

A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA MAGAZINJA

HEREND HERALD

2010/II. NO. 35.

Kalandok és titkok

A FEHÉR ARANY KÖRÜL

Csillagtudomány

AMI ÉVEZREDEK
ÓTA FOGLALKOZTATJA
AZ EMBERISÉGET



BÁV

AUCTION HOUSE

AUKCIÓSHÁZ

AUKTIONSHAUS

Ékszer, festmény, műtárgy, bitor, szőnyeg felvásárlása és értékesítése.

Jewel, paintings, artworks, furniture, carpets bought and sold.

Auf- und verkauf von Juwel, Gemälde, Kunstgegenstände, Möbels und Teppiche.



H-1052 Budapest, Bécsi u. 1-3.

Tel.: 0036-1-429-3020, www.bav.hu

Tisztelt Olvasó!

Bármerre is járunk porcelánjainkkal magyarországi és nemzetközi kiállításainkon, a bennünket megtisztelő látogatók mindig hangoztatják, hogy a Herendi Porcelán a világ legszebb kézi készítésű porcelánja, olyan porcelán, amely nem csak egy használati tárgy, hanem egyben művészi alkotás is, amelybe a négy őselem, a Víz, a Tűz, a Levegő és a Föld révén az egész világ bele van zárva. Sok-sok tényező együttes hatása kellett, és kell ma is ahhoz, hogy a Herendi Porcelán a kiváló minőség és elegancia szimbólumává váljon, amelyet birtokunkban tudni érték és kiváltság.

Mi minden is van belezárva törekeny porcelánjainkba?

Először is benne van az európai porcelányártás 300 éves múltja. Nem tudják rosszul, a porcelánt már több ezer évvel ezelőtt felfedezték a Távol-Keleten, de mivel azt titokban tartották, Európában 300 évvel ezelőtt újra fel kellett fedezni. Történt ugyanis, hogy egy német alkimistáról, Böttgerről az a hír terjedt el, hogy aranyat tud csinálni. Erős Ágost szász választófejedelem azonnal fogságba vetette, és megparancsolta neki, hogy készítsen aranyat. Böttger aranyat nem tudott készíteni, de felfedezte a porcelánt. És, ha már felfedezte az európai porcelánt, akkor a főurak és királyok ezt a tudást a saját régi kínai porcelánjaik törött darabjainak pótlására használták fel, amelynek eredményeképpen rengeteg távol-keleti motívum került át Európába, ezzel is gazdagítva Európa művészeti kincses táráját.

Porcelánjainkba bele van zárva az alapanyagok titkos receptúrája. Tudjuk, hogy a porcelán a kaolin, a földpát, és a kvarc házasításából áll elő, de, hogy ezek milyen arányt képviselnek a porcelánban, ez minden manufaktúra belső titka, így a Herendi Porcelánmanufaktúra féltve őrzött titka is.

Sikereink meghatározó eleme az egyediség és a Herendi Minőség. Nálunk a minőség nem csak a termék minőségét jelenti, hisz az természetes, hogy csak kiváló minőségű termék hagyhatja el a Manufaktúra kapuit, de jelenti folyamataink szabályozottságát, a Társaságon belüli rendet és a munkatársak közötti kapcsolat minőségét is. Herend több mint 180 éve a kézműves hagyományok alapján készíti porcelántermékeit.

És itt érkezünk el termékfejlesztési tevékenységünkhöz, mint a Herendi Siker egyik alapfeltételéhez. A Herendi Porcelánmanufaktúra 16 000 különböző fehér formával, és 4000 különböző festőmintával rendelkezik, ez összességében 64 millió különböző Herendi termék lehetőségét hordozza. Emellett minden évben több száz új termék születik nálunk, a Herendi rajongók pontosan tudják, hogy ma már Herend nem csak a Viktória, Rothschild és Apponyi mintákkal azonosítható.

És végül, de nem utolsósorban a Herendi Siker egyik meghatározó eleme társadalmi hitvallásunkban is keresendő. Amellett, hogy az 1826. évben alapított Herendi Porcelánmanufaktúra mára a világ egyik legnagyobb porcelánmanufaktúrája, amely egyben sikeres gazdasági vállalkozás, örömteli, hogy a Manufaktúra közössége feladatának tekinti a hazai és európai művészeti, kulturális értékek ápolását. Ebből a társadalmi szerepvállalásból kiindulva



tartjuk fenn Porcelanium Látogatóközpontunkat, Múzeumunkat és szakképző iskolánkat Herenden, és mutatjuk be porcelánjainkat magyarországi és nemzetközi kiállításokon is.

Porcelánalkotásainkba a most leírt gondolatok mindegyike bele van zárva, számunkra mindezeket hordozzák e kézbe vehető törekeny tárgyak, így lehet Herend az időtlen szépség és örök érték szimbóluma.

Ezekkel a gondolatokkal ajánlom mostani lapszámunkat figyelmükbe, bízom abban, hogy magazinunk most is elnyeri tetszésüket, írásainkhoz jó szórakozást, kellemes időöltést kívánok!

Tisztelettel köszönti Önt,

DR. SIMON ATTILA, VEZÉRIGAZGATÓ

Érték. Stílus. Ünnep.

Karácsony új
MKB bankkártyával



Az igazi értéket felismerni sokkal nehezebb, mint megszerezni. Az MKB Bank új bankkártyái nemcsak stílusosak és szépek, hanem az alkalmazott chiptechnológia következtében tovább növelik a bankkártyahasználat biztonságát és csökkentik a bankkártyás visszaélések lehetőségét.

Ráadásul az új MKB bankkártyák között most mindenki megtalálhatja az egyéni igényeinek leginkább megfelelő megjelenést is. A műemlék, illetve klasszikus épületek mellett az MKB értékes képzőművészeti gyűjteményének alkotásai közül is választhat képet személyes bankkártyájához.

24 órán át hívható
MKB TeleBANKár: 06 40 333 666

S Z E M É L Y E S E N Ö N N E K



www.mkb.hu



HÍREK – ESEMÉNYEK 4

**HEREND
A NAGYVILÁGBAN**

• A Herendi porcelán
nagykövetei – *Herendi
porcelánt kínáló üzletek* 8

INTERJÚ

• „A legtöbb időt Magyar-
országon töltöm”
*Beszélgés Habsburg
Györggyel* 10

HISTÓRIA

• Kalandok és titkok a fehér
arany körül 11

FÖLDI ÖRÖMÖK

• Szaloncukor-szimfónia
*Édes karácsonyi
izharmónia* 12

HEREND ABC 14


**AZ APICIUS ÉTTEREM
AJÁNLATA** 16

ELEMÉK ÉS JELLEMÉK

• Csillagtudomány
*Ami évezredek óta
foglalkoztatja
az emberiséget* 18

ÜZLETEINK 20

HEREND HERALD

KIADJA a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. megbízásából a Brand Content Kft. 

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

SZERKESZTŐ Horváth Mária **MŰVÉSZETI VEZETŐ** Kiss Dominika

KÉPSZERKESZTŐ Karádi Róbert **PRODUKCIÓS MENEDZSER** Wunderlich Péter

HIRDETÉSFELVÉTEL Otto Krisztina **FELELŐS KIADÓ** László Géza, Brand Content Kft.

H-1061 Budapest, Király utca 16. Telefon: +36 1 887 48 48 Fax: + 36 1 887 48 49

E-mail: hirdetes@brandcontent.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



Asztali órák (8085-0-00)

A KERÁMIÁK ÉS A SZELENCÉK TITKAI HERENDEN

Két érdekes kiállításnak is otthont adott a Herendi Porcelánművészeti Múzeum az elmúlt időszakban. Az első a Hódmezővásárhelyi Kerámia Szimpózium elmúlt 13 évének legszebb darabjait mutatta be Lovag Zsuzsának, a Herendi Porcelánművészeti Múzeum kuratóriumi tagjának koncepciója alapján.

Az Iparművészeti Múzeummal együttműködésben jött létre az az időszaki tárlat, melyen több mint 150 értékes, nem egy alkalommal technikai bravúrként jellemezhető szelence mutatkozott be. Természetesen Herendi porcelán-„szelencék”, bonbonniére-k is fontos szerepet kaptak a kiállításon, a múzeumi gyűjteménnyel egységes képet alkotva.



A LOVASSPORTOK KIRÁLYNŐJE HERENDI DÍJAKKAL

Augusztus első hétvégéjén rendezték a harmadik Pulai Lovaspark Kupát Balatonvilágoson. A nagy esemény két főszámának különdíjait a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. biztosította. A Balaton-parti verseny a hazai díjlovagló versenyek között előkelő helyet foglal el, melyet mi sem bizonyít jobban, hogy idén is rekordszámú nevező volt. A díjlovaglást a lovassportok királynőjének tartják, egyike a leglátványosabb és legszebb sportoknak. A kétnapos versenyen a Viktória mintás dísztalakat az Intermediaire zenés kúr nyertese, Komjáthy György kapta, a Nagydíj zenés kúr első helyezettje pedig Sonja Grossauer lett.

MÚZEUM AZ ÉJSZAKÁBAN



Júniusban immár negyedik alkalommal vett részt a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. a Múzeumok Éjszakája programsorozatban. Tematikus kiállítással és színvonalas zenei előadókka várták az éjszakai látogatókat. A Manufaktúra kulturális missziójának egyik kiemelkedő rendezvénye a Múzeumok Éjszakája. A több ezer látogató a kulturális és szórakoztató műsorok mellett bepillantást nyerhetett a kézműves porcelánkészítés titkaiba is.

A Múzeumban ekkor nyílt a Hungarikumok – Magyar értékek Herendi porcelánon című időszaki kiállítás, melyen a vendégeket dr. Simon Attila, a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. vezérigazgatója köszöntötte. Beszédében kiemelte, hogy a Herendi porcelán valós magyar hungarikum, mivel a világ számos országában hazánkkal azonosítják e törekeny, szépséges remekműveket. Az éjjel utáni programon többek között Halász Judit koncertje, Szabó István pánsípművész játéka, Berecz András népi mesemondó műsora, Csézy, a Rajkó Zenekar és Népiegyüttes hangulatos előadása, a veszprémi Petőfi Színház művészeinek, Terescsik Eszternek és Szücs Lászlónak a komédiázása, Sebestyén Márta és Andrejszki Judit énekműsora szórakoztatta a közönséget. Volt huszárbemutató, hagyományos tűzgyújtás és tűzszonglőrök bravúros mutatványait is élvezhették a vendégek. Az estet a Holdviola együttes koncertje zárta.

ŰRHAJÓSOK KÉZJEGYE HERENDEN

A Világűr a Föld Jövőjéért Alapítvány képviselőjében érkezett Herendre Farkas Bertalan, aki harminc évvel ezelőtt – 1980. május 26-ától június 3-ig – az Interkozmosz program keretében a Szozjuz-36 fedélzetén nyolc napot tartózkodott az űrben. A 2008-ban alapított Space for Earth (Világűr a Föld Jövőjéért) tagjai kizárólag világűrt járt asztronauták. Az alapítvány az űrkutatásért és az élhető bolygó megteremtéséért indított képzéseket és fejlesztéseket fogja össze, és ösztöndíj-lehetőséget biztosít a jövő űrkutatói, köztük magyar fiatalok számára is.

A Manufaktúránál tett látogatáson dr. Simon Attila vezérigazgató kalauzolta az űrhajósokat és kísérőiket. Az első magyar űrhajós kézjegye immár a Manufaktúra vendégkönyvében is megtalálható három űrhajós társa, Valerij Rjumin és felesége, Jelena Kondakova, és Loren Acton aláírása mellett.



Dr. Simon Attila vezérigazgató és Farkas Bertalan

NAGYKÖVETI LÁTOGATÁS A MANUFAKTÚRÁBAN

Július elején a Herendi Porcelánmanufaktúrába látogatott Eleni Tsakopoulos Kounalakis asszony, az Amerikai Egyesült Államok Budapestre akkreditált nagykövete. Dr. Simon Attila vezérigazgató fogadta az illusztris vendéget, aki hazájában maga is elismert üzletasszony. Nem meglepő, hogy élénk érdeklődést tanúsított a magyarországi gazdasági körülmények és a Manufaktúra helyzete iránt. Örömmel nyugtázta, hogy a nyereségesen működő vállalat legnagyobb piaca immáron évtizedek óta az Amerikai Egyesült Államok. A nagykövet asszony – úgy is mint porcelányűjtő – lelkesedéssel beszélt a Herendi porcelánról, mely minden korban a biztos érték és a szépség hordozója. A látogatás során megtekintette a porcelánkészítés folyamatát a nyers masszától a formázáson át a kézi festésig. A porcelánkészítést és -festést pedig maga is kipróbálta. ✎



Eleni Tsakopoulos Kounalakis

HERENDRE LÁTOGATTAK A CHAINE DES ROTISSEURS TAGJAI

1248-ban Franciaországban alapították, 1950-ben pedig újjáalakult a Chaine des Rotisseurs Gasztronómiai Világszervezet. 1990 januárjában megalakult a Magyarországi Gasztronómiai Egyesület, a francia világszervezet tagjaként. E baráti asztaltársaság tagjai amatőrök és profik, akik elkötelezett hívei az igényes, a tradíciókat megtartó, de merésznek tűnő, innovatív újításokat is felvállaló magas szintű nemzetközi gasztronómiának. A magyar egyesület legfőbb törekvései között szerepel a hazai gasztronómia színvonalának emelése, az étkezési kultúra hagyományainak és új tendenciáinak szélesebb körben történő megismerése és megismertetése, a minőségi étel- és italkultúra terjesztése.

A szervezet idén májusban együttműködési megállapodást kötött a Herendi Porcelánmanufaktúrával, hogy fejlesszék és intenzívebbé tegyék kapcsolatukat. Ennek keretében egy 30 fős nemzetközi társaság ismerkedett meg a Manufaktúrával, és a Manufaktúra által működtetett Apicius Étterem inycsiklandó kínálatával. ✎



IDŐTLEN
SZÉPSÉG,
ÖRÖK
ÉRTÉK...

8440 HEREND
KOSSUTH LAJOS U. 135.
1014 BUDAPEST
SZENTHÁROMSÁG U. 5.
1051 BUDAPEST
JÓZSEF NÁDOR TER 11.
1052 BUDAPEST
ANDRÁSSY ÚT 16.
2000 SZENTENDRE,
BOGDÁNYI ÚT 1.
5000 KECSKEMET,
HORNVIK JÁNOS KRT. 4.
9730 KÓSZEG,
FŐ TER 21.
7521 PÉCS,
KIRÁLY U. 20.
9400 SOPRON,
VÁRKERÜLET 98.
6720 SZEGED,
OSKOLA U. 17.



Herend
150
Rothschild Anniversary

KIÁLLÍTÁS A KISFALUDY GALÉRIÁBAN ÉS A TIHANYI APÁTSÁGBAN

A Herendi porcelán jegyében telt a nyár Tihanyban és Balatonfüreden is. Július 9-én a balatonfüredi Kisfaludy Galériában nyílt meg az a kiállítás, mely bemutatta Herend kiemelkedő szerepét az asztalkultúra területén. Dr. Simon Attila, a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. vezérigazgatója köszöntőjében kiemelte, hogy a kiállítás egyben tisztelgés is az európai porcelán születésének 300. évfordulója előtt. A több mint tíz méter hosszú, pazarul megterített asztalon a látogatók a Herendi minták és formák sokszínűségét csodálhatták meg. Ritkán látható múzeumi darabokból készült összeállításokat is bemutatnak a tárlaton.

Az Anna-bál napjának délelőttjén pedig a Tihanyi Bencés Apátság Galériájában vehetett részt több száz érdeklődő egy ünnepélyes eseményen. Az Időtlen szépség, örök érték: Herend című kiállítást – melyen a Manufaktúra termékpalalettájának egy metszetét mutat-



A Tihanyi Bencés Apátság

ták be három, pompás porcelánokkal megterített asztalon és hűs vitrinben – Korzenszky Richárd OSB (a Szent Benedek-rend latin nevének, Ordo Sancti Benedicti, rövidítése) perjel nyitotta meg. Beszédében kifejtette, mit jelent számára a porcelán és azon belül is a Herendi, az a hungarikum, mely a világ majd' minden országában a magyar kézművesipar dicsőségét hirdeti.

AZ ARISZTOKRÁCIA PORCELÁNJA

A Herend a kastélyban vándorkiállítás egy év után, május végén, utolsó helyszínére, Fertődre érkezett. Az Esterházy-kastély méltó helyszíne volt az eseménynek. A főúri családhoz való szoros kötődést pedig az egyik legismertebb Herendi díszítés, az Esterházy-minta őrzi mind a mai napig. A kiállítást herceg Esterházy Antal nyitotta meg, aki kiemelte a Herendi porcelán rangját, értékét, kézműves tökéletességét.

Dr. Simon Attila, a Manufaktúra vezérigazgatója megköszönte minden közreműködőnek a sorozat sikerét. Beszédéből kiderült, hogy csaknem 6000 kilométert utazott a kiállítás, közel 200 000 látogató tekintette meg, minden helyszínen megközelítően 300 alkotást mutattak be.

Szeptember végén pedig Gödöllőn, nagy érdeklődés mellett nyílt meg Az arisztokrácia porcelánja című kiállítás, mely a Herend a kastélyban kiállítás-sorozat folytatása egy kibővített anyaggal. A Gödöllői Királyi Kastély felújított Rudolf-szárnya a Herendi Porcelánmanufaktúra különleges tárlatával mutatkozik be a közönségnek. Az öt teremben berendezett, termenként tematizált kiállítást az országhatárokon kívül is bemutatják, ennek első és egyetlen magyar állomása Gödöllő. Néhány nagyon ritka bravúrdarabot is

megtekinthetnek itt a látogatók. Hosszú idő után, ezen a kiállításon látható a Mária Terézia-dísztál, mely méreteit, minőségét és művészi kivitelét tekintve is egyedi remekmű.

A Manufaktúra több szállal is kötődött Ferenc Józsefhez és feleségéhez, Sisihez, a bemutatott műtárgyak is fókuszálnak erre a múltbeli kapcsolatra. (Gödöllő, a Budapesttől 30 kilométerre keletre található kastély volt ugyanis Sisi kedvelt magyarországi kastélya.) Dr. Révész T. Mihály, a kastély ügyvezető igazgatója kiemelte a több évtizedes jó kapcsolatot Gödöllő és Herend között, és szólt a kastély kiemelt szerepéről a jövő évi Európai Unió soros elnökség kapcsán is. Dr. Simon Attila, a Herendi Porcelánmanufaktúra vezérigazgatója köszöntőjében elmondta, hogy egy Herendi porcelántárgy mennyi titkot, hagyományt, művészetet, tudást zár magába, aki kézbe veszi és megcsodálja, nem csupán egy törekeny szépséget, hanem mindezek összességét láthatja, érezheti. Gödöllő város nevében a polgármester, dr. Gémesi György köszöntötte a vendégeket. Dr. Habsburg György, nagykövet, a Magyar Vöröskereszt elnöke nyitotta meg a kiállítást. Beszédében a Gödöllőhöz és a Herendi porcelánokhoz fűződő személyes viszonyáról, emlékeiről is beszélt.



Gödöllő mintás porcelán a Gödöllői Királyi Kastélyban



HERENDI VÁZA A LEGJOBB POHÁRNOKNAK



Cseke Gábor sommelier magyar bajnok (balról)

Augusztus 26–27-én tartották a XVII. Sommelier Magyar Bajnokság döntőjét. A sommelier, vagyis a pohárnok, a csúcsgasztronómia főszereplője, aki a borok és ételek párosításának nagymestere. A verseny győztese Cseke Gábor (Hotel Great Fosters, Egham, Surrey, Egyesült Királyság) lett, aki az idei, strassbourgi Európa Bajnokságon képviseli hazánkat. A második helyen Molnár György (Déryné Étterem és bisztró, Budapest), a harmadikon Sutus Attila (Corus Hotel Hyde Park, London, Egyesült Királyság) végzett. A profik mellett az amatőrök is számot adhattak tudásukról az I. Pannon Borkedvelő Kupa keretében. Itt Dobos Tamás végzett az élen Somfalvi András és Fekete Zoltán előtt. A két kategória mindhárom helyezettje jutalmul egy-egy Herendi porcelánserleget kapott. ☞

GOLFLABDÁK ÉS MADÁRPÁR HERENDRŐL

Balatonudvariban, a Royal Balaton Golf és Yacht Club adott otthont a harmadik Herend Balaton Golf Kupa golfversenynek. A fantasztikusan szép pályán közel 50 játékos küzdött a győzelemért, hogy megszerezhesse a Herendi vázákat. Idén, igazodva a Rothschild jubileumi évhez, a győnyörű ajándékokat a Manufaktúra madárpárt ábrázoló mintájával dekorálták. Ezen túl még különleges különdíjakat is nyerhettek a versenyzők: Herendi porcelánból készült, kézzel festett golflabdákat! Akik nem az ütőt fogták, azok nem csupán a versenyt nézhették, hanem a Manufaktúra porcelánfestőinek kezűességét is megcsodálhatták.

A kategória győztesei idén Mislai Sándor, dr. Visnyei Balázs, Pataki Gábor, Bernáth Katalin és Máthé István voltak. A Herend Balaton Golf Kupa nyertese ifj. Tóth István lett. ☞



Kocsis Korinna, a bálkirálynő

TRADÍCIÓ A SZÉPSÉG JEGYÉBEN

Júliusban ismét megrendezték az Anna-bált. A nagy múltú, immár 185. balatoni mulatság az Anna Grand Hotel termében és kertjében ezúttal is teltházas volt. Természetesen a fenséges fogások Herendi porcelánterítéken kerültek a bálozók elé, hiszen a bálnak 1997 óta együttműködő partnere a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt.

A bál megnyitására Martonyi János külügyminiszter, fővédnök, Páva Zsolt, Pécs, Bóka István, Balatonfüred polgármestere és dr. Simon Attila, a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. vezérigazgatója jelenlétében Farkas Viktória, a tavalyi bál királynője kért és kapott engedélyt. A megnyitó ünnepség része volt az öt éve alapított Kiss Ernő-díj átadása, amellyel azon személyt jutalmazzák, aki sokat tesz Balatonfüred szellemi életéért. Idén az elismerést Erdei Tamás, az MKB elnök-vezérigazgatója vehette át. (A díj egy kisplasztika, mely Kiss Ernőt, a későbbi aradi vértanú alakját örökíti meg a Hannoveri Huszárezred díszegyenruhájában, aki az első bálon ismerkedett meg majdani feleségével.) A bálók bálján az érkező hölgyek az idén is számozott Herendi porcelánszívet kaptak. A bálkirálynő és udvarhölgyeinek személyét ismét a Duna Televízió nézői döntötték el sms-szavazással. A szakértő zsűri által kiválasztott 15 hölgy közül a nézők Kocsis Korinnát választották királynővé. Az első udvarhölgy Borkai Petra, a második pedig Piedl Anna lett.

A bálkirálynő értékes, Viktória mintával díszített Herendi serlegvázát, aranyalmát, és a Duna Televízió különdíját vihette haza, az udvarhölgyek kisebb méretű Herendi serlegvázáját Rothschild, illetve Apponyi minta díszítette. ☞

HERENDI TEAKÍNÁLÓ

A négyféle – a telt ízű fekete, a lágyabb zöld, a krémes rooibos és a frissítő gyümölcs –, exkluzív csomagolású Herend Tea újra megvásárolható a Herendi márkabolt-hálózatban. Mint minden Herend márkanevvel jelzett terméknek, úgy ezen illatos finomságoknak is a kiváló minőség az ismérve. ☞



A Herendi porcelán nagykövetei

Amint a nagykövetek országuk értékeit képviselik, úgy töltenek be hasonló szerepet a külföldön megnyitott, Herendi porcelánt kínáló üzletek.

A világ több pontján megtalálható Herendi márkaboltok elsősorban természetesen a kézműves porcelánkészítés remekeit kínálják, de a pozitív ország-image kialakítását is erősítik.

Bakutól Berlinig, bármely földrészre tévedjünk is, a Herendi porcelánt forgalmazó luxusüzleteket mindig az előkelő bevásárlóutcákon és áruházakban találhatjuk meg. Most négy márkáüzlet mutatkozik be közülük.

HEREND BOUTIQUE, TAJPEJ

Ez év júniusában nyitotta meg Tajvan első Herend butikját a márka helyi disztribútora, a Maboli Enterprise Co. Ltd. Az üzlet az ország ipari, pénzügyi és hight-tech technológiai központjában, Tajpejben kínálja a műves porcelánokat. A világmárkákat felvonultató híres Sogo Áruházban a Rothschild minta 150. évfordulóját és a boltnyitást egy, a Manufaktúrát képviselő festőmesterrel ünnepelték, aki október 7. és 13. között a helyszínen szignálta a Herendi porcelánokat. Az üzlet törzsközönsége helyi vásárlókból áll. Megjósolható, hogy fényes jövőnek néz elébe a Herendi szaküzlet, hiszen a város még mindig a gyors gazdasági fejlődés egyik motorja, pénzügyi ereje pedig töretlen.

CLUB HEREND, TOKIÓ

Új, exkluzív helyre, az Aoyama ikertorony földszintjére, az Akasaka Császári Palotával szembe költözött Tokióban a Herendi porcelánt forgalmazó üzlet. A korábbi üzlet egy csendes lakónegyedben volt, ahova speciálisan a Herendi porcelán szerelmesei látogattak el. A mostani forgalmasabb helyszínen az üzlet már nem csupán az eddigi gyűjtőket és vevőket vonzza, hanem a fiatalabb korosztályhoz tartozó vásárlókat is eléri. A nagyszabású nyitópartit október 5-én tartották. A százötven meghívott között volt a magyar nagykövet, de vendégül látták a női magazinok újságíróit, és természetesen azokat a törzsvásárlókat is, akiket már megigézett a Herendi szépsége.

Herend Boutique in Sogo Taipei Department Store
9F, No.45, Section 4, Zhongxiao E. Road,
Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.)
Nyitva tartás: 11:00–21:30



Club Herend Japan
East 1F,
Minami Aoyama 1-1-1,
Minato-ku,
Tokyo 107-0062, Japan
Nyitva tartás:
keddtől szombatig
11:00–19:00
vasárnap és
ünnepnapokon zárva



HEREND A NAGYVILÁGBAN



HEREND BOUTIQUE, BAKU

Az egykori híres selyemút mentén, Európa és Ázsia találkozásánál fekszik Azerbajdzsán. Nevének hallatán az olajkincsre asszociálunk, de az azeriek tradicionálisan jó kereskedők ma is. Mi sem bizonyítja ezt jobban, mint hogy fővárosának és egyben legnagyobb városának, Bakunak a népszerűsége egyre nő. Belvárosát benépesítik a portékájukat kínáló kereskedők és a zsibongó, sétáló, vásárló helyiek és a nézelődő turisták. Nem különös véletlen tehát, hogy május 20-án impozáns, 125 négyzetméteren Herendi porcelánt kínáló üzletet nyitott itt a világmárkákat forgalmazó Italdizain Group cég. Az üzletnyitás óta eltelt viszonylag rövid idő alatt is bebizonyosodott, hogy nagyon népszerűek és keresettek a Herendi porcelánok az azeri vásárlók körében.

HERENDI MÁRKABOLT, BERLIN

A Herendi Porcelánmanufaktúra 1997-ben nyitotta meg első külföldi márkaboltját, az akkor Berlinben újra nyíló Hotel Adlon üzlet-során. A szaküzlet vásárlói eleinte elsősorban a szállodában megforduló nemzetközi közönség köréből kerültek ki, de mára már jelentős a helyi törzsvásárlói kör is. Az Adlont Berlin elsőszámú szállodájaként tartják számon, itt helyezik el a német kormány hivatalos vendégeit, köztük kormányfőket is.

A csaknem 90 négyzetméteres luxusüzletben a hagyományos kollekción kívül évről évre bemutatkoznak a Herendi újdonságok is. A bolt számos közéleti, kulturális rendezvényt támogat, és szorosan együttműködik a közelben található magyar nagykövetséggel is.



Herend Verkaufsgalerie im Hotel Adlon
10117 Berlin, Unter den Linden 77.
Nyitva tartás: hétfőtől péntekig 10:00–19:00,
szombat 10:00–18:00, vasárnap zárva



Herend Boutique
3, 28 May Str., Baku, Azerbaijan
Nyitva tartás: hétfőtől szombatig 10:00–20:00,
vasárnap 11:00–20:00

„A legtöbb időt Magyarországon töltöm”



Fotó: MTI

NÉVJEGY

Rendkívüli és meghatalmazott nagykövet, a Magyar Vöröskereszt elnöke. Habsburg Ottó fia, Paul Georg Maria Joseph Dominikus von Habsburg-Lotharingen néven az NSZK-ban, Starnbergben született 1964-ben. Jogot, történelmet, politológiát tanult az innsbrucki, a madridi és a müncheni egyetemen. Felesége Eilika Oldenburg hercegnő, három gyermekük van. Születése óta magyar állampolgár. A magyar útlevelét 1993-ban vette fel.

BESZÉLGETÉS HABSBURG GYÖRGGYEL

– Erős magyarországi kötődésének külön érdekességét ad a történelem – ezzel a családi háttérrel hogyan ment a hazai társadalom életébe való beilleszkedése, sóskúti letelepedésüket hogyan fogadták a helybeliek?

– Már nagyon régóta kötődöm Magyarországhoz. Sós-kúttal pedig az első kapcsolatot apám díszpolgárrá választása jelentette 1993-ban. Feleségem és én is nagyvárosok melletti kistelepülésen élünk mindig, csak ő Hamburg, én München mellett, és fontos volt számunkra, hogy találjunk egy olyan gyönyörű környezetet, ami közel van Budapesthez. Nagyon örülök, hogy ezt választottuk, és nem látok semmiféle problémát a társadalmi beilleszkedésünkkel. Feleségem lovas központot hozott létre, ahol hetente 120-130 sérült, gyerekeknek nyújt lovaglási lehetőséget.

– Ezt miből tartják fenn?

– Részben a feleségem alapítványa, részben a szülők támogatásával. A gyermekeink itt járnak iskolába, ott sincs semmi gond. Boldogok vagyunk itthon. Utazni persze továbbra is utazom, többnyire Genfben, Brüsszelben, de a legtöbb időt Magyarországon töltöm.

– Évek óta áll a Magyar Vöröskereszt élén, hogyan ítéli meg a szervezet tevékenységét?

– A Magyar Vöröskereszt megtisztelő felkérése 2004-ben érkezett, de mivel nem vagyok sem orvos, sem logisztikai szakember, arra gondoltam, nemzetközi kapcsolataimat tudom adni, lobbizni tudok a szervezetért. A Vöröskereszt 186 országban működik, ami óriási lehetőség. Másik célom az volt, hogy segítsen társadalmi elismertségét, mert valóban sokat tesz az emberekért, de a láthatósága igen csekély.

Nagy boldogság, hogy célkitűzéseimből már valamennyit sikerült elérni az első négy évben, gondolom, ezért választottak újra. Amire büszke vagyok: sikerült Budapestre hozni a Vöröskereszt Federáció európai igazgatóságát, ami azóta innen irányítja 52 ország Vöröskereszt és Vörös-félhold szervezeteit. Mert hogy utóbbiak is beletartoznak. Az ezzel járó budapesti látogatások, konferenciák hihetetlenül sok hasznot hoznak: ez tudást jelent, nem pénzt – ötleteket kaptunk az eredményesebb véradásszervezéshez, az idős emberek segítő programjaihoz. Nemrégiben így ismerhettük meg Ausztria, Spanyolország jól működő modelljeit. Nagy lehetőség, óriási perspektíva, hiszen demográfiai világprobléma, hogy az idős emberek száma nő, és a Vöröskereszt szerepet vállal a segítségükben.



FERENCZI KRISZTINA

A HERENDI KAPCSOLAT

A Habsburg-család és a Herendi porcelán kapcsolata nem mai keletű, hiszen 1855-ben érkezett az első megrendelés egy teáskészletre Szófia nagyhercegnőnek, Ferenc József édesanyjának. 1861-ben készült el az a Mária Terézia-tál, amely kivívta az udvar elismerését, és amelyet idén a Gödöllői Királyi Kastélyban is bemutatnak. 1872-ben pedig, 3300 darabos udvari készletet szállított Herend a császári udvarba. Sisi császárné és királyné idején is gyakran szerepel a Herendi porcelán dísztárgyak és készletek célállomásaként a gödöllői kastély.

A közelmúltba visszatérve, 2007-ben egy Gödöllő mintával díszített kagylótálat ajándékozott a Herendi Porcelánmanufaktúra az utolsó osztrák császár és magyar király, IV. Károly fiának, Habsburg Ottónak, aki családjá körében, Herenden ünnepelte 95. születésnapját.

2010-ben pedig fia, Habsburg György ezekkel a szavakkal nyitotta meg Gödöllőn Az arisztokrácia porcelánja című kiállítást: „Ezekben a porcelánokban az egész történelem benne van. A családi címerek, a festmények nem egy esetben dokumentumként is szolgálnak.”

KALANDOK ÉS TITKOK

a fehér arany körül



Nincs még egy olyan anyag és használati tárgy – talán az arany kivétel –, amelynek a történelme ennyire kalandos lenne. Nem véletlenül hívják fehér aranyknak is a porcelánt. A dicsőség, az elsőség kétségkívül a kínaiaké. Mára azonban már mindenki által elérhetővé vált, ami hajdan csak tehetős családok kiváltsága lehetett.

Mi is a porcelán? A klasszikus összetétel: kaolin, kvarc, földpát. A máz ugyanezekből az anyagokból áll, de kaolinból kevesebb, földpátból pedig több van benne. A masszát kb. 900 °C-on kiegészítik, de ekkor még porózus, vízszívó és eléggé törékeny. Ezután mázzal látják el, majd újra égetik, a megolvadt földpát kitölti a hézagokat, az anyag tömörre válik. A máz összeolvad az alapanyaggal, sima bevonatot alkot. A festékek színét fém-oxidok adják.

A kaolint Kínában már időszámításunk előtt ismerték, Európába portugál hajósok hozták a 16. század elején. A hosszú és drága, emberéleteket követelő hajóút miatt is volt olyan nagy értékű áru. A kínaiak a porcelánkészítés titkát igyekeztek megőrizni. A krónikák szerint egy katolikus pap, d'Entrecolles közreműködésével jutott el Párizsba a leírás. Az atya Kínában egy jezsuita misszió tagjaként tevékenykedett, és ellátogatott a császári porcelánmanufaktúra fellegvárába (Kin Te-csen). Ott alaposan megfigyelte az előállítás folyamatát, majd a legapróbb részleteket is lejegyezte. A szigorú kínai biztonsági intézkedések ellenére sikerült mintát is küldenie a kaolinból.

Az Európába behozott porcelánok már a 16. században nagy kísérletezési hullámot indítottak el. Sokan próbálkoztak „feltalálással”, a kísérletezés Franciaországban egy olyan anyag előállításához vezetett, amely már tartalmazta az összetevőket, de nem a megfelelő hőfokon égették. Ez volt a lágy porcelán. Angol kísérletezők a mészfoszfátból készült foszfátporcelánt vagy csontporcelánt találták fel. Szászországban végül, hosszú kísérletezés után, 1709-ben Johann Böttger és Walther von Tschirnhausen fedezte fel a valódi porcelán titkát. Egy év múlva – éppen 300 éve – sikerült már jó minőségben gyártani. (A végül megfelelő minőségűnek találtatott nyersanyagot addig a parókák beszórására szolgáló rizspor helyett használták.)

Franciaországban 1741-ben alapítottak manufaktúrát a vincennes-i kastélyban, ami később Pompadour márkinő védnöksége alá került, majd Sévres-ben rendezték be. Sokáig a „kínaiás ízlés” uralkodott a francia porcelánok mintázatán. Míg a szász porcelán fejlettebb technikájával és az alakok mintázásával tűnt ki, addig Sévres két, utánozhatatlan színárnyalatával: az egyik a királykék, a másik a Pompadour-piros vagy Dubarry-rózsaszín volt.

A 18. század végére Európa-szerte – Németországban, Angliában, Franciaországban és Olaszországban – kialakuló manufaktúrák már képesek voltak versenyezni a kínai porcelánnal.

Oroszországban is csak a cári udvarban élők engedhették meg maguknak a porcelánt, amelyet sokáig importáltak. A 19. század végén elindult néhány manufaktúra termékei azonban ugyanúgy megfizethetetlenek voltak a muzsikok milliói számára. (Ha valaki Oroszországba utazik és porcelánrajongó, a Moszkva szélén lévő Kuncevoába zárandokoljon el, ahol régi porcelánokkal és üvegedényekkel megrakott asztalokat láthat.)

A svédországi porcelánok közül a Rörstrand üzem termékei álltak nagy becsben. Ma is működik porcelánmúzeum Stockholmban. A svéd antikporcelán-piac érdekessége, hogy az 1960-as évek retró darabjai is olyan áron kelnek el, mint a 19. század végi tárgyak.

Magyarországon viszonylag későn indult el a porcelángyártás. A kezdeti próbálkozások után végül 1826-ban Herenden alapítottak manufaktúrát, ahol 1839 után sikerült biztonsággal porcelánt előállítani. Fő profilja a magyar és osztrák arisztokrácia készleteinek pótlása, a kínai és más európai termékek másolása volt. Fokozatosan azonban önálló dekorok jelentek meg, de mindig az elit számára dolgoztak.

Évszázadokig kincsként tekintettek tehát a porcelánra. A magyar irodalom és film is számos alkotásban demonstrálja ezt: a kis cseléd hónapokig törlesztette egy-egy eltört csésze értékét. Családi vagyontárgy volt, végső tartalékként tekintettek rá, ha anyagi bajba jutnak. A technika fejlődése ma már lehetővé teszi a nagy mennyiségű előállítását, de az igazán értékesek a manufaktúrák termékei. Világszerte százezrek gyűjtik a különböző gyárhoz tartozó porcelánt, a különféle motívumokat vagy egy-egy tárgyfajtát.

A fogyasztói társadalom és a fejlődő technika megváltoztatta a háztartási szokásokat, de a klasszikus porcelántárgyak iránti érdeklődés megmaradt. A praktikum és a díszítés, a funkció és az egyediség arányának megtalálása nem könnyű feladat a mai gyártók számára.

✂

ELEK LENKE

Karácsonyi minta zöld
és piros csíkos masnival,
arany csengővel.
Fete de Noel.
Karácsony
ünnep
(FTNOEL)

*Édes,
csillogó,
karácsonyi
és magyar – ez
nem más, mint
a szaloncukor.
A világon sehol
másutt nem adnak
el tonnaszámra
ehhez hasonló ünnepi
édességet, amely egyben
dísz, ajándék, desszert,
dekoráció – és elválaszt-
hatatlanul hozzátartozik
a magyar karácsonyhoz.*

ÉDES
KARÁCSONYI
ÍZHARMÓNIA

Szaloncukor-szimfónia

Nevét több helyről eredeztetik: a legésszerűbb magyarázat, hogy az 1820-as években, francia mintára jött divatba a polgári lakásokban a fogadószoba, azaz a szalon, ahol felállították a fenyőfát. Arra aztán házilag főzött fondant került, mintás papírokban. Ez viszonylag olcsó dísz volt, igaz, munkás is, de hát a szakácsnék bajlódtak vele, nem az úrhölgyek. Sokáig pofozták-nyújtották márványlapon a nyúlós, meleg cukrot, amelyet házi dzsemmel, aszalvánnyal, szárított gyümölcssel, oranzsáddal, kandírozott narancs vagy citromhéjjal, kakaóporral ízesítettek, ételfestékkel színezték. A legillatosabb a kandírozott ibolyaszirmos lehetett, amely bizonyára Sisi tetszését is elnyerte volna – ő minden megjelenésben imádta az ibolyát.

Később már vásárolni is lehetett a cukrászdákban szaloncukrot, de nem a mostani csillogó-villogó nyomott papírosat, lévén nem találták még fel az alufóliát, az ezüstpapírt, és a celofánt is csak később. Kirojtozott színes papírokba csomagolt ízesített cukortéglácskák voltak ezek, amelyeket nem ártott hamar elfogyasztani, mert gyorsan megkeményedtek. (Az Osztrák-Magyar Monarchia területén terjedt el a szaloncukor, de később Ausztriában nem vált szerves részévé az ottani ünnepi hagyománynak.)

ILLÚZIÓ

A cukor általában drága volt – emlékezzünk azokra a régi magyar filmekre, ahol a háziasszony övéen ott lóg a kamra kulcsa és megszámolja a kis cseléd előtt a kockacukrot. A szövőlány cukros ételekről álmodott, a költő Kuglerekről. Az édesség, amely a 21. század ve-

szélyes, egészségtelen – de demokratikus, mindenki által elérhető – kábítószere lett, akkor még luxusnak számított.

A 20. század első felében még senki nem fél az édességtől, a fölös kilóktól, sőt a szaloncukor annyira elterjedt és szimbolikus jelentőségűvé vált, hogy a háborúk idején kis, kemény kenyérdarabkákat csomagoltak be a kisimított, tavalyi sztaniolokba, hogy fenyőágakat díszítsenek azokkal, legalább az illúzióját megadva az igazi ünnepnek.

Egészen a hetvenes évek végéig szinte semmit nem változott a magyarországi szaloncukorgyártás választéka, technológiája, kínálata. A konzumszalon mellett megjelent a krémszalon – ez finomabb, harmonikusabb zamatú volt – és már nem számított elérhetetlennek a citrom, csoki, vanília mellett a puncs vagy a málna ízű sem. Az már csak hab volt a tortán, ha különböző színű, mintás sztaniolba öltöztetett cukrok himbálóztak a fán, és nem csupán ezüstsínű papírúak.

Aztán elérkezett a mai kor, és elképesztő íz-, ár- és fajtakínálat köszöntött be. A hipermarketek polcai ma már roskadoznak a szaloncukrok követhetetlen választékától.

Egyre kevésbé díszítenek vele fát, ez is a globalizálódás jele – inkább csak díszes-fényes tálba teszik, olykor más cukrokkal, bonbonnal, gyümölcsökkel együtt kínálják. Főleg a régi hagyományokat követő családoknál szokás szaloncukrot aggatni a fára, míg másutt inkább csak kiteszik az asztalra az ízléses dobozban árusított, elegánsan csomagolt marcipános, kókuszos, almás pítés (!) vagy éppen ír krémlikőr ízű, bonbonszerűvé vált édességet. Tavaly 28-féle ízesítésű szaloncukrot számoltam össze, és ebben még nem voltak benne

HÁZI RECEPT

Hozzávalók: 1/2 kg cukor, 1,5 dl víz, 10 dkg magas kakaótartalmú étcsokoládé, 5 dkg vaj, 10 dkg nagyon apróra vágott mazsola, 20 dkg darált dió, 10 dkg darált keksz, 1 narancs héja

A cukrot forraljuk fel a vízzel, kb. 10 percig, az így összeállt masszának nem szabad szétszorognia. Hagyjuk hűlni, amíg kezd kihéredni, időnként keverjük meg. Ha besűrűsödött, adjuk hozzá az apró darabokra vágott csokit és a vajat. (Elolvad a massa melegétől.)

Pihentessük másnapig, majd jöhet hozzá ízlés szerint a dió (aki szereti), és/vagy a mazsola, a keksz, a narancshéj, aztán gyúrjuk át jól. Ez az a pont, ahol lehet kísérletezni a hozzáadott finomságokkal.

Formázzuk, csokiba vagy kakaóporba forgassuk meg, és rojtos végű, előre kivágott színes papírokba öltöztessük!

(A budapesti Vendéglátó-ipari Múzeum ma is őriz régi szaloncukor-csomagoló sztaniolpapírokat harmincféle színben, és egy „ricselő” gépet is. Ez egy rojtozó gép, amellyel a szaloncukor papírját egy mozdulattal lehetett berojtozni. Hajdan volt híres cukrászdákban az inasoknak volt tiszte működtetni.)

az egyes, Magyarországon is jelenlévő híres multinacionális csokoládégyárak saját márkatermékei, fantáziaaromái.

Ma már inkább kevesebb szaloncukrot vásárolunk, de jobb fajtát. Ugyanakkor ez még mindig szinte népelelmezési cikk Magyarországon: karácsony előtt szerepel a vállalati ajándékozási cikkek között, része jótékonykodó csomagoknak – ha egy család ünnep előtt még szaloncukrot sem tud venni, akkor ott nagy baj van.

HATÁRON TÚL IS SIKER

A hihetetlenül nagy fajtaválasztékkal azonban nem mindig járt együtt a minőség jobbítása. Bár a száz évvel ezelőtti termékekhez képest bizonyára sokkal töményebbek az ízek. Vagy annak érezzük inkább? Hiszen a nyelvünk hozzászokott az erős aromákhoz, stabilizálókhöz, adalékanyagokhoz, tartósítókhoz. Sok édességet

fogyasztunk, többszörösét a száz évvel ezelőttinek, és nem érezzük ünnepeknek, ha bekapunk pár kocka csokoládét.

Inkább keveset vegyünk, de jó minőségűt, olyat, amelyik szép is, jó is, és el is fogy, így karácsony után nem lökdössük, tesszük-vesszük ide-oda, visszük be munkahelyre, kínáljuk a szomszédasszonynak.

Szaloncukrot ma már nem az édes íz miatt vásárolunk elsősorban, hanem hagyományból. Főleg ott, ahol kicsik a gyerekek – igaz, rögtön el is tiltjuk tőle, hogy ne rongálja a fogát. Mégis megismeri mind-egyikük előbb-utóbb a magyar karácsony egyik igazi specialitását.

Ezért is visszük szívesen ajándékba külföldi ismerőseinknek. Alkalmas is rá, hiszen finom, mutatós, érdekes. Azok az ügyes cukrászmesterek, akik annak idején a töltött szalont feltalálták, nem is sejtették, hogy egyszer majd a szaloncukrot exportáljuk. Márpedig így van: Nagy-Britanniába már évek óta elég jelentős a kivitel és szinte mindenütt, ahol magyarok élnek, gazdára talál, mert a hazai ünnep hangulatára emlékeztet, azt jelképezi.

A külföldiek is szívesen majsolják, de arról nem tudnak, hogy esetleg fel is lehetne akasztani kis madzaggal vagy akasztóval a fára – ez furcsa számukra, hiszen a rengeteg fényes gömb, színes égőfűzér között, főleg műanyag fán, nem mutat igazán.

ÚJRA A RÉGI

Mostanság – az otthoni gasztronómia rangjának emelkedése miatt – többen ismét megpróbálkoznak a házi szaloncukor-készítéssel, mint ahogyan belevágnak sokan a mézeskalács sütésébe is. Az otthoni nem lesz olyan omlós, és nem biztos, hogy olyan puha marad, mint a gyári, ahol ennek ezernyi rafinált trükkjét, kellékét, titkát ismerik. De legalább azt fogjuk tudni, mit is nassolunk az ünnep délutánján...

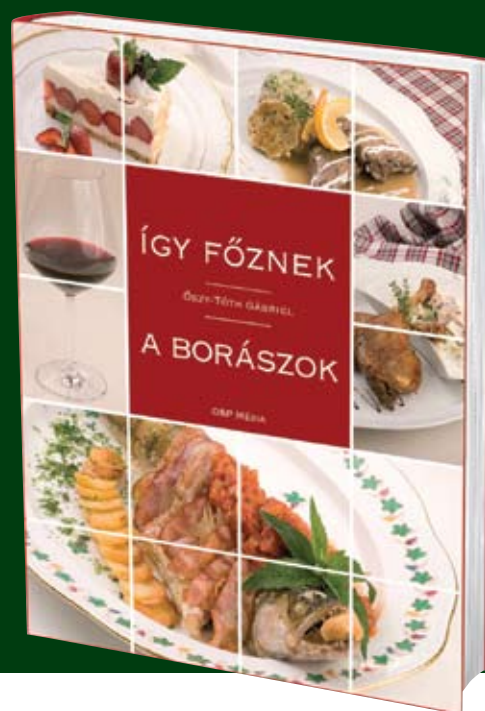


ELEK LENKE

ÍGY FŐZNEK A BORÁSZOK

Nemrégiben jelent meg, és máris nagy siker Őszy-Tóth Gábor Igaz főznek a borászok című könyve, ami nem egyszerűen csak egy szakácskönyv, hanem egyben egy útikalauz a magyar történelmi borvidékekhez, érdekes beszélgetéseket lehet olvasni benne 81 híres borással, s azt is megtudhatjuk a könyvből, hogy a borász kedvenc ételéhez melyik borát ajánlja. A szerző feleségével, Balla Ibolyával egy év alatt mintegy 130 borászatban járt, s közel 600 féle bort kóstoltak. Mivel ezeket az élményeket meg kívánták osztani, október végén kóstolófesztivált rendeztek a budapesti Symbolban, ahol a nagyközönség a könyvben szereplő mind a 81 ételt és bort összekóstolhatta. Sőt, a szerzőpáros ingyenkrém-versenyt is hirdetett a borászok között, amelynek alapját egy házi készítésű margarin adta, amit minden nevező kedve szerint tovább ízesíthetett. Ibolya, aki zongoraművész, megszervezte a Borászok Kórusát is, és a kóstolófesztiválon bemutatkozott a Gyere várunk rád című dal, amelyet a Vivat Bacchus énekegyüttessel együtt rögzítettek. A szerzőpáros azt tervezi, hogy a nagyszámú érdeklődőre való tekintettel jövő év tavaszán újabb kóstolófesztivált szervez, s tovább folytatják az ingyenkrém-versenyt is a borászok között.

További információk: www.igyfoznek.hu



Herenda ABC

Aki a Herendi Porcelánmanufaktúra motívumkincsével szeretne megismerkedni, szinte a lehetetlenre vállalkozik. A több ezer mintavariációból most kettőt vonultatunk fel, melyek klasszikus díszítések modernizált változatai. Sorozatunk mintáinkat ABC sorrendben mutatja be.



COPOH (POISSONS COLORÉES)

A díszponta a kínai és japán képzőművészeti ábrázolások gyakori motívuma. Nem véletlenül, hiszen már 2400 évvel ezelőtt tenyésztették Kínában ezt az eredetileg Perzsiában és Közép-Ázsiában őshonos halfajtát. Mivel még a Sárga-folyó vízeseit is le tudta győzni, joggal vált az erő szimbólumává, és a kínai motívumkincs része lett.

A színes pontyok többnyire stilizált ábrázolásait átvette az európai porcelánművészet is. A Herendi Porcelánmanufaktúránál is többféle változata ismert. A COPOH és COPON minta szórt motívumként használja a hínárok között ábrázolt különféle alakú díszhalakat. A pontyok narancspiros (COPOH) vagy fekete (COPON) alapszínére csupán filigrán, aranyszínű tollrajz kerül díszítésként. ✂



FODO (FORAINS D'ORIENT)

A 2008-ban Herenden készült minta előképe az Altwien bécsi manufaktúra díszítőeleme volt. Az eredeti ábrázolás leegyszerűsödött, és a mai kor elvárásainak megfelelően, egy variálható motívumcsoport született. Gazdag széldekoráció fut végig a tárgyakon, míg egyes tányérokra csak egy-egy kiemelt motívum látható a 12 alakos mintából. A hatféle emberfigura és a hatféle madárábrázolás mögött azonban némi humor is rejlik. A barokk korban ugyanis nagy pénzeket adtak egy-egy eredeti kínai tárgyért, majd később azok európai másolatáért. Ezen a mintán a vásári bohócok, keleti mutatványosok ironikus utánpótlásai ezeknek a kínai figuráknak. Gazdagon, meleg színekkel festett dekoráció. ✂

Vízben az egészség!



Ki ne érezte volna már, hogy energiakészletei végesek, s hogy jó lenne kiszakadni egy kicsit a mindennapi mókuserékből, felfrissülni és új erőre kapni? Van egy nagyszerű javaslatunk Ön és kedves családjá számára: Magyarország! Hazánk minden táján, megannyi élményelemmel ellátott, új és megújult fürdőkomplexumok, modern aquaparkok és wellness-szállodák várják.

Fürdőinkben ma már a legkisebbekre és a szenior korosztályra egyaránt gondolnak, így a család minden tagja megtalálja a kedvére való kikapcsolódási lehetőséget. A wellness-központok kényeztető szolgáltatások és kezelések széles választékával hívogatnak.

Thalasso-terápia vagy Kleopátra-fürdő? Fényterápiás szauna vagy lapidárium? Svédmasszázs vagy yumeiho? Érdemes minél többet kipróbálni.

A világ kevés országáról gondoskodott a természet oly értékes termálvízkinccsel, mint szeretett hazánkról. A fürdőkultúra történelmünk elválaszthatatlan része, a több száz éves törökfürdők varázslatos világát ma is élvezhetjük.

Különböző összetételű gyógyvizeink számtalan betegségre, „nyavalyára” enyhülést kínálnak. Fürdőhelyeinken korszerű gyógyászati központok, kezelések széles választéka, kiváló szakorvosok és jól képzett terapeuták várják, hogy segítsenek a gyógyulásban, az életminőség javításában, illetve az egészség megőrzésében.

A víz erejétől és a kényeztető kezelésektől új erőre kapva ajánljuk bebarangolni a környező tájakat, falvakat és városokat, gyalogosan, két keréken vagy akár szánon. Vadregényes erdőségek, nemzeti parkok, kisvasutak, kalandparkok és sípályák – mind Önre várnak! Ne mulassza el megkóstolni a helyi gasztronómiai különlegességeket, az adott régióra jellemző alapanyagokból készült ételeket sem, amelyek élvezetét egy pohár kiváló magyar bor vagy nemes pálinka teszi teljessé. Csomagoljon több napra és fedezze fel a hazai tájak szépségeit, sokszínű egészségturisztikai kínálatát, testet-lelket megújító erejét!

Merüljön el az élvezetekben, s ne feledje, a stressz a legjobban a vízben oldódik!



MAGYARORSZÁG
www.itthon.hu

A
APICIUS

APICIUS ÉTTEREM & KÁVÉHÁZ
8440 Herend, Kossuth u. 137.
Telefon: (+36 88) 523 235
E-mail: porcelanium@berend.com
www.berend.com

Nyitva tartás:
április közepétől – október közepéig
K-SZO 12.00–18.00

Az Apicius étterem ajánlata



Pintér László, a séf Fotók: Burger Barna



FÜSTÖLT LAZACRÓZSÁK TORMÁVAL ÍZESÍTETT KIRÁLYRÁKHABBAL

Hozzávalók 4 személyre:

8 db királyrák farok, 0,08 kg füstölt lazacszelet,
1 evőkanál reszelt torma, 2 evőkanál felvert tejszínhab,
0,04 kg vaj, 4 db pirítós, só, őrölt bors, fokhagyma,
petrezselyemzöld, 1–2 db zöldcitrom, olívaolaj

A királyrákot megtisztítjuk, sóval, borssal, fokhagymával, finomra vágott petrezselyemzölddel és a zöldcitrom levével ízesítjük, majd néhány percig állni hagyjuk.

Felforrósított olívaolajban a rákokat hirtelen megsütjük és hagyjuk kihűlni. A vajat habosítjuk és hozzáadjuk a 4 db rák áttört húsát, a tejszínhabot és a reszelt tormát. Sóval, borssal ízesítjük. A lazacszeletekből rózsákat hajtogatunk, majd fokhagymával ízesített pirítósra helyezük, habzsák segítségével mellé helyezzük a tormás rákhabbot és egy egészben hagyott királyrákot. Zöldcitromszeletekkel díszítjük.

MOZZARELLA KONYAKOS FÜGEHABBAL ÉS PÁRMAI SONKÁVAL

Hozzávalók 4 személyre:

0,12 kg mozzarella, 0,08 kg füge, 0,08 kg vékonyra szeletelt páрмаi sonka, 0,02 l konyak, 0,12 kg leveles tészta, 2 evőkanál felvert tejszínhab, 1 kávéskanál cukor, 1 db tojás, só, őrölt bors, balzsamecet

A cukrot karamellizáljuk, kevés vízzel felengedjük és szirupot főzünk belőle. Hozzáadjuk a tisztított, villával összetört fügét és a konyakot, majd hagyjuk kihűlni, hozzáadjuk a felvert tejszínhabot is. Sóval, borssal és balzsamecettel ízesítjük.

A leveles tésztát kinyújtjuk és kb. 0,5 cm-es csíkokra vágjuk, tojással megkenjük és sóval meghintjük, majd spirálisan megtekerjük és sütőlapon 180 °C-on megsütjük. A mozzarellát felszeleteljük és ráhelyezzük a konyakos fügehabbot. A sonkaszeleteket a kihűlt tésztánkra tekerjük. Együtt kínáljuk.



Fejedelmi koccintás

Minden világtájnak, minden nemzetnek van egy itala, amit ősi, tradicionális italnak tart. Magyarország a pálinkával büszkélkedhet. A pálinka a táplálkozási kultúrra, a társasági élet fontos része. A Rákóczi Pálinka már-kában megjelenik mindaz, ami magyar: a kultúra és a virtus. A hagyományos kisüsti, és a modern, egyutas pálinkafőző technológiával készül a pálinkák legkedveltebb fajtái, a barack, a szilva, a körte és cseresznye ízek.

A RÁKÓCZI PINCE

A Rákóczi Pince megnyitásának elsődleges célja az volt, hogy a pálinka iránt érdeklődőknek alkalmat kínáljon az első találkozásra, s egyben igényt ébresszen a pálinkafogyasztási kultúra iránt.

A Rákóczi Pince muzeális pálinkagyűjteménnyel rendelkezik. Végignézve az üvegek címkéit, meglepődünk, hogy nagyapáink milyen különleges ízű pálinkákat készítettek! Exkluzivitása a pincének, hogy a gasztronómiai élménytűrák alkalmával a vendégek megkóstolhatnak olyan ételeket, melyek elkészítésében fontos szerepet kapott a pálinka.

RÁKÓCZI IMPERIAL PÁLINKA

A Rákóczi Imperial Pálinka szortiment középpárlatok házasításával készül. Az alkoholtartalom 42%, ami ideális erre a termékre, hogy a gyümölcsösség maradjon előtérben. E szortiment tradicionális megjelenést kapott: elegáns, ovális üveg dugóval.

RÁKÓCZI FEJEDELMI PÁLINKA

A Rákóczi Fejedelmi Pálinka egy igazán magyarosan felöltözött pálinka, mely limitált szériában kerül forgalomba, mivel az üvegek egyedi, kézzel készített süveggel, csalmával (magas kucsma) díszítettek, zsinórozottak, amit magyar tervezőművészek készítettek el. Daruszárnytollal díszítve, a pálinkagyűjtők örömeire!

RÁKÓCZI DESIGN PÁLINKA

A kocka alakú üveg és az UV-fény alatt világító címke teszik a Rákóczi Design Pálinka megjelenését egyedivé, mely termék a 2009-es Magyar Termék Nagydíjon aranyérmes lett.

A pálinkát szobahőmérsékleten – 18–22°C-on – ajánlatos fogyasztani, mivel a gyümölcs, a zamatok, az érlelés íze ott tud igazán kibontakozni. Fogyasztható étkezés előtt aperitifként, 4 cl valódi gyümölcspálinka meghozza az étvágyat, de étkezés után digestive-ként is ihatjuk.

A tradicionális magyar pálinkák mellett különleges borok és méthode traditionnelle-eljárással (nemes élesztővel elkészített



pezsgő, ahol a másodlagos erjesztés a palackban megy végbe) készült pezsgő tartoznak a vállalkozás kiemelkedő termékei közé.

RÁKÓCZI SÁRGAMUSKOTÁLY

A Rákóczi Sárgamuskotály egy kiváló illatos, száraz fehérbor. Ennek az aranysárgára beérő szőlőfajtának a szemei intenzív muskotály ízűek. E bor savösszetétele és ízharmóniája hölgyek körében kedvelt igazán.

RÁKÓCZI KATALIN-NAPI BOR

November 25-ei, Katalin-napi szüret. Erős gyümölcsös karakterek, halvány fűszerjegyek és -illatok teszik e kései szüretelésű bor kóstolását élménnyé.

RÁKÓCZI CSOPAKI OLASZRIZLING

Az olaszrizling a legkésőbb beérő szőlőfajtánk, mely diszkrét illatokkal rendelkező testes, harmonikus, rezeda illatú fehérbort ad. Baráti társaságok összejöveteleinek kedvelt bora.

MR PINOT NOIR

Ez a kitűnő vörösbor mély meggyiszínével, élénk savaival és határozottabb cserzőjével a férfias, markánsabb stílust erősíti. A dekantálást kifejezetten igényli!

MRS PINOT NOIR

Illatában érett málnás jegyek mellett megjelenik a pörkölt kávé és a karamell. Szájban hozza ugyanazt az izgalmat, melyet az illat megígért, gyümölcsösséget és enyhe vaniliát.

BRUT RESERVE CUVÉE

Ez a pezsgő az egyetlen, mely Magyarországon a tokaji régióból származó szőlőkből, méthode traditionnelle-eljárás szerint készül. Száraz pezsgő, melynek különösen hosszantartó íze egy meglepően gyümölcsös ízvilággal kápráztatja el a kóstolót. X

Csillagtudomány

AMI ÉVEZREDEK ÓTA FOGLALKOZTATJA AZ EMBERISÉGET

CSILLAGJEGYEK HERENDIBŐL

Az év 12 hónapjának csillagjegyeit feldolgozó figuraszorozat első változata 1993-ban készült el, a Manufaktúra kínálatába 1997-ben került. A 14 cm magas figurák szürreálisan jelenítik meg a horoszkópjegyeket: több esetben állatfejű emberként, néhol pedig emberfejű állatként, vagy épp mitológiai – kentaur, angyal – lényként. A kis szobrok alkotója az immár 33 éve a Herendi Porcelánmanufaktúrának tervező Tamás Ákos iparművész, aki a figurák testtartásával, arckifejezésével az egyes jegyek karakterét, közismert jellegzetességeit igyekezett hangsúlyozni, illetve a plasztikai részleteket is finoman, aprólékosan kidolgozni. A kézi festésű dekoráció teljesíti ki a figurák végleges megjelenését, hiszen a csillagjegyek arany színű jelei, szimbólumai terülő, szórt mintaként borítják a testeket. További érdekesség, hogy a színes változatban négy főszín jelenik meg, attól függően, hogy a 12 figura a négy őselem – Föld, Víz, Tűz és Levegő – mely csoportjába tartozik. Így a Bak, a Bika, a Szűz meleg barnás-zöldes színei a földet szimbolizálják, a Kos, az Oroszlán, a Nyilas vöröses színei a tüzet, míg a Rák, a Skorpió, a Halak vízzöld színei a vizet, végül az Ikrék, a Mérleg, a Vízöntő halványkék színei a levegőt jelenítik meg. Visszafogott pasztellszínűeknek köszönhetően együttesen, csoportban is jól mutatnak. A figurákat méretük, egyediségük igen alkalmassá teszi arra, hogy szülő, személyhez kötődő ajándéktárgyként nyújtsák át azokat.

Az asztrológiáról a legtöbb embernek a csillagjósolás, a horoszkópkészítés jut eszébe. Nem véletlenül persze, hiszen művelői a bolygók állásából igyekeznek megállapítani, ha úgy tetszik, megjövedőlni egy-egy esemény várható alakulását. Az asztrológia viszont nem azonos a manapság oly népszerű horoszkópokkal, noha kétségtelenül azok alapját szolgáltatja.

Az asztrológiáról a legtöbb embernek a csillagjósolás, a horoszkópkészítés jut eszébe. Nem véletlenül persze, hiszen művelői a bolygók állásából igyekeznek megállapítani, ha úgy tetszik, megjövedőlni egy-egy esemény várható alakulását. Az asztrológia viszont nem azonos a manapság oly népszerű horoszkópokkal, noha kétségtelenül azok alapját szolgáltatja.

Ha a görög asztrológia szót magyarra fordítjuk, az eredmény csillagtudomány lesz, amelynek azonban annak ellenére nincs sok köze a modern csillagászathoz, hogy tanításait olyan elmék is képviselték, mint Plátón, Kopernikusz, Galilei vagy Kepler. De hogy magyar vonatkozása is legyen ennek a sok tudományelméleti kritikával illetett műfajnak, okvetlenül meg kell említeni Győrffy László nevét, aki mai ismereteink szerint az első magyar asztrológiai tankönyv szerzője volt.

KELETI ÉS NYUGATI VÁLTOZAT

A „csillagtudomány” minden – napjainkig megismert – ősi civilizációban fontos szerepet töltött be. Az ember ugyanis, mióta világ a világ, szeretné előre tudni a rá váró jót és rosszat. Márpedig a több ezer éves megfigyelések azt látszanak igazolni, hogy létezik összefüggés az égitestek egymáshoz viszonyított helyzete és az emberek jelleme, életük sorsdöntő eseményei között. Ráadásul ez nemcsak az egyénekre vonatkoztatva igaz, hanem a társadalomban végbemenő történésekre is. Az ember természetes kíváncsiságának kielégítésében tehát komoly szerepet tölt be, és még azok is



KOS

BIKA

IKREK

RÁK

OROSZLÁN

SZŰZ

A kínai asztrológia a kínai kultúrában gyökerező ezoterikus tan. A kínai asztrológusok a holdévek szerint végzik számításait, az időt 60 éves ciklusokra osztják fel. Minden holdújév kezdetekor más állat veszi át az uralmat az adott esztendőre. A kínai asztrológia ugyan Kínából ered, mégis igen széles körben használják más ázsiai országokban, jellemzően ott, ahol a történelem folyamán Kína befolyása alá kerültek. Japánban és Vietnámban is kedvelik, hogy utat mutasson, s magyarázattal szolgáljon.

A legenda szerint Buddha teremtette meg a 12 ciklust, amikor magához rendelte az állatokat, hívására tizenketten jelentek meg, s azok megjelenési sorrendjében minden állat kapott egy évet. A sorrend: Patkány, Bivaly, Tigris, Nyúl, Sárkány, Kígyó, Ló, Kecske, Majom, Kakas, Kutya, Disznó.

A Manufaktúra japán piacán exkluzív zodiákus-sorozat több termékcsoportból áll. A zodiákus-figurák sora 1987-ben indult, a Nyúl évében egy nyúlfigurával. Az első tányér pedig 1996-ban, a Patkány évében egy patkánymotívumos tányér volt. A sorozat később bővült ki kétféle bögreformával. 2010 a Tigris éve, melyről azt tudhattuk, hogy a Tigris éve drámai fordulatokat hoz, az események váratlan hirtelenséggel követik majd egymást, s hatásuk gyakran igen mélyreható lesz. 2010-ben a tányér az adott évi uralkodó állat síkban ábrázolt képét mutatja, pikkelyes díszítéssel, zöld színben (Vieux Herend Vert). A tányér tükrének szélén girland fut körbe, arany rozettákkal. A tányér peremén pedig a 12 csillagjegy szimbóluma látható. 2011 újra a Nyúl éve lesz, mely alkalmas a biztonságteremtésre és az üzletépítésre. A kínai horoszkóp a Nyúl éve helyett a Macska éve néven is említi ezt az időszakot. A kettő azonos.

rásandítanak legalább fél szemmel, akik az empirikus bizonyított-ság hiányára hivatkozva szkeptikusak. Ugyanakkor, mint minden másban, az asztrológia értelmezésében is fennállnak különbözőségek a nyugati és a keleti kultúrában. A Távol-Keleten olyan rendszerek alakultak ki, melyeket összefoglalóan kínai asztrológiának neveznek. Az ázsiai gondolkodás és világlátás alapjaiban tér el az európaiától. A világot egészében és összefüggéseiben szemléli, és eszerint is értelmezi. Ennek a globális folyamatnak a része és alkotó eleme az egyén is. A nyugati néven ismert – amúgy a Közép-Keletről származó – asztrológiában 12 állatövi jegy, 10 bolygó, 12 úgynevezett horoszkópház van. Nem mellesleg az asztrológia szimbólum-rendszerként használja fel a bolygókat, a csillagokat, a csillagképeket. Az égbolt egy szakaszát, a zodiákust felosztja állatövi jegyekre, amelyek az adott kultúra naptárát is meghatározzák. Különösen igaz ez a kínai naptárra.

A JÖVŐ LEHETSÉGES ÚTJAI

Az európai vagy nyugati és a kínai asztrológia is kapcsolatot teremt az állatövi jegyek, jellemek és elemek között. Ám amíg Nyugaton négy elemet – föld, tűz, levegő, víz – jegyeznek, addig Kínában ötöt (föld, fém, fa, víz, tűz). Az asztrológusok a házak, a jegyek és a boly-

gók helyzete, illetve az egymással bezárt szögkapcsolatuk alapján végeznek számításokat.

Ezek együttes kölcsönhatásainak elemzésével lehet vizsgálni az adott ember jellemét, egyes életeseményeit, illetve a társadalmi folyamatok történéseit. Gyorsan hozzá kell tenni azonban, hiszen a legtöbb kritika éppen ezért éri az asztrológiát, hogy a megismert tények nem konkrét események bekövetkeztét jelzik, nem a jövőt mondják meg, hanem azt, hogy az embernek milyen – többnyire jellemfejlődési – feladatai vannak, melyeket szabad akarata szerint valósíthat meg, vagy akár próbálhat elkerülni.

Gyakorló asztrológusok a megmondható, hogy a hozzájuk forduló emberek többsége – túl azon, hogy vélhetően valamiféle krízishelyzetben van – az anyagi és szellemi javak, az érzelmi élet, az egészség, a párkapcsolat vagy a gyermeknevelés témakörében kíváncsiskodik. Aztán nyilvánvalóan hiányérzettel távozik attól az embertől, akitől megnyugtató, békés és boldog jövőkép felvázolását várta. Mert az asztrológus, ha tényleg komolyan veszi a szakmáját, valóban csak irányokat, igaz, meghatározó, de saját akaratból választható irányokat mutathat kliensének. Ám garanciát aligha vállal azért, ha egy útelágzásnál bárki is rossz utat választ majd magának.

✂

SOMOGYI GÁBOR



MÉRLEG

SKORPIÓ

NYILAS

BAK

VÍZÖNTŐ

HALAK



PORCELANIUM LÁTOGATÓKÖZPONT

8440 Herend, Kossuth u. 137.

Telefon: (+36 88) 523 190

**E-mail: porcelanium@herend.com
maria.horvath@herend.com**

A Herend felé utazónak már messziről feltűnik az a különleges, impozáns épületegyüttes, amely a Porcelanium Látogatóközpontnak ad helyet. A Herendi Porcelánmanufaktúra küldetése persze itt is tetten érhető: a minőségi porcelán előállításán túl ideális körülményeket teremteni arra, hogy ezt a különös szakmát és technológiát népszerűsítse, az iparművészeti hagyományokat tovább adja.

1999 óta itt talált otthonra a Minimanufaktúra, ahol a porcelánkészítés rejtelmibe pillanthat be a látogató. Aki pedig – hacsak rövid időre is – maga is porcelánkészítő-mesterré szeretne válni, kézbe foghatja a nyers porcelánmasszát vagy a festőecsetet, a műhelyek teret adnak az alkotásnak is. A Porcelanium szemközti épületszárnyában található a Viktória Márkabolt. A Porcelánművészeti Múzeum állandó gyűjteményes, és minden évszakban megújuló időszak kiállításai pedig a Manufaktúra fejlődéstörténetét ismeretetik.

A porcelán világába tett kirándulást követően az Apicius Étterem és Kávéház vendéglátását élvezheti a látogató.

www.herend.com

HEREND

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

BUDAPEST

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

SZENTENDRE

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

KECSKEMÉT

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

KŐSZEG

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

PÉCS

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

SOPRON

Esterházy Márkabolt
H-9400 Várkerület 98. Telefon: (+36 99) 508 712

SZEGED

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

BERLIN

Herend Verkaufsgalerie im Hotel Adlon
D-0117 Unter den Linden 77.
Telefon: (+49 30) 22 940 30, Telefax: (+49 30) 22 940 31

FRANKFURT

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

LONDON

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

TOKIÓ

Club Herend Japan, East 1F, Minami Aoyama 1-1-1,
Minato-ku, Tokyo 107-0062
Telefon: (+81 03) 3475 0877 Telefax: (+81 03) 5410 0467



KINETIC DIRECT DRIVE MOON PHASE.
AZ ENERGIA ÚJ FORRÁSA. A HARMÓNIA ÚJ KIFEJEZÉSE.

SEIKO

A TÖKÉLETESSÉG KÖTELEZ

PREMIER. 1986-ban a Seiko bemutatta a Kinetic karórát, a világ első óráját, amely saját maga képes előállítani a működtetéséhez szükséges elektromos energiát. A Kinetic forradalma folytatódik, melynek következő állomása a Kinetic Direct Drive. Járástartalék-kijelző funkcióval, mellyel képes megmutatni mind a megtermelt, mind az eltárolt energiát. A Premier Kinetic Perpetual a maga klasszikus eleganciájával, holdfázis kijelzőjével, zafírüvegével és öröknapotárával a tökéletes harmónia megtestesülése. seiko.hu



900 Ft

