásakor magasra szökik, de gyorsan vissza is esik, és a korábbinál még nagyobb éhségérzetet kelt.*
- *A kakaó miatt pattanásossá teheti az arc bőrét.*
- *Egyeseknél fejfájást idézhet elő.*
- *Függőséget okozhat.*



# Sano-étek, giga-öröm

## LOU LOU – BUDAPEST

*A hatalmas várakozások büvénél kell kezdeni, ott, ahol az ember átlépi a küszöböt, hogy az estét egy meghitt kis francia étteremben töltsse, kettesben, mondjuk szíve választottjával.*

A belsőépítészeti rejtelmeiben járatlan vendég is könnyedén megállapíthatja, hogy a színek, a dekoráció, a hely klímája és hangulata kiváló hátteret kínál egy emlékezetes vacsorához. A Lou Lou igazi esti étterem. A dekorlámpák szinte észrevehetetlen fényét szpotlámpák fénye egészíti ki, amely a finom damasztról visszaverődve halványan vetül a vendégekre. A főszereplő itt az étel, így elsősorban neki jut a rivaldafényből. A felszolgált étel szerepe, hogy egész estén szórakoztassa a vendéget. Divatbemutató, ha úgy tetszik, vetítés széles vászonra.

Haute cuisine. Így nevezik a magas művészetet a gasztronómiában. A Lou Lou-ban olyan menüsört volt szerencsénk végigenni, amely minden kétségünket szertefoszlatta, ami után nem sikerült „fogást” találnunk a felszolgáltakon.

### KOZMIKUS ZÖLDSÉGEK KANÁLVÉGEN

Répa- és karalábészelékkel kezdődött, aztán jött a zöld lime és chiliben marinált fésűkagyló vagy más néven Szent Jakab-kagyló, avokádó-mousse, viola burgonyasaláta, valamint gyöngytyúk ballottine libamájjal, tintahalás bulgúr, ánizsos citrommártás. Két fontos dolog, amit érdemes megjegyezni: az egyik a feltűnően visszafogott fűszerhasználat, amely kiemeli az ételek eredeti ízét, a másika mesteri forma, amely valóban különleges, mind a szeletek, halmok, szemek, karikák, mind pedig a színek tekintetében. Akarva-akaratlanul rácsodálkozunk néhány percre, mielőtt nekilátnánk az ételek elfogyasztásának.

A pincérek a megfelelő fogásoknál felajánlják ugyan a friss borsot, de csak jelzésértékű mennyiségben szórják, elővigyázatosan, nehogy túl dominánssá váljon. Az új fogások előtt fehér kesztyűt húznak, így terítik meg asztalunkat az éppen aktuális étkezészetel.

### NYÚLPAPRIKÁS CHIPSSZEL

A vajban sült rombuszhal mángold kompozícióval után érkezik a várva várt nyúlpaprikás szarvasgombás burgonyachipsszel. Ezt követte az est fénypontja, a vadmalac papírhüvelyben, szalmaágyon, paradicsomos tartlettal. A papírhüvely azt a célt szolgálja, hogy a steak egyenletesen süljön át. A friss rozsmaring pikáns ízt és kellemesen erős illatot kölcsönöz a húsnak. Külön kiemelendő a tartlett, ami egy



semmihez nem hasonló, különleges ízű szósz, és kétségkívül ízletesebb a worcestereknél és barnamártásoknál.

### SAJTOK, BOROK, CALVADOS

Levezetésképpen csemegéztünk a friss francia sajtok óriási választékából. A pincér mértéktartó részletességgel ismertette az egyes sajtok karakterisztikáját, származási helyét, elkészítési és felhasználási módját. A borválasztásnál segítségünkre voltak a pincérek, mindent tudtak a borokról, az újabb és újabb fogások mellé más és más íz dukált, többek között chardonnay, bikavér, pinot gris és aszú.

A sajtok után egy húszéves calvados következett, hihetetlenül kiegyensúlyozott ízzel és alkoholtartalommal. Mindenkinek nyugodt lélekkel ajánlhatjuk a Lou Lou konyakválasztékát, sajtjait és deszertjeit is.

Végezetül gesztenyetrío következett, ami krém, parfé és torta formába önti a gesztenyeízét, és amelytől annyira elteltünk, hogy elengedhetetlen volt egy citrom-sorbet-val zárni az estét. Természetesen ez sem hagyományos citromfagylalt, hanem igazi, jeges, lágy sorbet, édeskés, de kellő mértékben fanyar citromízzel.

Bár a fenti menü elfogyasztása csaknem négy órát vett igénybe, de ezalatt garantáltan egy percig sem unatkozik az ember. Minden egyes fogás és újabb korty bor izgalommal és várakozásokkal tölt el. Röviden: a Lou Lou remek hely, kár kihagyni.

KRAMER TAMÁS

Lou Lou Restaurant  
1051 Budapest, Vigyázó Ferenc utca 4.  
Telefon: (+36 1) 312 4505  
www.loulourestaurant.com





# Hát Per Se hogyan New York

## MINIMUM KILENC FELVONÁS THOMAS KELLER GASZTRONÓMIAI SZÍNHÁZÁBAN

*Nehéz szomszédság jutott New Yorkban a PER SE-nek: néhány száz méteren belül Alain Ducasse saját magáról elnevezett helyi egysége és az ünnepelt Jean-Georges Vongerichten kulináris birodalmának zászlóshajója, a Jean Georges szinte közvetlen közelében, a Central Park délnyugati csücskénél található ugyanis Thomas Keller szintén három Michelin-csillaggal elismert étterme.*

Mindezek ellenére Keller köszöni, jól van, mivel a telt ház (vacsora-foglalás csak több hétre előre) állandó. Még hozzá joggal! A Per Se által nyújtott kulináris élmények ugyanis elképesztők. A Central Park lélegzetelállító látványán túl nincs is semmi, ami az étkezéstről elterelné a figyelmet. A személyzet szinte észrevétlen, és a világhírű tervező, Adam Tihany belsőépítészeti megoldásai rendkívüli eleganciájuk ellenére szintén, már-már alázatosan a háttérben maradnak.

A két választható menü egyenként kilenc fogása (nem számítva a menet közben elővarázsolt „meglepetéseket”) meg is érdemli az elmélyült figyelmet. Nincsenek tolakodó ízek, nincsen öncélúan disszonáns vagy harsány ízkompozíció. Van viszont minden apró részletre kiterjedő harmónia, érzékenység. Minden fogásnak illene legalább külön egy-egy oldalt szentelni, de itt és most hely csupán arra van, hogy ízelítőként megemlítsünk néhányat az átélt élmények közül. Az osztrigamázzal bevont, fehér kaviárral tálalt karfiolos panna cotta, valamint az egyebek mellett szicíliai pisztáciával és rizling „zselével” körülvett, örülten könnyű kacsa „foie gras” csak bemelegítés. A halak – ropogós bőrű dorade és édes vajjal főtt, kókuszos curry levesszósszal ízesített homár – után kezd komollyá válni a helyzet. Az opcionális nyúl vagy borjú felvezetés után csap be a japán villám: a méltán világhírű, különleges körülmények között nevelt, masszírozott(!) és

táplált kobe marhához hasonló, ezúttal fekete szarvasgomba emulzióval ízesített, pirított retekkel és trombitagombával körített, egyszerre ropogós és puhán omlós „wagyu” aligha felülmúlható. Hacsak nem a gránátalma sorbet árvezetés után, elővarázsolt Valrhona csokoládéból készült, mexikói kakaóval, fahéjjal és espresso-fagylalttal megörjített brownie által. Tessék elhinni, még órákig tudnék mesélni!

Helyem viszont nem maradt másra, mint hogy sok szerencsét kívánjak a mihamarabbi asztalfoglaláshoz, és kellemes utat New Yorkba. Ja, és kiegyensúlyozott jövedelmi helyzetet, tekintve, hogy a vacsorát aligha fogja 500-600 dollár alatt megúszni. Bár igaz, ha a foglalás ellenére megfutamodik, és nem jelenik meg az étteremben, büntetésből csak 200 dollárt emelnek le a kártyájáról...

LEDÉNYI ATTILA

*Per Se, 10 Columbus Circle (at 60th Street), 4th Floor  
New York, NY 10019,  
Telefon: (212) 823-9335 • frenchlaundry.com*



A glass of sparkling wine with strawberries in the foreground. The glass is filled with a golden liquid, and the strawberries are fresh and vibrant red. The background is dark with a subtle floral pattern.

# Csillagokat iszunk

## A PEZSGŐ

*A véletlen műve volt. Ha egy francia szerzetes nem fedezi fel, hogy a pincében tárolt borok ismét erjedésnek indulnak, és ennek egy fenséges ital az eredménye, ma talán valami egészen más itallal koccintanánk az ünnepi alkalmakkor.*

Dom Pérignon barát, a champagne-i apátság pincemestere szüntelenül kísérletezett: a jobb minőség és az újszerűség érdekében tudatosan, néha véletlenszerűen házasított borokat, melyek által hamar ismert lett egész Franciaországban. Egy pincében felejtett borospalackban utóerjedt a nedű, és a vastag palackban a szénsavat megtartva nagyon kellemes itallá változott. Mikor a gyöngyöző italt Dom Pérignon megkóstolta, a legenda szerint így kiáltott fel: „A csillagokat iszom”. Találmányát ezután tovább tökéletesítette: bevezette a parafa kergéből készült dugóhasználatát. A találmány jelentőségét rögtön felismerték, és az eljárást szigorú titokként őrizték. A titokból azonban mindig kiszivárgott valami, ennek köszönhetően a 18. század folyamán meglehetősen elterjedt Franciaországban a pezsgőkészítés. A 18-19. században kristályozódott ki a champagne-i pezsgőgyártási technológia, amely a szőlőfajta (kizárólag Chardonnay, Pinot Noir és Pinot Meunier használható fel), a művelésmód meghatározásától kezdve magába foglalja a szőlőfeldolgozást, a must- és borkezelést, a második erjesztést, érlelést, seprőtelenítést, likőrözést munkafolyamatait.

A pezsgő szülőhazájából származó champagne-i pezsgő ma is megkülönböztetett helyet foglal el a világpiacon.

Európa többi részén, így Magyarországon, Németországban, Ausztriában, Olaszországban és Oroszországban a 19., míg az Egyesült Államokban a 20. században honosodott meg a pezsgőgyártás.

A ma már világszerte elterjedt pezsgők egyvalamiben egységesek: a színük, cukortartalmuk alapján csoportosítják őket. Színük szerint fehér, rózsaszín (rozé) és vörös pezsgőket különböztetünk meg, cukortartalmuk szerint ismerünk különlegesen száraz (brut), száraz (sec, dry), félszáraz (demi sec, medium dry), félédes (demi doux, semi sweet) és édes (doux, sweet) pezsgőket. Valamennyinek megkülönböztetett szerepe van az étvágyerjesztésben, a gasztronómiai finomságok élvezetének fokozásában.



### A PEZSGŐ MAGYARORSZÁGON

Hazánkban az első pezsgőgyárat 1825-be alapították Pozsonyban. A LITTLE PEZSGŐGYÁRAT Pécsen 1876-ban, a TÖRLEYT Budafokon 1882-ben nyitották meg. A századfordulón a magyar pezsgőgyártás fellendült, akkortájt már 14 működő pezsgőgyárat jegyeztek. A második világháború után a pezsgőgyárat megszüntették, mivel ebben az időben a pezsgőt „kapitalista” italként bélyegezték meg.

Jelenleg a legismertebb magyar pezsgőmárka és piacvezető a Budafokon készített Törley.

### MIKOR IGYUNK PEZSGŐT?

A népszerű francia válasz szerint: a nap és az éjszaka minden órájában és minden alkalommal. Az sem mindegy, miből igyunk pezsgőt. A divatos pezsgőspohár a hosszú, keskeny kehely (flute), kihegyesített alja serkenti a gyöngyözést. Nálunk inkább ünnepi alkalmakkor szokás pezsgőt fogyasztani, esetleg étkezés előtt, aperitifként száraz pezsgőt.

### A PEZSGŐGYÁRTÁS

A pezsgő előállításához teljesen egészséges, könnyű, tiszta ízű, finom zamatú, erőteljes illattal nem rendelkező, inkább semleges jellegű, minden töltéskor azonos minőségű és összetételű bor szükséges, amit csak házasítással lehet létrehozni. Ez az alapbor, franciául cuvée. A következő lépés az alapbor újraerjesztése zárt térben úgy, hogy a keletkező szén-dioxid ne tudjon eltávozni belőle. A borhoz cukrot kell hozzáadni, melyet általában borban feloldott cukorral, úgynevezett tirázslikórral végeznek. Az erjesztéshez cukron kívül még élesztő is szükséges. Innen háromféleképpen folytatódhat a gyártás:

*Tradicionális (Méthode Traditionnelle)*, amikor a pezsgő lezárva, 14 Celsius fok körüli hőmérsékleten, fekvő helyzetben, 3-4 hónapig ugyanabban a palackban erjed és érlelődik, mint amelyben – a seprő fagyasztással történő eltávolítása és a cukortartalom beállítása után – később forgalmazzák.

*Klasszikus, palackban erjesztett és érlelt pezsgő (Méthode Classique)*, a pezsgő 1,5 literes, úgynevezett „magnum” palackokban erjed és érlelődik. Ezután zárt, hűthető, nyomásálló tartályba ürítik, beállítják a cukortartalmat. A seprő eltávolítása után a kereskedelmi forgalomba kerülő palackokba töltik a pezsgőt.

*Tartályban erjesztett pezsgő (Méthode Charmat)*, a pezsgő erjesztése nagy úrtartalmú, nyomásálló tartályokban történik. A seprőtlenítés szűrővel történik, majd beállítják a cukortartalmat, és palackozzák. A zárás ezeknél a pezsgőknél általában műanyagdugóval történik.



### TUDTA-E?

- Az első áruszállító teherautó Magyarországon Törley pezsgőt szállított.
- A világ első pezsgőrendjét, a Chevaliers Törleyt, 1987-ben Budafokon alapították.

Törley plakát a múlt század elejéről





A 3,6 m széles, herendiporcelán-világtérkép a herendi „Térképes” különterem fala előtt 4 cm-re „lebeg”. Tamás Ákos herendi iparművész vékony porcelánlapokból egyedileg, kézzel formázta 1984-ben. A porcelán-térkép a herendi porcelán világméretű hódítását, illetve szinte az egész Földet behálózó kereskedelmi kapcsolatát szándékozta szimbolizálni.

For details on how to contact the nearly 1,000 stores that sell Herend porcelain visit the Shopping section of [www.herend.com](http://www.herend.com).

*A manufaktúra  
márkaboltjai Magyarországon*

*A manufaktúra  
márkaboltjai külföldön*

#### **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 Andrásy 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 Városház u. 1. 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, fax: (+49 30) 22 940 31

#### **FRANKFURT**

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





900 Ft

