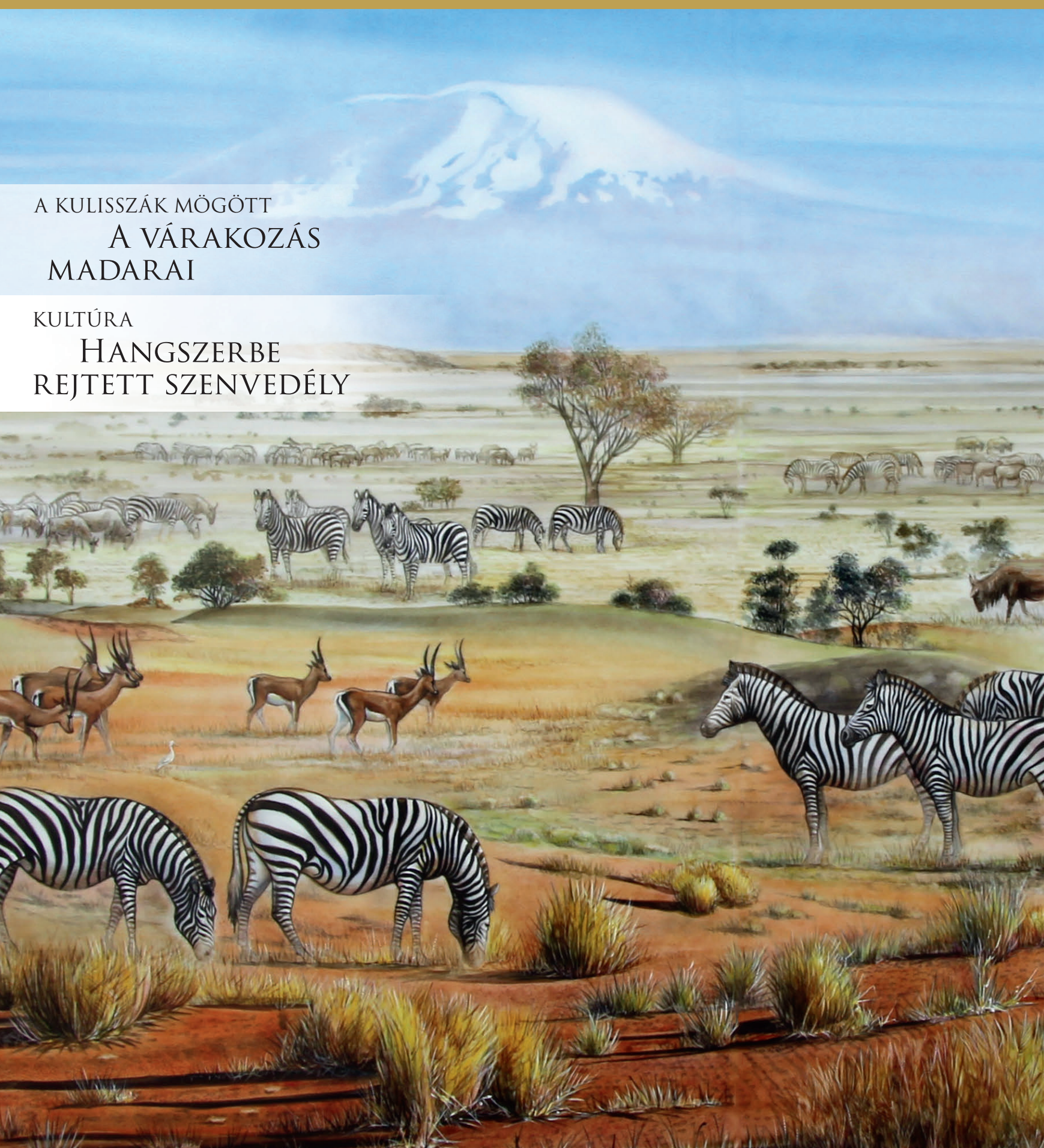


HEREND HERALD

A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA MAGAZINJA

A KULISSZÁK MÖGÖTT
A VÁRAKOZÁS
MADARAI

KULTÚRA
HANGSZERBE
REJTETT SZENVEDÉLY



OPERA

MAGYAR ÁLLAMI OPERAHÁZ
HUNGARIAN STATE OPERA

2014 | 2015



Where a world unfolds
Ahol kinyílik a világ

Gergely Leblanc
ballet dancer / balettművész

www.opera.hu

TISZTELT HEREND HERALD OLVASÓ!

Az ember az emberré válás kezdetétől keresi az *örök értéket*. Teszi ezt időtől és tértől függetlenül! Kutatjuk az értékeket természeti szépségekben, emberi kapcsolatokban, művészetben, tudományban, társadalmi berendezkedésekben, ásványkincsekben, filozófiákban, vallásokban, műalkotásokban. Van, aki hamar megtalálja a számára fontos értéket, van, aki soha. Van, aki küzd érte, és van, aki nem, csak várja, hogy megkapja. Van, aki megtalálja, de elveszíti, van, aki megleli, és örökre megbecsüli. Van, akinek csak anyagi javakban mérhető az érték, és van, akinek ezek csak „üveggombok”. Van, akinek a nyári napfelkelte természetes, és van, akinek az eső utáni szivárvány egy régóta várt, messziről jött üzenet, érték!

Örülünk, ha az értékkeresés közben igazi jó barátot találunk, aki ismer Téged, és mégis melletted marad. Ne szégyelljünk neki *haikut* küldeni. Örülünk, ha társat találunk, aki láthatatlanul mindenhol velünk és bennünk van, aki észrevétlenül ebédet csomagol, ne szégyelljünk kimondani Neki csendesen: *Jó, hogy vagy!*

Az érték a jelenben van velünk, de valójában a múltban gyökerezik, és a jövőbe mutat. Kapjuk elődeinktől és megpróbáljuk átörökíteni az utókornak. Aki értéket kap, vele napi küzdelmeket is kap, de nem többet, mint amennyi megoldására képes.

A *Herendi Porcelán* is több, mint egy a jelenben megérinthető alkotás, a múlt tradícióit hordozza, de egyúttal a jövőbe is mutató. Minden *Herendiben* benne vannak a porcelánkészítés tudományos felfedezései, a világhíres sikerek, benne van a hagyományokra épített folyamatos megújulás, a természeti szépség, a kreativitás, a minőség és egyediség, a Herendi Közösség alkotómunka iránti szeretete, a kézművesség iránti elkötelezettség, a Herendi Márka hordozta luxus, elegancia és kényeztetés.



fotó: Burger Zsolt

Herenden kézzel a porcelánra készül, így amikor vevőink kezébe adjuk alkotásainkat, akkor mintegy nyolcszáz kolléga kézfogását, gondos érintését, alkotó erejét és porcelán iránti szeretetét is átnyújtjuk, ezért több a *Herendi*, mint csupán használati tárgy, *örök érték!*

Fenti gondolatok után, tisztelettel ajánlom figyelmükbe mostani magazinunkból a hegedűbe rejtett szenvedélyről szóló írásunkat, tiszteletre méltó benne a szakma iránti elhivatottság és alázat. Mindig izgalmas egy távoli kultúrát felfedezni, most az ikebana, azaz a japán virágrendezés művészetének részleteit tárjuk Önök elé. Megismerkedhetnek a székelykapuk történelmével, és visszarepítjük Önöket időben a lovagi tornák világába.

Kitüntetett figyelmüket megköszönve ajánlom mostani magazinunkat, írásainkhoz jó szórakozást, kellemes időtöltést kívánok!

Tisztelettel köszönti Önt,

Dr. Simon Attila
vezérigazgató



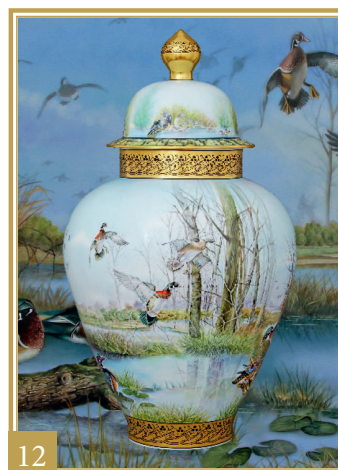
8

KULTÚRA
HANGSZERBE REJTETT
SZENVEDÉLY

LAKBERENDEZŐ
KASTÉLYTÓL
A MINIMÁL DIZÁJNIG



10



12

A KULISSZÁK MÖGÖTT
A VÁRAKOZÁS
MADARAI

GASZTRONÓMIA
AZ APICIUS ÉTTEREM
AJÁNLATA



21

Aktuális	5	Ikebana – A megtalált jelentés	14
A béjövőnek szállás, a kimenőnek békesség	7	A magyar pénzverés 1014 éve	16
Hangszerbe rejtett szenvedély	8	Pénz, fegyver, paripa	18
Kastélytól a minimál dizájnig	10	Mindenki szereti a sajtot	20
A várakozás madarai	12	Herendit ajándékba!	22

HEREND HERALD

IMPRESSZUM



Kiadja a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. ❖ Főszerkesztő: Rajkó Anna
Felelős szerkesztő: Dr. Simon Attila ❖ Szerkesztő: Cserhalmi Rita
Grafikai munka: Protzner György ❖ Korrektor: Endreiné Szemők Ildikó
Szerzők: Horváth András Dezső, Petrikó Gábor, Rajkó Anna, S. Hegyi Ilona, Szálka Sarolta
Fotók: Shutterstock
Szerkesztőség: Fidelio Média Kft. H-1066 Budapest,
Nyugati tér 1. Telefon: +36 1 485 9000, fidelio@fidelio.hu
Készült a Keskeny Nyomdában.

Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt.
H-8440 Herend, Kossuth Lajos u. 140.
Telefon: +36 88 523 100, Fax: +36 88 261 518
E-mail: info@herend.com ❖ Web: www.herend.com
Facebook: www.facebook.com/Herendporcelan ❖ ISSN 1585-1397

HERENDI SIKEREK A FRANKFURTI AMBIENTE KIÁLLÍTÁSON

2014 legjelentősebb szakvásárán – melyet 5 nap alatt 144 000 látogató keresett fel a világ 161 országából! – a Herendi Porcelánmanufaktúra megújult külsővel és fiatalos arcának bemutatásával hívta fel magára a figyelmet.

A több száz Herendi újdonság közül kiemelt figyelmet kapott egy, az afrikai szavanna hangulatát bemutató monumentális porcelán képlap, egy 91 cm-es átmérőjű

vízi jelenetet hordozó dísztál és a hozzá tartozó limitált szériás díszváza. Először volt egyben látható Tamás Ákos iparművész Herendi sakk-készlete és Meixner Etelka művésznő több dekort is hordozó Cosier-készlete. Új dekorként a Viktória minta mai modern változata mutatkozott be Viktória Grande néven, és a rendkívül elegáns Hermitage mintacsaládot is nagy elismerés övezte, akárcsak a FORET türkiz-platina változatát és a natúr, Vieux Herend pikkelyes figurákat.



A GYŐZTESEK SOSEM ADJÁK FEL!

Ezzel a gondolattal köszöntötte a Herendi Porcelánmanufaktúra kiállítását Szalay-Bobrovniczky Vince nagykövet Bécsben, az Augarten Porcelánmúzeumban.

A kiállításon kizárólag történelmi Herendi Porcelánok, múzeumi darabok kaptak helyet, s természetesen a tárgyak többsége kapcsolódott a császári városhoz. Olyan remekművek is kiállításra kerültek a történelmi dekorokon – Wales, Ferenc József készlet, Gödöllő készlet – kívül, melyeket igen ritkán láthat a nagyközönség, így például két dísztányér, melyek Schönbrunn, illetve Bécs látképét ábrázolják.



VIRÁGZÓ HEREND

Tavaszi virágillat és virágba borult cseresznyefák ... A Fűvészkertben a Sakura ünnep részeként a Herendi Porcelánmanufaktúra különleges szelekciója került bemutatásra.

A kizárólag virágmintás tárgyakat bemutató kiállításon közel 200 műalkotást tekinthettek meg az érdeklődők, köztük terített asztalt és számos olyan különlegességet, melyeket ritkán láthat a nagyközönség. Így az Amerika vadvirágait bemutató sorozatot, vagy egy káprázatosan szép, egyedi festésű, limitált példányban készült, orchideákkal díszített tete-a-tete készletet.

A megnyitón Yamamoto Tadamichi, Japán nagykövete kiemelte, hogy a magyar történelmet és hagyományokat őrző Herendi Porcelánmanufaktúra termékei ismertek és keresettek Japánban, és a császári ház is kedveli szép porcelánjait.



ÜZLET

EGY MÉRFÖLDKŐ SZÜLETÉSE



Ha nem is ezeréves évfordulóhoz, de mindenképpen fontos mérföldkőhöz érkezett a Herendi Porcelánmanufaktúra egyik kiemelt partnere, a Bermudán működő Bluck's.

Az Atlanti-óceán közepén fekvő, alig ötvenkét négyzetkilométeres szigeten lévő, 1844-ben alapított üzlet lett az első, ahol ezernél több Herendi karkötőt értékesítettek. Az idén százhetven éves Bluck's kezdetektől következetesen képviselt üzleti filozófiája az, hogy a világ minden tájáról a legkiválóbb termékeket forgalmazza.

Az üzletet több mint hetven éve a Darling család üzemelteti, a jelenlegi vezető, Peter Darling rendkívül büszke a családjára, valamint a Herenddel kiépített kapcsolatára. Számos egyedi, csak az üzletében forgalmazott tárgyat rendelt már a Herendtől, köztük a Bermuda Flowers (Bermuda virágai) és a Bermuda Reef Fish (Bermudai zátonyhalak) sorozatot, vagy különleges porcelán ajándékokat II. Erzsébet brit, valamint Noor jordán királynő számára. A Bluck's feledhetetlen gesztusa, hogy a Bermuda Reef Fish sorozatból minden Bermudára látogató államfő ajándékot kap.

A BÉJÖVŐNEK SZÁLLÁS, A KIMENŐNEK BÉKESSÉG



fotó: Antal Imre

Elődeit megtalálhatjuk többek között Csehországban és Bulgáriában, bizonyos vélemények szerint elterjedése a Kína–Magyarország tengelyen kísérhető végig, más kutatások szerint Németországban és Hollandiában is vannak nyomai.

Egy ideig úgy hitték, hogy a középkori külső várak, azaz a huszárvárak kapui voltak ezeknek a csodálatos bejáratoknak a közvetlen elődei, ma úgy tudjuk, hogy az udvarházak telkeinek nagykapuja lehetett a minta.

Székelykaput szép, bog nélküli faanyagból készítettek, elsősorban tölgyfából vagy cserfából, mert ezek ellenállóbbak a korhadással szemben. A kapu mindig egy kisebb és egy nagyobb kapurészből állt, a kicsin a gyalogosok, a nagy alatt a szénával jól megrakott szekerek közlekedtek, ezért is volt a magasságuk körülbelül négy méter. A kapuk lehetnek egyszerűbbek és díszesebbek is, mindegyiket ellátták faragással, festéssel és felirattal. A faragott kapu a családot, a népcsoportot, a nemzetséget jelképezte, ugyanakkor mindent elmondott tulajdonosáról: mesélt annak világnézetéről, értékrendjéről, ízléséről.

Ha közelebbről megnézünk egy székelykaput, hamar felfedezhetjük, hogy a komolyabb, faragott díszítések a kikapu felett találhatóak. A díszítőelemek lehetnek bolygók, madarak, növények, de számos esetben címer vagy jelvény látható itt. Az oszlopok

felső részén különálló virágzat nyugszik egy pálmalevélen. A kereten még igen, a kapu testén azonban nincs díszítés. Csak a 18. század óta ismerünk piros, fehér, zöld és kék színekkel festett bejárásokat, a feliratok – az építés évszáma, a gazda vagy az építő neve, jókívánások – viszont a kezdetektől elmaradhatatlan tartozékai a kapuknak.

A napjainkban újra népszerűvé vált székelykapu a ma emberének a múlt értékeinek fenntartását, megőrzését jelentheti, ugyanakkor személyiségének kifejezőeszköze is lehet, ha ehhez esztétikai érzék és alapvető műveltség is társul. Ezeknek a kapuknak a megépíttetéséhez időt és energiát kell áldozni, ki kell választani a megfelelő fát, mintát, feliratot, és tudni kell a formán túli egyéb fontos kritériumokról is. Székelykapunak ugyanis csak az a kapu számít, amelynek mintázata, faragása, formája a telken lévő egyik épülethez sem hasonlít, felső nyílása áttört és köríves, valamint a kapun megjelenő szimbólumok közül nem hiányzik a Nap.

Így tudja megőrizni azokat az értékeket, amelyeket az elmúlt századok emberei alakítottak ki rajta, és így tud megmaradni – bizonyos elemeiben megújulva – annak, ami régen volt: átjárónak az otthon zárt, biztonságos belső világa és az izgalmas, ám sokszor egyáltalán nem veszélytelen külvilág között.

Szálka Sarolta



AZ ERDÉLYI MAGYARSÁG SZÁMÁRA A HOVATARTOZÁS JELKÉPE, A SZÉKELYEK SZÁMÁRA A DOLGOS ÉLETET SZIMBOLIZÁLJA. A SZÉKELYKAPU – AMELYBŐL SZINTE BIZTOS, HOGY NEM TALÁLUNK KÉT EGYFORMÁT A VILÁGON – AZONBAN NEM CSAK EHHEZ A VIDÉKHEZ KÖTHETŐ.

TUDTA?



Székelyudvarhelytől nem messze, Szejkefürdőn, Orbán Balázs író és néprajzi gyűjtő síremlékénél több székelykaput is megtekinthet a látogató közelről, de látható még ilyen mives kapu Bálványoson, Nyergestetőn és Sepsiszentgyörgyön is. A világ legnagyobb, 15,06 méter széles és 9,5 méter magas, tölgyből készült székelykapuja Torja község Kézdivásárhely felőli bejáratánál található.

A HANGSZEREK KÖZÜL A HEGEDŰ MINDIG KIEMELT FIGYELMET KAPOTT. SZÜLETÉSÉT KÖRÜLLENGTE VALAMIFÉLE TITOKZATOSSÁG. STRADIVARI NEVÉRE SZINTE MINDANNYIAN FELKAPJUK A FEJÜNKET. MIBEN REJLIK A TITOK? A FÁBAN? A LAKKBAN? A MESTER KEZÉBEN? VAN-E MÉG HANGSZER, MELYET ENNYI FIGYELEM VESZ KÖRÜL?

HANGSZERBE REJTETT SZENVEDÉLY

Vannak, akik a modern kor technikáját hívják segítségül. Számítógéppel vezérelt műszerekkel pásztázzák a hangszereket, mérnek és átlagolnak, hogy aztán reményeik szerint programozott eszközeikkel elkészítsék a tökéleteset.

Mesterhegedű... Ízlelgetem a szót, s közben képek villannak fel hajdan volt mesterekről, kik műhelyeikben az anyag fölé görnyedve éjszakákba nyúlóan keresik megmunkálásának titkait. Mert a fa holtában is élő anyag. Ismerni kell évgyűri fejlődésének mikéntjét, hallani kell a belérejtett hangot.

A technika változhat – a mester nem. Ma éppúgy igaz, mint két-háromszáz évvel ezelőtt: a jó mester teljes figyelmével az anyagot kutatja, miközben hangszerét készíti.

2012-ben hegedűkészítő mestereket hívtunk Veszprémbe, a „Királynék városába”, hogy Auer Lipót, a veszprémi származású, világhírű hegedűművész, zenepedagógus születésnapjára hegedűkkel és vonószennel töltsük meg a helyet, ahol a kis Auer nevelkedett és első tanulmányait folytatta. A rendezvény díszvendége Gio Batta Morassi volt, a cremonai hegedűkészítők korelnökének előadására sokan voltak kíváncsiak. Többen azt gondolták talán, most felsejlik előttük Stradivari titka. És valamiképp ez így is történt. Csak ültünk és ittuk a mester szavait, aki könnyed, érthető stílusban adott elő. Kibontakozott előttünk egy olyan személyiség, aki egyaránt jártas művészettörténetben,



kultúrtörténetben, történelemben, biológiában, vegytanban, fizikában, esztétikában és zenei hangzásban... Egy olyan embert ismerhettünk meg, aki komplexen szemléli a világot, aki nem elégszik meg részismeretekkel. Őt hallgatva megérthettük: az ember maga a titok.

A legendás Stradivari életét bemutató filmben van egy jelenet, ami nagyon sokat mond erről. Antonio a műhelyből kiszűrődő szóváltásra lesz figyelmes. Belépve a fiát találja ott és egy dühös férfit, aki egy üvegcsét tart a kezében és hevesen gesztikulálva támad a fiúra: „Add vissza a pénzt, amit apád titkos receptjéért fizettem! Ez is csak közönséges lakk!” Antonio döbbenet néz aprópénzért árulóvá lett fiára, majd a férfihoz fordul. „A titkomat akarod? Itt a titkom. – mutatja két kinyújtott kezét. – Ezzel faragom a hangszereimet, keverem a lakkomat – majd egy pofont adva a tékozló fiúnak, hozzáteszi –, és ezzel nevelem a gyerekeimet.” Valóban, a mester maga a titok.

Yehudi Menuhin így vallott a hegedűről: „Ha Isten, mint mondják, a maga képére teremtette az embert, akkor bizvást állíthatjuk, hogy az ember a saját képére alkotta a hegedűt, helyesebben a nő képére, mert a hegedű gyönyörű istennő.” A hegedűnek korpusza, teste van. Van válla, nyaka, háta, hasa... És igen, van lelke is. Hegedűkészítők úgy becézik végig a hangszer minden kis porcikáját, mintha nem is alkatrészekről, hanem egy gyönyörű nő testrészeiről volna szó. Ha hallgatunk egy mestert, megfog minket az a szenvedély, amivel munkájáról beszél. Ezer finom és mégis kellően erőteljes mozdulatra van szükség, míg a darab fából embereket elbűvölő hangszer lesz. Ha figyelhetjük munka közben, látjuk, amint végtelen türelemmel újra és újra végigsimítva apró gyalujával vékonyítja, formázza az anyagot, majd időnként füléhez emelve megvizsgálja annak hangját. A műhelybe lépő látogatót gyanták és növények párájának illata csapja meg és egy különös hangulat. Mintha a technika előtti, hajdani időkbe kerülnénk, ahol az ember és az önmagát anyagként kínáló természet harmóniáját tapasztaljuk. Ez a harmónia érhető tetten a kész hegedű látványában, ez a harmónia tölt el minket a megszólaló hangszer húrjaiból áradó muzsikát hallgatva. S talán ez az, amiért a hegedűt ennyi figyelem és kíváncsiság veszi körül.

S. Hegyi Ilona





2

SZELADON MÁZAS, LÜSZTEREZETT GYÍKVÁZA



NEOROKOKÓ KÁVÉSKÉSZLET

1



3

LITOFÁN, HORVÁTH LÁSZLÓ

TUDTA?

☞ A minimál stílus a hatvanas évekből indult hódító útjára New Yorkból. A művészeti formavilág kialakulására hatott például Pablo Picasso, Giorgio Morandi.

☞ A minimál dizájn Európában az avantgárd konstruktivizmusig és a Bauhausig vezethető vissza, a stíluson belül Walter Gropius építész nevéhez kapcsolható.

☞ A minimalizmus alapja az egyensúly. Szerves része a rend és a letisztultság, a ritmusság és a szimmetria.

☞ A tárolók, illetve az elektronikai eszközök a minimál berendezésben többnyire a falba süllyesztve helyezkednek el – kialakított fali „fülkékben”, vagy elrejtve a szem elől gardrószekrényekben, ha ruházatról van szó.

☞ Szép egy tökéletesen kialakított minimál belső tér, azonban ha élünk benne, tegyük az asztalra, a falra vagy a földre néhány szokatlan dísz tárgyat, például érdekes, színes kisplasztikát vagy porcelánt, egy vibráló festményt, esetleg egy színes padlóvázát.

KASTÉLYTÓL A MINIMÁL DIZÁJNIG

AZ ELŐZŐ ÉVEZRED KÖZEPÉN JÁRUNK. MINDEN CSUPA ARANYPOR, SZÍN ÉS MINTA. A TEMPLOMOK ÉS A KASTÉLYOK RAGYOGNAK, ELKÁPRÁZTATNAK. SOK-SOK KÁRPIT ÉS CIKORNYÁS FAFARAGÁS. ÉS AHOGY A VÍZ ELMOSSA A KÖVEK SZÖGLEITEIT, AZ ÉVSZÁZADOK ALATT LASSAN ÚJRA LETISZTULNAK A VONALAK, A SZÍNEK ÉS A FORMÁK.



TAMÁS ÁKOS SZIROMTÁLJA

4

BABOS PÁLMA KÉSZLET

5

1 A gótikában már színesedni kezdtek az ablaküvegek, a textíliák, egyre különlegesebb minták láttak napvilágot a berendezési tárgyakon. Majd a reneszánszban életre keltek a homlokzatok, csodás harmóniába kerültek a terek és az alakzatok. A barokkban és a rokokó idején pedig túlburjázott az építészetben és az akkori felső tízezer lakberendezésében a pompa, a csillogás, a hullámzó vagy csigavonalak, a drága kelmék. A falikárpitokon izgalmas rajzolatok kápráztatták a szemet, a kanapék, az asztalok és a karosszékek lábai szinte megelevenedtek, hiszen állatmancsok díszeltek a szimpla székláb helyén.

2 Mint mindenből, egyszer csak ebből a túldíszítettségéből is eleget kaptak az embereknek, és az egyszerűsítés lett a trendi. Ami egy-két izgalmas kitérővel mintha a mai napig tartana. Az előző század eleji szecesszió és art nouveau persze létjogosultságot szerzett, hiszen a könnyed és kecses paravánok, komódok és asztalkák, a növényi indákon függő asztali és falilámpák, a Tiffany-üveg, az ehhez a stílushoz szervesen passzoló Mucha-képek nagyon népszerűek lettek.

3 Aztán egy nagy ugrás az időben, ma már a hatalmas terek hódítanak. Óriási, monokróm felületek, falak helyett méretes, fényt beinvitáló ablaktáblák. Egyenesen vagy csak nagyon lágy ívben futó vonalak, sávok, átlók. Minden nagyon puritán hatást kelt, ugyanakkor

a komplett berendezés méregdrága, hiszen az anyagválasztás és a megalkotás módja is extra igényességet kíván. Szinte minden tárgy természetes materiából készül. Kő, fa, fém, gyapjú, vászon, porcelán. Lehetőleg egyedi tervezéssel és kivitelezéssel, nem futószalagon, hanem kézzel készítve, autentikus módon, esetleg a legmodernebb technológiákkal.

4 Koromfekete, barnás fekete, kávébarna, kakaó, bézs, vanília, fahéj, dió, tojáshej, szürke, alabástrom és a hófehér – a színek, melyek viszik a prímet. Szóba jöhet még a khaki, az almazöld, a halványlila, a türkiz, a citromsárga, de csak nagyon finoman, érzéssel, elenyésző mennyiségben. Egy ilyen milióban érdemes a bútorok árnyékaival is játszani, tehát a világítás megtervezése is hozzátartozik a minimal jegyében berendezett belső térhez. Hatalmas burájú állólámpa vagy kis fénypontok, mindegy, csak különlegesen legyen, egyszerű és mutatós.

5 Az összképet életre keltheti a jól elhelyezett és színben, formavilágában ügyesen kiválasztott porcelán. Ehhez a stílushoz leginkább a padlóváza passzol, akár könnyed vonalú, akár robotstusabb forma. Érdemes színesíteni az étkezőasztalt izléses futókkal és a Herendi Porcelán különleges és igényes tányérkészleteivel, csészegarnitúráival.

Szálka Sarolta

A VÁRAKOZÁS MADARAI

ÚJABB KÜLÖNLEGES REMEKMŰVET KÉSZÍTETTEK A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA ALKOTÓI. A LENYŰGŐZŐ MÉRETŰ VÁZA SZIMBOLIKÁJÁNAK KÖZÉPPONTJÁBAN A TAVASZ ÉS AZ ÚJRAKEZDÉS ÖRÖK KÖRFORGÁSA ÁLL.

A tavasz az élet zsvijával tölti meg a világot, amely hosszú hónapok óta várt rá. Ez a várankozás pedig sosem hiábavaló: a tavasz előbb vagy utóbb megérkezik. Olyan, mint egy távoli, bohókás rokon, akinél sosem lehet tudni, éppen mikor toppan be. De amikor megjön, vidám hévvel, ellenállhatatlanul lép be az életünkbe. Hadarva, nevetve mesél, a szobák, utcák, terek, városok megtelnek a napfény és a szél ízével.

A tavaszi természet a témája a Herendi Porcelánmanufaktúra műhelyében készült egyik legújabb műnek is. Az alkotás, amely nem csupán a dekoráció miatt számít különleges darabnak, hanem azért is, mert ez a Herendi Porcelánmanufaktúra történetének legnagyobb, áttört oldalú vázája.

A vázán egy tóparti idill jelenetét látjuk megelevenedni. Bár a kép hangulata bukolikus nyugalmat áraszt, mégis tele van energiával, mozgással. A karolinai réce az amerikai kontinens jellegzetes és szeretett állata. Év közben Kanadában és az USA északi részén él, ám a telet a Karib-tenger szigetein, néha pedig Mexikó partvidékén tölti, hogy aztán újra visszatérjen otthonába, a tavaszt és az életet meghozva a Nagy-tavak vidékére is.

A váza színvilága is ezt a megújulást tükrözi: az ég halványkékjébe, a fák és a növények visszafogott zöldjébe a récék kék és piros tollai hozzák el a tavaszt. Mindezt az arany ornamentika foglalja keretbe. Akárcsak életünket a tavasz, melyre örökké várunk.

Horváth András Dezső





A TÜRELEM KECSSESSÉGE – INTERJÚ KÖLLER FERENC MESTERKORONGOSSAL

☞ Honnan jött az ötlet a váza elkészítéséhez?

A váza alapformája már korábban is létezett, öt darab készült belőle. Az utolsónál én magam is segédkeztem még. Az idei Frankfurti Ambiente Szakvásárra készülve találtuk ki, hogy ezúttal a tavasz motívumait fogjuk megörökíteni a vázán. A karolinai récék gyönyörű madarak, és ha síkban szeretnénk őket ábrázolni, akkor ahhoz hatalmas felületre van szükségünk. Éppen akkorára, amekkorát a váza tud biztosítani.

☞ Mennyire inspirálta az alkotás látványterve, amelyet Vida Sándor mesterfestő álmodott meg?

Lenyűgözött a kép légiessége. Sok mindenre büszke vagyok művészi pályám során, ám úgy gondolom, ez az egyik legkiemelkedőbb alkotás, amelyen dolgozhattam. Fenséges mű, tele kecsességgel. Valódi iparművészeti remekmű.

☞ Milyen volt részt venni a készítésében?

Rendkívüli koncentrációt igénylő munkafolyamat volt, melynek során nagyon oda kellett figyelnünk minden mozdulatra, nem hibázhattunk egyetlen áttörésnél sem. Sok türelem és fegyelem kellett hozzá, egy ilyen műhöz idő és elszántság kell.

IKEBANA

A MEGTALÁLT JELENTÉS

AHOGY A JAPÁN ÉPÍTÉSZET, FESTÉSZET ÉS PORCELÁNműVÉSZET, ÚGY AZ IKEBANA, A VIRÁGOK ELRENDEZÉSÉNEK MŰVÉSZETE SEM TUDOTT VOLNA TÖKÉLYRE FEJLŐDNI A TEAMESTEREK NÉLKÜL, AKIKNEK TANÍTÁSA SZERINT MINDENHOL MEGTALÁLHATJUK A TÖKÉLETET, HA KÉSZEK VAGYUNK ANNAK FELISMERÉSÉRE.

A buddhista szertartásokon már a 6. századtól kezdve feltűntek a szobrok lábánál elhelyezett virágáldozatok, néhány évszázaddal később pedig különböző nemesi társasági játékok főszereplője lett a virág. A 7. századtól megrendezett kínai eredetű hanagjókai, a zenekari és táncelőadásokkal, költői estekkel színesített virágünnep tovább erősítette a japán virágkultuszt, amelynek csúcspontját az akkor még tatebanának nevezett ikebanaművészet megjelenése jelentette a 15. században.

Egy szál hajnalkavirág

Sen no Rikyū, a teaszertartás tökéletesítője helyezett el elsőként ikebanát a teaszobája szentélyébe, a tokonoma fülkébe, méghozzá azzal a nem titkolt céllal, hogy a vázába rendezett virág a szépség és szellemiség tökéletes összhangját tükrözze. És ezzel el is érkeztünk az ikebana (eredeti jelentése: „életben tartott virágok”) zen bölcséleten alapuló lényegéhez. Az edény, a faág és a virág együttese túl kell, hogy mutasson a gyönyörködötésen. Ha a kompozíció megálmodója érti a dolgát, a természet harmóniájának bemutatásán keresztül egyfajta önmagunkra ébredésre sarkallhat minket, katartikus élményt okozva ezzel. Éppen úgy, ahogy Rikyū mester tette ezt kormányzójával.

BARÁTSÁG
LELKEMNEK TÁRSA,
MINDEN IDŐBEN SZERET,
MELLETTEM JÁRVA.



A KEVESEBB TÖBB

A Mishoryu–Sasaoka iskola látványos performanszain a nyugati klasszikus zenét, a japán tradicionális zenét, a kabuki és a kyogen színházat ötvözi az ikebana-művészettel, így próbálva közelebb hozni a mai közönséghez a japán virágkötészetet. Kevés virággal, sok üres térrel, és könnyen tanulható technikával dolgoznak, utat mutatva azoknak, akik el akarják sajátítani az ikebana készítés titkait.



„A korabeli kormányzó, a kényúr Toyotomi Hideyoshi (1535–1598) kíváncsi volt a Rikyū kertjében nyíló hajnalkavirágra. Rikyū meghívta őt egy reggeli teaszertartásra. De a házigazda hívását váró kormányzó a kertben sétálgatva hiába kereste a híres virágot, nem lelte sehol.

Toyotomi felháborodottan lépett be a teaszobába és pillantása először egy szál gyönyörű hajnalkavirágra esett, amely egy különleges alakú bronzvázába helyezve úgy uralkodott a szoba hangulatán, akár egy pompás kimonóba öltözött világszép császárnő.

A kényúr megszegeyenülten hallgatott, rádöbbenve a művész igazára. Mert ha Rikyū a kertben hagyta volna a hajnalkaszálat, az csak egy szál véletlenül ottfeledett, árva virágot jelentett volna. Ha pedig a kormányzó a kertben ide-oda hajlongó hajnalkatömeget talál, sosem döbben rá e virág igazi szépségére.”
(Forrás: Ivaki Toshiko: Ikebana. 1977, Natura Könyvkiadó)

A dinamikus asszimetria művészete

Több száz éves története alatt számtalan stílusa és iskolája alakult ki az ikebanának. Kezdetben csak növényi anyagot lehetett felhasználni és az ikebana a vallásos áhítatot szolgálta, később egyre inkább a hangulatteremtés került a középpontba. Az ikebanákat készítő papok helyét a 17. századtól világiak vették át, a 19. századtól pedig egyre inkább a nők. 1948-ban indult útjára az avantgárd ikebanamozgalom, ahol már kagylókkal, kövekkel, műanyaggal és vasdarabokkal is dolgoztak a mesterek, elfordulva a hagyományos iskoláktól. Az 50-es évektől külföldön is egyre népszerűbb lett a japán virágrendezés művészete, 1956-ban pedig létrejött az Ikebana Internationale, amely a mai napig aktívan működik 60 ország több mint 7000 tagját megmozgatva az évente többször megrendezésre kerülő kiállításokon, vásárokon.

Jelenleg is számtalan különböző iskola él egymás mellett, eltérő szabályokkal és stílusokkal, a felhasznált növények egyediségének hangsúlyozására való törekvés azonban egységes, és magának az alkotói folyamatnak a lényege is. A növényt mesterséges körülmények között úgy kell a művésznek újjáélesztenie, ahogyan az a természetben él, nap felé tárt szirmokkal, felfelé törekvően. Az ikebana művelői – a nyugati virágkötészeti hagyományoktól teljesen eltérően – dinamikus kiegyensúlyozott asszimetriával, ecsetvonásszerű vonalakkal, kevés növényvel és sok üres térrel dolgoznak. Céljuk, hogy minden egyes alkotóelemet a maga teljes szépségében, apró hibáival együtt (!) mutassanak be. A kompozíciónak szerves egységet kell alkotnia a vázával és az őt környező térrel. Ikebanát készíteni a japán ember szerint hatalmas felelősség, hiszen a kompozíciónak az ember és a természet mindenek felett való összhangját kell tükröznie, méghozzá a legkevésbé mesterkélten formában.

Rajkó Anna



A MAGYAR PÉNZVERÉS 1014 ÉVE



A HONFOGLALÓ MAGYAROK MÉG NEM PÉNZZEL ÜZLETELTEK, AKKORIBAN A PRÉMEK, ÁLLATOK, ARAB DIRHEMEK ÉS BIZÁNCI ARANYAK SZOLGÁLTAK FIZETŐESZKÖZÜL. A SAJÁT, NEMZETI PÉNZ CSAK AZ ÁLLAMALAPÍTÁSSAL JELENT MEG, AZÓTA PEDIG SOK NÉVEN ISMERHETTÜK.

Olasz dizájn helyett német minőség

Bár a „forint” elnevezés a „fiorino d’oro” kifejezésből és Firenze nevéből származik, Szent István még nem az itáliai dizájn alapján, hanem frank–bajor mintára készítette. Az érméken „REGIA CIVITAS” (a király városa) felirat állt, ami azt jelenti, hogy Esztergomban vagy Székesfehérváron állították fel az első magyar verdetet.

A szép forintok évszázadai

A hazai kereskedelem fellendülésével azonban értékesebb pénzekre volt szükség, így jelent meg Magyarországon Károly Róbert rendeletére 1325-ben firenzei mintára az aranyforint. Bár az aranypénzeket Budán verték, nem volt rajtuk magyaros motívum egészen Nagy Lajosig,

aki a magyar Anjou-címert és Szent Jánost verette rá az érmékre. Lajos mögött Mátyás király sem maradt el éremtervezésben: nagybányai, szebeni, körmöcbányai, budai és kassai verdéiben készülő aranypénzeire a Patrona Hungariae alakja került. Magyarország védőszentje ezek után még 1939-ig látható volt a magyar érméken, utoljára az ekkor vert kétpengősön. A Magyar Korona mint jelkép azonban érdekes módon csak II. (Jagelló) Ulászló ezüst guldinerén tűnt fel, és erre került először verési évszám is, mégpedig 1499-ben. A 15. századtól fontos nemzetközi szerepe lett a magyar pénznek, mindenhol kedvelték nemesfémtartalma és szépsége miatt. Külföldi számadáskönyvekben, oklevelekben is említik, sőt egyes országok saját pénzeik elnevezését is a magyar aranypénz nevéből eredeztetik.

TUDTA?

Rákóczi érméin nem látható a fejedelem arcképe, pedig a 18. században általános volt, hogy az uralkodók a saját képmásukat helyezik el a pénzeiken. Rákóczi azonban nem tartotta magát királynak. Ezért – bár készültek aranyérmék az ő arcképével is –, ezeket nem engedte forgalomba. Az aranypénzekre így az ország címere és a Madonna került. Lengyel mintára készítettett rézpénzein pedig jelmondata, a „CUM DEO PRO PATRIA ET LIBERTATE” (Istennel a hazáért és a szabadságért) áll – innen a közismert libertás név.

TUDTA?

Bár a 19. századig sokféle pénze volt Magyarországnak, 1848-ig nem volt rajta magyar felirat. Kossuth a forradalom idején került a kormány Pénzügyminisztériumának élére, neki köszönhetjük az önálló magyar pénzügyek kialakítását. A köznyelv Kossuth-bankónak nevezi a szabadságharc papírpénzeit, de valójában csak a Pesti Magyar Kereskedelmi Bank – a kor egyetlen magyar bankja – által kibocsátott egy- és kétforintos bankjegyek voltak azok. Kossuth fém pénzeket is veretett, ezekre kerültek az első magyar feliratok.

Megjelentek azonban a Habsburgok, a magyar pénzzel kapcsolatos kérdésekben pedig nem Magyarországon döntöttek ezután. Az aranyforintok hátlapjáról eltűnt Szent László, helyére a mindenkori uralkodó képmása került. Nagyszeben után Körmöcbányán is elkezdték verni az új pénzt, a tallért. Maga a tallér szó egyébként a német thalerből származik, akárcsak a dollár elnevezése.

A magyar érme, a nagy túlélő

Körmöcbánya fontos helyszín a magyar pénzverés történetében, a Habsburgok ideje alatt is a körmöcbányai volt a minta a többi pénzverde számára. Trianon után az addigra egyetlen magyar pénzverdeként működő itteni pénzverő a határon túlra került. 1918-ban leszerelték a berendezését, a gépeket a személyzet egy részével Budapestre szállították. A gépeket sietve kellett felállítani

ideiglenes helyükön, és a Budapesten vert fillérek még K.B. verdejeggyel készültek. A végleges verdét – Magyar Királyi Állami Pénzverő néven – az Üllői úti volt huszárlaktanyában alakították ki. A következő évtől itt készültek a pengőrendszer érméi, majd az 1946-os nagy inflációt követően már a forintérmék. 2008-tól a Budapest határában található, új Logisztikai Központban dolgozik a Pénzverő, ami modern körülmények között, de az ezeréves hagyományok szellemében gyártja milliósázmár a magyar pénzérméket.

Horváth András Dezső



PÉNZ, FEGYVER, PARIPA

TÖRTÉNELMI TÉMÁJÚ FILMEK ÉS REGÉNYEK ROMANTIKUS FIGURÁJA A PÁNCÉLBA ÖLTÖZÖTT LOVAG, AKI NEMES CSELEKEDETEKET HAJT VÉGRE. A VALÓSÁG AZONBAN NEM ENNYIRE PÁTOSZOS: A LOVAGOK VALÓJÁBAN MŰVELETLEN ÉS ERŐSZAKOS FÉRFIAK VOLTAK, AKIK EREJÜKKEL SZEREZTEK ÉRVÉNYT AKARATUKNAK.

Minden az északiak miatt van

A lovagság kialakulását a 9. század végére, a 10. század elejére tehetjük, gyakorlatilag a lovagok erejének összemérése, a lovagi torna is ezzel egyidős. Habár a többség az angolszász történelemhez köti, a lovagi torna intézménye mégsem a normannok vagy a kelták érdeme, hanem a germánoké. A feljegyzések tanúsága szerint az első lovagi tornát Magdeburgban rendezte Madarász Henrik a magyarok fölötti győzelem emlékére a 10. század első harmadában. Akkoriban a torna valójában szabályok nélküli, vérrre, életre-halálra menő küzdelem volt. Ez a férfiasságot és az erőt kitűnően bizonyította, de gyorsan tizedelte a lovagok sorát, így a várurak kénytelenek voltak szabályozott mederbe terelni az összecsapásokat. A lovagi kor bő négy évszázada (9–13. század) alatt a tornák is alaposan megváltoztak: a kezdeti, kaotikus vérfürdőt a csoportos (egy lovag több ellen, több lovag több lovag ellen) viadatok, illetve az egy-egy elleni küzdelem váltotta fel. A jól ismert, a szeretett hölgy zsebkendőjéért és természetesen kegyéért folyó küzdelem csak a 13. század végén jelent meg. Kezdetben a lovagképzés nem sok súlyt fektetett a mai értelemben vett általános műveltség megszerzésére, különösen nem a középkor hajnalán, annál inkább a fegyverforgatásra és a hatékony gyilkolásra, hiszen a lovagok elsődleges feladata a harc volt. A 11. századra azonban némileg már árnyaltabb a kép: már alapfeltétel a táncok, dalok ismerete, a későbbiek folyamán pedig a lovagok már nyelvet – nevezetesen a franciát – is tanultak.

Kellékek

A lovagi cím kiérdemmelhető is volt, nem születés jogán járt, hanem a csatákban tanúsított magatartást, esetleg az uralkodó(k) megvédését jutalmazták vele. Elengedhetetlen volt a saját, erős ló, illetve a fegyverzet, s az ezek megvásárlásához szükséges pénz – utóbbit adott esetben a nemesek vagy nemes hölgyek pótolták. A ló mellett a legfontosabb kellék a saját nyereg és a rövid, kétélű kard volt, melyet hatásosan lehetett forgatni a nyeregben ülve. A pallosok és a hatalmas bárdok, a lovagok erejét bizonyítandó, elsősorban, de nem kizárólag a tornákon használatos eszközök voltak. Használatuk nagy erőt és komoly összpontosítást kívánt.

Típusok

A mai értelemben vett torna valójában az ún. buhurt (tömeges összecsapás) és a párviadal átmenete. A két lovascsapat tompa hegyű lándzsákkal rontott egymásra, hogy kiüssék a másikat a nyeregből. Külön típus a bajvívás, ami istenítélet is volt egyben, adott esetben életre-halálra. E küzdelem eredete egészen az ókorig nyúlik vissza, hiszen már a görögök és a kínaiak is vívtak egymással, hogy a katonák békeidőben se essenek ki a gyakorlatból. Meglepő, de már egészen korán, a 14-15. században sportként is újták – a német és az olasz iskola azóta is magának követeli az elsőbbséget. A tisztelgés, a kézfogás ekkor még nem általános, a vesztes felett a torna rendezője vagy annak segédje ítélkezett. Bő 100 évvel később már a franciáké a terep: Henry de Saint Didier kifejezéseit a mai napig használják a vívósportban.



Eközben Magyarországon

Hazánkban meglehetősen későn, a 13. század végén rendeztek először tornát, habár a lovagi kultúra alapvető feltétele, a helyhez kötött királyi udvartartás már III. Béla uralkodása alatt adott volt. III. András 1291-ben kelt adománymegerősítő oklevele tanúskodik az első magyar (bécsi) viadalról. A rendszeres tornákra azonban már jóval az európai lovagkor után, a 14-15. századig kellett várni. Ekkor érkeztek a külföldi királyok kíséretként a nyugati lovagok, akik kitüntetett ünnepek alkalmával vívtak meg egymással és a helyi lovagokkal.

Petrikó Gábor

LEGJOBBJAINK VÍVÁSBAN

A párbajvívást adott esetben egy-egy uralkodó szolgája is átvállalhatta. Károly Róbert vívó embere volt Vermes Miklós, aki számos győzelmet aratott gazdája nevében. Károly Róberthez hasonlóan uralkodó és lovas volt Nagy Lajos és természetesen Szent László király is, aki a lovagkirályok legfőbb eszményképe volt. A középkori bajvívásban nem remekeltünk annyira, mint az újkori olimpia vívás sportágában. A vívás az egyik olyan sportág, amiben honfitársaink már 1908 óta jeleskednek. Kard fegyvernemben nyert aranyat – a teljesség igénye nélkül – Fuchs Jenő és Pósta Sándor, Kulcsár Győző és Osztrics István is.

Habár kezdetben a vívás kifejezetten a férfiak sportja volt, a 20. századra ez megváltozott, így juthatott szintén aranyéremhez törben Elek Ilona, Rejtő Ildikó, illetve párbajtőrben Nagy Tímea. Persze nem szabad megfeledkeznünk ezüstérmes olimpijonjainkról sem: Zulaevszky Béla és Balthazár Lajos éppúgy kiemelkedően teljesített a kardban és a párbajtőrben, mint Kamuti Jenő törben, Kolczonay Ernő párbajtőrben vagy Kulcsár Krisztián és Boczkó Gábor ugyanabban a kategóriában.





IGAZI EXTREMITÁS

Csak erős gyomrúaknak ajánlott a Szardíniáról származó Casu Marzu. A juhtejből készített sajtban – a napsütés és a meleg hatására – megjelennek a sajtlegyek és vígan telerakják petéikkel a tejterméket. A sajt a nyüvek hatására krémes és rendkívül szagos lesz. Fogyasztása a helyiek körében elterjedt, míg a külföldiek esetében egyfajta bátorságpróbával ér fel.

MINDENKI SZERETI A SAJTOT

A SAJTKÉSZÍTÉS GYAKORLATILAG EGYIDŐS A JUHOK HÁZIASÍTÁSÁVAL. A GASZTROTÖRTÉNESEK SEM ISMERIK A FOLYAMAT EREDETÉT. AZ EGYETLEN BIZTOS PONT, HOGY EURÓPÁBAN ÉS A KÖZEL-KELETEN RÓMAI KÖZVETÍTÉSSEL TERJEDT EL.

Homályba vész

A sajt készítést mindig is nagy misztérium övezte, holott a folyamat lényegesen egyszerűbb, mint azt a laikusok hinnék: a tejben és/vagy a tárolóedényben található természetes gombák a felelősek a savó kiválasztódásáért, illetve az erjedésért. Legalábbis természetes körülmények között. Az emberek vélhetően véletlenül jöttek rá a sajt készítés tudományára: a legelterjedtebb változat szerint egy arab nomád fedezte fel, aki – szomját oltandó – a nyereg táskájában tejet (valószínűleg juh- vagy kecsketejet) vitt magával. A nyereg anyaga rennint (közismertebb nevén alvasztóenzimet) tartalmazhatott; ez, a meleg és a folyamatos mozgás a tejet savóvá és aludttejjé változtatta, amelyet a nomád jóízűen elfogyasztott. Az eredeti receptet és folyamatot őseink évezredek alatt tökéletesítették.

A tudás misztériuma

A sajtokat jellemzően zsíros, kemény, félkemény, kenhető, füstölt, penészes stb. kategóriákkal szokás elkülöníteni egymástól (a variációk lehetősége gyakorlatilag végtelen), de a lényeg az íz. A házi sajt készítés legelemibb szabálya – akárcsak a főzésnél –, hogy merjünk bátrak lenni és kísérletezni!

Eközben itthon?

Hazai környezetben a tehéntejből erjesztett sajtok viszik a prímet, míg a kecske-, esetleg juhtejből készített termékek a különleges kategóriában indulnak. A házi sajtok népszerűségét vitathatatlanul az adja, hogy természetes ízük mellett megjelenik a hozzáadott érték: a manufaktúrális know-how, az egyediség, a megismételhetetlenség élménye.

Petrikó Gábor



fotó: Áment Gellért

AZ APICIUS ÉTTEREM AJÁNLATA



MEDVEHAGYMÁS KECSKESAJTROLÁD ASZALT FÜGÉVEL ÉS FENYŐMÉZES BALZSAMMAL

A kecskesajtot krémesre törjük, a fűszerekkel ízesítjük, majd roládokat formázunk belőle. A medvehagyma felét finomra vágjuk, ebbe beleforgatjuk a roládokat, a hagymalevelek másik részét forrázzuk, és a roládokat fólia segítségével ezekbe a levelekbe göngyöljük, majd hűtőszekrényben megdermesztjük. A cukrot karamellizáljuk, felöntjük a tokaji borral, és a fügeszemekkel együtt felforraljuk, majd hűtjük. A sajtróládokat felszeleteljük és a fügével, a mézes balzsammal, valamint zöld salátalevelekkel tálaljuk.



GRILLEZETT BORJÚSZŰZÉRMÉK JUHSAJTOS FELFÚJTAL ÉS SPÁRGÁVAL

A borjú szűzpecsenyét sóval, borssal, tárkannyal ízesítjük, majd olívaolajjal meglocsolva, hűtőben pihentetjük. A spárgát sós vízzel leforrázzuk, hűtjük és a baconszalonnával kis kvéket készítünk belőle, vajdarabkákat teszünk a darabokra, és grillsütőben megpirítjuk őket. A felfújthoz a juhsajt 2/3 részét a tojások sárgájával krémesre keverjük, sóval, borssal, finomra vágott snidlinggel ízesítjük, a tojások fehérjét habbá verjük, majd hozzáadjuk a kikevert sárgájához, beleszórjuk a durvára vágott dióbelet és a maradék 1/3 rész juhsajtot is belemorzsoljuk. Végül óvatos mozdulatokkal hozzákeverjük a lisztet, vajazott formákban közvetlenül tálalás előtt 200 fokban 5-6 perc alatt készre sütjük. A szűzpecsenyét grillezzük, és elkészített spárgával, juhsajtossal, grillezett kockapecsenyével és a vajmártással tálaljuk.

HOZZÁVALÓK 4 SZEMÉLYRE

kecskesajt	20 dkg
aszalt füge	20 dkg
cukor	1 evőkanál
tokaji szamorodni	5 cl
medvehagyma	8-10 levél
fenyőmézes balzsamcet	3 evőkanál
fokhagyma, só, bors	
olívaolaj	

HOZZÁVALÓK 4 SZEMÉLYRE

tisztított szeletelt borjú szűzpecsenye	50 dkg
szelet baconszalonna	4 db
spárga	24 dkg
kockapecsenye	12 dkg
lángjuhsajt	9 dkg
tojás	4 db
durvára vágott dióbelet	2 evőkanál
liszt	1 dkg
vajmártás	4 adag
só, bors, tárkony, olívaolaj, vaj, snidling	



APICIUS

APICIUS ÉTTEREM ÉS KÁVÉHÁZ
8440 HEREND, KOSSUTH U. 137.
TELEFON: + 36 (88) 523 235
E-MAIL: PORCELANIUM@HEREND.COM
WWW.HEREND.COM

NYITVA TARTÁS: KEDDTŐL SZOMBATIG 12:00–17:00

HERENDIT AJÁNDÉKBA

www.herend.com

MÁRKABOLTOK

HEREND – VIKTÓRIA

H-8440 Kossuth L. u. 135.
(+36 88) 523 223

BUDAPEST – HADIK

H-1014 Szentháromság u. 5.
(+36 1) 225 1051

BUDAPEST – APPONYI

H-1051 József nádor tér 11.
(+36 1) 317 2622

BUDAPEST – BELVEDERE

H-1061 Andrássy út 16.
(+36 1) 374 0006

BUDAPEST – EDEN

H-1184 Liszt Ferenc Nemzetközi Repülőtér
(+36 1) 296 9088

SZENTENDRE – DIANA

H-2000 Bogdányi út 1.
(+36 26) 505 288

KECSKEMÉT – ARANKA

H-6000 Hornyik János krt. 4.
(+36 76) 505 316

KÓSZEG – IMOLA

H-9730 Fő tér 21.
(+36 94) 563 150

PÉCS – JÚLIA

H-7621 Király u. 20.
(+36 72) 213 756

SOPRON – ESTERHÁZY

H-9400 Várkerület 98.
(+36 99) 508 712

SZEGED – ANNA

H-6720 Oskola u. 17.
(+36 62) 420 556

BERLIN – HOTEL ADLON PASSAGE

D-10117 Unter den Linden 77.
(+49 30) 22 940 30

LONDON – Thomas Goode & Co. Ltd.

19 South Audley Street
London W1Y 6BN
(+44 20) 7499 2823

Amennyiben Ön is híve az időtálló szépségnek és a kikezdetlen minőségnek, ajánljuk figyelmébe a Herendi Porcelánmanufaktúra alábbi, kézműves módon előállított dísztárgyait.



CSÉSZE ALJJAL
(00903-0-00MX1-PT-4)



VÁZA
(06573-0-15VICTMC10PT)



CSÉSZE ALJJAL
(00903-0-00ATQ3-PT)



CSÉSZE ALJJAL
(00903-0-00LIN1)



TÁLKA
(07757-0-17VICTMC10PT)

HEREND

beauty to
be treasured
for ever

Herend

WWW.HEREND.COM • WWW.FACEBOOK.COM/HERENDPORCELAIN

BERLIN • SYDNEY • LONDON • MILAN • MOSCOW • NEW YORK • TOKYO



Herend