

A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA MAGAZINJA

HEREND HERALD

2009/II. NO. 33.

„A hangszerek
mi vagyunk”

EGY TALÁLKOZÁS A FOUR FATHERS ÉNEKEGYÜTTESSEL

Ajándékötletek

Herend a Kremlben

KÉZMŰVES TECHNIKÁVAL KÉSZÜLT REMEKMŰVEK MOSZKVÁBAN



BÁV

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

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

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



AUCTION HOUSE

AUKCIÓSHÁZ

AUKTIONSHAUS

H-1052 BUDAPEST, BÉCSI U. 1-3., TEL.: 0036-1-429-3020, WWW.BAV.HU

Tisztelt Olvasó!

Aki figyelemmel kíséri a Herendi Porcelánmanufaktúra mindennapjait, tudja, számos szép esemény van mögöttünk, de számos tervvel, meglepetéssel készülünk az elkövetkező időszakra is. Tesszük mindezt azzal a magas minőséggel és eleganciával, ahogy az elvárható a világ legnagyobb – közel két évszázados – porcelánmanufaktúrájától. Történéseinkről folyamatosan hírt adunk honlapunkon, ahol az elmúlt egy évben több mint háromszázezer virtuális látogató tisztelt meg bennünket érdeklődésével.

Sok művészeti kiállításnak voltunk és vagyunk részesei. Tizenkét hónapon keresztül tizenkét magyarországi kastélyt látogatunk végig, a Herend a kastélyban kiállítássorozatunkkal visszaviszük a porcelántárgyakat egykori otthonaikba: így adnak egymásnak újra randevút porcelán és kastélya. Együttal célunk az is, hogy e vándorkiállítással emlékeztessük magunk és korunk felelősségét múltunk itt maradt építészeti emlékei iránt. Örülünk annak, hogy a gyűjtemény a közeljövőben Magyarország határain túl is bemutatathatók.

A Manufaktúra életében az év egyik legfontosabb eseménye volt kiállításunk a moszkvai Kremlben, amelynek rangját és értékét mutatja, hogy soha egyetlen más magyar márkatermékeknek sem sikerült még a Kreml történelmi falai közé kiállítóként bekerülnie. A Herendi porcelán elismertségét és a kiállítás sikerét igazolja, hogy a Kreml után az oroszországi Országgyűlésben is bemutathattuk porcelánjainkat. Büszkéek vagyunk arra, hogy a kiállítás emlékét a Kremlnek ajándékozott, több mint két méter magas egyedi díszváza is őrzi az utókornak. Kiállításainkkal hirdetjük a művészet időtlenségét, a szépség dicséretét, megidézzük olyan korokat, amelyek részei a kultúrtörténetnek, a magyar iparművészet és kézműipar jeles évszázadának, és magának a történelemnek is.

Örülünk, hogy számos köztéri alkotással is gazdagíthatjuk környezetünket, köztük azzal a négy méter magas, egy tonna súlyú Porcelánfával, amelyet a Herendhez közeli Veszprém városában avattunk fel. Különleges készítési módjának köszönhetően belső világítással is rendelkezik, így sötétedés után már sejtelmes varázsával fogadja a városba érkezőket. Ez a monumentális porcelánalkotás tükrözi a herendi mesterekben generációról generációra átörökített szaktudást, a manufaktúrabeli alkotó légkört, a meg nem alkuvást, a kihívásoknak való megfelelést.

Gyakran teszik fel nekünk a kérdést, hogy Herend mint nyereségesen működő, világelső porcelánmanufaktúra, miért áldoz kiállításokra, köztéri alkotásokra, mecenatúrára? És mi mindig elmondjuk, hogy ezek a cselekvések belső erkölcsi parancsunkból fakadnak, természetes következményei a Herendi Porcelánmanufaktúra missziójának és társadalmi felelősségvállalásának. Célunk a hazai és európai művészeti hagyományok, kulturális értékek ápolása. Misszióinkkal hirdetjük a porcelán mint anyag örök létét, alternatívát kínálunk, és egyben dacolunk korunk kultúrávaltozásának silány tárgyaival. Meggyőződésünk, hogy a maga lehetősége szerint mindenkinek tennie kell szűkebb-tágabb környezete esztétikai megújításáért, javításáért.



Tudjuk, hogy nagyon összetett, bonyolult fogalom a hírnév. Jelent egy állandó készletet, amely a még tökéletesebb feladatmegoldást hívja elő, de jelent egy elvárást is, amelyet részben vevőink, részben a társadalom támaszt. Nem elég a sikeres és nyereséges gazdálkodás, ezen túlmenően jelen kell lenni rangos eseményeken, új és még újabb kihívásoknak kell megfelelni. Mindezzel egyben példát és erőt is akarunk adni szakmánk felé, jelezve, hogy a mostani embertelen gazdasági környezetben is van lehetőség kiválónak maradni.

Miközben a múltunk és jelenünk hordozta értékeket büszkén mutatjuk, figyelmet fordítunk jövőnkre is: megtartva megőrizni és mindeközben megújulni. Nyitni az újra nem szükségszerűen jelenti azt, hogy hátat fordítunk múltunknak, hanem éppen, hogy abból építkezünk. Ennek bizonyosságául készült el egy modern ékszerkollekció,

és a Trait d'Union (Kötőjel) című milánói kiállításon való részvétel is e sorba tartozik. A kiállításra készülve Herend kreatív, egységes, fiatalos termékeket teremtett. Ennek az új kollekciónak a darabjai Londonban is bemutatkozhattak a Harrods áruházban, de a jövő Herendi porcelánjait ismerhették meg a Dubai Ékszerkiállítás látogatói is.

Bizton állíthatom, hogy az elmúlt évek legszebb porcelánfejlesztéseit fogjuk bemutatni 2010 februárjában az asztalkultúra és lakberendezés nemzetközi szakvásárán, Frankfurtban, az Ambientén, új helyen és új standon. A Herendi porcelán hordozta egyediség, kézműves készítmény, magas minőség, új forma- és gyönyörű színvilág mindmind tetten érhető lesznek a Herendről megszokott barátságos, családi környezetben.

A jelenen átvezető múlt és jövő összekapcsolása jegyében tisztelettel ajánlom figyelmükbe mostani lapszámunkat. Olvashatnak Szent-Györgyi Albertől, aki a C-vitamin feltalálójaként a magyar Nobel-díjasok sorát gazdagította, megismerhetik Eperjes Károly színművész gondolatait is, aki a művészet fontosságába vetett hitet erősíti meg bennünk. Megismerkedhetnek a Magyarországról elindult déli harangszó történetével. A Four Fathers együttessel a zene birodalmába kalandozhatunk el. De nemcsak a szellem, hanem a földi hívságok oltárán is áldozunk: felfedjük a vodkakészítés titkait, ünnepi finomságokat kínál nekünk az Apicius Étterem séfje, és finom borokról is szó esik a Borbély Családi Pincészet jóvoltából. Fejjel lefelé rovatunkkal pedig a bikaviadatok izgalmas világába visszük el olvasóinkat.

Magazinunkhoz jó szórakozást, kellemes időtöltést kívánok!

Tisztelettel köszönti Önt,

élmény veled



Fesztiválok Éve 2010

Fesztiválok voltak, vannak és lesznek, 2010-ben azonban a fesztiváloké a főszerep! Akár törzsvendég Ön egy-egy fesztiválon, akár nem, 2010-ben (is) érdemes lesz felkerekedni, hiszen a fesztiválok színes palettája várja az amatőr és professzionális művészeti fesztiváloktól a gasztronómiai rendezvényeken át a népművészeti vagy éppen a „zöld” eseményekig.

A 2010-es év nemcsak ezért lesz különleges számunkra:
a Pécs 2010 Európai Kulturális Fővárosa rendezvénysorozat
minden bizonnyal az év egyik legnagyobb fesztiválsorozatát kínálja majd nekünk.

A színesebbnél-színesebb rendezvények januártól-decemberig várják Önt országszerte.
Csomagoljon több napra: a www.itthon.hu honlapon kedvére válogathat
kedvezményes szálláshely ajánlataink közül! További információért érdeklődjön a helyi Tourinform irodában
vagy hívja munkatársainkat a 06 1 438 8080-as telefonszámon!

2010-ben, a Fesztiválok Évében országszerte számtalan fesztivállal
és kedvezményes ajánlattal invitáljuk Önt belföldi utazásra!

Magyar Turizmus Zrt.



fesztiválok
éve 2010



MAGYARORSZÁG
www.itthon.hu



10



16



20



28

HÍREK – ESEMÉNYEK 4**HEREND A KASTÉLYBAN**

Kiállítássorozat 10

TERVEZŐINK

- A hölgy egy kisé „bogarás”
Kaintz Regina porcelánkészerei 12

HISTÓRIA

- Akiért a harang szól
A pápai bullát kihirdették, de módosítani kellett 14

INTERJÚ

- „A hangszerek mi vagyunk”
Egy találkozás a Four Fathers énekegyüttessel 16

MAGYAROK A NAGYVILÁGBAN

- Szent-Györgyi Albert és a C-vitamin 18

HERENDI ÚJDONSÁGOK

- Ajándékötletek 20

MŰVÉSZET

- Ünneppé tenni a hétköznapokat
Eperjes Károly előadói estje az Apicius Kávéházban 23

BORVIDÉKEINK

- Tanúhegyek árnyékában a hagyományok éltetője
Minőség és kézműves szemlélet a Borbély Családi Pincészetnél 24

AZ APICIUS ÉTTEREM AJÁNLATA

- 26

KIÁLLÍTÁS

- Herend a Kremlben 28

HERENDI MAGÁN-GYŰJTEMÉNYEK

- Akinek a Herendi az élete 30

GASZTROÉLMÉNYEK

- Újraértelmezett „disznóságok”
A hús ünnepe 32

FEJJEL LEFELÉ

- Virtus? Sport? Vérengzés? Művészet?
Harcban a bikákkal 34

FÖLDI ÖRÖMÖK

- A „vizecske” világkarrierje
Amit tudunk a vodkáról, és amit nem 36

DINASZTIÁK

- Koronás kapcsolatok
Nemcsak a kártyában maradtak meg a királyok 38

ÜZLETEINK

- 40

HEREND HERALD

KIADJA a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. megbízásából a PrintXBudavár Zrt.

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

SZERKESZTŐ Horváth Mária **MŰVÉSZETI VEZETŐ** Kiss Dominika **KÉPSZERKESZTŐ** Karádi Róbert

PRODUKCIÓS MENEDZSER Wunderlich Péter **HIRDETÉSFELVÉTEL** Otto Krisztina

FELELŐS KIADÓ Wiszkidenszky András, PrintXBudavár Zrt. H-1061 Budapest, Király utca 16.

Telefon: +36 1 887 48 48 Fax: +36 1 887 48 49 E-mail: hirdetes@pxb.hu

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



Váza a művészsorozatból

AZ APICIUS KÁVÉHÁZ ŐSZI RENDEZVÉNYEI

Eperjes Károly estje nyitotta az őszi idényt az Apicius Kávéházban szeptember 8-án. A Kossuth-díjas művész zenés irodalmi estjén huszadik századi magyar költők istenkereső verseiből válogatott. Aszugesztív, személyes élményekből is merítő előadást Négyessy Katinka kísérté gordonkán. A szép számú közönség az átélt élmények után a Jásdi Pince kiváló borait is megköstölhette.

A következő boros bemutatkozás is szeptemberben esett, 24-én a szekszárdi Eszterbauer János borait ízlelheték meg az érdeklődők. A tradíciókat őrző borteremelő felmenőit már az 1746-os adatokban szőlőművelőként említik, ő pedig, hűen a hagyományokhoz, főleg vörösbort termel.

Október 6-án Oberfrank Pál irodalmi estje szerepelt a kávéházi programban. A színész otthonosan mozog ebben a közegben, hiszen maga is helyt ad irodalmi kávéházban felolvasó esteknek, színházi előadásoknak, táncház-bemutatóknak. A somló-hegyi Szabóvári Pince borai méltó kiegészítői voltak az eseménynek.

Október 15-én a Nyakas Pincészet újra bebizonyíthatta, hogy az Etyek-Budai Borvidék szőlő- és borkultúrája nem véletlenül került be újra a köztudatba. November 5-én Szigethy Gábor irodalomtörténész vezetésével jöttek az „oroszkok”: Orosz Zoltán harmonikaművész, Tompos Kátya énekesnő, a kíséretet pedig Orosz Gábor tokaj-hegyaljai borász adta. November 19-én a villányi Molnár Pincészet minőségi borait – egyikük a Pannon Bormustrán csúcsbor minősítést kapott – lehetett ízlelni. A decembert aranyérmes borász nyitja, 3-án ugyanis a Pannon Tokaj Borászaté a terep. Aszúeszenciájuk francia bormustrán lett nyertes. ✂



Idénnyitó az Apicius Kávéházban

ANNA-BÁL, HERENDIVEL „FÜSZEREZVE”



A 184. Anna-bál szépségkirálynője

A nagy múltú balatonfüredi Anna-bálon a Herendi Porcelánmanufaktúra jelenléte is hagyomány, hiszen 1997 óta, immár több mint egy évtizede az esemény fő támogatója. A bál mulatságot idén Kósa Lajos, Debrecen polgármestere nyitotta meg. Ekkor adták át az öt éve alapított Kiss Ernő-díjat is, amivel olyan személyt jutalmaznak, aki sokat tesz Balatonfüred kultúrájáért, szellemi életéért. Az elismerést Szócs Géza költő vehette át dr. Bóka Istvántól, Balatonfüred polgármesterétől és dr. Simon Attilától, a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. vezérigazgatójától. A díj egy kisplasztika, mely Kiss Ernőt, az aradi vértanút örökíti meg a Hannover-huszárezred díszegyenruhájában. Újabb hagyományos mozzanat, hogy az érkező hölgyek most is számozott Herendi porcelánszívet kaptak. A bálkirálynőt és az udvarhölgyeket pedig ismét – a szakértő zsűri által kiválasztott 15 hölgy közül – a Duna Televízió nézői választották ki sms-szavazással. A 184. Anna-bál szépségkirálynője Farkas Viktória 18 éves budapesti gimnazista lett, első udvarhölgye a szintén 18 éves budapesti egyetemista Balogh Anna, második udvarhölgye pedig a 17 éves balatonfüredi gimnazista Hinger Nikolett. A bálkirálynő értékes, Viktória mintával díszített Herendi serlegvázát, aranyalmát és egyiptomi utazást kapott, az udvarhölgyek kisebb méretű Herendi serlegvázáját Rothschild, illetve Apponyi minta díszítette. A vendégseregnek pedig a fenséges fogásokat – a hagyományoknak megfelelően – Herendi terítéken szolgálták fel. ✂

ÚJ MÁRKABOLT KAPOSVÁRON

A Herendi Porcelánmanufaktúra üzletpolitikájának fontos stratégiai lépéseként értékelendő, hogy nemcsak a nagyvilágban, itthon is éppúgy fontosnak tartja színvonalas üzletek nyitását, márkabolt-hálózatának építését. A válság és a szűkülő piaci lehetőségek dacára a világhírű hungarikum árusítására hazánk egyik legdinamikusabban fejlődő városában, Kaposváron – januárban kapta meg az Év települése címet és a vele járó Viktória mintás Herendi vázát – új márkaboltot adtak át. Az Európa Parkban lévő Borostyán Sarok elnevezésű üzlet megnyitása a Borostyán '95

Kft-vel kialakult kiváló együttműködés eredménye. A kaposvári üzlet garantálja a kiváló minőséget, és a márkabolt-hálózatra jellemzően az azonos árakat. ✂

BOROSTYÁN SAROK – HERENDI AJÁNDÉKBOLT

7400 Kaposvár, Fő utca 7. (Európa Park)

Telefon: +36 82 317 518

E-mail: herendi@borostyan95.t-online.hu

Nyitva tartás: H-P: 9.00–17.00, Szo: 9.00–12.00



TEDDY MACKÓ A HARRODSNAK

A Harrods áruház és a Herendi Porcelánmanufaktúra sikeres együttműködésének köszönhetően új, exkluzív darabbal bővült a porcelánfigurák köre. A hat és fél centis Teddy mackót a Harrods zöldjébe és aranyába „öltöztették” a porcelánfestők. A tappancsára festett Harrods-H betű pedig a pedigrijét tanúsítja. A világ talán egyik leghíresebb áruházában, a második emeleti Luxury Dining részlegen Herend önálló butikkal van jelen, a Teddy kizárólag ott kapható. A tervek szerint évente két-három figurával bővül a kollekciónak, a Herendi-gyűjtők nagy örömeire.



BESZÁLLÍTÓI DÍJ HERENDNEK

A brit főváros központjában, a Piccadillyn található az idén 301 éves Fortnum & Mason, a delikát üzletek delikátja. Az ötemeletes épület zarándokhelye mindenkinek, aki legalább egyszer az életében „érezni” akarja a brit gyarmati tradíciót, kristálycsillárok fényében szeretne nézegetni százszámra szalámit, mézkülönlegességeket, teákat, kávékat. A fényűző áruház idén beszállítói díjban részesítette a Herendi Porcelánmanufaktúrát. A patinás cég elnöke az elmúlt évek munkáját, különösen pedig a 301 különféle Herendi teáskannából tartott születésnap kiállítását és vásárt köszönte meg az oklevéllel.



PANNON BORMUSTRA, TIZEDSZER



A bormustra Champion-díját Kucs Gyula birtokigazgató (Sauska Pincészet) vette át

A Pannon Bormíves Céh kezdeményezte idei bormustra a tizedik volt a sorban. A külföldi és hazai szakértőkből álló zsűri 25 fehérbort, 30 vörösbort, illetve 14 édes bort díjazott, melyek jogosultak a Pannon Bormustra csúcscsokra elnevezésre – nevezni csak kereskedelmi forgalomban kapható, palackos tételekkel lehetett. Ötödször hirdették ki a Gál Tibor Bikavér Emlékverseny eredményét. A vörösbort kategória győztese, a Sauska Pincészet Villányi Cuvée 7 borával elvitte az összesített nagydíjat is – s így a vele járó különleges, nagyméretű Herendi dísztalat. A Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. az első évektől támogatja a versenyt, és a nagydíjon kívül is egyedi, kézzel festett tálakat ajánlott fel a csúcscsokra készítőinek. Édes fronton a Tokaj Kereskedőház 1993-as ötputtonyos aszúját emelték az ítések a kategória élére. Legjobb bikavér a St. Andrea Merengő lett. A legjobb szelekció különdíját a Bujdosó Pincészet kapta. Legjobb első nevezőként pedig a csopaki Söptei Pincét díjazták. Ettől az évtől a fehér csúcscsokra a fiatalon elhunyt Figula Mihály emlékének ajánlják, a nyertesnek ifj. Figula Mihály egy praktikus különdíjat is „átadott”: egy közepes égetésű újhordót, idén hangos taps közepette a Tornai Pincészet főborászának, Várszegi Györgynek.



SZENT MÁRTON-DÍJ

Az idén tizedik alkalommal átadott, Szent Márton nevét viselő díjat az alapítók (a Pannonhalmi Főapátság, a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. és a Bábolna Nemzeti Ménesbirtok Kft.) dr. Tringer László professzornak ítélték. A díjátadón Várszegi Asztrik főpápat üdvözlő szavait a Liszt Ferenc Kamarazenekar és

a nyíregyházi Cantemus kórus által tolmácsolt Bach-muzsika követte, majd Fabinyi Tamás evangélikus püspök mondta el ünnepi gondolatait.

A hagyományoknak megfelelően az új termény és bor megáldása zárta az ünnepség hivatalos részét.



KIÁLLÍTÁS ÉS VÁSÁR A CSÓK ISTVÁN GALÉRIÁBAN



Van egy hely Budapesten, a Váci utcában, ahol több mint 50 éve mutatkozhatnak már be a különböző művészeti ágak képviselői, kortárs alkotói. Egy biztos összművészeti pont a belváros szívében: a Csók István Galéria.

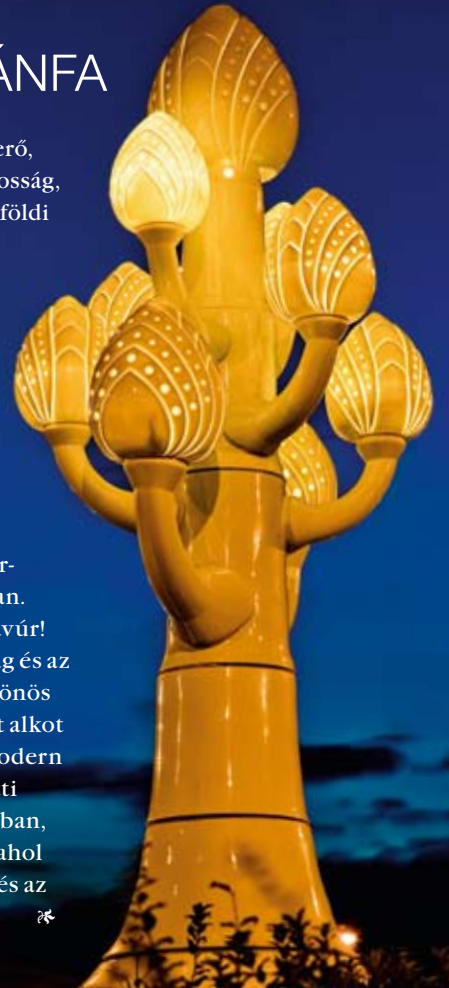
Van egy hely nem messze hazánk legnagyobb tavától, ahol több mint 180 éve készülnek már a tökéletes finomságú, csillogó porceláncsodák. Egy biztos iparművészeti pont a Bakony szívében: a Herendi Porcelánmanufaktúra.

A kiállítás nem a Herendtől megszokott tárgyakat mutatja be, hanem a kísérletező, a mindig megújuló, a divatos Herendet. Művészeink, külső tervezőink, termékfejlesztésünk azon nívós darabjait, melyek hirdetik Herend modernségét, sokszínűségét, s egyben azt a képességét a porcelánanyagnak, hogy bármely korban, bármilyen formában különleges. ✂

HERENDI PORCELÁNFA

A fa ősidőktől az életerő, a fejlődés, a folyamatosság, a megújulás, az égi, a földi és a földalatti világ kapcsolatának egyetemes szimbóluma. Minden nép minden korban használta kifejező jelképrendszerét.

Most egy fát idéző, modern köztéri alkotás készült a Herendi Porcelánmanufaktúrában. Egy technológiai bravúr! A hagyományos anyag és az organikus forma különös és újszerű minőséget alkot a Veszprém Aréna modern épületegyüttese előtti forgalmi csomópontban, ahol felállították, és ahol egységgé fűzi az élő és az épített környezetet. ✂



KÖTŐJEL

Milánóban, a Palazzo Ponti történelmi épületében volt látható a Trait d'Union (Kötőjel) című kiállítás. A belső teret a Herendi porcelánok kedvéért alakították ki. A szokatlan, újszerű kiállítás anyagát Massimiliano Locatelli állította össze. (A CLS Architeti cég vezetője, amit 1993-ban hárman alapították Milánóban, második székhelyük New Yorkban nyílt 1997-ben. Sajátos látásmódjukkal, stílusukkal boltokat építenek és újítanak fel. Kihívásnak tekintik a hagyományos értékek beemelését a kortárs dizájnba és építészetbe.) A megnyitó rengeteg látogatója elismerően nyilatkozott a Herendi termékekről és az érdekes prezentációról. Hiszen ez a kiállítás egy kísérlet, ami a közönség véleményét teszteli. Herend párbajra

hívta ki saját magát: vállalta, hogy felfordítja a korábban felállított rendet és a minták szilárd törvényét, hogy mindezt újraépítse. A legjellemzőbb, legismertebb mintáinak részleteit kivetítve új elemeket alkotott. A csillogó felületek mattá váltak, az aranycsíkok eltűntek, a dekorációs elemek egy játék részeivé lettek. Mindez egy kreatív, de egységes termépaletta születését eredményezte. A közönség, a fogyasztók pedig ennek a különleges próbálkozásnak a haszonélvezői, hiszen szabadon „kreálhatnak” egy személyre szabható terméket. Egy olyan terméket, mely megőrizve sajátosságát és presztízsét, természetessé és fiatalabbá vált. A kreatív kollekciónak újabb bemutatkozása Londonban lesz. ✂



HEREND ÉS A GOLF

A balatonudvari Royal Balaton Golf & Yacht Club csodálatos pályáján júniusban csaknem 80 játékos vágott neki a kihívásnak, hogy megszerezhesse a II. Herend Balaton Golf Kupa díjait, a gyönyörű, Fleurs des Indes mintával festett Herendi vázákat. A verseny a golfjáték szerelmesein kívül odavonzotta a lelkes, a golfbal még csak ismerkedő érdeklődőket, kikapcsolódni vágyókat is. Nem véletlenül, hiszen az érdeklődők nem csupán a versenyt élvezhették, hanem a Manufaktúra festőinek kezűgyességét is megcsodálhatták. A köröm- és testfestés mellett – nem meglepő – idén a golflabdák Herendi motívumokkal történő díszítése volt a sláger.

Így a golf világában Herend immár második éve jelen van önálló versennyel, de az augusztusban megrendezett Senior Golf Európa Bajnoksághoz is volt kötődése, hiszen Herendi díjakat vehettek át a győztesek. A kontinensviadal három helyszínen zajlott, a tatabányai Old Lake Golf Clubban, a máriavölgyi Pannónia Golf & Country Clubban és a balatonudvari Royal Balaton Golf & Yacht Clubban. A 21 résztvevő nemzet 252 játékosa két versenyt vívott párhuzamosan. Az EB keretén belül megrendezték a nemzeti senior szövetségek vezetői között az elnöki kupát, illetve a versenyzők kísérői között a női kupát is. A bajnokság nettó versenyében Magyarország a második helyet szerezte meg. A Herendi díjakat a győztesek a legendás

Jókai hajón vehették át dr. Simon Attilától, a Herendi Porcelánmanufaktúra vezérigazgatójától, Erdélyi Tamástól, az MKB Bank vezérigazgatójától és Sarlós Tibortól, a Royal Balaton Golf & Yacht Club elnökétől.



A Royal Balaton Golf & Yacht Club



Szávay Ágnes (jobbra) a női egyes sikere után

SZÁVAY KAPTA A HERENDI DÍSZVÁZÁT

A GDF Suez Grand Prix budapesti, a Római parton megrendezett, 220 000 dollár összdíjazású versenyén számos, a világranglista élvonalában jegyzett versenyző szerepelt. Többek között játszott az első helyen kiemelt Patty Schnyder, Alona Bondarenko, Monica Niculescu és Szávay Ágnes is. Az egyesben és párosban megrendezett verseny névhez méltó színvonalon zajlott, és izgalmas csatákat hozott. A Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. győzelmi díjakkal támogatta a rendezvényt. A női egyesben elért siker különösen örömteli, hiszen Szávay Ágnes nyerte meg a döntőt az első helyen kiemelt svájci lány ellen, és vehette át dr. Galambos Imrétől, a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. Felügyelő Bizottságának elnökétől a porcelán díszvázát.

JAPÁN BÉLYEGKÉPEN A HERENDI PORCELÁN

A Japán és a Magyar Posta hat bélyegképet tartalmazó kisívet becsátott forgalomba a 140 éve létesített és 50 esztendeje újra felvett, kétoldalú diplomáciai kapcsolatok tiszteletére.

A bélyegképeken a két ország nemzeti értékei láthatók. A Japánban megjelenő kisív további négyvel egészül ki, amelyen a Magyar Parlament és a Herendi porcelán adja a fő motívumot: a pengéjét vizsgáló huszár figurája és egy bravúrváza, François Boucher egy festményének porcelánra adaptált részletével díszítve.





HERENDI DÍJ HERENDNEK

A nyár egyik érdekes eseménye volt a Howard Draft Lovaspólokupa a Magyar Polo Club rendezésében. Ez a kifinomult, ma már úri sport feltehetően a közép-ázsiai sztyeppék népeinek lovasjátékából fejlődött ki. Még időszámításunk előtt Perzsiában terjedt el, majd később Kínába, Japánba és végül Indiába is eljutott, ahonnan az angol gyarmatosítók „importálták”. Mára meghódította Észak- és Dél-Amerikát (Argentínában nemzeti sporttá vált). Magyarországra gróf Andrássy Géza hozta 1896-ban, a millennium évében. Az idei versenyen – a fővédnök Argentína nagykövete, Domingo Cullen volt – négy kiváló csapat, köztük Herendé, mérte össze erejét a „királyok sportjában”. Az izgalmas küzdelmet hozó játék után végül a Herendi Porcelánmanufaktúra csapata vehette át a győztesnek járó Herendi serleget.



JUNIOR TÁVLOVAS VILÁGBAJNOKSÁG, ELŐSZÖR MAGYARORSZÁGON

Szeptember 5–6-án Bábólnán, az arab lótenyésztés hazai fellegvárában rendezték meg az V. Junior Távlovas Világbajnokságot, 26 nemzet 93 versenyzőjének részvételével. A távlovaglás rendkívül próbára teszi ló és lovas fizikai erejét, szellemi képességét. A lovas céltudatosságából, lemondásból, szakmai ismeretekből vizsgálják, az elért teljesítmény ugyanakkor a ló tulajdonságainak is fokmérője. Előre kijelölt pályán halad a mezőny, erdőkön, mezőkön át, míg meg nem teszi a – jelen esetben – 120 km-es távot.

Ez a sport az öböl-menti országokban nagyon népszerű, így nem meglepő, hogy az elsőséget Huszein Ali el-Marui-nak (Egyesült Arab Emírségek) sikerült megszereznie, csapatban Franciaország győzött, a magyar versenyző, Fekete Patrícia, a 6. helyen végzett. A Bábolna Nemzeti Ménesbirtok Kft. szervezte verseny díjait a 183 éves Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. biztosította.



TRADÍCIÓK TALÁLKOZÁSA KECSKEMÉTEN



Tíz év után ismét Kecskeméten rendezték a Kettesfogathajtó Világbajnokságot, amit bemutatók, kiállítások, kísérő programok tettek még színesebbé. A háromnapos esemény látványos show-műsorral nyílt meg, és a közönség érdeklődése – a várható magyar sikerek miatt is – mindvégig felfokozott volt. A díj-, maraton- és akadályhajtás után az eredményhirdetéskor végül örülhettek a magyarok, hiszen a hatszoros világbajnok, több nagy csata győztese, Lázár Zoltán, összetettben bronzérmet, a magyar válogatott ezüstérmet szerzett. Az akadályhajtásban pedig Varga Péter – a versenyzők közül egyedülként – alapidőn belül hibátlanul teljesített, és ezzel első helyen végzett. A XIII. Kettesfogathajtó Világbajnokság kettős holland sikerrel zárult, egyéniben Harrie Verstappen nyert a svájci Beat Schenket megelőzve, míg a válogatottak küzdelmében a Verstappen mellett Benny Gosschalk és Mieke van Tergouw alkotta holland trió győzött a magyarok előtt. A csapat-bronzérmet Németország vihette haza. Az ősi tradícióit őrző fogathajtó sport díjszállítója – és a világbajnokság együttműködő partnere – pedig ki más lehetne, mint a tradícióit büszkén ápoló Herendi Porcelánmanufaktúra. Így aztán az egyéni összetett és a csapatverseny – azaz a főkategóriák – első három helyezette a nemes verseny után Herendi díjakkal büszkélkedhet.





FORMULA-1 MAGYAR NAGYDÍJ, ISMÉT HERENDI A GYŐZTESEKNEK

Az idén is – immár negyedszer – exkluzív, különleges Herendi porcelánt emelhetek magasba a Formula-1 Magyar Nagydíj nyertesei. A díj formája változatlan maradt: az ókori vázák formáját követő, neoklasszicista stílusú, díszes váza. A díszítése azonban, mint minden évben, más. A Manufaktúra mesterfestői a Lánchidat jelenítették meg a vázákon és a konstruktóri dísztálon is. A versenyt ugyan beárnyékolta Felipe Massa balesete, a futam azonban izgalmasra sikeredett, melynek végén Lewis Hamilton (McLaren-Mercedes) lett a győztes – idei első győzelmét aratva –, és így ő az első pilóta, aki már a második Herendi győzelmi trófeát birtokolhatja! A második helyen végzett Kimi Räikkönen, a Ferrari pilótája.

A LEVEGŐ KIRÁLYAI IS HERENDI TRÓFEÁT KAPTAK

A magyar államalapítás ünnepén ismét összemérhették tudásukat a világ kivételes tehetségű pilótái a Red Bull Air Race sportrendezvényen Budapesten. Ebben a versenyben döntő fontosságú a sebesség, a pontosság és az ügyesség. A szervezők a tavalyi budapesti futam, majd a Red Bull Air Race világvégső díjainak kivitelezése után idén is Herendi Porcelánmanufaktúrát választották ki a hazai és a nemzetközi díjak elkészítésére. Nem véletlen, hiszen a pontosság és az ügyesség a kézműves porcelánkészítésre is tökéletesen illik. Az idei budapesti futamon az amerikai Michael Goulian bizonyult a leggyorsabbnak, aki ezzel egy sást formáló Herendi trófeával is gazdagabb lett. Október első hétvégéjén, a napfényes Barcelonában, a Red Bull Air Race 2009-es záró futamát Paul Bonhomme nyerte, aki ezzel az eredménnyel az összesítésben is élen végzett, a versenysorozat világbajnokaként pedig egy különleges, erre az alkalomra megálmodott Herendi serlegváza birtokosa is lett.



Paul Bonhomme (középen) az idei világbajnok



SZÉPSÉG ÉS ÖSSZHANG

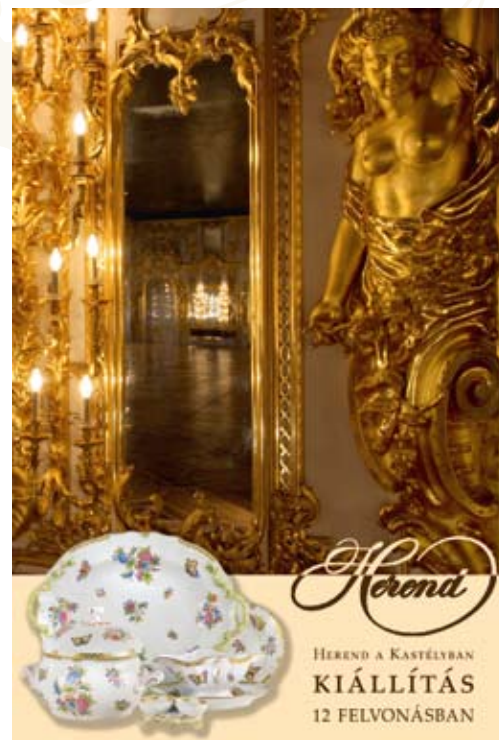
A díjlovaglást a lovassportok királynőjének tartják, talán, mert tökéletes összhangot jelent ló és lovas között, emellett látványos és szép is. A II. Pulai Lovaspark Kupa balatonvilágosi versenyén erről a nézők is megbizonyosodhattak. A verseny két főszámában a nyertesek díjai pedig mindezt megerősítették, hiszen a győzelemért járó Herendi porcelán is az összhang és a szépség ötvöze. Az külön érdekesség, hogy a kétnapos viadal mindkét fő versenyén Dallos Zsófia diadalmaszkodott, aki így – többek között – mind a két Herendi díszvázát is kiérdemelte.

Herend a kastélyban

KIÁLLÍTÁSSOROZAT

A Herend a kastélyban kiállításorozat látványosan idézi fel a régmúlt korok életformáját, és ezzel párhuzamosan a megújult, helyreállított kastélyok szépségeire is felhívja a figyelmet. Egyes helyszínek szorosabban is kötődnek a Herendi porcelánhoz a minták vagy a hajdani megrendelők révén. Eddig immár nyolc helyszínen

nyitotta meg kapuit az impozáns vándorkiállítás. A sorozat tovább folytatódik, és a jövő évre is átnyúlva idézi meg a főúri életformát, a látogatók pedig átélhetik azt a hangulatot, melyet a kastélyok és a Herendi porcelánok exkluzív randevúja ad. Képes beszámolóink az eddigi kiállítási helyszíneken készült.





1125 Budapest, Szarvas Gábor út 8
392 0007
www.cascade.hu info@cascade.hu

A hölgy egy kissé „bogaras”



KAINTZ REGINA PORCELÁNÉKSZEREI

Fiatal, komoly, szemüveges nő, puritán barna pólóban, farmerben. Hátrafogott haj, semmi smink, semmi ékszer – inkább gondolnánk tanárnőnek, mint művésznek.

Mint kiderül, Regina valóban tanít, mégpedig a Képző- és Iparművészeti Szakközépiskola ötvös szakán, ott, ahol valaha ő is tanult. Egy olyan képzőművészeti ágban, mint az ékszertervezés, vajon a legfontosabb tulajdonság az alaposág, a következetesség, a gondos munka...? De közben, az eltökéltség mellett, persze kell valami fojtott szenvedély, ami nélkülözhetetlen a művészi alkotómunkához – morfondírozom, még a beszélgetés előtt.

Kaintz Regina a kortárs ékszertervezők egyik legtehetségesebb tagja, amit számos tekintélyes díja bizonyít. Nem utolsósorban pedig az is, hogy a Herendi Porcelánmanufaktúrának készített egy izgalmas összeállítást, ezüstműből és porcelánból. A Manufaktúra akkori művészeti vezetője öt művészt kért fel egy-egy mintakollekció elkészítésére. Ezek közül választották ki a „bogarasat” a majdani gyártásra.

Nehéz „elmesélni” ékszereket, és persze nem is kell, de a művész eddigi pályafutásának legsikeresebb és legjellegzetesebb darabja a FŰ-SZER, amit Magyar Formatervezési Díjjal tüntettek ki. Az acélsodronyt különféle színű műanyag bevonattal, ezüst csővel kombinálta. A művész névjegyén is ez köszön vissza – úgy tűnik, számára is különösen kedves. Reginától, aki 1998-ban végzett az Iparművészeti Egyetem (ma MOME) Formatervező Tanszékének fémműves tervező szakán, egyébként sem áll távol a különféle anyagok meglepő és sikeres társítása, ilyen a porcelán és a fém is.

„Nagyon érdekes szakmai kihívás volt porcelánnal dolgozni. Mindekelőtt üzemlátogatáson vettünk részt, ahol betekintettünk a porcelángyártás technológiájába. Ezeket az ismereteket felhasználva kellett megtervezni egy olyan kollekciót, amely tükrözi a manufakturális porcelánkészítésre jellemző minőséget, és a művész egyéni formavilágát is. Nagyon sok segítséget nyújtottak Herenden a termékfejlesztési osztály szakemberei, például a mintaformák elkészítésénél. A festőműhelyek munkatársaival is konzultálva alakultak ki aztán a mázak, a dekorok. A porcelánelemek elkészülte után lehetett megalkotni a fémrészeket, aztán következett az összeszerelés. Különösen nagy kihívást jelentett, hogy a tizedmilliméternyi

Herendi porcelánékszerek



pontossághoz szokott ötvösnek bele kell kalkulálnia a porcelánélmek méretbeli differenciáit is. Mindezekkel együtt tanulságos, érdekes és szép munkafolyamat volt” – vall a művész a feladról.

Megrendelésre érmeket, kisplasztikákat, díjakat is tervez, de a szívéhez legközelebb az ékszerek állnak. A képzeletbeli éjjeli lepkekre, néhol pedig skarabeuszokra emlékeztető porcelánbogarak – mint díszítőelemek – ötlete meglepő, izgalmas. A kollekción bája, törékeny szépsége, témája kicsit a szecesszió stílusvilágára emlékeztet, de fémmel kombinálva mégis nagyon modern darab mindegyik – és szinte minden alkalomra és szezonra illik.

A bizonyára nagy közönségsikert arató ékszerek már kaphatók a Manufaktúra márkaboltjaiban, s az iparművész azt reméli, hogy hamarosan bekerülhet a kollekción azokba a galériákba és üzletekbe is, ahol manapság az egyedi, izgalmasan modern ékszerek megvásárolhatók.

Kik vásárolnak ma kortárs, egyedi ékszereket? Elsősorban az értelmiségiek, művészek, sok építész is szereti tervezéseit – tudom meg Reginától –, valamint üzletasszonyok és odaadó férjek, akik

különleges meglepetést szeretnének szerezni párjuknak különleges alkalmakra (vagy épp a hétköznapokra), de azok is, akiknek elégük van a tucatbizsuból, vagy éppen a fantáziátlan arany ékszerekből.

Hiszen ezek a porcelánékszerek egyaránt hirdetik a porcelánanyag örök szépségét, a Manufaktúra megújulni akarását, és a fiatal alkotó dús fantáziáját.

ELEK LENKE

NÉHÁNY KÖZELMÚLTBELI, FONTOS KIÁLLÍTÁS

- 2004–2007 „Budafoki Mustra” – ARTÉR M. E., Budapest
- 2006 „Épphétféléképp” – Nemzeti Színház, Zikkurat, Budapest
- „Kiruccanás”, Design Hét – NEST Galéria, Budapest
- Magyar Formatervezési Díj pályázat kiállítása – Iparművészeti Múzeum, Budapest
- 2007 „Prizma” a FISE ötvösművészei – FISE Galéria, Budapest
- „Metal Flora”, Londoni Design Fesztivál – Londoni Magyar Kulturális Központ, London
- FISE 25 – Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, Budapest

DÍJAK

- 1994–1998 Savoyai Jenő Alapítvány művészeti ösztöndíjai
- 1997 Budapest XXII. kerületi Önkormányzat művészeti ösztöndíja
- 2000 Nemzeti Kulturális Örökség Minisztériuma díja
- 2002 Kecskemét Város ötvösművészeti díja
- 2002–2004 Kozma Lajos Kézműves Iparművészeti Ösztöndíj
- 2006 Magyar Formatervezési Díj, Termék kategória – FŰ-SZER ékszerkollekción
- 2007 Törley József Díj

Kaintz Regina



Akiért a harang szól



Minden nap, déli 12 órakor megszólal a harang

Kikért szól akkor a déli harangszó? Kétség sem fér hozzá, az Európát fenyegető török hadsereg megállítására vállalkozó (zömmel) magyar hősökért. Hunyadi János embereiért – élükön Dugovics Titusszal, aki hőstettével az önfeláldozó katona jelképévé vált –, Kapisztrán János és Juan Carvajal spanyol bíboros kereszties seregeinek tagjaiért, mindazokért, akik vállalták a túlerőben levő janicsárok és szpáhik elleni harcot. Ám az is tény, hogy III. Callixtus pápa a pogányok ellen harcoló keresztényekért szóló, imára buzdító, a déli harangozást elrendelő Imabullát már három héttel a nándorfehérvári győzelem előtt kihirdette.

Hol itt az igazság? Mint olyan sok esetben: valahol a középuton. S ha visszatekintünk a bő ötszáz esztendővel ezelőtti időkre, megérthetjük, miért változott át a könyörgésre felszólító déli harangszó a nándorfehérvári győzelemért való hálaadás harangszavává.

SÜKET FÜLEKRE TALÁLT A FELHÍVÁS

A gyorsan terjeszkedő oszmán birodalom élére 1451-ben az ifjú II. Mehmed szultán személyében becsvágyó és tehetséges uralkodó került, aki keleti és északi irányban is terjeszkedni kívánt. A szerbi-

A HÁLAADÁS HANGJAI

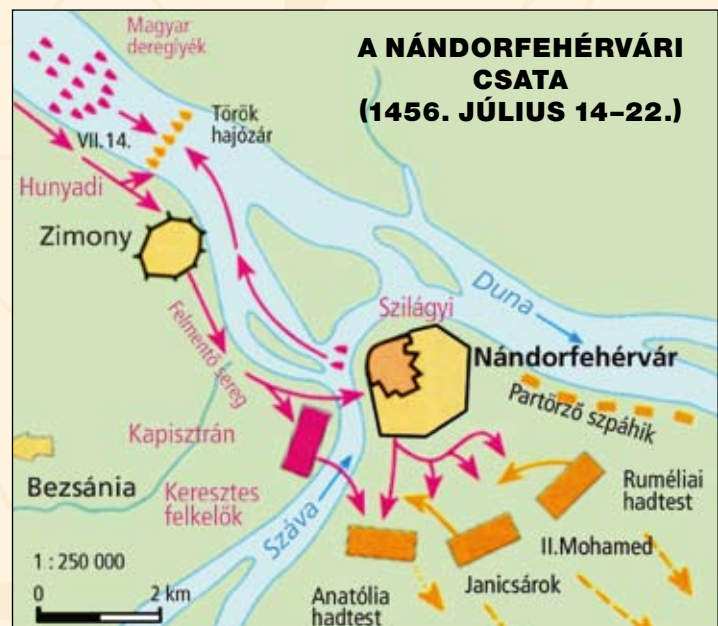
A tájékoztatás lassúsága miatt a győzelem híre sok európai városba a déli harangozást elrendelő pápai Imabulla kihirdetése után érkezett, sok helyen már a török megfutamodásának hírére kongatták a harangokat, de a bullát még nem ismerték. A pápa is módosított a kiadott bullán. Az új szöveg szerint, mivel Isten győzelemre segítette a keresztényeket, a déli harangozás alatt elmondott imák egyben a hálaadás imái is legyenek. Így változott át az eredetileg könyörgésre felszólító déli harangszó a nándorfehérvári győzelemért való hálaadás harangszavává.

A PÁPAI BULLÁT KIHIRDETTÉK, DE MÓDOSÍTANI KELLETT

Ernest Hemingway híres regénye, az Akiért a harang szól, a 17. század elején élt angol Sir John Donne versére utal, melynek üzenete, hogy a harang azokért szól, akik az emberiségért áldozták életüket. A déli harangszó, a magyar köztudatban a törökök elleni 1456-os nándorfehérvári győzelem emlékeként él – nem alaptalanul, ám nem is teljesen a tényeknek megfelelően...

ai térnyerés után a törökök 1456-ban már Magyarország (és a keresztény Európa) kulcsának tartott Nándorfehérvár elfoglalására készültek, s a stratégiai fontosságú vár bevétele után folytatták volna nyomulásukat észak felé. Egyértelművé vált, hogy II. Mehmed már csak egy egyesült nyugat-európai hadsereg bevetésével legyőzhető. V. Miklós pápa kereszties seregek szervezésére történő felhívásai süket fülekre találtak a Német-Római Birodalomban. Nem sokat változott a helyzet az új egyházfő, az 1455-ben beiktatott III. Callixtus pápasága idején sem.

Hamar kiderült hogy a nyugati uralkodóktól a pápa egyetlen katonát sem remélhet, ugyanekkor Magyarországról riasztó hírek



HARANGÖNTÉS

A harang azon kevés tárgyaink egyike, amely több ezer éves múlt után napjainkban változatlan alakjában és funkciójában van jelen. Elkészítésének módja sem sokat változott az évszázadok alatt. A harangöntés nehéz, bonyolult mesterség. Az öntőmester meghatározza, milyen hangú harang illeszkedik a többihez, és a leendő súllyal arányban megtervezi az öntőformát.

A mag: kemencét építenek (agyagból, téglából), ennek közepébe egy függőleges tengelyen elforduló harangsablon kerül.

Álharang: a magra agyagból elkészítik a leendő harang pontos mását, zsírral fixálják, viasszal a díszítést, feliratokat ráírják.

Köpeny: az álharangra különleges összetételű finomsár-massza kerül, több rétegben. Belső felülete átvészi így a feliratot, mintát. Felső részébe fémhorgot szerelnek.

Az égetés következik, majd a köpenyt felemelik, lefejtik az álharangot, visszarakják a köpenyt, a mag és a közte lévő hézagba folyik majd be a forró fém (vörösréz és ón). Öntés előtt földbe ássák, és csak pár nap múlva bontják ki. Letisztogatják, kipróbálják: ha nem jó a hangja, széttörik, és az egész folyamat kezdődik előlről.

érkeztek a török hadsereg méreteiről. A pápa végső kétségbeesésében égi segítségért fohászkodva 1456. június 29-én kiadta a Bulla orationum (Imabulla) nevezetű rendeletét, amelyben arra utasított, hogy a kereszténység valamennyi templomában „deltájban” háromszor kongassák meg a harangokat, „jel adassék minden hívőnek, hogy imáikkal segítsék azokat, akik a török ellen harcolnak”.

A déli harangszó tehát – ekkor még – nem a diadalt, hanem a veszélyt hirdette, a keresztes eszme összeomlásától igyekezett megmenteni a világot.

A CSATA

E válságos helyzetben három ember próbált tenni is valamit a veszély elhárítására. Hunyadi János, a kor egyik kiemelkedő hadvezére (a későbbi király, Hunyadi Mátyás apja), saját költségén felszerelt seregével; az idős Kapisztrán János itáliai teológus, hitészónok a török elleni nemzeti összefogás létrehozásán fáradozott; Juan Carvajal spanyol bíboros, pápai legátus pedig az Alföld déli részén segítette a keresztes had toborzását.

Az északra tartó török hadsereg Nándorfehérvár (a mai Belgrád) irányába vonult. A várat megkerülni sem lehetett, mert akkor a törökök elestek volna a vízi szállítás lehetőségétől, a vár védőserege pedig állandó fenyegetést jelentett volna a csapatok hátában. A török haderő 70 ezer körüli, velük szemben Hunyadi 12 ezer katonát vezényelhetett, Kapisztrán keresztesei 30 ezren lehettek, a várat védő csapat létszáma 5000-7000 között volt. Az 1456. július 4-én kezdődött ostrom idején a szultán kiéheztetéssel akarta a védőket gyengíteni. Az ostrom első szakaszában az élelem gyorsan apadt. A kívülről érkező Hunyadinak tehát támadnia kellett. A július 14-ei dunai ütközetet a magyar csapatok nyerték, megnyílt a várba vezető út a felmentő sereg előtt.

A szultán július 21-én kiadta a parancsot a döntő rohamra. Dugovics Titusz, Hunyadi veterán harcosa ekkor vitte végbe hőstettét, mellyel az önfeláldozó magyar katona jelképévé vált (Antonio Bonfini történetíró szerint: „mivel sehogy sem tudta megakadályozni, hogy a toronyra kitűzze a jelvényt, átnyalábolta a törököt, és a magasból a mélybe leugorva, magával rántotta”). A jelenet lelkesítően hatott a védőkre, a törököt viszont megzavarta. Július 22-én reggelre az utolsó törököt is kiszorították a városból.

A szultán személyesen is belevetette magát a küzdelembe, de a combjába fúródó nyílvevőtől elvesztette az eszméletét. A török sereg, az uralkodót mentve, teljes felszerelését hátrahagyva menekülni kezdett. Amikor a szultán visszanyerte az eszméletét és megtudta, hogy serege zöme megsemmisült, a tisztjei szinte mind odavesztek, megpróbált öngyilkosságot elkövetni, amiben csak nehezen tudták megakadályozni. A 24 éves uralkodó valamennyi megmaradt haderejét hazarendelve visszavonult Konstantinápolyba.

A török elleni új hadjárat megindítására a győztes vezéreknek már nem volt lehetőségük: néhány hónap különbséggel Hunyadi és Kapisztrán is a harcok idején kitört pestisjárvány áldozata lett.

A nándorfehérvári győzelem következtében az oszmán birodalom európai terjeszkedése közel hét évtizedre megtorpant. Amikor a törökök 1521-ben végül elfoglalták Nándorfehérvárt, Európa számára ennek már nem volt olyan súlyos következménye, mintha ez 1456-ban következett volna be.



ÁRVAY SÁNDOR

**TUDTA-E?**

- Nagypénteken és Nagyszombaton nincs déli harangszó, mivel „a harangok Rómába mennek”.
- Kőszegen délelőtt 11 órakor is harangoznak az 1532. augusztusi ostrom emlékére, amikor Jurisics Miklós kapitány vezetésével a kevés várvédő visszaverte a Bécs ellen vonuló, többszörös túlerőben lévő török sereget.
- A világ jelenlegi két legnagyobb harangja a moszkvai Kremlben található, a csúcstartó 200 000 kilót nyom, alsó átmérője 700 centiméter. A kölni dóm harangja 23 000 kilós, a bécsi Stephanskirche 20 100 kilónyi terhet tart a harangtoronyban.
- A legnagyobb magyarországi harang a budapesti Szent István Bazilika Szent István-harangja, 9250 kg, és Perner és Tsa. készítette. Ezt a szegedi Fogadalmi templom Szent Gellért-harangja követi, ami 8537 kg, és F. W. Rincker műve.
- A harangozást azért nem zajnak halljuk, mert a harangokat összehangolják egymással (konszonánsak), zenei hangon szólnak meg.

A nemrég Kanadából és az USA-ból nagy sikerű koncertkörútról hazatért Four Fathers énekegyüttes Magyarország egyik legnépszerűbb a capella énekegyüttese.

„A hangszerek mi vagyunk”

EGY TALÁLKOZÁS
A FOUR FATHERS ÉNEKEGYÜTTESSEL



Fotó: Karádi Róbert

Az együttes négy férfitagjának munkája, hobbjá, élete a zene – az 1995 őszén alakult, ritka formáció 1300 koncerten van túl, évi 80–100 koncertet adnak. Az év énekegyütteseként 2001-ben Emerton-díjat kaptak, ám ez sem változtatta meg az életüket: ugyanúgy fellépnek fesztiválokon, koncerttermekben, mint alkalomadtán nappaliban, kertben, ahogyan korábban is tették.

Spirituálék, magyar és világlágeretek feldolgozásai, a múlt század húszas-harmincas éveinek amerikai zenéje, a barbershop style – ezek mind szerepelnek a pusztán saját énekhangjával szereplő négy énekes repertoárjában. Boros Sándor (tenor), Frech' Zoltán (basszus), Batki László (bariton), Mukli Gyula (tenor) olyan megszálottan hisz az énekhang erejében, hogy még saját „gépzenéjüket”, zenei kíséretüket is ők éneklék fel. Sajátos, egyéni „playback”.

– A hangszerek mi vagyunk. Megállás nélkül énekelünk, a munkánk és a hobbjánk is az éneklés körül forog – mondja az egyik alapító, Boros Sándor. Majd büszkén teszi hozzá, hogy már egy éves iker kisfia is „próbálgatják” az éneklést.

– Mindannyian hivatásos énekesek vagyunk – veszi át a szót a másik alapító művész, Frech' Zoltán. Sándor és Gyula a Nemzeti Kórusban, Zoli és Laci a Honvéd Férfikarban énekel.

S hogy a kezdetekkor miért éppen az 1920-as, 1930-as évek amerikai zenéjét, a barbershop style-t választották, arra az a válaszuk, hogy ez a kor adott olyan kötött, szigorú zenei szabályok szerinti anyagot, amihez kedvük is, kottájuk is volt, s külön tetszett nekik az a szakmai kihívás, amit az jelentett, hogy itt mindig az úgynevezett tenor 2. „viszi” a főszólamot, s a nála magasabban szóló tenor 1. „adja fölé” a kísérő szólamot. De ez a stílus csak a kezdetekkor volt igazán jellemző az együttesre, a folytonosan megújuló formáció második korszakát a hatvanas-hetvenes évek népszerű magyar slágerének feldolgozása jelentette – szólal meg a csöndes bariton, Batki László.

– Hangszereket imitáló négy szólamot készítettünk, felvettük, s ez adja élőben a kíséretünket. Nem lehet megoldani másként – árulja el a speciális fél-playback titkát. Az Ősbemutató című lemezünk köré tehető a következő zenei korszak – ekkor a Golden Gate, a Comedian Harmonists, a Manhattan Transfer és a Mills Brothers dalait ültették át, és olyan német és amerikai énekes elődökét, akik nagyon magas színvonalon képviselték a szakmát.

– Mi egy hangszer vagyunk. A hangszer, amely előadja a művet – adja meg a választ Frech' Zoltán arra a kérdésre, miként lehetséges, hogy teljesen eltérő stílusú előadókkal is szerepeltek egy színpadon a közel másfél évtized alatt. Számos élvonalbeli, magyar zenekarral és előadóval, így a Benkó Dixieland Banddel, a szegedi Storyville Dixieland Banddel, a Miskolci Dixieland Banddel, de az Old Boys együttesrel a Petőfi Csarnokban rendezett Elvis-émlékesten is, a Budapest Jazz Orchestrával, Fenyő Miklóssal, Gerendás Péterrel, St. Martinnal, Malek Andreával.

– Ez a hangszer szabadabb, mi határozzuk meg, mit énekelünk – mondja Zoltán, de valamennyien egyetértenek, ez az oka annak, hogy noha mindannyian zeneakadémiát végeztek, közülük hárman hangszeres szakon, mégis a „torkukban” lévő hangszert választották.

Sokoldalúságuknak és rugalmasságuknak köszönhetően fogadásokon, bálokon, protokollrendezvényeken, fesztiválokon is fellépnek. Felsorolni is nehéz, hol mindenhol énekeltek már: klubokban, hajón, étteremben, szállodában, fürdőben, templomban, cseppkőbarlangban, múzeumban, borospincében, moziban, színházban, nappaliban, kertben, az Operaház színpadán, lokálban, sportcsarnokban, tanácsteremben, az Országház üléstermében, várromok között, iskolában, zsinagógában, kórházban, minisztériumban, raktárban, vidámparkban, bevásárlóközpontban. A legkülönbözőbb korosztálynak nyújtanak önfelelt szórakozást sajátos hangulatot árasztó, humorral is fűszerezett előadásmódjukkal. Külön műsoraik szólnak gyerekeknek, nem véletlenül: az együttes négy férfitagjának összesen 13 gyermeke van. Családjaikban természetesen létforma a zene.

– Más érzés gyerekeknek előadni, s amikor a műsor készült, kicsit tartottunk is tőle, hogyan fogják az egy órát is kibírni – szólal meg a hallgatag Mukli Gyula, aki szerint a tapasztalatuk az, hogy a gyerekek néhány felnőtt közönséget megszegyenítő módon viselkednek koncertjeiken. – Énektechnikai stílusokba is beavatjuk őket a gregoriántól a rock and rollig, ami figyelmet igényel, de élvezik, ami nem utolsósorban annak is köszönhető, hogy Zoltán egészen magas színvonalon képes előadni a szükséges ismertető, összekötő zenetörténeti szövegeket. Azért megtörtént, hogy megleptek minket, ami nagyszerű élmény volt: Győrben egy egyházi iskolában adtuk elő a gyerekműsort és nagyon készültünk, „fel akartunk nőni” hozzájuk fegyelmezetségben, s legnagyobb meglepetésünkre a végén sikongattak, újrátak, nem akartak elengedni minket, s a tanárnőnek kellett megköszönnie, hogy nem adunk több ráadást, mert kezdődik a következő óra.

S hogy mi jelenti ma a legnagyobb gondot, illetőleg a legnagyobb örömet a Four Fathers számára? Korábban heti két-három fellépésük volt idehaza, ám a válság ezt a területet sem kímélte, a kulturális központok, a rendezvények mögött álló cégek érezhetően kevesebbet fordítanak erre a területre. CD-t, lemezt sem terveznek a piacra dobni, csupán előadásaikon hallgatóságuknak árulják korongjikat, mert olyan magas promóciós költségekkel járna az üzletben való forgalmazás, amit nem tudna állni az együttes. A legnagyobb örömet a tengerentúli magyarokkal való októberi találkozás jelentette, olyannyira, hogy New York, Boston, Torontó, Montreal után, koncertkörútjuk sikerén felbuzdulva elhatározták: népzenei tudásukat előveszik idehaza, s új estet készítenek, ezúttal a magyar népzene végtelenül gazdag kincsestárából merítve.

FERENCZI KRISZTINA

TUDTA-E?

Az a cappella elnevezés hangszerkíséret nélküli többszólamú kórusműre, annak előadásmódjára, illetve az előadókra is utalhat. Eredetileg csak egyházi zenére alkalmazták, ma főként hangszereles kíséret nélküli énekkari előadásmódot jelöl. Az olasz nyelvből elterjedt kifejezés jelentése: templomi stílusban. Nemcsak komolyzene, hanem könnyűzene megszólaltatására is alkalmas.

Szent-Györgyi Albert és a C-vitamin

„Erősen hiszem, hogy az aszkorbinsav megfelelő alkalmazása alapvetően megváltoztathatja a halálozási statisztikánkat, beleértve ebbe a rákot is. Ezért meg kellene szüntetni azt, hogy az aszkorbinsavat gyógyszernek tekintsük, amit a patikusok milligrammos tablettákban árulnak. Háztartási cikknek kellene lennie, egy sorban a cukorral, sóval és liszttel, és az ABC-ben kilószámra kellene árusítani az aszkorbinsavport.”



Szent-Györgyi Albert

Ezeket a gondolatokat harminc éve fogalmazta meg Szent-Györgyi Albert egy tanulmányban, amelyben saját Nobel-díjas felfedezése, a C-vitamin biológiai szerepéről elmélkedett fél évszázad távlatából (Szent-Györgyi Albert: Válogatott tanulmányok. Gondolat, 1988.)

Ezen óhaja mára valóság: ha nem is kilós kiszerezésben, de már nemcsak ABC-ben, akár benzinkútnál is vásárolhatunk C-vitamint.

Miért is olyan fontos, hogy az ember a C-vitamint a táplálékából szerezzze meg? Mert egy enzim genetikai mutációja miatt elveszíti az aszkorbinsav előállítás képességét úgy 25-70 millió évvel ezelőtt. Pedig „az emberiség a trópusi dzsungelben nőtt fel, ahol az aszkorbinsav bőségesen állt rendelkezésére, és semmi szükség nem volt gyártására. Gyanítom, hogy a régi bibliai történet az elveszett paradicsomról tulajdonképpen a bőséges aszkorbinsav-ellátottságról, a trópusi dzsungelről szól” – írja ugyanitt. Az idős, világhírű tudós ekkorra már tudta, amit a felfedezés idején, 1932-ben még ő sem tudhatott: mi is a biológiai feladata az aszkorbinsavnak a szervezetünkben. Fél évszázad alatt a biológiai égést középpontba állító kutatásokkal sikerült választ adni rá: „Az aszkorbinsav átalakítja

a fehérjét élő állapotba, segít, hogy működjön. Minél több az aszkorbinsav, annál jobban működnek a fehérjék... Az új felismerés hatalmas, új távlatokat nyit az orvostudományban való felhasználásra.”

1932-ben Szent-Györgyi – és tőle függetlenül J. Tillmans – a hexuron-savat azonosította a C-vitaminnal. Am eddig hosszú út vezetett.

Az 1920-as évek végén Szent-Györgyi ismeretlen anyagot talált a mellékvesében és hexuron-savnak nevezte el. Zsebében 12,5 gramm ilyen por volt egy kis üvegcsében, amikor Amerikából Szegedre érkezett egyetemi tanárnak 1931-ben. Ezt amerikai vágóhídk hatalmas anyagának felhasználásával állította elő. Ugyanekkorra mennyiséget elküldött tudóstársának, Haworthnak – aki kémiai Nobel-díjat kapott 1937-ben ugyancsak a C-vitaminért – a finomabb kémiai szerkezet felderítésére, míg ő az új anyag fiziológiai szerepének tisztázásán fáradozott.

Hazatérve Szegedre, olyan növényi forrást keresett, melyből nagyobb mennyiségben lehet kivonni hexuron-savat. A nagyobb mennyiségre azért volt sürgősen szükség, hogy befejezhessék



SZENT-GYÖRGYI ALBERT

Budapesten született 1893. szeptember 16-án. Tanulmányait a Lónyai utcai református gimnáziumban végezte, majd a budapesti tudományegyetemen folytatta, ahol 1917-ben orvosi oklevelet szerzett. Az első világháborúban medikusként vett részt, de szándékosan karon lötte magát, és hamarosan leszerelték. Ezután Pozsonyban, Prágában, Berlinben, Leidenben, Groningenben folytatott tanulmányokat, a biológia, az élettan, a gyógyszeratan, a bakteriológia, a fizikai-kémia terén. Ezt követően Cambridge-ben megszerezte második doktorátusát kémiából. Majd egy évig az Egyesült Államokban dolgozott. Klebelsberg Kunó hívására hazajött, és 1931-től 1945-ig a szegedi tudományegyetem – 1985 óta az ő nevét viseli – orvosi vegyészeti intézetének professzora, az egyetem rektora volt. Az Akadémia 1938-ban rendes tagjai sorába választotta. Svájcban tartózkodott 1947 végén, amikor barátját, Zilahy Lajost őrizetbe vették, ezért nem jött haza. Majd a Boston melletti Woods-Hole-ban telepedett le, ahol az Izomkutató Tudományos Intézet tengerbiológiai laboratóriumának igazgatója volt 1947 és 1962 között. 1962-től 1971-ig a darthmouth-i egyetem professzora volt. A hatvanas évektől rendszeresen hazalátogatott. 1986. október 22-én halt meg Woods Hole-ban.

a kémiai szerkezet analízisét, és így módon válaszolják meg a még nyitott kérdéseket. Felmerült ugyanis, hogy az aszkorbinsav nem maga a C-vitamin, hanem az egy egészen más anyag, amely a kristályokban szennyezősként van jelen, és ezt tisztázni kellett. De a szükséges mennyiséget csak Amerikában lehetett volna mellékveséből előállítani rettenetes költségekkel.

Az anyagról csak 1931 végére vált bizonyossá tengerimalaccal végzett kísérletek sorozatával, hogy azonos a C-vitaminnal. Azzal a létfontosságú vitaminnal, amit nem képes előállítani a szervezet, de élni sem tud nélküle. Amennyiben a táplálékkal nem jut be, súlyos betegség, a skorbut támadja meg az emberi szervezetet. A hexuron-sav – amit éppen e hatása miatt ekkor keresztelt át Haworth és Szent-Györgyi aszkorbinsav névre – előállítása rendkívül költséges volt. Ám az elért kutatási eredmények miatt nagy mennyiségben lett volna rá szükség. Szent-Györgyi addig nem tudott nagyobb mennyiséget növényből izolálni, és hiába vásárolt egyszer 5000 narancsot, egyetlen milligrammnyi tiszta anyagot sem sikerült kinyernie belőle. Az egyetlen lehetőséget a mellékvesekéreg jelentette volna, de azt nem lehetett nagy mennyiségben kapni Európában.

Ekkor fedezte fel Szent-Györgyi, hogy a szegedi paprika a vitamin kincslelője. A feleségtől vacsorához kapott paprikán kezdte a kísérletet, majd rövid idő alatt, minden korábbi álmod felülmúlva, sikerült 3 kilogramm C-vitamint előállítani hazai intézetében. Ezt a világ valamennyi érdekelt kutatóintézetébe szétküldték, s a nemzetközi csapatmunka meghozta gyümölcsét.

Hétévtizede lángolt fel a vita, vajon becsapta-e Szent-Györgyi Amerikát, jogosan kapta-e ő az élettani-orvosi Nobel-díjat a C-vitaminért. Láttuk, hogy a felfedezés nem egyszeri aktus, hanem a sejtéstől a bizonyossáig vezető folyamat, a nevezetes szubsztanciát pedig Szent-Györgyi találta meg elsőként 1927-ben. Azt is ő ismerte fel elsőként, hogy az állatok mellékveséjéből izolált hexuron-sav, és a citromban és más növényekben fellelhető C-vitamin nagy valószínűséggel azonosak, ugyanazon anyagnak különböző nézőpontú elnevezései.

A versengés egyik oka az volt, hogy azt megelőzően, hogy a magyar tudós a legnagyobb tudományos elismerésben részesült, egyetlen amerikai tudós sem nyert fiziológiai, illetőleg orvosi Nobel-díjat. A világ egyik legtekintélyesebb tudományos folyóirata, a Nature azt írta: az amerikai kutató, King, két héttel a magyar tudóst megelőzve tette közzé 1932-ben, hogy izolálta a C-vitamint, s az

a hexuron-savval azonosnak bizonyult. Utóbb kiderült: az „előzés” háttérében az állt, hogy Szent-Györgyi hozzájárulásával munkatársa – a tengerimalac-kísérleteket elvégző Svírbely – Kingnek megírta: sikerült a rég áhitott célt elérni, és hogy a Nature rövidesen közli felfedezésüket.

Végül sikerült kétséget kizáróan bizonyítani, hogy Szent-Györgyi már Magyarországon King közlését két héttel megelőzve, 1932. március 18-án beszámolt az Orvosegylet plénuma előtt tartott előadásában a C-vitamin és a hexuron-sav azonosságáról. Vagyis a Nature-ben Kingé a publikációs prioritás (1932. április 1.) – de ez a döntő kérdésben egyébként inkább csak „szándéknyilatkozat” volt a későbbi bizonyításra –, míg Szent-Györgyi két héttel később, április 16-án megjelent közleménye már Haworthék kémiai kiegészítéseit, véleményezését is tartalmazta, ezért volt hosszabb az átfutás a hazai előadást követően. Vagyis nemcsak a felfedezés, hanem a publikáció elsőbbsége is a magyar kutatóé.

Szent-Györgyi Albert, mint minden problémát, a prioritási problémát is bölcsen, s mindenekelőtt tudományosan közelítette meg. Erről így írt: *„Ha problémátok van, bánjatok vele problémához illően. Gyűjtsetek adatokat, aztán semleges elmével, hideg fejjel igyekezzetek megtalálni a legjobb megoldást, érzelem, gyűlölet, féltékenység vagy haszon által nem befolyásolva, meg nem alkuó értelmi tisztességgel, jóakarattal és méltányossággal.”*

✎

KISS EMŐKE



A Nobel-emlékérem

Szent-Györgyi Albert 1932-ben izolálta a C-vitamint és 1936-ban a P-vitamint. Az úgynevezett citrátkör felfedezésében jelentős szerepet játszott. Munkásságáért 1937-ben élettani-orvosi Nobel-díjat, Magyarországon pedig Corvin-koszorút kapott. Göran Liljestrand, a Nobel-díjat odaítélő bizottság vezetője ezeket a szavakat mondta a díj átadásakor: „Önt még a C-vitaminnal kapcsolatos nagy felfedezései sem térítették el a gondolkodás által kijelölt út követésétől, az aktivált oxigén és hidrogén sejtlégzésben betöltött szerepének vizsgálatától. Ezen tovább menve ön és munkatársai Szegeden csodálatos előrehaladást tettek. Eredményeik alapvetően újak és rendkívüli fontosságúak. Ön az Alfred Nobel által elképzelt odaadó tudós és briliáns felfedező.”

Szintén abban az évben és szintén a C-vitamin kutatásában elért eredményekért Walter N. Haworth és Paul Karrer megosztva kémiai Nobel-díjat vehetett át.

MAGYAR, ILLETVE MAGYAR SZÁRMAZÁSÚ NOBEL-DÍJASOK

Fizikai: Lénárd Fülöp (Philipp E. A. von Lenard) 1905, Wigner Jenő (Eugene P. Wigner) 1963, Gábor Dénes (Dennis Gabor) 1971

Kémiai: Zsigmondy Richárd (Richard A. Zsigmondy) 1925, Hevesy György (George de Hevesy) 1943, Polányi János (John C. Polanyi) 1986, Oláh György (George A. Olah) 1994, Herskó Ferenc (Avram Hershko) 2004

Orvosi-élettani: Bárány Róbert (Robert Bárány) 1914, Szent-Györgyi Albert (Albert von Szent-Györgyi) 1937, Békésy György (Georg von Békésy) 1961, Carleton D. Gajdusek 1976

Irodalmi: Kertész Imre 2002

Közgazdasági: Milton Friedman 1976, Harsányi János (John C. Harsanyi) 1994

Békedíj: Elie Wiesel 1986

**EGY LEGENDA ÚJJÁÉLED –
HERENDI KÁVÉGÉP**

1958-ban, a brüsszeli világkiállításon egy Herendi presszógép volt a Herendi Porcelánmanufaktúra standjának fő attrakciója. Bruck Tibor tervező-iparművész alkotta meg a működő gépet rejtő, Viktória mintával festett porcelánburkolatot. A különlegesen elegáns kávéfőzőből aztán nívós helyszínekre került egy-egy darab: a legendás pécsi Cafilischba, a szegedi Virág Cukrászdába, az Emil Cukrászdába Pilisvörösvárra, Budapest „szívébe”, a Gerbeaud Cukrászdába, a Gellért és a Béke Szállóba, majd a Gundel éttermébe is. Nemrég egy internetes aukción felbukkant egy Motifs Hongrois Grand (MHG) dekorral festett kávéfőző, de a herendi mesterek egy Rothschild mintával festettre is emlékeznek. A 2007-es Ambiente nemzetközi lakberendezési szakkiállításra született újjá a legenda, a porcelánburkolatú kávéfőző.

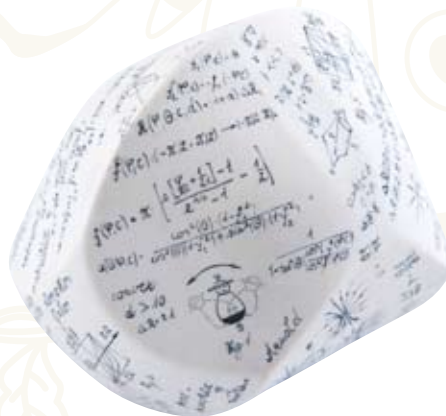
A klasszikus presszógépeket elegáns, a bécsi kávéházak hangulatát idéző kávéházakban használták hazánkban is. A kifinomult olasz mechanizmussal felszerelt gép porcelánrészei a Herend nevével összeforrt Viktória mintával festettek.

Nemrég pedig a Manufaktúra zágrábi partnere, a minőséget és a különlegességet is szem előtt tartva, egy Faema E61 Legend S/2 kétkaros, félautomata gépet szereltetett a porcelánburkolat alá. A porcelánburkolatú kávégép rendelhető.

Ára: 4 200 000 Ft



Ajándék



A GÖMBÖC

Az immár világhírű magyar találmány, a Herendi Porcelánmanufaktúra jóvoltából porcelánból is elkészült. Az üreges porcelánforma gyártására egyedül Herend volt képes. Modern műalkotás, különleges mobilszobor, mozgó téplasztika vált a felfedezésből. Mint díszítő és meditációs tárgy tölti be szerepét a bizonyítás során használt képletekkel, matematikai jelekkel és ábrákkal díszített, formájában egy teknőspáncélt idéző porcelán Gömböc. A minta önreflexió, a tárgy mintegy elmeséli születése történetét a matematika nyelvén. Újabb, kézzel fogható bizonyítéka ez a Manufaktúra missziójának, amivel a magyar művészeti és tudományos életet támogatja a saját lehetőségeivel.



HEREND TEA

A Herend márkanév már jó ideje nem kizárólag porcelánt jelent. A négyféle – fekete, zöld, rooibos, gyümölcs – tea íz- és illatvilága, természetesen „teanyelvre” lefordítva, ugyanúgy a klaszszikust, az elegánst, a kiváló választást, az egyediséget képviseli.



ötletek

Egyszerű vonalú porcelánkiskanál platina díszítéssel



A Viktória minta illa és szürke színvariációiban





Karkötő a zodiák-sorozatból

A szamarkandi minaret motívumaival festett csészepár



Golflabdák porcelánból



A ROTHSCHILD MINTA 150 ÉVES JUBILEUMA

2010. február 12. és 16. között Frankfurt am Main – az egykori német császári koronázó város, ma kiemelt pénzügyi, kereskedelmi és kulturális központ – újra otthont ad az Ambiente nemzetközi lakberendezési szakkiállításnak és vásárnak.

E seregszemle egyben alkalom a szakma újdonságainak bemutatására, a kiállított termékek az innovációkat, a holnap dizájnait képviselik. Általános tapasztalat, hogy a vásárlók körében egy termék kiválasztásakor a hitelesség és a tartós érték, a hagyomány és időtlenség, a minőség, a kreativitás, az érzelem szempontjai érvényesülnek. Minden kiállító igyekszik is megfelelni ezeknek a kívánalmaknak. A februári trenddiktáló szakvásáron a Herendi Porcelánmanufaktúra termékei a 4. épület első emeleti G20-as jelzésű standján található majd (Messe Frankfurt – Fair & Exhibition Centre, Ludwig-Erhard-Anlage 1, 60327 Frankfurt am Main, 4.1 G20).

A Manufaktúra jövő évi bemutatkozása egyben a Rothschild minta 150 éves ünnepe is lesz. A hagyománytisztelet és a megújulás jegyében készülnek a jubileumi tárgyak. A 19. századból a Manufaktúránál fennmaradt kasszakönyvek segítettek rekonstruálni a minta keletkezésének és fejlődésének történetét. A kasszakönyv ugyanis hiteles és pontos dokumentáció, megtalálható benne a megrendelők neve mellett az elkészített tárgyak mennyisége és sok fontos, a beazonosításhoz szükséges információ, így nyomon követhetők az egyes dekorok keletkezésének körülményei.

Rothschild elnevezéssel a kasszakönyvek 1860-tól említenek tárgyakat, és a megrendelők között is megjelenik a Rothschild név. Az első megrendelőjéről elnevezett mintákat kisebb-nagyobb változtatással folyamatosan forgalomban tartotta a Manufaktúra. A fán ülő énekes madarakat ábrázoló minta előképe az európai porcelánmanufaktúrák hasonló madárábrázolása lehetett. A madaras dekor többféle kivitelben készült, belőlük a Herendi Porcelánművészeti Múzeum is számosat őriz.

A jubileumi év kiemelkedő alkotása lesz egy plasztikus madárfigurákkal díszített bravúros statikájú váza, és annak kicsinyített változata, egy különleges díszváza, melyen a Rothschild minta motívumai méhsejt-szerkezetben helyezkednek el, különböző készletek a négy évszak madaraival, és a múzeumi sorozat felújításaként elkészül egy gazdagon színezett, mégis természetű ábrázolású változata is a mintának, amely jól kiegészíti az eddigi variációkat (RO, RO-EV, SOVT).



A jubiláló minta

Ünneppé tenni a hétköznapokat

Nagy sikerű előadói estet tartott Eperjes Károly az Apicius Kávéházban. A Kossuth-díjas színművésszel az emlékezetes estén szerzett benyomásai felelevenítésével kezdtük beszélgetésünket.

– Mindig is tiszteltem a Herendi Porcelánmanufaktúrát, magam is gyűjtője vagyok a – nem mondom meg, hogy melyik – relikviáknak. Az esten egyébként – azt mondják – sokkal többen voltak a megszokottnál. Az előadás után megajándékoztak finom, általuk készített porcelánnal, de ennél lényegesen nagyobb örömet okozott, hogy vacsora közben megismertem a vezetőséget, illetve az est létrehozóit, és körükben olyan szellemiséggel találkoztam, ami meglepett, mert vállalati vezetés részéről nem szoktam ilyen finomságot tapasztalni.

– *Művész úr! Nagyon sokat beszélnek mostanában válságról, ám gyanítom, ez a válság nemcsak gazdasági, hanem morális is, amely ráadásul nem szorítkozik csupán hazánkra. Mit tehet egy művész ilyen időszakban?*

– Nagyon jól fogalmaz. A gazdasági válság nem magától keletkezett, hanem az erkölcsi, morális válság következménye. Éppen ezért minden jó művésznek fel kell hívni a figyelmet erre. Minden jó alkotás mindig nővel. Ilyenkor, amikor ennyire nehéz időket élünk, a színházaknak olyan darabokat kell elővenniük, amelyek ebből a nehézségből – ha csak pár órára is – ki tudják mozdítani az embereket. Könnyed, de tanulságos vígjátékkal feledtetve például a hétköznapokat. A lényeg az, hogy ilyenkor a művész – bár mindig ez a legfontosabb feladata – tegye ünneppé a nehéz napokat.

– *Mit gondol, részt kell vennie egy művésznek közvetlenül is a politikában?*

– Nem. Direkt módon nem feltétlenül kötelező, sőt azt mondom, ha lehet, ne vegyen részt közvetlenül a politikában. De előfordulhat olyan eset is, amikor így kell tennie. Egyébként minden mindig politika. Minden cselekedetünknek társadalmi következménye van. Egy jó színpadi előadás, egy jó film, egy jó zenemű, egy jó könyv, az jó politika. Ugyanezek ellenkező előjellel rossz politikát jelentenek. Az a kérdés, hogy az élet kultúráját növeli-e az a mű, vagy pedig a halál civilizációját blöfföli. Ez a kérdés. A jó politika az, amikor az élet kultúráját növeli, és rossz az, amikor a halál civilizációját blöfföli. A művésznek soha nem szabad ez utóbbi mögé állni.

– *Milyen érzésekkel lép ki egy próba vagy egy előadás után az utcára?*



Eperjes Károly: Felelősségteljes életet szeretnék élni

– Hétköznapi emberként, nem a jelmezben megyek az utcára. Az utca már a magánéletem, a személyes létem, amelynek része a színpadi lét is, de az egy speciális helyzet. Akkor az a dolgom, hogy koncentráltan létrehozok valamit, ami ünneppé teszi a befogadásra érkező közönség ránk szánt idejét. Amikor kimegyek a színházból vagy vége van a forgatásnak, ugyanúgy közönség vagyok, mint a többiek. És ugyanazok a hatások érnek engem is.

– *Nem idegesítik ezek a hatások?*

– Azt nem mondom, hogy idegesítenek, inkább azt gondolom, hogy vak volnék, ha nem venném észre a hétköznapi élet a fájdalmait. Akár a saját léteemben is, egy-egy számla kifizetésekor...

– *Sok fiatal színész számára lehet ön a példakép, akinek megadattott, hogy több mint ötven játékfilmben és sok tévés produkcióban mutassa meg a tehetségét...*

– Ha példaképe vagyok valakinek, az jó. Mert igyekszem is megfelelni ennek minden színpadi és magánéleti cselekedetemmel. Sztár ugyan nem szeretnék lenni, és

remélem, nem is vagyok. A sztár csillog. A példakép nem feltétlenül csillog, de mindenképpen értéket őriz, és talán fel is mutat. Én mindenesetre igyekszem. Nekem is vannak példaképeim, például Latinovits Zoltán. Vagy a külföldiek közül egy orosz színész, Szmoktunovszkij, aki mellel nagy barátja volt Latinovits Zoltánnak. Fantasztikus színész volt, aki emberként is példát mutatott sokaknak.

– *Milyen kapaszkodókat lát ebben a zűrzavaros világban?*

– Ugyanazokat az évszázados, évezredes értékeket látom. Azokat a morális értékeket kell követni, amelyek az emberiséget mindig is megtartják. A szívre morállal, az agyra a bölcsellett kell hatni. A morál a Tízparancsolatra épül. A második táblán lévő hét parancsolat, a tulajdonképpeni emberi parancsolatok, mindenkitől elvárhatók. Azt is mondhatom, hogy a közösségi lét minimuma a Tízparancsolat második táblája. A törvényeknek, a kultúrának is erre kellene épülni, de sajnos egyre kevésbé van ez így. Ezért tart itt a világ. De felelősségteljes ember ezeket betartja. Én pedig szeretnék felelősségteljes életet élni.

✂

SOMOGYI GÁBOR

Tanúhegyek árnyékában



MINŐSÉG ÉS KÉZMŰVES SZEMLÉLET A BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZETNÉL

Badacsony – a tájat is, borait is megénekeltek már daljátékban, operettben, magyarnóta-kezdvelők egész csokrot dúdolhatnának, de a vulkáni hegyek tüzes leve megihletett kortárs zeneszerzőket is, akiknek bordalai rendre fölfedezhetők a balatoni rendezvények kulturális repertoárjában.

A vidék római korig visszanyúló borkészítési hagyományait élteti tovább badacsonytomaji pincészetével és vendégházával a Borbély család. A familiát bizvást nevezhetjük dinasztiának is, hiszen a mesterség apáról fiúra száll itt. Borbély Gyula, az édesapa valaha a Badacsonyi Állami Gazdaság borászaként dolgozott, akire később a palackozó vezetését is rábízták. Felesége, Gabriella az üzem laboratóriumának munkatársa volt. Tamás fiuk útja is a Corvinus Egyetemre vezetett, s ma már élelmiszer-mérnöki diplomával megalapozott tudása segíti a 18 hektáron gazdálkodó vállalkozás sikerét. Testvérhúga, Diána érdeklődése is szakmába vágó: tanulmányai befejeztével az idegenforgalom és a vendéglátás szakértője lesz.

– Tizenhárom esztendeje saját pincészetének saját borait kínálja a Borbély család.

– A szőlő, a bor tisztelete és szeretete mindig is meghatározó volt nálunk – mesél a kezdetekről Tamás. – Szüleim ezért 1981-ben újratelepítették régi szőlőterületünket. Rövidesen elkészült 300 hektoliteres ászokpincénk is, fölötte a vendégházzal. Az ezzel járó munkákat édesanyám vállalta magára, mivel a kezdetektől látjuk, hogy fontos a fogyasztókkal való közvetlen kapcsolat. Az önállósulás

mérföldköve az 1996-os esztendő volt, ekkortól létezik mai formájában a Borbély Családi Pincészet.

– Nem lehet véletlen ez a megnevezés.

– Megvan a magyarázata: mindmáig a családtagok végeznek vagy ellenőriznek, irányítanak minden munkafolyamatot. A jelenlegi tizenkilenc hektár 11 ültetvényen oszlik meg, valószínűleg nemcsak a szakemberek, hanem a bor iránt érdeklődők is ismerik a Kőmagas, a Csobánc, Gulács vagy a Tóti-hegy nevet – itt terülnek el szőlőskertjeink, de van ültetvényünk a Somló déli oldalán is. Ekkora terület persze megkívánja a külső munkaerőt is segítségként, pedig manapság már nem mindig olyan könnyű idénymunkásokat találni.

– Híres termőhelyek. Mennyire határozza ez meg a pincészet borkínálatát?

– Badacsony jellemzően fehérborairól ismert: az itt honos szőlőfajták adják a mi fajtaválasztékunkat is. Az Olasz rizling, a Szürkebarát, a Rajnai rizling vagy a Muscat Ottonel igen nagy múltra tekint vissza ezen a vidéken. A válogatott szüretből készített borok egy-



A Borbély család

re sikeresebbek, ismertebbek – mint például a Kéknyelű – éppen napjainkban munkálkodunk rajta, hogy újra felépítsük méltatlanul elfeledett egykori hírnevét.

– *A Borbély pincészet borainak sikeréhez talán egy nemes törekvés is hozzájárul: a hagyományok ápolása.*

– Egyfajta kézműves szemlélettel gondolkodunk a borról. Azt is jelenti ez, hogy a mennyiségi rekordok helyett mindig is fontosabb volt számunkra a **minőség**, az **egyediség**. Ezért ragaszkodunk az ászokhordós érleléshez: az így elérhető **egyedi ízvilág** olyan kincs, amelyet akár a 2007–2008-as évszámra is visszavezethető Selection borainkban találhatunk. Termékeinket számos borversenyen jutalmazták már rangos elismeréssel. A VinAgora Nemzetközi Borversenyen ezüstérmét kapott Olasz rizlingből készített 2007-es Jégborunk, a Badacsony Borvidéki Borversenyekről pedig rendszeresen nagy aranyéremmel, aranyéremmel, **champion-díjjal** térünk haza. Az utóbbi esztendő nyertes borai között a késői szüretelésű tételek mellett megtalálható például a Kéknyelű is. Az elismerés egy másik becses formája, hogy három évvel ezelőtt a mi Szürkebarátunk adta a város borát Badacsonytomajon, 2007-ben pedig Tapolca választotta magáénak száraz Muscat Ottonel borunkat. S lehetne folytatni a sort Veszprém megyei, pápai különdíjakkal, amelyeket a Juhfarkkal, késői szüretelésű Olasz rizlingünkkel és cuvée borunkkal értünk el.

– *Erősségeik közé tartoznak a késői szüretből származó különlegességek. Mi kell ahhoz, hogy jó Jégbor szülessen?*

– Egy egészséges, jó minőségű szőlőfajta a kiindulási alap – a mi borvidékünkön ilyen például az Olasz rizling. Az időjárás itt különösen meghatározó, hiszen a szőlőszemeknek a tőkén kell megfagyniuk. Ez csak egy legalább négy-öt napig tartó mínusz 7 fokban lehetséges. Ebből a hajnali fagyban szüretelt szőlőből készíthetünk aztán Jégbort gyors préssel. Nem minden esztendőben kínálkozik mód erre, ám amikor kedvez nekünk az időjárás, akkor ez a jócskán későre csúszott szüret általában a karácsony környéki napokra esik. 2007-ben például december 30-án szedtük le a Jégbornak valót. Viszonylag kevés, de igen jó minőségű terméssel volt dolgunk: a 37-38 fokos mustból erjedt kiváló bor **170 grammos** maradék cukor-tartalma igazolta ezt.

– *Nemcsak a palacknak, a borásznak is jut az elismerésből.*

– Igen kedves, jóleső eredmény, hogy **édesapám** két esztendeje Siófokon elnyerte a **Balatoni Borok Mestere** címet aszúsodott Olasz rizlingből készített borával.

– *Kizárólag ászokhordókban érlelik a borokat?*

– Bár tiszteletben tartjuk a **hagyományokat**, az újabb technológiákat nem lehet, és nem is akarjuk megkerülni. A száraz **Muscat Ottonel** borunk, amelyet édesanyámról kereszteltünk el **Gabriellára**, tartályos erjesztéssel készült, de ilyen még a Tomaj fantázianevű házasításunk is.

– *Ez utóbbinak van még egy különlegessége...*

– Örökre kedves marad a számomra a **Tomaj**, ez volt ugyanis 2003-ban az első önálló munkám, nevezhetjük

MIT EGYÜNK, HA EZT ISSZUK?

Bácsi dülő Olasz rizling: *ihatjuk aperitifként, de kitűnő halhoz, májhoz vagy zöldségételekhez. 10–12 Celsius-fokon a legjobb.*

Szürkebarát Selection: *szárnyasok, fehér húsu raguételek kísérvőjeként ajánlják, s bátran fogyasztható sültetekhez, halakhoz, 12 Celsius-fokra hűtve.*

Kéknyelű Selection: *férfi karakterű, tüzés bor, élénk savgerinccel. Borjúételek, különleges sajtok mellé érdemes párosítani. 10–12 Celsius-fok az ideális hőmérséklete.*

Tomaj: *a két összetevő, a Kéknyelű és az Olasz rizling határozza meg e fiatalos, tüzés bor karakterét. Nemcsak halak, sajtok, hanem magyaros sültetek illő partnere, 10–12 Celsius-fokon.*

Zeusz (késői szüretelés): *a töppedt szemek biztosította 70 g/l maradék cukor-tartalom remek desszertbort ígér. „Isteni” választás gyümölcsök mellé is. 10 Celsius-fokra ajánlott lehűteni.*

tehát **első saját boromnak**. Természetesen én is a helyi **minerális, terroir** karaktert sugárzó fajtákban gondolkodtam, így született meg ez a Kéknyelű–Olasz rizling házasítás. Nevével a Tomaj nemzetségre szeretnék emlékezni, mert a honfoglalás idején ők ismerték fel, őrizték meg a Balaton-felvidéken a szőlő- és borkultúra jelentőségét.

– *Ezt a bort azonban már egy főleseküldött borlovag álmodta meg.*

– Valóban: 2001-ben a badacsonyi Vinum Vulcanus Borlovagrend tagjai közé avatott a borvidéki borversenyen elért eredményeinkért – azóta is én vagyok a legfiatalabb köztük.

– *Ugorjunk vissza a mába, hiszen éppen szüret van.*

– Közbeszólt az időjárás: a munkákat eső és több mint száz kilométeres szélvihar hátráltatta egy darabig, a termés mégis jónak ígérkezik. A csapadék némileg kevesebb volt ugyan a kívánatosnál, az itteni vulkáni talaj megőrizte az elszórva érkezett kevés esőt. A szőlők adták azokat a mennyiségeket, amelyeket szerettünk volna, ezzel együtt mi továbbra is a minőségre helyezzük a hangsúlyt. Nemcsak a palackjainkkal, hanem **egyéb szolgáltatásainkkal** is ezt szeretnénk üzeni – a **borkóstolókra**, egyéb rendezvényekre hozzánk látogató vendégek előtt nemcsak a pincészet ajtaja van nyitva, hanem **vendégházunk** is, hogy néhány itt elfogyasztott pohár bor után senkit se keríthessen hatalmába a nulltoleranciától való félelem... ✂

PAPP FERENC



A Badacsony Fotók: Burger Barna

Tízmillió éve hazánk területét előntötte a Pannon-tenger, a lerakódott homok- és anyagüledék-rétegeket később bazalt vulkánok törték át, beborítva és megvédve az alattuk lévő üledékreteget a lepusztulástól. A bazalthegyek eredeti magasságukban maradtak meg, ezért nevezzük őket tanúhegyeknek (Tapolcai-medence tanúhegyei: Badacsony, Szentgyörgy-hegy, Csobánc, Gulács, Haláp, Tóti-hegy, a Ság és a Somló).



Az Apicius étterem ajánlata



Pintér László, a séf Fotók: Burger Barna



ROPOGÓS KACSAMELLFILÉ NARANCSLIKŐRÖS KAROTTÁVAL ÉS ZSÁLYÁS-KÁPOSZTÁS LASKATÉSZTÁVAL

Hozzávalók 4 személyre:

0,8 kg tisztított, pácolt, irdalt kacsamellfilé, 0,25 kg kifőzött laskatészta, 0,25 kg aransárgára pirított fejes káposzta, 0,20 kg tisztított bébikarotta, 1 db narancs, 2 ek. barnacukor, 0,05 l narancslikőr, só, őrölt bors, zsálya, kakukkfű, fokhagyma, vaj

A kacsamellfilét sóval, borssal, kakukkfűvel, fokhagymával fűszerezzük, majd forró serpenyőben bőrös felét hirtelen ropogósra sütjük, megfordítjuk és sütőben 180 fokon körülbelül 15 perc alatt rozéra sütjük. A barnacukrot serpenyőben karamellizáljuk, hozzáadjuk a bébikarottát, a narancs kifacsart levét és a narancslikőrt. Kevés sóval és borssal ízesítjük, puhára pároljuk.

Elkészítjük a zsályás-káposztás laskatésztát. A zsályát finomra vágjuk és kevés vajon megfuttatjuk, hozzáadjuk a pirított káposztát, elkeverjük a kifőzött laskatészttal. A rozéra sült kacsamellet e körettel együtt tálaljuk.

VANÍLIAFELFÚJT FAHÉJAS ASZALTSZILVA-PÜRÉVEL, AKÁCMÉZES TOKAJI HABBAL

Hozzávalók 4 személyre:

3 db tojás, 0,10 kg kristálycukor, 0,05 kg vaj, 0,15 l tej, 0,06 kg liszt, 1 db vaníliarúd, 0,20 kg aszalt szilva, 0,1 l vörösbor, 0,25 l Tokaji Édes Szamorodni, 3 ek. akácméz, 0,015 kg étkezési keményítő, 2 db tojássárgája, 1,5 dl felvert habtejszín, egész fahéj, egy citrom reszelt héja

A vajat felhevítjük, hozzáadunk 0,06 kg lisztet, majd a vaníliarúddal felforralt tejjel felengedjük, és csomómentesre keverjük. A 3 tojást szétválasztjuk, a kristálycukor felével a sárgáját habosra, a fehérjét pedig kemény habbá verjük. A kikevert sárgájához hozzáadjuk az előbb elkészített alapot, valamint a reszelt citromhéjat, majd a fehérjehabbal lazítjuk. Az így elkészített alapot kivajazott, lisztezett formákba töltjük, és a sütőben, vízfürdőben kigőzöljük.

Elkészítjük az akácmézes tokaji habot. A bort az egész fahéjjal és a mézzel felforraltuk, a tojások sárgáját kevés cukorral kikeverjük és hozzáadjuk az étkezési keményítőt, és ezzel besűrítjük a bort, ezek után kiforraltuk, hűtjük és a felvert habtejszínnel lazítjuk.

Az aszaltszilva-püréhez egy evőkanál kristálycukrot karamellizálunk, felengedjük a vörösborral és hozzáadjuk az aszalt szilvát, fahéjjal ízesítjük, puhára pároljuk és pépesítjük.

A vaníliafelfújt mellé tálaljuk a borhabot és az aszaltszilva-pürét.



125 ÉVES
AZ OPERAHÁZ

OPERA 125

2009. NOVEMBER 28.

Sári József
Napfogyatkozás

DECEMBER 25., 27. (11h)

AZ OPERAHÁZ ELŐADÁSAI A VÍGSZÍNHÁZBAN

JANUÁR 16.

Wolfgang Amadeus Mozart
A varázsfuvola

2010. MÁRCIUS 20., 21.

Richard Strauss
A rózsalovag

2010. MÁJUS 29.

A MŰVÉSZETEK PALOTÁJA ÉS AZ OPERAHÁZ KÖZÖS PRODUKCIÓJA

BUDAPESTI WAGNER NAPOK 2010.



Richard Wagner
Trisztán és Izolda

2010. JÚNIUS 5., 6.

Modern balett-est

Herend a Kremlben

Újabb kiemelkedő esemény a Herendi Porcelánmanufaktúra történetében az a kiállítás, ami szeptember 24-étől egy hónapig bemutathatta a kézműves technikával készült remekműveket Moszkvában.

Az exkluzív porcelánokat különleges helyszínen csodálhatták meg a látogatók, hiszen a Kreml történelmi épületének az elnöki hivatalt kiszolgáló szárnyában nyílt lehetőség a bemutatkozásra. Egyedülálló gesztus és elismerés ez a magyar örökség részeként számon tartott hungarikumnak, hiszen még egyetlen magyar terméknek, kiállítónak sem sikerült bekerülnie a Világörökség részeként is elismert épület falai közé.

KÖZÖS TÖRTÉNELMI MÚLT

Oroszország kulturális és hatalmi központjába, szimbólumába eljutni betetőzése annak az elismerésnek, amit hosszú évek értékteremtő munkájával a Herendi porcelán kivívott magának. Nem új keletű Herend és Oroszország kapcsolata, hiszen a 20. század legelőjén, a szentpétervári világkiállításon a mives porcelánokat már bemutatták, sőt a Kremlben is kiállított porcelánszamovár ósét akkor ajándékozta a Manufaktúra az orosz cárnak. 2007-ben pedig, szintén Szentpétervárott, a Carszkoje Szelóban, a cárok egykori nyári rezidenciáján, a világ talán legszebb barokk palotájában rendeztek Herendi



porcelánkiállítást – ott is Herend nevéhez kötődik az első magyar kiállító „cím” megszerzése.

Most a Kremlben a világ legnagyobb porcelánmanufaktúrája újra lehetőséget kapott arra, hogy kincses-tárából jó néhány darabot bemutathasson. A kiállításra a Herendi Porcelánművészeti Múzeum műtárgyaiból és a Manufaktúra mai kínálatából válogattak, illetve néhány bravúrdarab is helyet kapott: a Szent Korona tökéletesen pontos mása porcelánból, valamint öt, nagyméretű porcelánfigura Schrammel Imre tervezései közül. A kortárs alkotókat Babos Pálma és Melocco Miklós néhány műve is képviselte, a terített asztalokon pedig klasszikus Herendi mintával festett ét-készlet reprezentálta Herend eleganciáját, nagyszerűségét az asztalkultúra területén.

AJÁNDÉK AZ OROSZ FÖDERÁCIÓNAK

A megnyitó ünnepségen – miután az egybegyűltek meghallgatták Gilyán Györgynek, a Magyar Köztársaság moszkvai nagykövetének, dr. Simon Attilának, a Manufaktúra vezérigazgatójának és Maljusin Ivan Dmitrijevicznek, az Oroszországi Föderáció Elnöki Igazgatási Hivatala helyettes vezetőjének köszöntőjét – átadták a Herendi Porcelánmanufaktúra ajándékát, a több mint két méter magas díszvázát. Az Oroszországi Föderációnak ajándékozott vázán a Manufaktúra két mesterfestőjének munkája látható: a budapesti Parlament épületének látképe, és Feszty Árpád A magyarok bejövetele című festményének porcelánra adaptált részlete.

Monumentális ajándék

HERENDI DÍSZVÁZÁK

A mérete miatt is technikai bravúrnak számító díszvázát először 1954-ben készítették el Herenden, és az Országházat ábrázolta. E váza az 1960-as évek elejéig a Magyar Parlamentben állt, a Herendi Porcelánművészeti Múzeum megnyitásakor került Herendre, ahol ma is megtekinthető.

A második változat az 1980-as évek végén Brunei szultánjának (a 15. század óta uralkodó dinasztia tagja, Brunei állam- és kormányfője) köszönhető, aki két darabot rendelt e vázaformából, egyet a szultáni palota, egyet pedig a főmeccset képével díszítve. E vázák jelenleg is a szultáni trónteremben állnak.

A harmadik változat 1999 végén került a Magyar Parlament falai közé. A Herendi Porcelánmanufaktúra a magyar népnek ajándékozta azt a vázát, melynek dekorációját Gerzson Pál Kossuth-díjas festőművész tervezett nyolc klasszikus Herendi minta felhasználá-

sával. A motívumok között magyar költők, írók verssorai, idézetei olvashatók.

A negyedik változatot a Magyar Országgyűlés által a német társ-szervezetnek 2002-ben ajándékozott darab képviseli, egyik oldalán a Magyar Parlament, a másikon a Bundestag impozáns látképével.

Az ötödik változat 2004 óta – Magyarország uniós csatlakozását megünnepelendő – az Európai Bizottság főépületében áll Brüsszelben. A váza ornamentikáját a népi díszítőművészet egyik ősi válfajának, az úri hímzésnek motívumai adják, a mintába ágyazva pedig az akkori 25 tagállam térképe található, melybe az adott ország nemzeti himnuszának első néhány sora került eredeti nyelven.

És most egy újabb remekmű, az azonos vázaformán az eddigiektől eltérő díszítés, egy meg nem ismételhető, egyedi alkotás képviseli Oroszországban a Herendi minőséget.

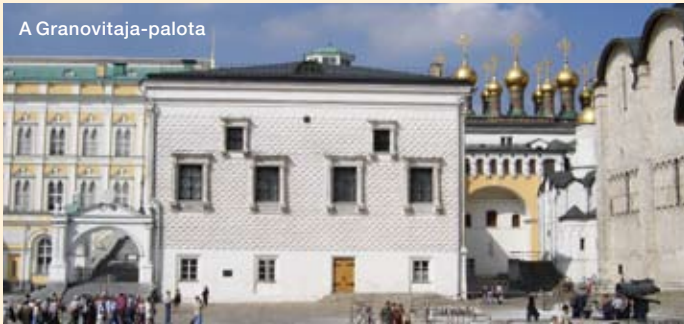
A KREML

A Kreml ma Moszkva fallal körülvett történelmi épületegyüttesét, az ország kulturális és hatalmi központjának székhelyét jelenti, de eredetileg olyan fellegrárat, citadellát jelölt, melyet az ősi orosz városokban építettek, és amelyből több is fennmaradt. A moszkvai Kreml a Moszkva folyó partja fölé, a Borovickij dombra épült – már a 12. században állt itt erődítmény, de kőépületeket a 14. század közepétől kezdtek emelni.

A Kreml nagyszabású átalakítása III. Iván nagyfejedelem (1462–1505) nevéhez fűződik. Az 1613-tól uralkodó Romanov-dinasztia a különböző korok stílusának megfelelően, fényűző palotákkal tovább gazdagította az épületegyüttest. A 18. század elején I. Péter rendelte el az Arzenál építését, majd II. Katalin 1787-re elkészíttette a klasszicista stílusú Szenátus-palotát.

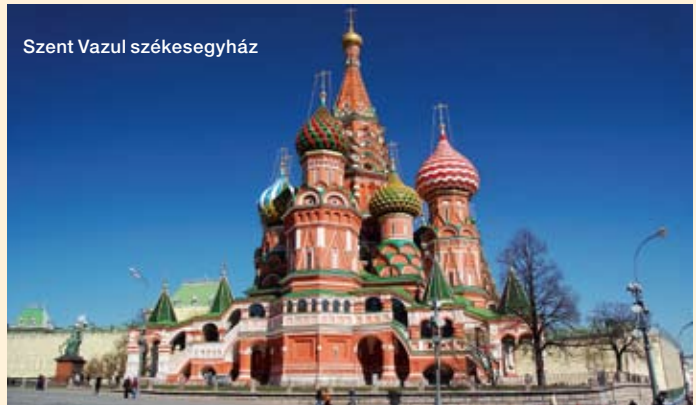
1812-ben Napóleon hadserege az épületek egy részét felrobbantotta, a helyreállítás évekig tartott. A régi cári rezidencia helyén épülhetett fel a 19. század közepén a Nagy Kreml-palota. A szovjet időszak alatt a tornyok csúcsain az arany kétféjű sasokat vörös csillagokra cserélték, a Megváltó-székesegyház épületét 1933-ban lerombolták. Régi kolostorokat, palotákat bontottak le, hogy helyükre épülhessen 1961-ben a modern nevezetesség, a Kongresszusi Palota.

A Granovitaja-palota



A méretekről, épületekről: a Kreml összterülete 27,5 hektár. A szabálytalan háromszöget alkotó fal hossza 2235 m, magassága 5 és 19 m között váltakozik, szélessége 3,5-6,5 m. A falakat és bástyákat 1485–1495 között emelték a III. Iván által behívott olasz mesterek irányításával. 18 védőbástya készült, a 17. században ezeket sátorokkal látták el és még két bástyatornyot is építettek. Kiemelkednek

Szent Vazul székesegyház



a kör alakú saroktoronyok és a kapuk: a Vörös térre nyíló Szpasszkaja- és Nyikolszkaja-torony. Az épületegyüttes központja, a Katedrális tér (Szobornaja tér) a 15. század végén alakult ki.

A háromhajós, ötkupolás Uszpenszkij-székesegyház (Mennybenmenetel) volt az orosz cárok koronázó temploma (1475–1479 között épült). A Blagovescsenszkij-székesegyház (Angyali üdvözlés), a moszkvai nagyfejedelemek és cárok házi temploma, szintén ebben az időszakban készült el, és az 1560-as években lett három helyett kilenckupolás. Az Arhangelszkij-székesegyház (Mihály arkangyal) a nagyfejedelemek és cárok temetkezési temploma (1505–1508 között emelték).

A tér legmagasabb, 81 m-es építménye a Nagy Iván-harangtorony. A legrégebbi, fennmaradt világi épület, a Granovitaja-palota (1487–1491). Érdekessége, hogy 495 négyzetméteres, 9 m belmagasságú termének boltozatait egyetlen oszlop tartja. Mellette a Tyerem-palota, az első Romanov-cárok kedvelt lakhelye. A metropoliták egykupolás Rizpolozsenszkaja-templomát 1484–1486 között, Nyikon pátriárka palotáját és házi templomát, a Tizenkét apostol-templomot 1653–1656-ban emelték.

Az Oruzsejnaja-palota (Fegyver-palota) (1844–1851) múzeumban régi fegyvereket, arany- és ezüstedényeket, ékszereket őriznek, bemutatják a cári családok használati eszközeit, hintóit, itt kapott helyet a világhírű Gyémántgyűjtemény is.

Napjainkban a Kreml több kormányzati szervnek ad otthont, itt van a moszkvai pátriárka lakosztálya, az Orosz Föderáció elnökének rezidenciája (a Szenátus épületében) és több múzeum is.

A Nagy Kreml-palota és a Nagy Iván-harangtorony



Akinek a Herendi az élete

A szőnyegrojtok katonásan egy irányba fésülve várták a porcelánimádó újságírót az egyik magyar Herendi-porcelángyűjtő birodalmában.

A kertben gondozott pázsit, a fűszálak glédában, érzem, hogy csak a lépőkövekre szabad letenni a lábamat – amit később papucsba bújtok, nehogy a cipóm sarka megsértse a lépcső fokait. A lépcső is mestermunka, akárcsak a különböző fajfajták erezeit maig híven megmutató bájos velencei asztalkagyűjtemény, az értékes, egyedi műkincseket tartó vitrinek, a milióbe illő minőségi kárpitosmunkák, az illatos pot-pourri kézi hímezéses kis selyemzacskója, a szabályozható fényáradat, a tökéletesen elkészített kávé, finom svéd csokival kínálva. No meg a kutyus, Bonifác, művészi szerzetést hagyott plüssjátékai, amelyek bohóságukkal ellenpontosítják ezt a pedáns tökélyt.

A főszereplő persze a csodás Herendi, meg más rangos manufaktúrák muzeális darabjai és a parádés festménytárlat, amely vidéki városok állami múzeumainak kincseivel vetekszik.

Házigazdánk magánemberként valószínűleg nem rejtőzködő típus, erről árulkodik exkluzív és drága autóparkja is, no meg az, hogy mindig pontosan tudja, mit akar. Ha nem így lenne, bizonyára nem lett volna képes beleszeretni 700 Herendi porcelánba és azokat szenvedélyes munkával összegyűjteni.

De most anonimitást kér, amit meg is értek, mert az ördög... Ezért elnézést kérünk az olvasótól, amiért nem verjük nagydobra, hol vagyunk, hogy hívják vendéglátónkat, és hogy merre is van az ő magánmúzeuma. (Mint később kiderül, ráhibáztam, a távoli jövőben múzeumot szeretne majd kialakítani ezekből a fantasztikus tárgyakból.)

A 700 darab között olyan ritkaságok vannak, amelyekből magának a Herendi Porcelánművészeti Múzeumnak is kevesebb van, mint neki. Az is előfordult már többször, hogy a Herendi Porcelánmanufaktúra vezetői is gyűjtőnkől kérték kölcsön, mondjuk a csészét, hogy legyártathassák annak mintájára a tányért.

Itt olyan ritkaságok vannak, amelyek hol tobzódóan buja, barokkos túldíszítettségükkel káp-



Fischer Mór munkája 1844-ből
Fotók: Nagy Balázs

Dupla falú teakészlet a múlt század elejéről

rázatnak el, hol meg egyszerű, kék-arany, bájos rokokó könnyedségükkel.

Gyűjtőnk hihetetlen tudása és precizitása rabul ejt. Akkor is rabul ejtene, ha téglákat gyűjtene, mert azt is ugyanilyen gyengéd szenvedéllyel és hűvös korrektséggel tenné, de így, hogy ezeket a szépséges, áttört szélű tányérok, piciny, majd 200 éves csészéket, hajlékony testű fűszertartókat, klasszikus mintájú kaspókat, bonbonniére-eket, vázákat és nippeket buszgatja, még izgalmasabb a dolog.

Ennél már csak egy valamit, illetve valakit szeret jobban: a kutyáját. Bonifác egy különleges angol fajta hároméves példánya, aki imádja az embereket, tele szájjal nevet, ránk ugrik, egészséges és boldog – nem csoda, hiszen itt olyan becsben van tartva, hogy az csuda. Gyűjtőnk megkéri kollégámat, örökítse meg a herendi mesterek által fényképről lefestett kutyaportrét, amit gazdag, dús aranykeret emel ki. Szeretete és megbecsülése jeléül ugyan ezzel lepte meg párját 20. évfordulójukon.

Bonifác jól nevelt kutya, porcelánt sosem tör össze, vigyáz a bútorokra és nem karcolja össze a szépen restaurált régi bútorokat se – legalábbis ezt állítja róla szerető gazdija.

Vendéglátóink őszintén tiszteli a Herendi Porcelánmanufaktúrát, Fischer Mór képe, stílusosan, porcelánról tekint le ránk a falról.

22 éve gyűjtő. Három nagy kiállításon van túl. Ahogy megjegyzi, ilyenkor mindig megáll egy sarokban, és úgy figyel, messziről, mi az, ami leginkább tetszik a nézelődőknek.

Elsősorban a régi, különleges tárgyak szerelmese, ilyeneket a világ minden tájáról vásárol, interneten, aukción és más forrásokból. Gyűjtőszenvédélye köztudott, ezért bárhol feltűnik egy izgalmas darab, akkor azonnal tudják, kit kell felhívni. Jóllehet szenvedélyes, pontosan tudja mindennek az árát, értékét, „átvágni” tehát nem lehet.

A Herendit nemcsak nézegeti, hanem használja is, ahogy az igazi gyűjtők. Mással terít hétköznapiokon és mással ünnepekkor. A szép



Bonifác – Herendi-képlap Vida Sándor mesterfestő munkája

tárgyak szerelmese. Vannak itt a porcelánon kívül szépséges ezüstök és vázák, és mindenhol a gyönyörű rózsák illata és látványa kápráztatja el az embert. A rózsák a nagy becsben tartott, saját reneszánsz rózsakertből kerülnek a vázákba. Ami még leköti, az az utazás – inkább a régi skót és ír kastélyok, mint a puccos, high-tech lakosztályok –, meg a főzés. Imádja a jó recepteket – főleg a süteményeket.

Az igazi gyűjtő nem azért szeret bele egy tárgyba, mert az sokba kerül vagy éppen kevésbe. Amikor felfedezek az egyik vitrinben egy kis letört porcelándarabot, megjegyzi: igen, ezt is megőriztem. A réges-régi tányér széle törött volt, valaha megragasztották, de a tűző nap felolvasztotta a ragasztót. De ez a piciny darab is őrzi a festő tökéletes

munkájának keze nyomát. Mint ahogyan a gyűjteményben található, különböző stílusú dekorok – a teljesség igénye nélkül: Poissons, Siang jaune, Siang noir, Ming, Pivoine impériale, Miramare, Júlia, Eglantine, Cornucopia, Miniatures persanes, Balatonfüred, Viktória és Rothschild – is. A kedvencek pedig a Ming, a Balatonfüred, a Júlia, a Miramare, és azok a különleges minták, amelyek egyedi megrendelés alapján készültek főúri és előkelő családoknak.

Még órákig beszélgethetnénk, hiszen minden egyes Herendi porcelánnak két története van, mint például az iniciálás csészének, és az annak nyomán festett porcelánkép-lapnak. Egy személyes, újkori történet: hogyan jutott hozzá a gyűjtő, miként varázsoltatta újjá; és egy másik, egy régi: vajon annak idején a Manufaktúra melyik festője festette a bájos kis csészét, amelynek miniatűr, kissé naiv emberábrázolása megfog, és amelynek mézarany festéke ma is tökéletesen ragyog.

Ahhoz, hogy ezen a jövő generációi is elgondolkodjanak, az ilyen emberek megszállottságára van szükség. Azokra, akik az iparművészet és a magyar kulturális örökség eme különleges darabjait igyekeznek megőrizni családjuk és az utókor számára.



ELEK LENKE

Miramare tál – Fischer Mór munkája 1860-ból; Egyedi megrendelésre készült címeres csésze a múlt század fordulójáról



Reneszánsz áttört tányér lantos fiúval 1890-ből, Kávékészlet – Fischer Mór munkája 1846–1849-ből

Újraértelmezett „disznóságok”

A HÚS ÜNNEPE

A disznótor az élelem birtoklásának családi ünnepe, rítusának minden elemét és a vele járó örömet a mai napig változatlanul megőrizte. András napja az első hagyományosan disznóölő nap, ettől kezdve egészen farsang végéig vágnak disznót faluhelyen. A korai kelés és a vele járó nagy munka ellenére a disznótor szó hallatán mindenkinek boldogan felcsillan a szeme...

A gazda már napokkal az esemény előtt előkészíti a szükséges eszközöket, szerszámokat. A disznóölés napjának hajnalán már a ház apraja-nagyja talpon van, készítik a forralt bort, a gőzölgő teát, előkerül a kamrából a jóféle pálinka is, a hideg téli reggelt ez segít túlélni. Az üstök alatt már begyűjtanak, vizet forralnak a későbbi munkálatokhoz. Majd érkezik a böllér is, aki vagy tanulta a szakmát vagy „elleste” a hentességet. A disznót mostanság fegyverrel vagy elektromos árammal elkábítják, de sok helyen a régi, klasszikus megoldást alkalmazzák: a férfiak – rokonok, barátok – együttes erővel lefogják,

a böllér pedig leszúrja. A vérét tálba fogják föl – hagymás vér készül belőle reggelire, majd később, a nap folyamán, a véres hurka.

Ezt követően a disznót megtisztítják szőrétől. A hagyomány szerint szalmával borítják be, majd meggyújtják a szalmát, s közben a leégett szórt, bőrreteget késekkel, lapátokkal kapargatják; ma ezt a munkát gázpörzsölőkkel végzik.

VÉGTELEN VARIÁCIÓK

A pörzsölés után tisztára mossák, ennél a munkafázisnál pihennek meg a disznóölésen foglalatokosok keveset. Eljött a reggeli ideje. Majd ismét a böllér következik, szétbontja, darabolja a sertést. A bontásnak is vannak változatai: egyes vidékeken rénfára akasztják a malacot, máshol asztalon, fekvő állapotban végzik a darabolást. Szintén vidéktől és szokástól függ, hogy a húsból mit készítenek. A zsírosabb húsokból, a combok egy részéből készül a kolbász. A húst ledarálva ízesítik, majd miután a jelenlévők mindegyike megkóstolta, megízlelte, bélbe töltik.

A katlanokban közben megfőtt fejhúsból, belsősegekből – szintén darálást követően – készül a hurka. A hús kifőtt levében – ez az abárlé vagy abalé – főzik az abált szalonnát is. Ebben fő majd a rizs is, amit a ledarált főtt húshoz, májhoz vagy tüdőhöz kevernek, ízesítik, és ezt is bélbe töltik. A hosszabb tárolhatóság miatt pár percig a kész hurkát is főzik a hús kifőtt levében.

Eközben rengeteg más teendő is van. A főtt hús egy részét összedarabolva, ízesítve a disznó kimosott gyomrába töltik, majd ezt is kifőzik, így készül a disznósajt. A sertés szalonnájának egy részét összedarabolják, és tűzön kisütik belőle a zsírt, a megmaradt, kisült szalonna pedig a tepertő.

A friss húsból, az elkészült disznótoros ételekből mindenki kóstolgat, mondhatni egész nap esznek valamit, bár a munka nem szünetel. Este, ha fáradtan is, de kellemes hangulatban ül le a család, hogy a lakomán beszélgetve, nótázva ünnepeljenek.

KOLBÁSZRECEPT

Végy szalonnát az hátulsó részéről. A húsd vagdald meg aprón, s borsold meg. Hánd hideg vízbe. Megsütheted, avagy vereshagymával főzheted, avagy mindenféle zöld füvekkel adhatod... – Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból így javallja a kolbász készítését. De nézzünk egy ennél kissé bővebben tárgyalt receptet is a mai korból.

Hozzávalók 10 kg húshoz: 2 rész sertés comb és lapocka, 1 rész zsírszalonna igen apróra darálva, 30 dkg őrölt piros paprika (20 édes, 10 csípős, vagy ahogy tetszik), 23 dkg só, 3 dkg fokhagyma összenyomva (ez is lehet több, ízlése válogatja), 4 dkg őrölt fekete bors, 2 dkg őrölt kömény, 1/4 reszelt szerecsendió, 1 kk porcukor (ez a maradandó piros színért kifakulás ellen), 1 kk szegfűbors.

A hozzávalókat alaposan összekeverjük, mielőtt a húshoz adjuk, majd mindent együtt jól átgyúrunk. Hagyjuk egy napot állni, és gyúrjuk újra. Vékony bélbe töltve főzni vagy sütni való grillkolbászkákat csinálhatunk, vastag bélbe töltve szalámit, kolbászt. Ha nem fagyasztjuk vagy sütjük, akkor füstölni kell. A legjobb az akácfa fűrészpor. A füstölés második napjának végén tanácsos a tűzre dobni kevés cukrot, hogy jól tapadjon a füst a kolbászon.



MÁJAS HURKA

Hozzávalók: 3 kg zsíros húсок, 3 kg húsos szalonna, 1 kg máj, 1,5 kg fejhús, 0,5 kg abáló zsír, 1 kg rizs, 20 dkg só, 3 dkg bors, 1 dkg majoránna, 15 dkg vöröshagyma, 5 dkg paprika

Igencsak változatos a sütni való májas hurka elkészítésének módja, mi most egy egyszerűbb receptet közlünk, amit aztán lehet variálni, esetleg másképp fűszerezni. Ennél a típusnál nem kell dominálnia annyira a máj ízének, mint a kenőmájásnál, de az alkotóelemeket – kivéve a fűszereket – előtte meg kell főzni. A húsokat és a májat le kell darálni – könnyebb, ha a csíkokra vágott májat csíkokra vágott szalonnával tesszük a darálóba –, majd a hozzávalókat alaposan összekeverve lazán vékony vagy vastag bélbe töltjük, az abáló lében újra megfőzzük 10-15 percig. A sütésig hideg helyen kell tárolni, mert könnyen romlik.

BÍRÓ MÓDRA

A fentiekből világosan kitűnik, vidéken hogyan is ülik meg a nagy téli húsnepet. Ezért hát ellátogattam a fővárosba is, Bíró Lajos szentélyébe és kifaggattam a disznótoros étkek mai készítéséről. Nála avatottabb vendéglátót nem találhatunk széles e hazában, aki a disznótoros hagyományokról nagyobb szenvedéllyel és ismerettel tudna mesélni. Bíró Lajos kreatív séf egyúttal a magyar konyhai hagyományok egyik bátor újítója, újragondolója és nem kevésbé lázadója, a „szentséges disznóságokat” sem hagyja érintetlenül.

Jól gondolom, hogy a disznótoros étkek igen csak alkalmasak a kreativitás diktálta újragondolásra, a saját ízlés érvényesítésére?

Nálunk az étteremben novembertől márciusig folyamatosan jelen vannak a disznótoros jellegű ételek. Legtöbbjük „átesik” az itteni ráncfelvarráson. Kezdetnek a hurka, meg a sült kolbász, természetesen saját töltés és ízesítés. Azután jön a kolbásztöltelékéből készült kemencés töltött káposzta, a toros káposzta disznólábbal, fejhússal, tokahússal, füstölt hús nélkül.

A híres „cigánykát” vagy a sváb illetőségű „szajmókát” itt hogyan készítik?

A cigánykát mi is maradékból készítjük, a darálóban maradt kolbász- és hurkatöltelékét keverjük össze, amiből pogácsákat formá-

A „cigányka” igazi csabai disznótoros étel. Nevét onnan kapta, hogy a 19. században még a máját el nem fogyasztó gazdák a kolduló cigányoknak adták. Később rájöttek, hogy a májat megdarálhatják, hozzáadhatnak kolbászhúst, egy tojást, kevés abált szalonnát, apróra vágott vöröshagymát, esetleg kis főtt rizst, ezt összekeverve és a töltelékét a háj hártájába göngyölve töltött káposzta nagyságú, de laposabb táskákat készíthetnek. Ezeket zsiradékban kisütötték és hagymás tört krumplicsalával tálalták.

zunk, majd sertéshálóba töltünk és kisütjük. Persze ezt is a fűszerezéssel tesszük még egyénibbé.

A szajmóka sertésvastagbélbe töltött sertéshúsból, főtt sertésbőrből készül, sóval, őrölt borssal, piros paprikával, valamint fokhagymával ízesített, füstöléssel és szárítással érlelt, nyers szalámi. Mi abáljuk is, és darált kolbászt is töltünk bele, természetesen a saját ízlésem szerint ízesítem: rengeteg fokhagymával és borssal.

Eddig csak a szokásos toros finomságokról beszéltünk, de táblán nem titok, hogyan készül a híres, Bíró-féle körmös pacal.

Kicsontozott körömpörköltet készítünk, amihez hozzáadunk csíkokra vágott pacalt, jól befűszerezzük, hagyományosan, mint egy disznósajtot, jó sok bors, paprika, só. A pörkölt szaftjából keveset visszateszünk, hogy kocsonyás legyen az egész, majd disznógyomorba töltjük az egészet, és még tovább abáljuk. Ezután hűtjük, préseljük. Fazonra olyan lesz, mint egy disznósajt. Szeletelhető és „borporos” páccal tálalható.

Mi az a „borporos”?

Ecet, víz, cukor, olaj, gyömbér, csombor, tárkony, fokhagyma, hagyma. Nekem egyik kedvencem az „aba”: minden, leeső darab, bőrke, fej, meg a belsőségek. Ezt sóltan vízben, egy nagy üstben puhára főzzük, egyébként ez a hurka alapja. Ahogy megfő, kivesszünk belőle darabokat és sóval, borssal, fűszerpaprikával, még úgy forrón eszegetjük, isteni. Ebben a lében főzzük a hurkába való rizst később.

Apropó, van ilyesmi most is mutatóban, mondjuk sült vér hagymával, vagy efféle nyalánkságok?

Sült, friss vér az nincs, mert nem ÁNTSZ-kompatibilis, de van abált, préselt vér, ami olyan, mint egy felvágott. Készítünk minden évben kolbásztöltelékkel töltött sertés szüzet. A saját fűszerezésű, ízesítésű töltelékét begyömöszöljük a húsból, majd az egészet durvára darált borssal ízesített sertés bélhálóba csavarjuk és kisütjük. A végeredmény egy szépen szeletelhető felvágott, amelynek a közepén ott ékeskedik a kolbásztöltelék. (Közben megérkezik az asztalhoz egy kóstoló szelet, tökéletesen megfelel az elmondottaknak: pikáns, egy karika erős zöldpaprika is van mellette, itt semmit sem bíznak a véletlenre.)

Most látom, hogy a táblán van egy disznótorosnak mondható kompozíció: zöldszégyes vérral töltött mustáros sertésláb rántva, angolmustáros zöldparadicsom-lekvárral. Kipróbálnám, mégis csak az evés a sertésláb próbája...

Jó választás, nem fog csalódni. A nagyobb csontokat eltávolítottuk, de a finom porcogók benne vannak és a zöldszégyes vértöltelék hajnali disznótoros hangulatot kölcsönöz az egész fogásnak.

Gondolom, az arcvonásaiton látszik, miként vélekedek arról a „disznóságról”, így hát szavak nélkül is köszönet a rövid beavatóért.

✂

TED APRAJEV

Virtus? Sport? Vérengzés? Művészet?

HARCBAN A BIKÁKKAL

Az emberek többsége felszisszen, ha bikaviadalokról hall. És akkor az állatvédőket még nem is említettük. Ugyanakkor a spanyol bikaviadalok igazi turistacsalogató programok, még az üdülővendégek fogadására szakosodott legkisebb településnek is van saját arénája.

Értelmetlen, véres mutatványnak, sportszerűtlen küzdelemnek, állatkínzásnak tartjuk? Amit azonban csak megnéznénk, ha a jó sors egy igazi bikaviadalos hagyományokkal rendelkező országba vetne minket...

ŐSIDŐK ÓTA KIHÍVÁS A BIKA

A történészek szerint a bikakultusz már az ókori görögöknél is fellelhető, elég csak az embertestű, bikafejű minotauruszok legendájára gondolni. A mai bikaviadalok – többnyire szerencsétlenebb sorsú – főszereplői persze nem ilyen emberevő szörnyek, de tény, hogy például a spanyol bika vad, hatalmas erővel megáldott állat, amelynek

tulajdonságait évszázadok óta igyekeznek a tenyésztés során megőrizni. Így aztán nem csoda, hogy a viadalok négy-hatéves, mintegy 400 kilós bikái – az eleve elrendeltetett küzdelmekben – egyáltalán nem számítanak lebecsülendő ellenfeleknek a matadorok számára. Akik közelebbről is láttak már ilyen küzdelmet, azoknak bizonyára feltűnt, hogy ezek az állatok nemigen hasonlítanak a bikákról általában kialakult képhez. Ennek az oka az, hogy ezeket az állatokat kizárólag az arénákban zajló véres összecsapásokra szánva tenyésztik. Mondhatnánk, ezek a bikák sportosabbak, elszántabbak és akaratosabbak az ételmezési célokat szolgáló fajtársaiknál.

Túl a krétaiak legendás minotaurusz alakjain, a kutatók szerint az első igazi bikaviadalok az ókori Rómához, abban is Claudius császár nevéhez fűződnek, aki a kegyetlen gladiátor játékokat váltotta fel a corridákkal, azaz a bikákkal való küzdelmekkel. Hogy valóban így történt-e vagy sem, arra nincsenek egyértelmű történelmi bizonyítékok, talán csak egy biztos, jelesül, hogy – bár a 16. századból már vannak bikaviadalokról szóló feljegyzések – a corridák jelenlegi szabályai nagyjából a 18–19. században születtek meg. Az első torreadorképzőt, a Királyi Bikaviadal Iskolát pedig 1830-ban VII. Ferdinánd alapította Sevillában.

A MATADOR ÖLTÖZETE

A bikaviadalok főszereplője, a matador eredeti spanyol viseletben, a traje de luces-ben (jelentése: a fény ruhája) küzd, amit külön erre szakosodott szabók varrnak, a különböző felszereléseket is erre alakult cégek gyártják. A mai változat a 18. század végén alakult ki, később még kiegészítők jöttek hozzá, így például a sapka, a zsinór és a hímzés. A ruha a bikaviadal ünnepélyes szertartásának önmagában is kiemelkedő eleme. A monterát vagy sapkát a matador és a segítője hordja. Ez mindig fekete és két kiálló része van, de nem helyettesítheti az alatta lévő hajhálót, amely összefogja a matador haját, hogy az ne zavarja a küzdelem során. A corbatín, vagyis nyakkendő lehet csokor vagy a klasszikus (az utóbbi a jellemzőbb). A chaquetilla rövid és díszes kabátka, de egyben kemény párna is, úgy varrva, hogy a karok szabadon és könnyen mozoghassanak. Alatta van egy ing, egy mellény, a nyakkendő vagy sál és öv. A taleguilla testhez simuló, pántokkal rögzített, gyönyörűen díszített „harisnyatáska”, amelyben egy pajzs van. A mediasból, azaz a zoknikból egyszerre két párat is használnak. Alul egy pár fehér pamutból, és erre jön a selyem felső, amely rendszerint rózsaszín. A camisa, azaz a fehér ing, állandó kellék. A zapatillas, vagyis a cipő lapos és fekete, színes díszekkel. A capote de paseo rövid, hímzett selyemköpeny, mely csak díszít, addig hordják, míg körbe sétálnak az arénában. Utána felakasztják vagy egy fontos családtagnak adják át a küzdelem idejére. A coleta, azaz varkocs (végén fekete szalagcsokor vagy nagy fekete ezüstveretű gomb, mona, van) valószínűleg a parókakorszakból maradt fent. A capote de paseo pedig az a vörös színű posztó, amit a bika előtt lenget a matador. A ruhák színei változatosak, de leggyakoribb mégis a skarlát (piros), a lila, a világoskék, a halvány rózsaszín, fehér és a barna.



Spanyolországán kívül elsősorban Portugáliában, Mexikóban, Venezuelában, Kolumbiában és Peruban számít mindennél népszerűbbnek a matadorok és bikák küzdelme. A hatalmas érdeklődést, az össznépi fieszták nagyságát jól mutatják az arénák méretei is, amelyek közül a legnagyobbak a mexikóvárosi Plaza (de Toros) México, a venezuelai Plaza de Toros Monumental de Valencia és a madridi, 24 ezer néző befogadására alkalmas Plaza de Toros Monumental de Las Ventas.

MATADOR VAGY TORREÁDOR A NAGYBETŰS FÉRFI?

A bika és az aréna mellett a küzdelemhez természetesen szükség van az emberre, a nagybetűs férfira is, akit ebben a cirkuszban (toros) matadornak hívnak. A felhajtás persze így nem lenne teljes, ezért a matadoroknak mindig vannak segédei a küzdőtéren. A lovon érkező két picador lándzsával döfködi a bika nyakát, a három banderillero pedig – a pelerin forgatásával – segédkezik a bika féken tartásában, és ezen kívül ők döfik a 60 centi hosszú, kampós, vashegyű szigonyokat az állatokba. A köznyelvben tehát – talán nem kis részt Bizet Carmen című operájának nyomán – legtöbbször rosszul használjuk a torreador kifejezést, hiszen az a három, különböző feladattal arénába lépő emberek gyűjtőneve. Egyszerűbben szólva mondhatnánk, mindenki torreador, de nem mindenki matador.

Nem kevésbé bonyolult maga a küzdelem, illetve az azt körülvevő „műsor” sem. Az arénába először két lovas kíséretében – a paso doble dallamára – az összes résztvevő bevonul, természetesen elsőként a három matador, majd a három-három banderillero, illetve a két-két picador. Végül az aréna takarító és az elpusztult bikák elszállításáért felelős mulillerók. A véres kimenetelű, de meglehetősen egyoldalú összecsapás akkor kezdődik, amikor az egy állatorvossal és egy tanácsadóval körülvett versenyző fehér zsebkezdőjével arra engedélyt ad. A berohanó, felbőszült bikát a matador fukszia-sárga színű köpenyével irányítja. Ezt követően a lovon érkező picador tarkón szúrja a bikát, majd az állat további élénkítését segitendő, a banderillero három pár, színes krepp-papírral bevont szigonyt döfnek bele. Ezzel érkeznek el igazából a matador pillanatai, aki egy farúdra erősített vörös szövettel, a muletával és egy kardimitációval hergeli az állatot. A látványos mozdulatok, a megvadult bika előli elhajlások nem kevés ügyességet kívánnak a matadortól, aki aztán – ha ép bőrrel megússza ezt az élet-halál táncot – immár egy igazi karddal végez a bikával. Az igazán sikeres és ügyes matador jutalmul megkaphatja az állat füleit vagy farkát. A matadort látványos küzdelemre kényszerítő bikának is marad esélye az életben maradásra, amennyiben az elnök – érdemei elismeréseként – megkegyelmez neki. Egy-egy bikaviadalon összesen hat – azonos tenyésztőtől származó – bika futhat ki az arénába, hiszen minden matador két-két bikával küzd meg egy este folyamán, nagyjából húsz-húsz perc alatt.

A bikaviadatok óriási népszerűségnek örvendenek Spanyolországban, illetve dél-amerikai országokban. Az itt élő emberek ugyanis nem egyoldalú, véres küzdelmet, egyszerű kivégzést, hanem lenyűgöző mutatványt, mozgásművészetet látnak a matador és a bika párharcában. Hihetetlen szeretet és tisztelet övezi azokat a matadorokat, akik képesek a végsőkig elmenni a küzdelemben, és olyan helyzetekben állják meg a helyüket, amelyek az átlagembernek, a közönség tagjainak legfeljebb rémálmaiban fordulnak elő. ✂

SOMOGYI GÁBOR



Pablo Picasso: Bikaviadal

CORRIDA A MŰVÉSZETEKBEN

A bika, az ósállat, a brutalitás szimbóluma egy spanyol festőszeni, Pablo Picasso képein elevenedik meg a legkézenfekvőbbben. Az 1937-es párizsi világkiállításon bemutatott nagyhatású képén, a Guernicán egy bika alak utal a művész által mélyen elítélt német háborús ideológiára, az azzal összefüggő kegyetlen brutalitásra. Más festményein ugyanakkor – például Apicadoron – mindennél árnyaltabb megfogalmazását kapjuk a szülőhazájában oly népszerű bikaviadaloknak. De természetesen Francisco de Goyát is megihlették hazája véres ember-állat küzdelmei. És nem hagyták érintetlenül Ernest Hemingwayt sem, aki kiváló regényében, a Fiestában éppen a pamplonai bikafuttatásra viszi el szereplőit, egy Párizsban összeverődött furcsa társaságot. Rajtuk kívül állítólag imádta a bikaviadaloikat és az azokat övező hangulatot Orson Welles, világhírű amerikai színész-rendező, James Joyce író és Ava Gardner színésznő, aki egy matadorba volt szerelmes.

TUDTA-E?

- A világ harmadik legnagyobb küzdőtérét, a madridi Las Ventas arénát (spanyolul plaza de toros, vagyis bikatér) 1922-ben kezdték építeni és 1934-ben adták át. A négyesintes, közel 46 ezer négyzetméter alapterületű aréna 24 ezer néző befogadására alkalmas, a küzdőtér átmérője 60 méter. Ezek az arénák a római állatviadatok helyszínére emlékeztető, kör alakú, homokkal borított küzdőterek (innen származik a nevük is, az arena latinul és spanyolul homokot jelent).
- A küzdelem végén a bikaviadal elnöke zsebkendő-lobogtatással jelzi, hogy a matador a bika csak egyik vagy mindkét fülét kapja-e meg, aszerint, milyennek minősítette a bikával való viszonyát.
- A küzdelemből a bika is kikerülhet győztesen, igaz, ez inkább erkölcsi győzelemnek tudható be. A kitarító, a matadort látványos megoldásokra kényszerítő bika érdemeit méltatja a sajtó, az emberek sokáig beszélnek róla. A matadorok számára pedig megtiszteltetés lesz egy-egy ilyen bika utódjával megküzdeni.
- Négy darab, kb. kilencven centi hosszú ölkardot (estoque) használnak, a kegyelemdöféshez viszont tört (puntilla v. cachete). Ezt a matador bizalmi embere (mozo de estoques) tartja mindig a matador keze ügyében.
- A leghíresebb matadorok viadalonként 120 ezer eurót keresnek.

A „vizecske” világkarrierje



AMIT TUDUNK A VODKÁRÓL, ÉS AMIT NEM

Azt valószínűleg mindenki tudja a vodkáról – neve az orosz voda, vagyis víz „becézése”, kicsinyítése –, hogy tiszta, színtelen, lágy, semleges ízű, rozsból, árpából, búzából vagy burgonyából előállított párlat. Az észak-európai országok legkedveltebb szeszesitala, elsősorban Oroszországban, Lengyelországban, Svédországban és Finnországban készítik, alkoholtartalma 40–75 százalék között mozog. Az orosz vodkái mindig 40 százalék.

A vodka eredetének története sajnos homályba vész, az oroszok és a lengyelek is tradicionális készítői és fogyasztói, de hogy melyikük kezdte előbb gyártani, már nem lehet kideríteni. Az tény, hogy a 12. században már mindkét országban előállították, de a legendárium szerint az oroszok a 800-as években tanulták el a tatároktól, míg más források a perzsákat említik.

MENGYELEJEV RECEPTJE

Az azonban tény, hogy az oroszok a 15. században kezdtek a tömeggyártásba, a lengyeleknél pedig minden valamirevaló arisztokratának saját desztilláló üzeme volt. A 16. században a vodkát már külföldre exportálták, a 18. században Nagy Katalin vodkát ajánlódokozott az európai uralkodóknak. A történet később kettéválik, mert a lengyelek főleg burgonyából állították elő, míg az oroszok maradtak a gabonaféléknél. Az orosz vodkatörténetben a 19. század fordulópontot jelent, hiszen 1824-re datálható a 40 százalékos alkoholtartalmú ital receptje, amit Mengyelejev – a periódusos rendszer felállítója – kísérletezett ki, és III. Sándor cár hagyott jóvá 1894-ben. (Ez volt a cár kedvenc fajtája.) E szerint a vodka a sztyeppeken természetesen őszi búzából, a Ladoga-tó és a Néva-folyó jeges vizéből készül többszöri lepárlási és különleges szűrési eljárással.

40 százalékos szesztartalomnál ideális a kenyér alapú szesz és a víz keveredése.

A mai vodkaiöv szokások is őrzik a hagyományokat. A tiszta vodka jég hidegen fogyasztva a legjobb, ehhez legtöbbször a poharat is behűtik. Az oroszok elsősorban a tiszta, sima vodkát szeretik, nem a koktélok, Lengyelországban és a skandináv államokban többnyire ízesítik (erdei bogyókkal, citrommal, borssal, bivalyfüvel, paprikával). Hivatalosan ezek már nem is mindig számítanak vodkának, hiszen kisebb az alkoholtartalmuk, inkább aromás likőrnek minősíthetők. Ráadásul egyik nagy múltú vodkakészítő nemzetnek sem jutott eszébe, hogy a nevet levédje, így aztán rengeteg, vodkának titulált ital kapható a piacon.

A vodka klasszikus kísérője a finom orosz kaviárnak, de ha az nincs (mert újabban már Oroszországban is drága), akkor füstölt heringhez, lazachoz dukál, savanyú uborkával, gombával vagy lila hagymával.

Ez az ital az átlag orosz emberek számára „alapélelmiszer”. Régebben jellemző volt, hogy összeállt három idegen ember az utcán, vettek egy üveggel, megitták és utána ment, ki merre látott. Nagyobb ünnepek előtt, még a legsanyarúbb hiánygazdálkodás idején is, mindig volt az üzletekben vodka.

ELVONÁS ÉS KIVONÁS

Később, Gorbacsov korában próbálták korlátozni a fogyasztását. Moszkvában töltött éveim alatt a belvárosban laktunk, és pontosan lehetett érezni – a krumpliszesz összetéveszthetetlen szagából –, mikor volt friss „csapolás”.

A svédek, bár szeretik a vodkát, sokkal kisebb mennyiségtől pityókások lesznek, mint az oroszok, ugyanakkor a vodka itt is alapital, aminek az az eredete, hogy a 20. század fordulóján a munkások bérük egy részét vodkában vagy más szeszesitalban kapták. Ez később beláthatatlan egészségügyi következményekkel járt.

A szeszesitalgyártók hétepcsétes titokként kezelik, miből és hogyan készül az italuk, a vodkagyártók éppen ilyen hevesen védik az ízek kivonásának, eltüntetésének titkát, még akkor is, ha később ízesítik. A vodka tehát alap gondolatában különbözik a többi italtól. A gyártási folyamat leglényegesebb (vagy egyetlen?) pontja és feladata ugyanis, hogy minden íz- és illatanyagot sikeresen kivonjanak belőle. Egyesek szerint nincs is különösebb jelentősége, hogy burgonya vagy valamilyen gabona az alapanyaga, annál fontosabb viszont a tisztítási folyamat, illetve a hozzáadott víz minősége.

Világkarrierjében fontos szerepet játszott, hogy ez az egyetlen alkoholos ital, amelynek fogyasztása nem okoz fejfájást, másnaposágot, és nem érződik a leheleten. Népszerűsége arra ösztökölte a világ nagy italgyártóit, hogy megteremtsék a maguk márkáját, és hogy – alkalmazkodva a piac igényeihez – megkezdjék az ízesített vodkák gyártását is.

A VODKA, AMI WHISKY VOLT

Minden nagy márkának megvan a maga története. A Szmirnovok a napóleoni háborúk idejére tehetik első sikereiket. Ivan Szmirnov gyümölcsízű vodkája nagy sikert aratott és a moszkvai kisüzem komoly lepárlóvá növekedett, olyannyira, hogy a cég lett 30 évre a cári udvar kizárólagos vodkaszállítója. Az októberi forradalom után az egyik utód Franciaországba emigrált. Ott nem aratott nagy sikert az ital, de egy amerikai üzletember az alkoholtalmas években megvette a gyártási jogot és nekivágott. Ma már a Smirnoff legendájához hozzátartozik, hogy egy Morgan nevű vendéglős gyömbérsör, vodka és citrom keverékéből megalkotta a Moscow Mulet (moszkvai öszvér) és a koktélt lefényképezte, háttérben a Smirnoff vodkás üveggel – így újra divatba hozta rövid időre az italt. A politika ismét közbeszólt: Amerikában a vodkát kitiltották a piacról. Furcsa módon egy tévesen feladott szállítmány nyitott új lehetőséget. Smirnoff whisky címkével és dugóval szállítottak le egy komolyabb tétel vodkát – és ezzel véget ért a több évtizedes pechszeria: kiderült, mi kell a piacnak. Új jelmonddal célozták meg a vevőket: „Smirnoff fehér whisky – se íze, se illata!”

Az ízesített Eristoff vodkák története is különleges. Időszámításunk előtt 320-ban egy Grúziában uralkodó család a királytól az eristavi, azaz a nemzetvezető nevet kapta. A leszármazottak 1800-ban a Grúziát meghódító oroszok ellen fordultak, kivéve Alekszander Erisztovot (Eristoff), aki a cár szolgálatába állt. Hűségéért 1857-ben hercegi rangot kapott. 1917-ben a forradalom elől Milánóba emigrált. A család 1806 óta készített vodkát.

Végigvenni és bemutatni a különböző márkákat képtelenség, de az mindenképpen kiderül az eredeti, nem hamisított vodkáról, hogy a legtisztább, legnemesebb, legérthetőbb ital a tömények világában.

✂

ERDÉLYI RÓZSA

KOKTÉLKAVALKÁD

*A legismertebb és legdivatosabb, „örökzöld” vodkaalapú koktél a **Bloody Mary**, amelyet sok helyütt kínálnak, de nem mindenütt fűszerezik kellően. A klasszikus összetétel: 3 cl vodka, 6 cl paradicsomlé, 1 cl citromlé, fél teáskanál Worcester-szósz, 3 csepp Tabasco-szósz, citromkarika, só, bors az ízesítéshez. Kedvelt még a zeller is, amely kiválóan illik a paradicsomhoz: egy-egy friss zöld zellerszál a pohárban üdévét teszi a koktélnak.*

*A nők körében mostanában a sláger a **Sex on The Beach** koktél, édeskés ízű, de ütős ital, 5 cl vodka, 3 cl baracklikőr, 5 cl narancslé, 5 cl feketeribizli-lé, jól összekeverve jéggel, narancsszelettel díszítve.*

*Alapital a **Screwdriver**, amelyet nálunk csak vodkanarancsként kérnek, és amely egyes helyeken már nem is igazán számít koktélnak, hiszen „csupán” narancsléből és vodkából áll. A **Kamikaze** készítői a vodkát Triple sec-kel rétegezik, majd jöhet a savanykás citrom vagy lime.*

*Az egyik legnagyobb filmlegenda, James Bond kedvence a **Vodka-Martini** (összerázva, nem keverve!). A másik klasszikus kedvenc a **Black Russian**, amely, nevével ellentétben egyáltalán nem elterjedt a vodka két őshazájában. A **Black Russian**hoz a legtöbb mixer 3 cl kávélikőrt (elsősorban Kahlúa-t vagy Tiát) és 7 cl vodkát ad meg, és persze nem hiányzik a jég sem.*

*A Magyarországon kevésbé ismert koktélok közé tartozik a **Harvey Wallbanger**: 3 cl vodka, 1 cl Galliano, 6 cl narancslé, valamint narancsszelet és koktélcseresznye a díszítéshez. Amerikai találmány a **Moscow Mule**, azaz moszkvai öszvér nevű koktél, amely gyömbérsör, vodka és citrom keveréke. A **Hawaiian Vodka** a szeszesitalon kívül grenadine-t és narancslét tartalmaz. A **Cosmopolitan** összetételét sem biztos, hogy mindegyik magyarországi bárban fejből fújja a mixer, de azért jobb helyeken tudják, hogy Triple sec vagy Cointreau teszi édesebbé és pikánsná a tört jéggel kínált vodkát.*



Bloody Mary Fotó: istockphoto

Koronás kapcsolatok

NEMCSAK A KÁRTYÁBAN MARADTAK MEG A KIRÁLYOK

Európában a földre és a keresztény etikára alapozó uralmi rendszer alakult ki, az uralkodó családjának örökletes hatalma pedig törvényekbe foglaltatott. Jelenleg is még tíz uralkodóház van hatalmon, a hét királyi dinasztia mellett a liechtensteini és monacói fejedelemség és a luxemburgi nagyhercegség is.

Az egyik legkiterjedtebb rokonsági-hatalmi kört magáénak tudó Habsburg-család Európa egyik legjelentősebb uralkodói családja volt, amelynek osztrák ága német királyok, német-római császárok, cseh és magyar királyok sorát adta, míg a spanyol ág a madridi és portugál trón birtokosa volt.

A dinasztíák, kialakulásuk idején egy államok feletti, önálló életet kezdtek élni, szociális-kulturális egységgé emelkedtek. Egymással házasodtak, a háborúkat nemegyszer a másik országban uralkodó rokon megsegítése érdekében folytatták. A házasodások a család területeinek és jövedelmeinek növelését és az állam külpolitikai érdekeit szolgálták. Ausztria felemelkedése a Habsburgok házassági akcióin alapult. Mátyás királytól származik állítólag az a mondás – III. Frigyesrel kapcsolatban –, hogy „Háborúzzanak mások, te csak házasodj, boldog Ausztria!” Utalva ezzel arra, hogy a császár országát családi összeköttetésekkel gyarapította. Arról azonban nemigen beszélünk, hogy a magyar Árpád-ház házassági politikája is dinasztikus alapon végiggondolt volt. (Talán kevesen tudják, hogy az utolsó Árpád-házi király, III. András vett el először a magyar uralkodók közül Habsburg feleséget, Ágnest.) A királyi házak szövevényes kapcsolatrendszeréből ezúttal néhány érdekességet villantunk fel a minket közelebről is érintő Habsburg-ház életéből.

A dinasztíába a család uralkodói címet viselő tagjai tartoztak 1437-től 1740-ig, a Habsburg-család férfiágon való kihalásáig, illetve a magyar királyi trónon 1780-ig, Mária Terézia haláláig. Magyarországon ugyanis, a pozsonyi országgyűlésen az urak életüket

és vérüket (vitam et sanguinem) ajánlották, és ezzel elfogadták a Pragmatica sanctiót, vagyis a leányági örökösödést is.

Ezt követően a Habsburg-Lotaringiai-ház vitte tovább az uralkodói vonalat – Mária Terézia férje Lotaringiai Ferenc volt. Az uralkodó pár legidősebb fia, II. József volt az első királyunk, 1849-től pedig csaknem hatvan éven át I. Ferenc József – felesége Erzsébet, vagyis Sisi – ült a trónon. Utolsóként IV. Károly (1916–1918) zárta a Habsburg-, s a magyar királyi sort.

Európa dinasztíái ekkorra már sok országban elveszítették trónjaikat. A francia forradalom után a Napkirály, XIV. Lajos híres mondása („Az állam én vagyok”) idejét múlta. Az abszolút monarchiából alkotmányos monarchia lett. A 20. században egymás után omlottak össze az uralkodóházak. Az egyiptomi Faruk király 1952-ben azt jövendölte, hogy „a következő évszázadot csak öt király éri meg: a káró, a kőr, a treff, a pikk és a Windsor-király” – ennél azért több maradt...

Alapvető változás a 19–20. században, hogy a rokonság nem írja felül az uralt államok érdekeinek kötelékeit vagy ellentéteit – így fordulhatott elő, hogy V. György angol király, II. Miklós orosz cár és II. Vilmos német császár csapatai az I. világháborúban egymás ellen harcoltak, pedig ők hárman unokatestvérek voltak (közös nagyanyjuk Viktória angol királynő). A hajdani uralkodók a demokráciákban sehol nem lépnek fel az államformaváltás igényével. Leszármazottaik megjelenése és népszerűsége kiábrándulást tükröz az európai többpártrendszerből. Erre példa a magyar Habsburg-kép változása is. A magyar közgondolkodásban az 1848-as forradalomig nem élt

A NAGY INTRIKUS

Aszövevényes családi kapcsolatok alig követhetők, de ragadjunk most ki Zsófia Friderika (1805–1872) bajor hercegnő, osztrák főhercegné életéből néhány mozzanatot. Ő volt ugyanis I. Ferenc József anyja, Erzsébet császárné és királyné (Sisi) anyósa. 1824-ben Zsófia feleségül ment Ferenc Károly osztrák főherceghez, vagyis II. Ferenc német-római császár, magyar és cseh király egyik fiához. A férj azonban nem mutatott érdeklődést az államügyek iránt. A becsúdyó, tehetséges és kíméletlen Zsófia, „az egyetlen férfi a családban”, intrikáival elérte, hogy 1848-ban az állam vezetői elfogadják azt a forgatókönyvet, hogy Zsófia férje (és a többi jogos trónörökös) kihagyásával a császár unokaöccse, a 18 éves Ferenc József főherceg, vagyis Zsófia fia kerüljön a trónra – ezzel a forradalmak válságos esztendejében az energikus és éles elméjű Zsófia elszántsága megmentette a Habsburg-birodal-

mat a széteséstől. A császár helyett és nevében intézkedő kamarilla kíméletlenül leverte a forradalmakat. E politika mögött Zsófia állt, akit sok kortárs a császár rossz szellemének tartott. Az anya következő „feladata” a császár házasságának megszervezése volt. A kiszemelt menyasszony pedig testvéreinek, Mária Ludovikának a lánya, Ilona Wittelsbach bajor hercegnő. 1853-ban Bad Ischlben találkozott a két fiatal, ahová Ilonát elkísérte testvére, Erzsébet is. A császár Erzsébetet választotta – ez a döntés nem rendítette meg a szülőket, hiszen minden a „családban” maradt. Így lett egy év múlva Erzsébet Wittelsbach bajor hercegnő Ferenc József felesége, vagyis unokatestvérehez ment férjhez. Erzsébet szülei amúgy szintén unokatestvérek voltak, ő nyolc gyermekük közül harmadikként született, egy foggal a szájában, ami a bajor néphagyomány szerint rendkívüli szerencsét jelent.

A HABSBURG-LOTHARINGIAI HÁZ VÁZLATOS CSALÁDFÁJA



II. József I. Ferenc



V. Ferdinánd



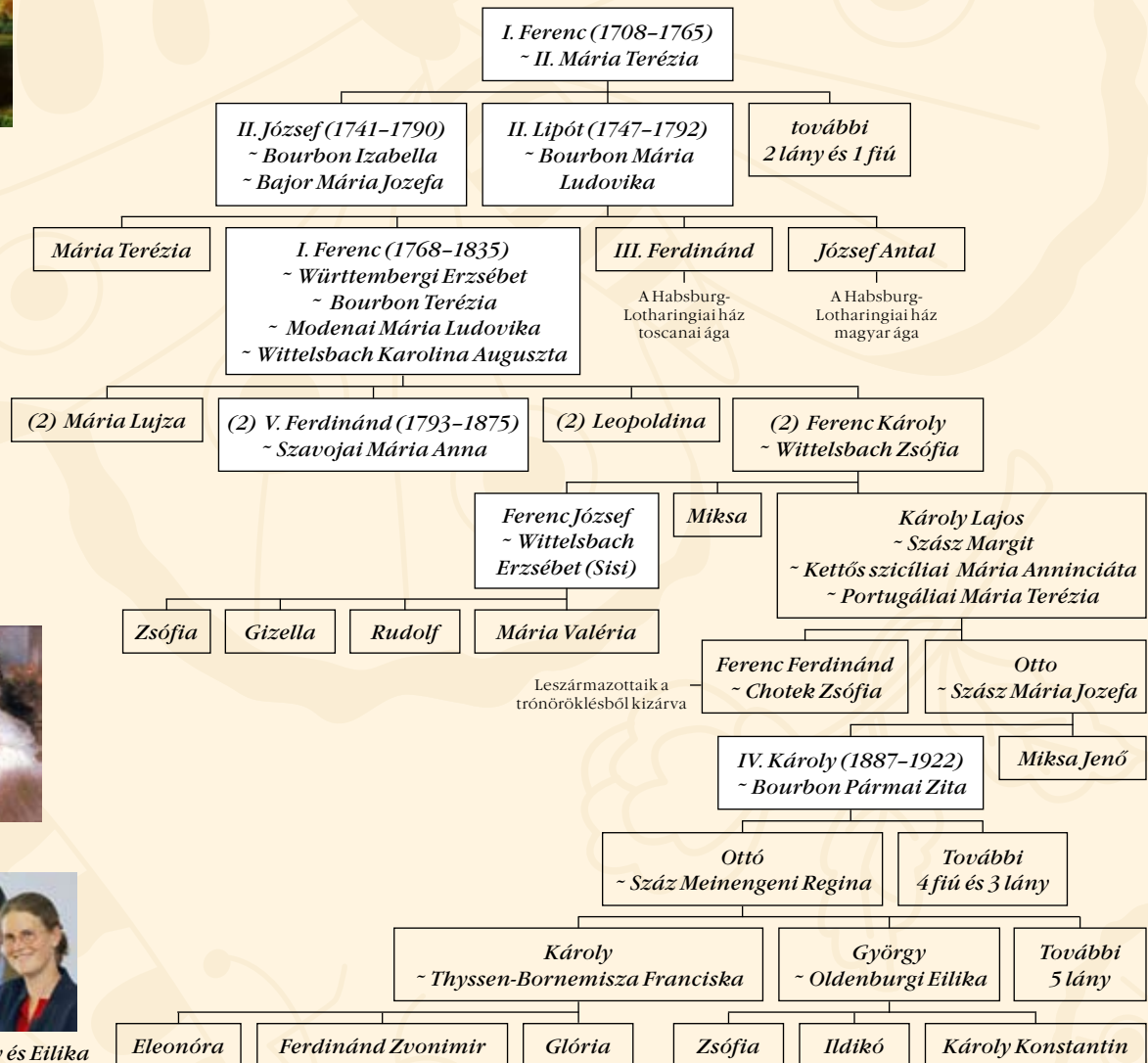
Zsófia, Ferenc Józseffel



Ferenc József Sisi



IV. Károly György és Eilika



megkülönböztetés az osztrákok és németek között, az elbukott szabadságharc viszont erősítette az osztrákokkal szembeni negatív képet (noha az Aradon kivégzett vértanúk között négy osztrák-német található, s a Monarchia létéből sok előnyünk származott).

A Habsburg-család megítélése az utóbbi időkben erősen változott. Erzsébet osztrák császárné, magyar királyné (1837-1898), Ferenc József felesége, máig az egyik legnépszerűbb történelmi személy. A legendás Sisi kitartóan küzdött a magyarság előnyben részesítéséért. Utcák, terek, Budapesten egy egész városrész is viseli a nevét (Pesterzsébet), a Dunán átívelő hidat róla keresztelték el, szobra a budai oldalról tekint a folyóra. Alakját Romy Schneider filmben is megformálta, legújabbán pedig az Elizabeth musical aratott nagy sikert.

A Habsburgok legújabb kori népszerűsége összefonódott az utolsó király, IV. Károly és felesége, Zita királyné fiának, Ottó trónörökösnek rokonszenves egyéniségével. A most 97 esztendő Habsburg Ottó – érdekességként jegyezzük meg, hogy 95. születésnapját éppen Herenden ünnepelte meg családja körében – ez európai integráció egyik elismert politikusa, a Páneurópai Unió elnöke, aki

már 1989-ben aktív szerepet vállalt a magyar rendszerváltásban. A budapesti egyetem díszdoktorává fogadta a külföldön is a magyar érdekeket képviselő egykori trónörökös, aki 1961-ben hivatalosan is lemondott utódlási terveiről.

Pontosan 160 évvel azt követően, hogy 1849 áprilisában, Debrecenben a magyar országgyűlés Kossuth Lajos javaslatára kimondta a Habsburg-ház trónfosztását, Ferenc József császár dédunokája, a családjával Magyarországon élő Habsburg György elvállalta jelölését az európai parlamenti listán.

SÁNDOR ZSIGMOND

JELENLEGI KIRÁLYI URALKODÓK

Angliában II. Erzsébet (1952 óta), Spanyolországban I. János Károly (1975 óta), Belgiumban II. Albert (1993 óta), Hollandiában Beatrix (1980 óta), Svédországban XVI. Károly Gusztáv (1973 óta), Norvégiában V. Harald (1991 óta), Dániában II. Margit (1972 óta) ül a trónon.



PORCELANIUM LÁTOGATÓKÖZPONT

8440 Herend, Kossuth u. 137.

Telefon: (+36 88) 523 190

E-mail: porcelanium@herend.com

maria.horvath@herend.com

www.herend.com/hu/latogatas/

Budapesttől 90, a Balatontól 25 perc autóútra található az impozáns Porcelanium Látogatóközpont, ahol megérthetjük, mi tette a Herendi porcelánt világhírűvé. Egy rövid filmvetítés után megelevenednek a látottak, és a Minimanufaktúrában akár magunk is megpróbálkozhatunk a porcelán formázásával. Az épületen belül található az elegáns Apicius Étterem és Kávéház, asztalain más-más mintájú Herendi porcelánkészletek várják a vendégeket. A Manufaktúra páratlan választékaról híres Viktória Márkaboltja is itt kapott helyet.

Nyitva tartás:

2009. október 27. – 2009. december 19.

Kedd-szombat: 9.00–17.00

2009. december 20-tól 2010. február 1-ig létesítményeink

– a Viktória Márkabolt és a Paletta Étterem kivételével – zárva tartanak.

A Minimanufaktúra, a Porcelánművészeti Múzeum és az Apicius Kávéház nyitása 2010-ben: 2010. február 2., kedd.

Utolsó nyitva tartási nap: 2010. december 18., szombat.

2009. október 25-től 2010. március 31-ig az Apicius Étterem zárva tart. Csoportos foglalást, minimum 10 főtől, előzetes egyeztetés után fogadunk a fenti időszak alatt is.

Az Apicius Étterem nyitása 2010-ben: 2010. április 1., csütörtök. Utolsó nyitva tartási nap: 2010. október 23., szombat.

A Porcelanium Látogatóközponttal szemben, a Porcelánművészeti Múzeumban követhetik végig az érdeklődők a Manufaktúra fejlődéstörténetét.

HEREND

Viktória márkabolt

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

BUDAPEST

Hadik márkabolt

H–1014 Szentháromság u. 5. Telefon: (+36 1) 225 1051

Apponyi márkabolt

H–1051 József nádor tér 11. Telefon: (+36 1) 317 2622

Belvedere márkabolt

H–1061 Andrásy u. 16. Telefon: (+36 1) 374 0006

SZENTENDRE

Diana márkabolt

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

KAPOSVÁR

Borostyán Sarok

H–7400 Fő utca 7. (Európa Park). Telefon: (+36 82) 317 518

KECSKEMÉT

Aranka márkabolt

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

KŐSZEG

Imola márkabolt

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

PÉCS

Júlia márkabolt

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

SOPRON

Esterházy márkabolt

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

SZEGED

Anna márkabolt

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

BERLIN

Hotel Adlon Passage

D–0117 Unter den Linden 77.

Telefon: (+49 30) 22 940 30, Telefax: (+49 30) 22 940 31

FRANKFURT

Herend Fachgeschäft

D–60313 Goethestrasse 4–8.

Telefon: (+49 69) 92 039 050, Telefax: (+49 69) 29 724 855

HANNOVER

Herend Fachgeschäft bei R&B

30159 Hannover, Luisen Str. 10/11. Telefon: (+49 511) 123 41 44

LONDON

Harrod's, Knightsbridge, London SW1X 7XL

Telefon: (+44 20) 7730 12 34



PÓLUS PALACE
THERMAL GOLF CLUB HOTEL *****



Pólus Palace Szilveszter 2009

- Szállás kényelmes kétágyas Superior szobában
- Üdvözlő koktél
- Félpanziós ellátás
- Kerubina Spa & Wellness Központ használata (termásvizes élménymedence, szauna, infra szauna, TechnoGym gépekkel berendezett fitness terem, fürdőköpeny)
- Szilveszter éjszaka különleges, alkalomhoz illő büfévacsera elegáns Imperial éttermünkben
- 19:30 órától vendégek fogadása, welcome pezsgő
- 20:00 Gálavacsora kezdete
- Zenekar - Black Magic Band
- Ceremóniamester: Tóth Mihály



További előadók:
Hajnóczy Soma
Balássy Betty és Varga Feri

Egy gyerekekből és fiatalokból álló ütőhangszeres együttes nagyon pörgős, hangulatos és változatos előadásokkal fogja a hangulatot fokozni a Szilveszter estéhez!

Éjféltkor: tűzijáték zenével, pezsgő és éjféli büfé, tombola

Gyermekfelügyelet filmvetítéssel, gyermekprogramokkal

A csomag ára: 98 900 Ft /fő/ 3 éj
ELŐFOGLALÁS ESETÉN PLUSZ 1 ÉJSZAKA AJÁNDÉK!

Egész estés szilveszteri vacsora és program: 34 900 Ft/fő

Érvényes: 2009. december 28. - 2010. január 03.

December 1-ig 50% előleg befizetése esetén érvényesíthető, így 4 éjszakát tölthet nálunk szilveszterkor!

További konferencia, wellness, golf és akciós 2-3 éjszakás ajánlatainkról tájékozódjon a www.poluspalace.hu weboldalon!
Üdülési csekket elfogadunk! H-2120 Göd, Kádár u. 49.
Tel.: 06 27/530-500
e-mail: reservation@poluspalace.hu



900 Ft

