

A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA MAGAZINJA

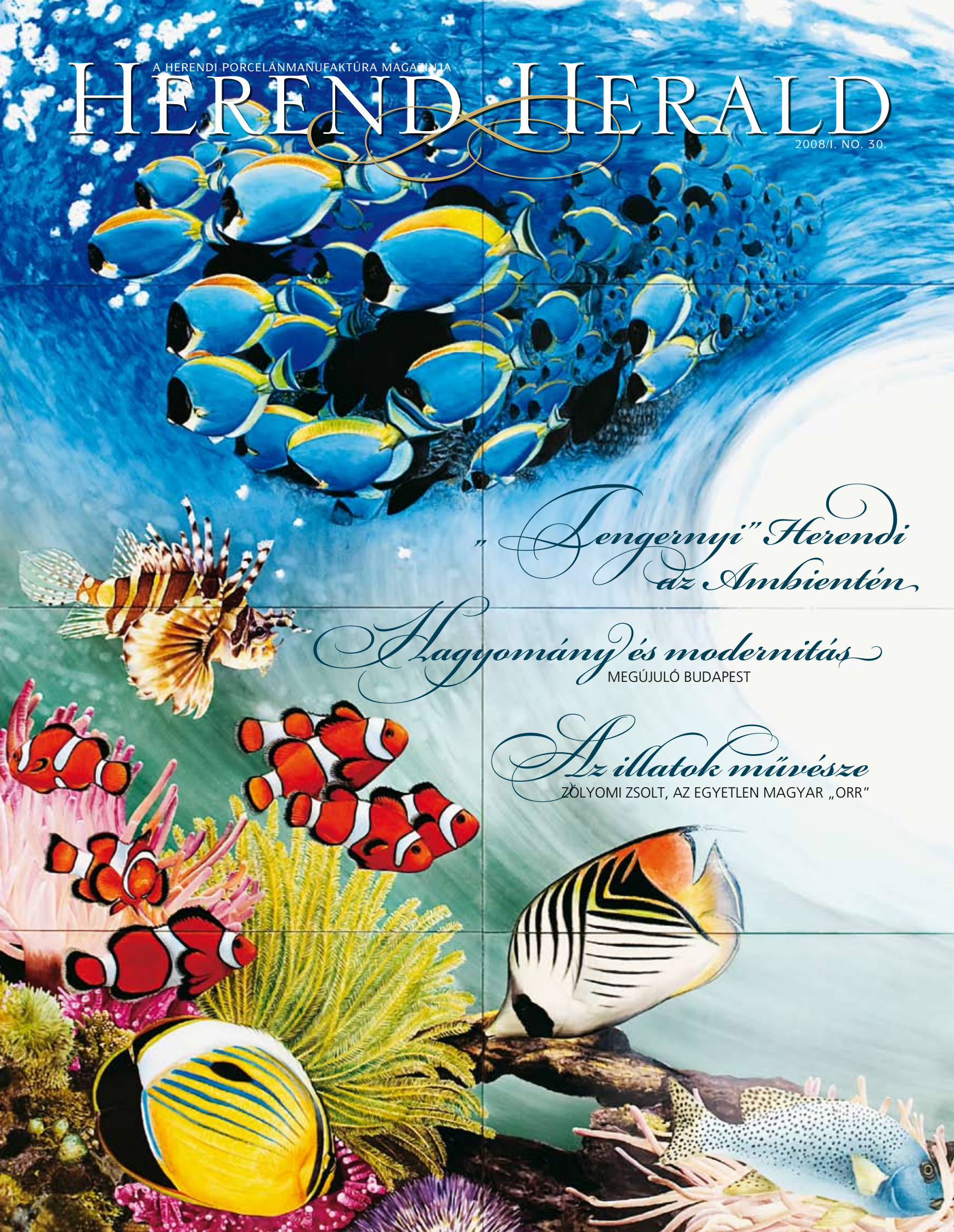
# HEREND HERALD

2008/I. NO. 30.

*„Sengernyi” Herendi  
az Ambientén*

*Sagyomány és modernitás*  
MEGÚJULÓ BUDAPEST

*Az illatok művésze*  
ZÖLYOMI ZSOLT, AZ EGYETLEN MAGYAR „ORR”



*BÁV Aukciósház*  
BÁV Aukciósház



ÉKSZER, FESTMÉNY, MŰTÁRGY, BÚTOR, SZŐNYEG  
FELVÁSÁRLÁSA ÉS ÉRTÉKESÍTÉSE.

JEWEL, PAINTINGS, ARTWORKS, FURNITURE, CARPETS  
BOUGHT AND SOLD

AUF- UND VERKAUF VON JUWEL, GEMÄLDE, KUNSTGEGENSTÄNDE,  
MÖBELS UND TEPPICHE.

H-1052 Budapest  
Bécsi u. 1-3.  
Tel.: 0036-1-429-3020  
[www.bav.hu](http://www.bav.hu)



BÁV BIZOMÁNYI KERESKEDŐHÁZ ÉS ZÁLOGHITEL ZRT.



# Kedves Olvasó!

A Föld nem a mi tulajdonunk. Felelőségünk, hogy gyermekeinknek, unokáinknak élhető környezetet hagyjunk örökül. Nem elvonnunk, hanem hozzátennünk kell világunkhoz, nagyobb örökséget hagyni hátra, mint amennyit mi kaptunk. Korunk egyik legfenyegetőbb környezeti problémája éghajlatunk gyökeres megváltozásának veszélye. Neumann János már az 1955-ben megjelent *Túlélhetjük-e a technológiát?* című, nagy feltűnést keltő cikkében az emberiség által okozott egyre nagyobb természeti károk rendkívüli veszélyeire figyelmeztetett. Az aggasztó jelek azóta egyre szaporodtak, a Föld történelmében talán még soha nem volt olyan időszak, amikor ilyen gyors lett volna a környezeti változás. Nemzetközi prognózisok sora mutat rá: a globális klímaváltozás jobban sújthatja az emberiséget, mint a háborúk vagy más nemzetközi konfliktusok. A felmelegedés megzavarja az élővilágot, olvad az örök fagy birodalma, ébren töltik a telet a medvék. Rendkívüli hőség, minden korábbi méreteket felülmúló szárazságok, orkánok, erdőtüzek szerepelnek a jóslatokban – és egyre sűrűbben a híradásokban is. A háborúk és az emberi megélhetés miatti migrációt az éghajlatváltozás miatti migráció követheti?

A természet kérdései iránt megnyilvánuló növekvő figyelem számtalan területen tetten érhető. Ennek jele például, hogy idén a vizet, a természet védelmét, környezetünk jövőjét állította kiállításának középpontjába a világ legnagyobb kerámia-, porcelán- és üveg-szakvására, a Frankfurtban rendezett *Ambiente*. A Herendi Porcelánmanufaktúra természet iránti tiszteletéről, az elmúlt több mint 180 év alatt született, megszámlálhatatlan, különleges, a természet szépségeit ábrázoló Herendi alkotás tanúskodik. A Herendi Porcelánmanufaktúra számos új alkotással tisztelgett az *Ambiente* szakvásáron a természet előtt, közülük a Herendi stand fő látványosságának egy monumentális méretű képlap, tengermélyi életkép számított. Újdonságaink elsőprő sikert arattak, több év után az egyik legsikeresebb vásárunkat tudhatjuk magunk mögött.

A Herend Herald mostani számában, több cikkben is megidézi a vizek világát. Herendi különlegességek rovatumkban az *Ambientéről* szóló beszámoló mellett olvashatnak az ománi szultáni palota megrendelésére készült Herendi porcelánokról, amelyek jó része a tenger világát idézi. Szintén „vizes” esemény, hogy ezt az esztendőt Magyarországon a Vizek Évének nyilvánította a Magyar Turizmus Zrt. Ehhez kapcsolódik írásunk, amelyben a hazai gyógyvízkincsről – ahogy Márai Sándor nevezte: „gyógyító, nedves kolostorokról” – szedtünk össze érdekességeket, tudnivalókat. Foglalkozunk egy olyan, tragédiákkal teli történelmi eseménnyel is, amelyről ritkán esik szó: vajon mi lett a sorsa az egykor tekintélyes Osztrák–Magyar Hadiflottának, és legnagyobb egységének, a Szent István csatahajónak? A múltból a mába: olvasóinkat képzeletbeli budapesti sétára hívjuk, felvillantunk néhányat a főváros most született, illetve megújult épületei közül. Megidézzük két kiváló magyar feltaláló, Irinyi János és Bíró László József szellemét, nyilatkozik lapunknak a világhírű magyar népdalénekesnő, a Magyar Kultúra Nagykövete, Sebestyén Márta is. Szintén interjúban mutatjuk be az egyetlen magyar parfümőrt, Zólyomi Zsoltot. Emellett a Herendi Porcelánmanufaktúrához kapcsolódó jeles alkalmakról, jelentős kiállításokról és új külföldi márkaboltjainkról is beszámolunk. Szokás szerint gasztronómiai csemegékhez, s még sok-sok „földi örömhöz” köthető írást is találnak olvasóink a Herend Herald mostani, harmincadik számában.

A szépség időtlen, és az idő nemesít. Évszázadok telnek el, generációk nőnek fel, világegések pusztítanak, de a porcelán, a maga nemes tökéletességével akár Herenden, akár más manufaktúrákban, tovább él. Fennmarad, és hirdeti a művészet időtlenségét, a szépség dicséretét. Meggyőződésem, hogy a több mint 180 év hagyománya, az elért herendi sikerek, a felhalmozott tudás, az unikumnak számító kézműves technológia egy különös sziget – s egy különleges porcelánt – jelent gyorsvonatként száguldó világunkban.

Magazinunkhoz jó szórakozást, és a nyári pihenésre való készülődés kellemes izalmát kívánom Önöknek!

2008 májusában, tisztelettel:

DR. SIMON ATTILA  
vezérigazgató



# Vízben jók vagyunk!

2008 A vizek éve



[www.vizekeve.hu](http://www.vizekeve.hu)

**MAGYARORSZÁG**  
Itthon otthon van



## HÍREK 4

### HERENDI ARCHÍVUM

• Lux Elek – Szobrászművész 10

### HISTÓRIA

• Volt egyszer egy hadiflotta  
*A császári és királyi hajóhad* 11

### KÜLÖNLEGESSÉG

• A Herend tea izvilágai 1.  
*Négy különleges tea-összeállítás* 14

### MAGYAROK A NAGYVILÁGBAN

• Híres feltalálók – *Irinyi János és Bíró László József* 16

## ÚTICÉL 24

• Nedves és gyógyító kolostorok  
*Az élető víz* 18

### FÖLDI ÖRÖMÖK

• Szivar sztori 21

### INTERJÚ

• A zene számomra élet és misszió –  
*Sebestyén Márta* 22

### HERENDI ÚJDONSÁGOK

• Szindbád földjén –  
*Herendi az Ománi Szultáni Palotában* 24  
• „Tengernyi” Herendi az Ambientén 24

## ÉPÍTÉSZET 33

• Hagyomány és modernitás  
*Megújuló Budapest* 26

### GASZTROÉLMÉNYEK

• Méztörténet – *A tejjel-mézszel folyó Kánaán* 30

### AZ APICIUS ÉTTEREM AJÁNLATA 32

### HERENDI AJÁNLÓ

• Herendi porcelán esküvőre 33

### ÉTTEREMAJÁNLÓ

• Gil's – *Kulináris zárandokhelyek Horvátországban* 36

• Milenij Hotels – *Fejedelmi üdülés Opatijában* 37

### ASZTALKULTÚRA

• Az Agárdi – *Érzéki kaland a párlatok birodalmában* 38

### LIFESTYLE

• Az illatok művésze  
*Zólyomi Zsolt, az egyetlen magyar „orr”* 40

### ÉLETEM HERENDIJE

• Herendi, a szerelmi zálog 43

### ÜZLETEINK 44

# HEREND HERALD

**KIADJA** a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. megbízásából a PrintXBudavár Zrt.

**FŐSZERKESZTŐ** Császár László **FELELŐS SZERKESZTŐ** Szesztay László, dr. Kőrös Endre

**SZERKESZTŐ** Horváth Mária **MŰVÉSZETI VEZETŐ** Kiss Dominika

**KÉPSZERKESZTŐ** Karádi Róbert **OLVASÓSZERKESZTŐ** Veres Mária

**PRODUKCIÓS MENEDZSER** Wunderlich Péter **HIRDETÉSFELVÉTEL** Banga Györgyi

**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



# Gerbeaud-jubileum Herendivel



„Megtiszteltetés számunkra, ha Ön is velünk ünnepe!” – így invitál kedvesen az a legendás budapesti kávéház, amely immár 150 éve jelent egyet a vendéglátásban a kimagasló minőséggel. Idén 150 éves a Gerbeaud Cukrászda és Kávéház.

A másfél százados jubileumhoz számos program kapcsolódik, többek között a Nostalgia Szalon is, ahol különleges „íz-időutazással” február közepétől március közepéig kínálták a korabeli süteményeket és kávé-, teakülönlegességeket zöld Apponyi-mintás Herendi porcelánból. Ezen időszak alatt klasszikus süteményeket, retro

szendvicseket ajánlottak, a Gerbeaud-kisasszonyok pedig múlt századot idéző ruhában fogadták a betérő vendégeket. A Herendi Porcelánmanufaktúra és a Gerbeaud kapcsolata a múltban is kiváló volt, nem véletlen, hogy a Nostalgia Szalon hónap keretében Herendi porcelánnal is találkozhattunk, amikor a Gerbeaud-ban a fenséges süteményeket egy világhírű manufaktúra termékein szervírozták.

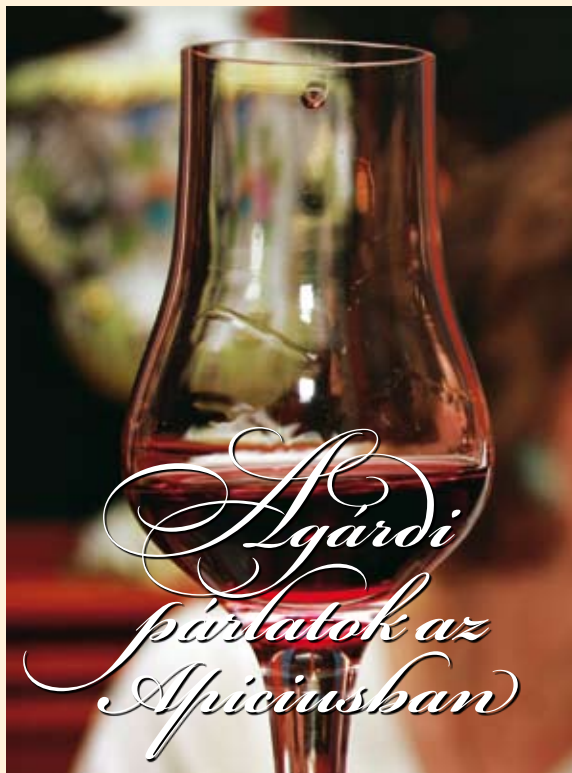
A Herendi Porcelánmanufaktúra tisztelettel köszönti a jubileumát ünneplő patinás Gerbeaud-házat!

## Herend: Trend

A lakberendezés és tárgytervezés hazai seregszemléje, a 360° Lakástrend és Design kiállítás idén tizenegyedik alkalommal vállalkozott a hazai otthonteremtés formálójának, designereinek, forgalmazójának és gyártójának felvonultatására 2008. március 6-9. között a Műcsarnokban. A kiállítás átfogó képet nyújtott a lakberendezés, tárgytervezés és belsőépítészet hazai színvonaláról, illetve a nemzetközi márkák újdonságait is felvonultatta. A Herendi Porcelánmanufaktúra a Miele céggel közös standon mutatkozott be. Két tradicionális vállalat közös fellépése volt ez. Komfort, esztétikum, dizájn: a Miele – a mosógép feltalálója, és számtalan szabadalom birtokosa – 109 év hagyománnyal rendelkezik, 2007-ben elnyerte az év legjobb német vállalata címet. Szépség, tündöklés, minőség: a Herendi Porcelánmanufaktúra 182 év tradícióval, a világ legnagyobb kézműves luxusporcelánt készítő üzeme, minden kontinensen ismert luxusbárka. Prémium márkák és termékek. A Miele-Herend közös stand sok látogatót vonzott, itt mutatták be először a Herendi kristálypoharakat is, és néhány újdonságot a Herendi porcelánok közül, bizonyítva a tényt, hogy a Herendi trend immár 182 éve.

## Ötcsillagos Herendi

A Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. együttműködési szerződést írt alá a szállodaszakma egyik legismertebb nemzetközi szervezetével, a Clefs d'Or Associationnel. A történet 2007-ben kezdődött, amikor a szállodaipari szövetség tagjai egy tartalmas napot töltöttek Veszprém megyében, ellátogattak Herendre is, ahol megismerkedtek a világ egyik legrangosabb kézműves porcelánjának kulisszatitkaival. Ekkor merült fel egy hosszabb távú együttműködés lehetősége, amelynek keretében a cég ajánlani tudná világhíres termékeit az ötcsillagos szállodákban a művészetkedvelő vendégeknek. A kizárólag niche minőségű termékek árusítására alkalmas luxus szállodákban a Herendi porcelán mint hungarikum, a kínálat egyik ékességévé válhat. Az együttműködés első lépéseként ez év januárjában az 55. Nemzetközi UICH (Union International Concierge d'Hotel) konferencia koppenhágai eseményére a szállodaipari szervezet Herendi porcelánt vitt ajándékba, amelyet büszkén állított ki a 40 országból érkező több mint 400 kongresszusi résztvevőnek. A szállodaszövetség elnöke, Ungár Tamás úgy véli, az együttműködés gyümölcsöző lesz a jövőben, mivel mindkét szervezet célja azonos: a legmagasabb színvonalon kiszolgálni a kifinomult ízlésű, igényes fogyasztókat.



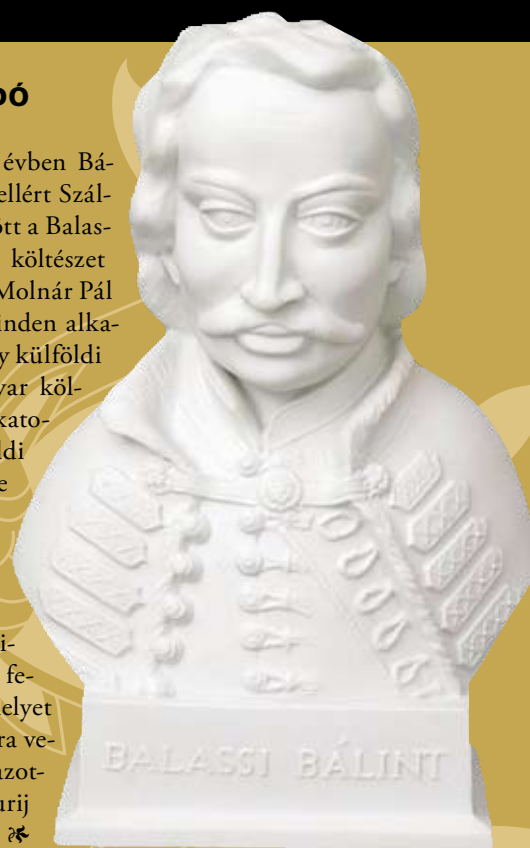
Herenden, az Apicius Kávéházban Vértes Tibor, az Agárdi Pálinkafőzde ügyvezető igazgatója bemutatta az elmúlt években villámgyorsan ismertté és kedveltté vált – és nem utolsósorban számos hazai és nemzetközi elismerést elnyerő – Agárdi pálinkacsalád tagjait. A Prémium családba tartozó pálinkák különleges gyümölcsökből (többek mellett cigánymeggy, birs, feketeribizli, kökény) készülnek. A Miraculum sorozat klasszikusai: a körte, a szilva, a kajszibarack, a muskotályos szőlő és az érlelt almapálinkák természetes tisztaságukban örökítik meg a gyümölcsök eredeti, tiszta ízeit. A Bencés Likőr-család különlegessége, hogy a Pannonhalmi Főapátságban őrzött évszázados receptek alapján – a jellemzően finomszeszből készült kommersz likőröktől eltérően – Agárdi alma- és cigánymeggy-pálinka-alapból készülnek. ☞



A Herendi Porcelánmanufaktúra és a Herendi Porcelánművészeti Múzeum tavaly első ízben csatlakozott a Múzeumok Éjszakája országos rendezvénysorozathoz. A Porcelanium látogatóközpont színpadán és a manufaktúra díszudvarán késő éjszakáig tartott az „Egyéjszakás kaland Herenden – a legvarázslatosabb éjjelen” című kulturális és művészeti program, ami rekordszámú látogatót vonzott. Ezen az éjszakán, Szent Iván éjszakáján, minden érzék megszólított: a kiállítótereket ingyenesen látogathatták az érdeklődők mécsesek és fáklyák szálainak fényénél, ezoterikus jóslatokat kérhettek a kíváncsiak, táncosok, tűzszonglőrök és koncertek fogadták a Múzeumok Éjszakáján programokat keresőköt. Idén is várja Herend az érdeklődő közönséget. Néhány kiragadott példa a tervezett programból: Beköszönt a manókorszak – Manókaland címmel nyílik kiállítás a Porcelánművészeti Múzeumban, ahol Bubitimár Éva keramikus – nemritkán groteszk – manóival népesül be a kiállítóteret. Színpadra lép a megyei szinten Prima Prémium-díjas Fournissimo rézfúvós kvartett, Kövi Szabolcs meditatív fuvolajátéka a díszudvarban lesz hallható, fellép Kozma Orsi és Keresztes Ildikó is. Az Apicius Kávéházat betölti hangjával a Vivat Bacchus! énekegyüttes, amely színfoltja a magyar bordalkultúrának. S gyertyafényénél dalol majd itt Popper Péter Széles Izával. ☞

### BALASSI KARD DÍJÁTADÓ HERENDI AJÁNDÉKKAL

Immár 12 esztendeje minden évben Bálint napkor adják át a budai Gellért Szállóban, ünnepélyes keretek között a Balassi Kardot. A magyar szerelmi költészet megteremtőjéről elnevezett és Molnár Pál újságíró által alapított díjat minden alkalommal egy magyar költő és egy külföldi műfordító kapja meg. A magyar költőknek a Magyar Honvédség katonalikus tábori püspöke, a külföldi műfordítóknak Makovecz Imre nyújtja át a szablyát. A díj a 16. századi magyar végvári szablya mintájára kovácsolt kard. Hosszú évek óta egy különleges ajándék is társul a díjhoz: egy kifejezetten erre a célra készített fehér Herendi Balassi-szobor, amelyet dr. Simon Attila, a manufaktúra vezérigazgatója nyújtott át a díjazotaknak, Serfőző Simonnak és Jurij Guszevnek. ☞



## Herendi márkaszaküzlet Hannoverben

A Herendi Porcelánmanufaktúra évek óta sikeresen működik együtt a Robbe & Berking németországi piacvezető ezüstevész-készítő manufaktúrával. Az együttműködés nemcsak a kiállításokon való együttes fellépésre, hanem a közösen üzemeltetett szaküzletekre is kiterjedt. Így Frankfurt után Hannover belvárosában március 1-jével nyílt egy olyan értékesítési hely, ahol a két világhírű márka egymást kiegészítve, az asztalkultúrát kedvelő publikum kedvencévé válhat. Közel 130 négyzetméteres alapterületen, reprezentatív környezetben flensburgi ezüstáru, Herendi porcelán és muranói üvegtermékek közül választhatnak a vásárlók. Az üzlet kitűnik nagyvonalúságával, egységes és egyedi arculatával. A He-

rendi Porcelánmanufaktúra Hannover városában ezzel az üzletével tovább erősítette piaci pozícióját Németországban. A választék is ezt tükrözi: a klasszikus Herendi dekorok mellett megtalálhatók az elmúlt évek sikeres fejlesztései, valamint a manufaktúra könnyed és üde hangulatú újdonságai is.

*Herend Fachgeschäft bei R&B  
30159 Hanover, Luisen Str. 10/11.  
Telefon: (+49 511) 123 41 44*



## A Herendi Zágrábban

Ismét bővült a Herendi „diplomáciai hálózata”. Ezúttal a horvát fővárosban, Zágrábban, a belváros szívében adták át ünnepélyes keretek között az új, impozáns Herendi üzletet. Az egykori Jugoszlávia területén működő első, Herendi porcelánt forgalmazó üzlet 2007 novemberétől várja a porcelán horvát szerelmeseit. A megnyitó rangos társasági eseménynek számított Zágrábban, megjelentek a horvát politikai és társadalmi élet kiemelkedő személyiségei, Olaszország, Ausztria, Hollandia és az Egyesült Államok nagykövetei is jelenlé-

tükkel üdvözölték a patinás márka megérkezését. A magyar nagykövet a megjelentekkel a legkiválóbb Tokaji borokkal koccintott az eseményre. Miután a vendégek megcsodálták az exkluzív árukészletet, egy közeli étteremben rendezett fogadáson gyönyörködhetnek egy Viktória-mintás porcelánkészlettel terített asztalban. Az alkalmi kiállításon megtekinthették a Schrammel Imre által tervezett porcelánfigurákat, miközben Czérna Tímea, a manufaktúra porcelánfestője tartott bemutatót.







Immár harmadikéveszerepelnek Herendi ruhák Héjja János divattervező kollekcijában. Az idei szezon ruháit a Ruttkai Éva Színházban mutatta be. A műsorban fellépett többek között Darvas Kristóf zongorista, Erox énekes, Keresztes Ildikó és Szekeres Adrién. A ruhákat Csősz Boglárka és Ozsgyányi Mihály színművészek konferálták fel, a ruhabemutató alatt a zenét Barbicsek Bernát harmonikamuzsikája szolgáltatta. A bemutatón több hazai celebritás is megjelent: többek között ott volt Medveczky Ilona, Pécsi Ildikó, Selmeczi Gabriella, és a Megasztárból ismert Varga Feri is párjával.

A Herend Tour keretében bemutatták a legújabb tervezésű alkalmi kosztümöket: a Batthyány-mintával díszített és a Lichtenstein kosztümöt is, valamint a Windsor nadrágkosztümöt. Láthatunk nagyesztélyiket Tupini és Perzsa-motívumokkal is. A kis koktéluha sem hiányzott a palettáról, ezúttal QS (Quatre Saisons) és SPROG (Sèvres petites roses en or, grand) mintával.

A bemutatót állófogadás zárta, a vendégek kóstolhattak Mozart-csokoládét eperrel vagy ananással, és kortyolhattak Martini-koktélokot vagy épp jégszoborról csorgatott vodkakülönlegességeket. ☞





## Herendi kiállítás Genfben



Herendi kiállítást terveznek a tekintélyes genfi Ariana múzeumban. A megnyitó várható időpontja 2008. november 12., a tárlat a tervek szerint 2008. november 13. és 2009. március 9. között lesz látható.

A kiállítás szervezői a manufaktúra történetét állítják a középpontba. Amint koncepciójukban fogalmazznak: érdekesnek találják, ahogyan Herend a 19. században megtalálta a helyét, és azt, hogyan vált az egész ország modernizációjának szimbólumává. A Herendi porcelán bizonyos értelemben tükrözi a nemzeti identitás újrateremtését és erősödését – hangsúlyozzák a szervezők.

A kiállítás célul tűzte ki a manufaktúra sikertörténetének kezdeti időszakából – amikor a bécsi, meissen-i, sevres-i és kínai porcelánok utánzása volt a cél – a „cseredarabok” bemutatását. Az utánzatok

készítéséhez nagy tudásra és kiváló minőségre volt szükség. Ezekből a korai másolatokból aztán lassan fantáziadús új termékek jöttek létre, amelyek a későbbiekben a manufaktúra profilját meghatározták. Itt a rendezők mindenképp az orientális mintákra (többek között a Siang noir és Siang jaune, a Gödöllő, a Ming) gondolnak, mivel a porcelánkészítés területén a Kelet-Nyugat-i kölcsönhatások bemutatása múzeumuk központi témája. Két termék kizárólag azzal a kérdéskörrel foglalkozik: hogyan fogadták és vették át az európai porcelángyártók a japán és kínai elképzeléseket; másrészt pedig, hogyan értelmezték és valósították meg a kínaiak és a japánok az európai porcelánkészítők elképzeléseit, hogy aztán termékeiket Nyugatra exportálják.



## A világ legrágább pálinkája Herendi ruhában

A pálinka nagykövete lesz a Herendi Porcelánmanufaktúra, Müller Imre ékszerész és a Farkas Pálinkafőzde közös munkájának eredményeként született különleges párlat. Az exkluzív palackban forgalmazott ital a világ legrágább pálinkája.

A nemes italhoz a Herendi Porcelánmanufaktúra készítette az exkluzív, fekete palackot, amin minden részletet kézzel dolgoztak ki. Arany gyöngyházas, csillagos Humboldt-minta és hálószerű díszítés teszi rendkívül értékesé a palackokat. A 70 gramm súlyú dugó 18 karátos fehér- és sárgaarany örvözetéből készült, tetejét fehér és fekete briliánsok díszítik.

A különleges palackba rendkívüli ital került. 2006-os érésű, szigorú szempontok alapján kiválogatott gyümölcsökből főzték a párlatot. A 0,5 literes palack ára 19 890 euró (ötmillió forint). A tétélesen kiszámítható ár mellett az eszmei érték dobja meg az árat – mondta Müller Imre.

A pálinkát a világ minden részén, luxusétermekben fogják bemutatni. A világ legrágább pálinkája Magyarországon valószínűleg a Gundel étteremben lesz megvásárolható.



www.deluxe.hu nyomán

# Emberk és kerámiák

Herenden, a Porcelánművészeti Múzeumban, magazinunk megjelenésével egy időben, 2008. június 1-jén fejezi be útját az „Alkotó és Alkotás – Kulturális örökség Európában” című különleges vándorkiállítás. A tárlat 2005-ben indult útjára hat jelentős európai kerámia-történeti múzeum közös vállalkozásaként, az Európa Bizottság támogatásával. A kiállítás rendhagyóan közelítette meg a kerámiák világát: ezúttal nem a számtalan, szebbnél szebb tárgyra helyezte a hangsúlyt, hanem az ezen a területen dolgozó emberekre, az alkalmazott anyagokra, eljárásokra, alkotókra és felhasználókra fókuszált. A látogatók egy különleges atmoszférájú kiállítást tekinthettek meg, ahol a modern

kiállítás-rendezési technikákat felhasználva – például plazmatévéken – plasztikusan jelenítették meg a porcelán 300 éves történetét. ✦

## Együttműködő partnerek:

- *Musée National Adrien Dobouché, Limoges, Franciaország*
- *Europäisches Industriemuseum für Porzellan, Selb, Németország*
- *Herendi Porcelánművészeti Múzeum, Herend, Magyarország*
- *Museo Internazionale delle Ceramiche, Faenza, Olaszország*
- *The Hothouse, Centre for Design, Longton, Egyesült Királyság*
- *The Potteries Museum and Art Gallery, Hanley, Egyesült Királyság*



## Lux Elek

## SZOBRÁSZMŰVÉSZ

Szepesváralja, 1884. december 18. –

Budapest, 1941. február 26.



Fésülködő nő  
Fotók: Bianca Otero



„A legtöbb porcelánszobor modellje Lux Elek műterméből került ki. Gyengéd formanyelve, finom felületmunkája szinte önkéntelenül kíváncsított a porcelánanyag után, így Lux és a gyár találkozására igazán szerencsésnek nevezhető. Figurái igen nagy sikert arattak a porcelánkedvelők körében, s ilyenformán a gyárnak leginkább hasznalhajtó termékei közé tartoznak. Ilyen például a fésülködő nője, amely több nagyságban is elkészült” – írta 1939-ben a művészről a Magyar Iparművészet folyóirat.

Lux Elek a budapesti Iparművészeti Iskolában végzett előtanulmányok után a müncheni Képzőművészeti Akadémián, majd a brüsszeli Szépművészeti Akadémián tanult. 1922-ben a buda-

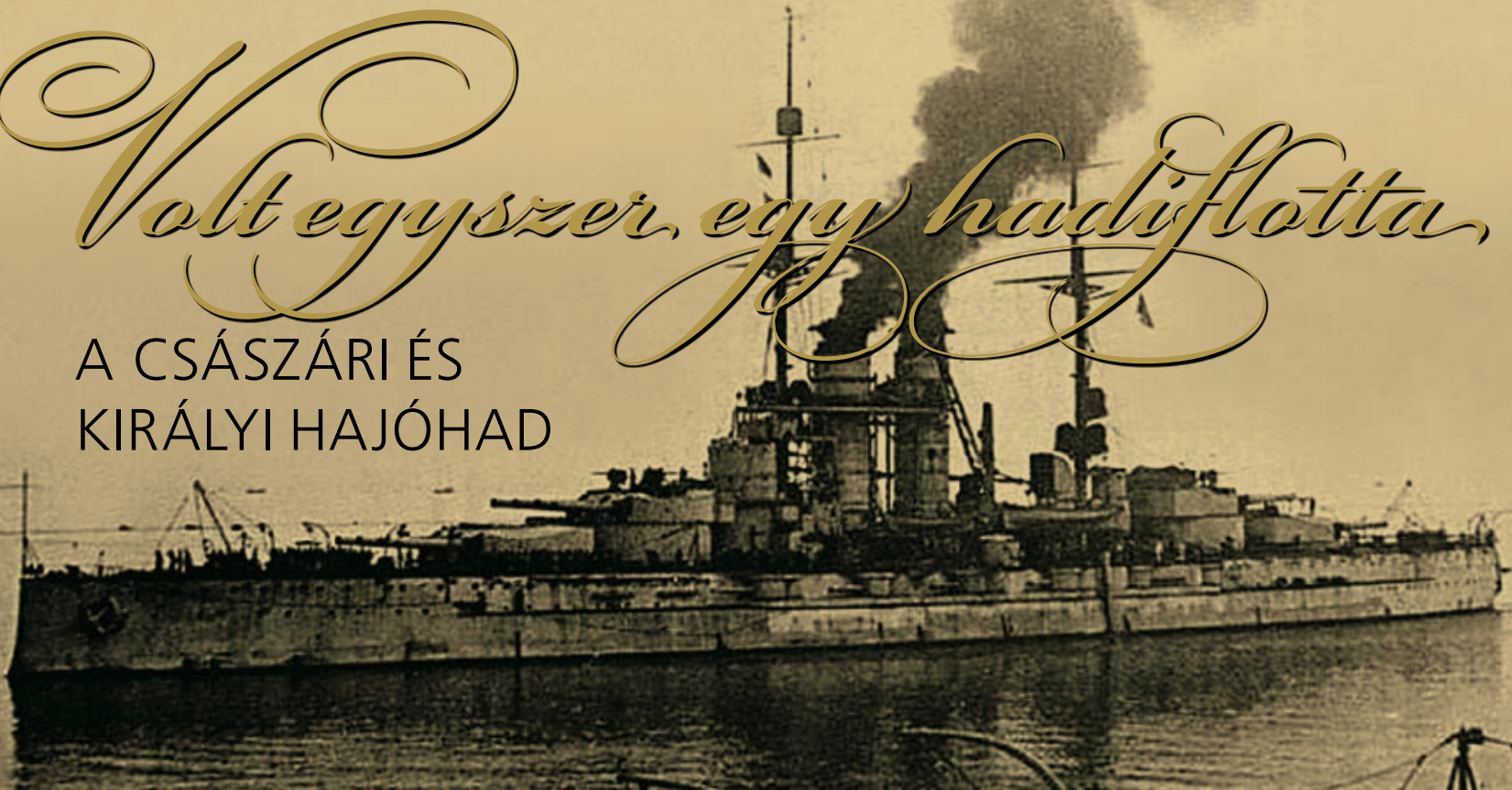
pesti Iparművészeti Iskolában a szobrászat tanára lett. Elsősorban finom egyszerűséggel mintázott, egyéni kisplasztikáival, női akt- és mellszobraival tűnt fel, bár álma a monumentális szobrászat lett volna. Műveivel többször szerepelt a Műcsarnok és a budapesti Ernst Múzeum tárlatain. Részt vett Ligeti Miklós Művészi Kerámiaműhelyének munkájában. Finom ívű kisplasztikái rendkívül alkalmasak voltak porcelánból történő megformálásra, innen eredeztethető kapcsolata Herenddel: számos alkotásának – Fésülködő nő, Ludas Matyi, Matyó Madonna – porcelánmásolatát a Herendi Porcelánmanufaktúra sokszorosította. E művek sorát az 1942. évi I. Országos Magyar Kerámiai Kiállításon egy posztumusz sorozat tette teljessé. A Magyar Nemzeti Galéria Lux Elek kilencszobrát őrzi, munkái számos külföldi múzeumban is megtalálhatók.



A művész modellje Fotók: Herendi Porcelánművészeti Múzeum Alapítvány Fotótára

# Volt egyszer, egy hadiflotta

## A CSÁSZÁRI ÉS KIRÁLYI HAJÓHAD



A Szent István csatahajó

*Ma már sokan nem tudják, hogy Magyarország, az Osztrák–Magyar Monarchia részeként – annak ellenére, hogy Ausztriához hasonlóan kontinentális ország – egykor tengeri hatalomnak számított, a nyolc legjelentősebb között tartották számon.*

A hatalmi státusz megkövetelte a hadiflotta fenntartását, és a Monarchia ki is építette flottáját, ami a többi nagyhatalommal ellentétben nem a hódítást és gyarmatok szerzését, illetve megtartását, hanem partjai és kereskedelmi hajózásának védelmét szolgálta.

Az osztrák–magyar flotta 1918. október 31-én a vesztes háború végén megszűnt létezni, a hajókat a győztes antant országok felosztották egymás között úgy, hogy némi morzsát még az utódállamoknak is juttattak.

Szomorú évforduló: kilencven éve, 1918-ban merült hullámsírba a flotta koronaékszere, a Szent István csatahajó.

### A SZENT ISTVÁN CSATAHAJÓ

A Szent István csatahajó megépítése volt eddig a magyar hajóépítés legnagyobb alkotása; a Monarchia haditengerészetében pedig jóformán az egyetlen nagy úszóegység, amely harcban semmisült meg, hullámsírba süllyedt. A többi hajón a győztes hatalmak osztottak, majd ócskavasnak szétbontották.

A Szent István csatahajó éppen olyan jelentőségű Magyarországnak, mint a tragikus sorsú Titanic Nagy-Britannia számára. Mindkét hajó a megállíthatatlan fejlődésbe és az emberi alkotóerőbe vetett bizalom jelképe volt. A Szent István hadihajó emellett a magyar po-

### A SZENT ISTVÁN CSATAHAJÓ RONCSAI

A roncsok pontos helyét az 1970-es években sikerült megállapítani, 1990-ben olasz búvárok videofelvételt készítettek róla. Végül a Magyar Búvár Szövetség kezdeményezésére 1995 és 1998 között három horvát–magyar közös expedíció kutatta át a batvanöt méteres mélységben, fedélzetével a tengerfenék felé fordulva pihenő roncsot. Magyar búvárok a hajó belsejében is jártak. Napvilágra hoztak az admirális lakosztályából nébány porcelántányért, egy tisztí látcsövet, egy mentőövdarabot, falilámpákat, és az iránytű dobozát a parancsnoki hidról. A horvátok később leszerelték a hajó Szent István feliratának 20x30 centiméteres rézbetűit. A roncsrészlet jelenleg védett. Minden kimentett tárgy Horvátország tulajdonába került, de 2002-ben láthatóak voltak Budapesten, a Hadtörténeli Múzeumban rendezett kiállításon.



A süllyedő Szent István csatahajó

## A MONARCHIA FLOTTÁJA

A Monarchia 1914-ben Európa hatodik, a világ nyolcadik legnagyobb flottájával dicsekedhetett. Az 1867-es kiegyezéskor a császári- és királyi hajóhad az alábbi hadihajókból állt: 1 csavargőzös, 7 csavaros fregatt, 8 kisebb csavaros sorhajó fregatt és korvett, 13 csavaros ágyúaszád, 16 kerek ágyúaszád, valamint 14 különböző rendeltetésű páncélos kerek gőzös, összesen 59 gépi meghajtású hajó. Ezenfelül volt még 34 említésre méltó vitorlás vagy evezős hadihajója, közöttük 2 fregatt, 2 korvett, 7 brigg és 4 golett. 1914-ben a császári és királyi hajóhad a következő hadihajókból állt: 16 csatahajó, 9 cirkáló, 26 romboló, 77 torpedónaszád, 6 tengeralattjáró, 8 monitor, 6 őrhajó. Az 1870-es évek második felében Ausztria-Magyarország haditengerészete minden más tengeri hatalmat megelőzve kezdte építeni a naszádoknál nagyobb, úgynevezett torpedóhajókat. A tengeri és folyami hadihajók építésében a magyar hajógyárak oroszlanrészt vállaltak azzal, hogy a haditengerészetnek 88 hadihajót – köztük 13 tengeralattjárót – építettek. Ezek közül a Szent István volt a legnagyobb, 20 ezer tonnás.



A Viribus Unitis

litikai önállóság és az osztrák államféllel egyenrangú nagyhatalmi státusz szimbólumává is vált. Talán ez az oka, hogy ez a hadihajó a magyar sors jelképévé vált, tragédiáját később sokan azonosították a vesztes világháború okozta megpróbáltatásokkal.

A Szent István impozáns hajó volt. Hossza 152 méter, vízkiszorítása 20 ezer tonna, fő fegyverzete 12 darab 30,5 cm-es löveg, amelyek összesen 5400 kg lövedéket lőttek ki egyetlen sortűz alkalmával.

A Szent István az Osztrák-Magyar Monarchia haditengerészetének Tegetthof-osztályú csatahajói közé tartozott. A Ganz-Danubius

Fiumében lévő hajógyárában kezdtek el építeni 1912-ben. A legnagyobb magyar csatahajóként 1915-ben állították hadrendbe. Ezután főként a polai kikötőben tartózkodott, melyet csak a lögyakorlatok idejére hagyott el. (Pola, horvátul: Pula, a város ma Horvátország része, az Isztriai-félsziget déli részén fekszik.) Részt vett Pola légvédelmében. Első és egyben utolsó harci bevetésére 1918. június 9-én futott ki egy kötelék tagjaként azzal a céllal, hogy feltörjék az Otrantói-szorosban lévő tengerzárát. Másnap, tizedikén hajnalban olasz torpedóvető motorcsónakok támadtak a kötelékre. A Szent István két torpedótalálatot kapott. A Tegetthof csatahajó megpróbálta a Szent Istvánt elvontatni, de a vontatókötelék elszakadt. A hajó az oldalára dőlt, majd néhány perc múlva elsüllyedt. A hajó 1087 főnyi legénységéből 89 tengerész vesztette életét. Emellett az erkölcsi kár is óriási volt, hiszen először fordult elő, hogy egy csatahajót torpedókkal semmisítettek meg.

A Szent István egyike annak a kevés hajónak, amelyek pusztulását filmre vették.

## VIRIBUS UNITIS

A Tegetthof csatahajó-osztály elsőként elkészült, Ferenc József császár és király „Egyesült Erővel” jelmondatát névként viselő egysége. Kevesebb, mint egy év alatt épült, 1912-ben állították hadrendbe. Az olasz Dante Alighierivel gyakorlatilag egyidejű-

A Szent István csatahajó lövegei



leg, a világon először ennél a hajónál építettek három lövegcsövet egy páncéltoronyba. Nagy tűzerőjű, korszerű dreadnought-típusú csatahajó volt. 1918. június 8-án Horthy Miklós zászlóshajójaként egy kötelék élén indult az Otrantói-szoros tengerzárának feltörésére. Miután 10-én hajnalban testvérhajója, a Szent István elsüllyedt, az akciót lefűjték. 1918. október 31-én Polóban Horthy Miklós ellentengernagy, flottaparancsnok a Viribus Unitis fedélzetén írta alá az osztrák-magyar flotta átadását a Délszláv Nemzeti Tanács képviselőinek. A hajót az osztrák, a magyar és a cseh legénység elhagyta, csak a délszláv származásúak, valamint a délszláv flotta majdani tisztikara maradt a fedélzetén. Éjszaka olasz tengerésztisztek egy aknát helyeztek el a hajó fenekén, amely felrobbant. A csatahajó oldalára dőlt, és 14 perc alatt elsüllyedt. Mintegy 400 ember veszett oda.

## MI MARADT BELŐLÜK?

Az egykori flotta büszkeségei közül a Prinz Eugen hajóharangja jelenleg a bécsi Hadtörténeli Múzeumban van, a Tegetthoffé pedig Grazban, a helyőrségi templomban. A velencei Museo Storico Navale bejáratánál a Viribus Unitis és a Tegetthoff egy-egy főhorgonya áll, egy további horgonyt Rómában őriznek. A velencei arzenálban látható a Viribus Unitis orr-részből egy darab, a fedélzet csonkjával és a horgonylánc kifutónyílásával. Triesztben a Faro de la Vittoria előtt két 305 mm-es gránát áll, és Bécsben őrzik azt a 280 mm vastag páncéllemezt, melyen a hajók 305 mm-es lövegeit kipróbálták. Szegeden a szerb templom Mária-képen függ a Szent István csatahajó horgonyának ezüstöntésű kicsinyített mása. Ezt néhai Pintér Ferenc, a hajó őrnök negyedes-mestere helyezte oda felajánlásként, megmenekülésének emlékére.

Forrás: www.kriegsmarine.fw.hu



Csata a tengeren Fotó: archív

## TUDTA-E?

- A csatahajók voltak a legnagyobb kaliberű tüzérséggel és legerősebb páncélzattal ellátott, 30 000–60 000 tonna vízkiszorítású hadihajók.
- A páncélozott hajók építése előtt a jelenleg már nem létező sorhajók voltak a tulajdonképpeni csatahajók, amelyekhez szükség esetén a fregattokat is számították.
- Az első páncélozott hajó – a francia Gloire – megépülésével 1859-ben megkezdődött az úgynevezett páncélos sorhajók korszaka. Az alapötlet még a normannoktól származott, akik már a 12. században vaspántokkal védték hajóikat. A Gloire még fából készült, falemezekre szerelték a védelmét adó 12 cm-es kovácsoltvas páncélzatot is. Válaszképpen Anglia megépítette a világ két első, teljesen vasból készült csatahajóját, amelyek hajótestét már vízhatlan kamrákra osztották.
- Hagományos értelemben csatahajóról a Dreadnought megjelenésétől beszélünk; ezt az újonnan megalkotott típust kezdetben első képviselője után dreadnoughtnak nevezték, majd 1922-től kezdték el a csatahajó kifejezést használni.
- Tágabb értelemben csatahajónak tekinthetők a páncélos ágyúnaszádok és monitorok, mint partvédő hajók is, de ezek kisebb méretűek és merülősűek, és csupán a part védelmére szolgálnak.



A Viribus Unitis



VRH (Vieille rose de Herend) mintás tète - à - tète Fotó: Bianca Otero

# A Herend tea ízvilágai 1.

## NÉGY KÜLÖNLEGES TEA-ÖSSZEÁLLÍTÁS

*Herend Tea néven négy különleges tea-összeállítással lepi meg a teakedvelőket a Herendi Porcelánmanufaktúra. A teák közül a Zöld Teát (Green Tranquility – Zöld nyugalom, csendesség) és a Fekete Teát (Assam Black Himalayan Delight – Gyönyörűség, élvezet a Himalája-régióból) mostani magazinunkban, míg a Rooibos Teát (Scent of Africa – Afrika illata) és a Gyümölcs-teát (Passion for Fruit – A gyümölcs iránt táplált szenvedélyes szerelem) a Herend Herald következő számában mutatjuk be.*



### TEATÖRTÉNELEM

A teáról fennmaradt első írásos emléki. e. 2737-ből származik. A monda szerint az akkori kínai uralkodó, Shen Nung volt az, aki elsőként készítette a teát. Shen Nung egy nagy fa tövében múltatta az időt, miközben vizet forralt. Egyszer csak beleesett a forró vízbe egy levél Camellia Sinensis, amit, bölcs ember lévén benne hagyott a vízben. A tealevél kiázott, és ő egy igen kellemes ízű italhoz jutott. Ez volt a teázás első fennmaradt emléke. Több évszázad telt el addig, amíg a Távol-Kelet

megnyílt a nyugati államok előtt. Az első tengeri kereskedők körülbelül 300 évvel ezelőtt szállítottak először teát Kínából Angliába. A tea az angol arisztokrácia körében igen népszerű itallá vált, amely a későbbiek folyamán más rétegekhez is eljutott. Az idő múlásával a környező országokban is egyre közkedveltebb lett. Ebben az időben a tea mint státuszszimbólum volt jelen a társadalmi életben. A kínai import szerepe egyre inkább csökkenni kezdett, a teát az új termőterületekről vásárolták fel (Kenya, India és Srí Lanka).





## ZÖLD TEA (SENCHA) ORIENT ÍZESÍTÉSSEL – GREEN TRANQUILITY – ZÖLD NYUGALOM, CSENDESSÉG

**Összetevők:** zöld tea (sencha), ananászkočka, kékmályva, körömvirág, rózsaszirm, természetazonos aroma.

**Szín:** tükrösen áttetsző, élénk világoszöld.

**Illat:** tipikus zöldtea-alap határozott, átható virágos (főként jázmin) illattal, karakteres keleti illat.

**Íz:** üde, leheletnyit fanyar, zöld teára jellemző, tradicionális, könnyed, enyhén száraz íz.

**Elkészítési javaslat:** 1 lapos teáskanál teakeverék, 2-2,5 dl forró (70-80 °C fok) víz, állási idő: 2-3 perc.

### A ZÖLD TEA

Sencha – tradicionális, világos színű tea, könnyed, száraz ízzel. Maga a sencha szó zöld teát (továbbá tízezret vagy sokaságot) jelent. Talán az egyik legismertebb zöld tea-fajta, Japánban a legkedveltebb. Főzete friss, lágy, enyhén édeskés ízű. Származási helye Kína. Dél-Kelet-Ázsiában általában, így Kínában is inkább a zöld tea a kedvelt teafajta. Az ország nagysága miatt, valamint a kiváló adottságoknak köszönhetően Kínában a zöld teák széles választékban találhatók meg, számtalan ültetvényen termesztik, és inkább a karakteresebb ízhátások a jellemzők. Erre a fajtára is az átlagban kétszer történő szüretelés a meghatározó, az első szüretelésű általában sencha, jóval visszafogottabb, kevesebb csersav és tein tartalmú, mint a későbbi szüretelt bancha. A sencha teát ma az ihlet és életerő forrásának tartják.

A zöld teát nem erjesztik, hanem a leveleket nem sokkal a szedés után hirtelen hőhatásnak teszik ki, hogy elfonnyadjanak. Bizonyos fajtákat összelapítanak, golyóvá gyúrnak vagy sodornak, majd a szárítás következik.

### A FEKETE TEA

Organikus tea – a tea esetében növényvédő szerek alkalmazásának felfedezése azért is váltott ki nagy visszhangot, mert a kimutatott vegyszerek magas koncentrációban fordultak elő a mintákban. A növényvédő szerek alkalmazásának elsődleges célja a termelékenység növelése, ám ezek a szerek a megsérült tápláléklánc foltozóanyagai, maguk is növelik a lánc hiátusait még akkor is, ha a modern vegyszerek már sze-

lektíven hatnak, nagyrésztük pedig lebomlik, szemben a teában is talált, igen hosszú lebintási idejű szerekkel szemben. Az organikus minősítés voltaképpen ezeknek a nemzetközileg elfogadott határértékeknek a szigorú betartását jelenti. Nem jelenti tehát azt, hogy az organikus minősítésű tea sosem látott permetezőszert, de azt nagy biztonsággal garantálja, hogy a nyugati egészségnormáknak megfelel.

A darjeelingi ültetvényektől dél felé haladva nő az olyan teafajták száma, ahol az ember igénybe veszi a kártevők segítségét. Az egészszről az őserdő, a kiegyenlített biodiverzitás tehet. A teának is vannak szomszédai, melyekkel szimbiózisszerűen együtt él, ilyenek a kámfarfák, gyakran a citrusok, orchideafélék, vadszőlő, amelyek segítenek a tea természetes kártevőinek távoltartásában.

Assam – fontos és elterjedt indiai teafajta az Assam tea kategóriája. Erre a teára nézve a fajta sajátosságai a következők: az Assam jóval karakteresebb és dinamikusabb ízhátású, mint a Darjeeling, mely tulajdonságát alátámasztja a jóval sötétebb színe is. Az Assamok szintűgy első és második szüretelésű típusokra oszthatók tovább, melyeket különböző ültetvényeken termesztnek. Itt is, mint mindenhol máshol, az első szüretelés egy visszafogottabb, míg a második szüretelésű egy karakteresebb, erősebb tea elkészítésére alkalmas teafű. A Darjeeling és Assam teák keverékét előszeretettel használják fel néhány tradicionális, úgynevezett Blend típusú tea elkészítéséhez különböző arányban, mint például az Angol ötórás vagy az Angol reggeli teakeverékek. ☞

HORVÁTH MÁRIA

## ORGANIKUS ASSAM BLACK TEA, GOLGOTAGYÜMÖLCS ÍZESÍTÉSSEL – ASSAM BLACK HIMALAYAN DELIGHT – GYÖNYÖRÜSÉG, ÉLVEZET A HIMALAJA-RÉGIÓBÓL

**GFOP (golden flowery orange pekoe):** a két legfelső levelet és az aranszínű rügyet tartalmazó fiatal tealevél.

**Összetevők:** fekete tea, ananászkočka, körömvirág-szirom, passion fruit (golgotavirág gyümölcse, a maracuja a legismertebb golgotagyümölcs, Közép- és Dél-Amerikából származik, leginkább a trópusok magasán fekvő területeit kedveli, az ültetvények 1500-2000 m magasságban vannak, ám a szubtrópusokon is megél) és citromízű, természetazonos aroma.

**Származása:** a tea India északkeleti részén található tartományból származik. Assam a világ legnagyobb összefüggő teaültetvénye, szubtrópusi klímával, ami elősegíti a folyamatosan jó minőséget. Rani termőterület Assam alsó területén, a tengerszinttől számítva 48 méterre fekszik. A Rani teakert organikus ültetvény.

**A főzet jellemzője:** nem túl erős, finoman illatos, inkább lágy főzet.

**Szín:** tükrösen áttetsző, rézbe hajló világos karamellszín.

**Illat:** malátás, enyhén fűszeres teaalap, finoman citrusos és trópusi virágillattal.

**Íz:** gyengéd, simogatóan lágy, kerek, malátás karakterű íz.

**Elkészítési javaslat:** 1 lapos teáskanál teakeverék, 2-2,5 dl forró víz, állási idő: 2-3 perc (kemény és lágy vízhez egyaránt ideális).



# Líres magyar feltalálók

## IRINYI JÁNOS ÉS BÍRÓ LÁSZLÓ JÓZSEF

*Magyarországon születtek, és olyan dolgokat találtak fel, amelyek – még ha esetleg a világ más tájain nem is kapcsolják őket a nevükhöz –, jelentős szerepet játszottak/játszanak a tudomány és a technika történetében. Magazinunk mostani számában Irinyi János, a gyufa, és Bíró László József, a golyóstoll feltalálójának életútját ismertetjük.*



Irinyi János Fotó: MTI



Bíró László József Fotó: wikipedia

### IRINYI JÁNOS – A VEGYÉSZ

Kevés annyira ismert és a mindennapi élet részévé vált találmány létezik, mint a gyufa. Feltalálója, pontosabban továbbfejlesztője és véglegesítője, egy nevezetes magyar család sarja, Irinyi János volt. Irinyi János 1817. május 17-én született Nagylétán. Édesapja kiváló mezőgazdász volt, fiát jogi pályára szánta, aki Nagyváradon végezte a középiskolát, majd a Debreceni Kollégium joghallgatója lett.

19 éves korában már a bécsi Politechnikumban folytatott kémiai tanulmányokat, itt a híres Meissner professzor tanítványa volt. 1836-ban Bécsben találta fel az új, zajtalanul gyúló foszforos gyufát. Meissner Pál egyik sikertelen kísérlete kapcsán merült fel benne



Fotó: Feldmaus

annak megoldása, hogy miként lehetne olyan gyufát készíteni, ami zajtalan és biztonságos. Találmányának történetét maga Irinyi így mesélte el: „Meissner. többek között az ólom hiperoxidjáról tartott fölolvasást s a barna port kénvirággal dörzsölgette üvegmozsárban, ígérvén a figyelmes hallgatóságnak, hogy a kén meg fog gyulni. Mikor ez nem történt, nekem hamar eszembe jutott, hogy ha kén helyett foszfort vett volna, ez már régen égne. Ebből áll a találmány. Egy F. nevű fiatalember azt a tanácsot adta: vegyek magamnak rá privilégiumot.”

Az akkoriban alkalmazott gyufák a fejükben található vegyi anyagok összetétele miatt igen nagy hang és láng kíséretében lobbantak fel, szétfreccsenve gyakran tüzet és égési sebeket okoztak. Irinyi ötlete az volt, hogy a gyufa fejében lévő fehérfoszfort nem kálium-kloráttal, hanem ólom-oxiddal keverte. Így jutott el a ma is használatos biztonsági gyufa őséhez, amelynek meggyulladásával sokkal simább, nem robbant (ezért nevezték biztonsági gyújtónak) és zajtalan volt. Találmányát eladta Rómer István Bécsben élő kereskedőnek 60 pengő forintért, aki elkezdte annak tömeges gyártását, s tekintélyes vagyonra tett szert a szabadalomról, amelyet Irinyi találmányára kért, és még 1836-ban meg is kapott. Irinyi a kapott összegből külföldön folytatta tanulmányait, járt Berlinben, és hallgatója volt a híres hohenheimi Gazdasági Akadémiának. Berlinben 1838-ban könyvet írt a kémia elméletéről, amelyben különösen a savakkal foglalkozott. Szembeállt Lavoisier állításával, mely szerint a savas karaktert az oxigén okozza. Majd a következő évben hazatért Magyarországra, és magyar nyelvű kémiai cikkek egész sorát jelentette meg a kémia elméleti és gyakorlati vonatkozásairól. Értekezett a magyar szikes talajokról is, melyek gipszsel történő javítását először ő javasolta.

Amikor 1839-ben hazatért és látta, hogy mint tanár aligha jut tan-  
székhez, Budapesten gyújtógyárat alapított. Folyamodványát 1840.  
április 8-án adta be a városhoz, amelyben „oly gyújtófácskák” készí-  
tésére vonatkozó találmányára kért engedélyt, amelyek fellobban-  
sukkor: „nem zajonganak s kén nélkül is készíthetők, miáltal semmi  
szagot sem csinálnak.” A gyár fellendült, és naponta félmillió gyufát  
gyártott. Irinyi János pesti gyújtógyára komoly versenytársa lett Ró-  
mer István bécsi gyárának, de vetélytársai mindent megettek annak  
érdekében, hogy tönkretegyék, s így Irinyi 1848-  
ban kénytelen volt gyárát bezárni.

1847-ben megjelentette

A vegytan elemei  
című dolgozatát,  
amelyben ismer-  
tette a kémia alaptételeit az elemekkel és vegyületekkel együtt. A há-  
romkötetesre tervezett könyvnek azonban csak az első kötete jelenhe-  
tett meg az 1848-as forradalmi események miatt.

1849-ben a Kossuth-kormány megbízta Irinyit a nagyváradi lö-  
porgyár és ágyúöntöde vezetésével. Mint erősen magyar érzésű ne-  
mesember, már korábban is részt vett a forradalmi mozgalmakban,  
sőt a hagyomány szerint a híres 12 pontot ő szövegezte és küldte Pestre.  
A szabadságharc bukása után egy ideig öccsével együtt a pesti Újépü-  
letben (Neugebäude) raboskodott. Amnesztiával szabadult 1850-ben.  
Visszavonult a politikai életből, és Vértesre ment gazdálkodni. Mező-  
gazdasági kísérletei azonban anyagilag tönkretették, ezért könyvelői  
állást kellett vállalnia. Később (1863) az István Gőzmalom igazgatója  
lett. Irinyi Jánost a szabadságharc bukása megtörte, ezután már sem-  
mit sem publikált. A reformkor legtehetségesebb, legelhivatottabb  
magyar vegyészének nem adatott meg a lehetőség, hogy képességeit  
kibontakoztassa. 1895. december 17-én hunyt el Vértesen.

## BÍRÓ LÁSZLÓ JÓZSEF – A POLIHISZTOR

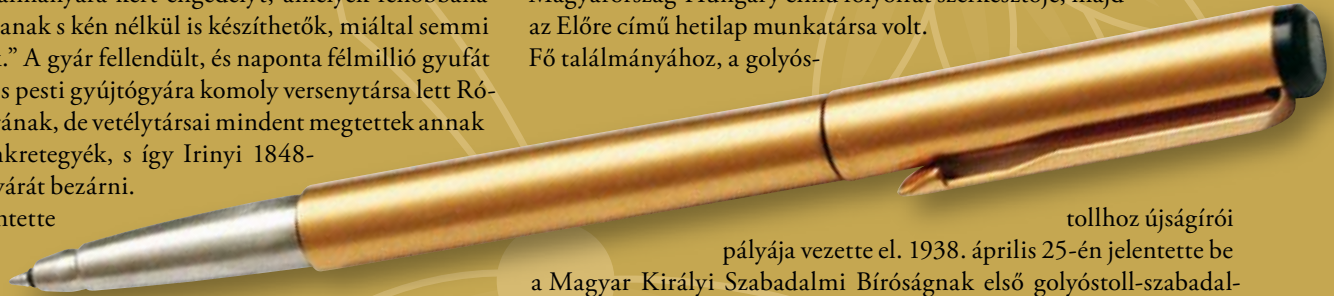
Volt hipnotizőr, grafológus, autóversenyző, biztosítási ügynök és  
vámügyintéző. Foglalkozott festéssel, szobrászattal, újságírással  
és találmányokkal. Sok-sok egyéb innováció mellett találmányként  
névéhez fűződik a golyóstoll, az automata sebességváltó, a mosógép  
és a dezodor.

Bíró László József 1899-ben született Budapesten. 18 éves korában  
besorozták az első világháborúba, ahonnan barátaival megszökött.  
A háború után az Orvostudományi Egyetemen kezdte meg tanul-  
mányait, ezt azonban hamarosan megszakította. Ekkor foglalkozott  
hipnózissal, de egy veszélyesre fordult eset után felhagyott ilyen irá-  
nyú kutatásaival. 1930-ban „Mesemosó, a tökéletes házi gőzmosógép”  
szlogennel egy olyan mosógépet népszerűsített, amelyhez közönséges  
konyhai tűzhely szolgáltatja az energiát. 1931-ben a Budapesti Nem-  
zetközi Vásáron mutatott be először olyan golyót, amelyet egy nagy-  
méretű toll hegyeként alkalmazott. Később ugyanezt a megoldást kis  
méretben is elkészítette, amelyet író tollként alkalmazott. Bíró felis-  
merte, hogy az újságok nyomásánál használt tinta gyorsabban szárad,  
és a papíron szárazon és piszkolódásmentesen megmarad. Mivel ez  
a sűrű tinta nem volt cseppfolyós, egy kis golyót szerkesztett a tollba,  
amely a tintát annak aljára vezette. Ahogy a toll a papíron mozog,  
a golyó forog, és így veszi fel a tintát, melyet a papírra ken.

Autóversenyzői tapasztalatai alapján 1932-ben kidolgozta az auto-  
mata sebességváltót. Szabadalmát eladta a General Motorsnak, akik

kihhasználva Bíró tapasztalatlanságát, a találmány utáni szabadalmi  
díjakat sosem fizették ki neki, csak egy 200 dolláros járadékot. 1932–  
1934 között a kortárs magyar művészetet népszerűsítő Hongrie-  
Magyarország-Hungary című folyóirat szerkesztője, majd  
az Előre című hetilap munkatársa volt.

Fő találmányához, a golyós-



tollhoz újságírói

pályája vezette el. 1938. április 25-én jelentette be  
a Magyar Királyi Szabadalmi Bíróságnak első golyóstoll-szabadal-  
mát „Töltőtoll” néven. Később az argentin Eterpen Company nevű  
cég segítségével került kereskedelmi forgalomba a golyóstoll, a „Biro  
pen”. A sajtó kitörő örömmel üdvözölte az új találmányt, amellyel  
majdnem egy évig lehetett írni újratöltés nélkül. 1938. november 23-  
án „Pépes halmazállapotú tinta és hozzá tartozó töltő-toll” címmel  
jelentett be újabb szabadalmat.

Szilveszter éjjelén, 1938-ban, a bizonytalan politikai helyzet miatt  
családjától elszakadva, szabadalmi oklevelével a zsebében elhagya-  
ta Magyarországot. Épp idejében, hisz másnap, 1939. január 1-jén  
megtiltották Magyarországról szellemi tulajdon kivitelét. Új hazá-  
ját, Argentínát, tudatosan választotta. Egy jugoszláv fürdőhelyen  
találkozott ugyanis egy emberrel, aki nagyra értékelte találmányait,  
s meghívta Argentínába kutatni. A névjegykártyáján ez állt: „Augustin  
P. Justo, elnök”. Másnap derült ki, hogy az ember, akivel találko-  
zott, nem egy cég, hanem Argentína elnöke volt. Argentínában ma  
Bíró Lászlót tartják legnagyobb feltalálójuknak.

1939-ben a németek átvették találmányát, és „Exakt” néven hoz-  
ták forgalomba a golyóstollat. Ugyanebben az esztendőben, egy évvel  
a magyarországi zsidótörvény életbe lépése után – családja és saját  
biztonsága érdekében – Párizsba, majd Argentínába menekült, ahol  
végleg letelepedett. 1943. június 10-én készültek el az első, eladásra  
gyártott golyóstollak Buenos Airesben, melyeket „Eterpen”-nek ne-  
veztek. 1945-től kapható kereskedelmi forgalomban a golyóstoll.

Bíró László József 1985-ben hunyt el Buenos Airesben. ✎

CSÁSZÁR LÁSZLÓ

## TUDTA-E?

- Az angol kormány azért vásárolta meg a szabadalmat, mert a golyóstoll a repülőgépeken nagy magasságokban is működött, nem folyt ki belőle a tinta. 1944-ben a Royal Air Force Bíró-féle golyóstollakat használt.
- A franciák máig fennálló részvénytársaságot alapítottak a találmány hasznosítására.
- A golyóstollat BIC védjeggyel hozzák forgalomba, ami a Bíró Crayon rövidítése.
- A Parker nevű cég 1957-ben kezdte meg a golyóstollak forgalmazását.
- Az 1960-as évektől kezdve a golyóstoll a Föld minden országában elterjedt, és általánosan használt íróeszközzé vált.
- Angol nyelvterületen a golyóstollat ma is gyakran „Biro” vagy „Biro pen” néven említik, Orwell műveiben például kizárólag ezen a néven szerepel.



Széchenyi Gyógyfürdő Fotó: MTI

# Nedves és gyógyító kolostorok

## AZ ÉLTETŐ VÍZ

*„A gyógyvizek átjárják tested és élénkítik lelked, megnyugtattják munkától és világtól elkínzott idegeid. A gyógyfürdők afféle nedves kolostorok, ahol zavartalanul átadhatod tested és lelked a józan és méltányos pihenésnek” – írja Márai Sándor Füveskönyvében.*

Egyre inkább divat, hogy az ember nemcsak gyógyulása érdekében utazik termálfürdős helyekre – vagyis olyankor, amikor már beteg –, hanem akkor is, ha teljesen egészséges, és az is kíván maradni. Mind többen látogatnak el egy-egy fürdőhelyre gerincet tornáztatni, lazítani, újjászületni, vagy csak a rossz időt átvészelni. A Magyarországon gyógyulni vagy feltöltődni vágyóknak ezért nem kell messzire menniük, ugyanis Európa gyógyforrásokban egyik leggazdagabb

országa vagyunk, a hévízkészlet európai viszonylatban egyedülálló. Az itt található ásvány- és gyógyvizek nagy része oldott ásványi anyagokat is tartalmaz, így gyógyhatású, azaz fürdő- és ivókúrára egyaránt alkalmas. Jelenleg több mint ezer a 30 °C fölötti melegvizet és jelentős részben gyógyvizet adó kutak száma, mintegy 150 melegvizű gyógyfürdő, köztük 36 speciális – többek között radioaktív, kénes-savas, sós-brómos-karbonátos, jódos vizet tartalmazó – für-

dó található az országban. Itt működik Európa egyetlen barlangfürdője, a miskolctapolcai, Hévíz a kontinens legismertebb meleg (33 °C) gyógyvízű tava, Budapest pedig évtizedek óta a világ „fürdő-fővárosa”. Az ország nemzetközileg is ismert gyógyhelyei (többek között): Balatonfüred, Hévíz, Zalakaros, Bükfürdő, Sopron, Balf, Eger, Parád, Kékestető, Lillafüred, Hajdúszoboszló, Debrecen, Gyula. Mindezek alapján állíthatjuk: Magyarország hévízkészlete mind a bel-, mind a külföldi idegenforgalom egyik legfontosabb vonzerejévé vált.

### A GYÓGYVÍZKÚRA CÉLJAI

A gyógyvizek valódi elixírek: fürdő formájában krónikus mozgásszervi betegségekre, krónikus inaktív gerinc- és ízületi gyulladásra, baleseti utókezelésre és ízületi műtétek után alkalmazzák őket. De bőrgyógyászati problémákra, emésztőrendszeri betegségekre, csontritkulásra és nőgyógyászati problémákra is felírják. A gyógyfürdőzés célja lehet a gyógyítás mellett a betegségek kialakulásának megelőzése is. Kimutatták, hogy a rendszeres úszók, szaunázók vagy fürdőkúrában részt vevők között jóval ritkábban fordulnak elő különböző meghűléses és mozgásszervi betegségek, mint a víz-, illetve hőlégkúrákat nem alkalmazók között. A gyógyvízkúrák hatására a már kialakult mozgásszervi betegségek lefolyása sokkal lassabb, és kevesebb fájdalomcsillapító gyógyszerre van szükség a gyógyfürdőket rendszeresen látogatók körében.

#### MI A KÜLÖNBSÉG?

**Ásványvíz:** olyan víz, amely literenként 1000 mg oldott ásványi anyagot tartalmaz.

**Termálvíz:** 34 °C feletti hőmérsékletű ásványvíz.

**Gyógyvíz:** olyan magas ásványianyag-tartalmú víz, amely vizsgálatokkal bizonyítottan gyógyhatású.

### MILYEN HATÁSA VAN A GYÓGYVÍZNEK?

A gyógyvizek hatása összetett. Egyrészt a víz fizikai tulajdonságaiból adódik: a hőmérséklet (melegben az izmok, ízületek ellazulnak); a felhajtóerő (a vízbe merülés pillanatában megszabadulunk egy „tehertől”, hiszen testünk súlyával nem kell küzdenünk, izmaink ellazulhatnak, gerincünk tehermentesül, mozgásunk könnyebbé válik, olyan gyakorlatokat is könnyedén végzünk el, amelyeket „szárazon” nem tudnánk végrehajtani); az áramlás, amely kellemesen masszírozó, lazító, feszültségoldó hatású. Ugyanilyen fontos azoknak a vízben oldott anyagoknak a kémiai hatása, amelyek bőrön vagy az emésztőrendszeren keresztül szívódnak fel, és jutnak a sejtekhez. A szervezet is kiválaszt bizonyos anyagokat a vízben, így a fürdőzés a méregtelenítés egyik hatékony formája. Ezek mellett fürdés közben belélegezzük a víz feletti gőzben oldott anyagokat, amelyek a légutakban és a tüdőben fejtik ki jótékony hatásukat.

### MELYIK GYÓGYVÍZ MIRE JÓ?

- A kalciumos és a jódos vizek gyulladáscsökkentő mozgásszervi megbetegedések esetén hasznosak.
- A kéntartalmú vízben való fürdőzést a gerinc- és végtagízületi bántalomban szenvedőknek javasolják, de a bőrbetegeknek is jót tesz.

### NÉHÁNY SPA ÉS WELLNESS ALAPFOGALOM

**Spa** – Latin eredetű szó, a sanus per aquam (egészséges a víz által) rövidített formája. A víz jótékony erejét ma gyógyfürdők, wellness-centrumok, klinikák és egészséghotellek a legkülönbözőbb módon használják. A spa nemzetközi fogalommal vált a szaunafürdők, úszómedencék, gőzfürdők, szépségfarmok és a wellness-központok körében.

**Wellness** – A wellness részben életstílus, részben életfelfogás, tudatos törekvés a személyes „jó lét”-re. Alapja a saját egészségünk és életminőségünk iránt érzett felelősségérzet. A wellness életstílus, amely magába foglalja az élet testi és szellemi vetületét, egyfajta életművészet, amit, ha tudatosan fejlesztünk és gyarapítunk, akkor nagymértékben javulhat kilátásunk egy jobb és teljesebb életre.

**Hidroterápia** – Vízyógyászat. Olyan gyógyeljárások összessége, amelyeknél a víz fizikai tulajdonságait használjuk fel, pl.: hőmérséklet, áramlás, felhajtóerő. Ide tartozik a súlyfürdő, a víz alatti vízszugármasszázs stb.

**Masszázs** – Lazító és élénkítő hatása a szövetekre és az izomzatra hat. Javítja a vérrellátást, helyreállítja a bőr funkcióit. Célszerű a masszázs előtt az infravörös fény segítségével elvégzett hőterápia igénybevétele. Különböző terápiaik esetében más-más masszázsfarmok alkalmazandók: klasszikus masszázs, akupresszúra, lazító masszázs, nyirokdrénázás, lábreflexzóna-masszázs, kötőszövet-, kefe-, víz alatti nyomás- és meridián-masszázs.

**Aromaterápia** – Az éterikus olajokat nem csupán az orvostudomány használja segédanyagként. Az illatok befolyásolják az érzelmvilágunkat, ezért a lelki panaszok kezelésére is használhatók. Az aromaterápia elsődleges célja a test és a lélek új életre serkentése és megtisztítása. A kezelés elemei az inhalálás, az éterikus olajokban történő fürdés, illetve a velük végzett masszázs.

**Finn szauna** – Magas hőmérsékletű szauna (120 °C), körülbelül 10 százalékos páratartalommal. A szaunát követően a szabadban történő lehűlés, hideg vizes megmártózás következtében felélénkül a vérkeringés és erősödik az immunrendszer.





Széchenyi Gyógyfürdő Fotó: MTI

## RÖVID FÜRDŐKULTÚRA-TÖRTÉNET

„S tudjad, hogy halandó vagy, de addig is tartozol a testednek valamivel.  
Például gyógyfürdővel, hetente kétszer, legfeljebb háromszor.”

Márai Sándor: Füveskönyv

Az életető víz tisztelete egyidős az emberiség történetével. A kínaiak és a görögök vallásuk és gyógyító kultúrájuk alapelemeként, őselemtént emlegették és használták a vizet. Az ókori görögöknek és rómaiaknak is jelentős volt a fürdőkultúrájuk. A rómaiak és később a törökök is magukkal hozták a víz szeretetét Magyarországra, ahol először a rómaiak idején alakult ki jelentősebb fürdőkultúra. Ezt bizonyítja Aquincum maradványa, amely nevében is hordozza a vizet (aqua latinul víz). Ebben az időben már ismerték a mai Lukács fürdő vizét. A fürdőkultúra következő nagy felvirágzása a török hódoltság idejére tehető. A vízzel egyébként takarékos törökök nálunk bőven használhatták a vizet, a jelentős vízhozamra bővízü fürdőket építettek (Rudas, Király fürdő). A törökök kivonulásával egy időre a fürdőkultúra is távozott Magyarországról. Újabb felvirágzása csak a 19. században indult meg.

- A szénsavtartalmú, földes-meszes vizeket szívbetegeknek, keringési zavarokkal küzdőknek ajánlják.
- A konyhasós vizek nőgyógyászati és urológiai gyulladások mérséklésére alkalmasak.
- A radonos gyógyvizek elsősorban fájdalomcsillapításra használhatók.
- A 25 °C-t meghaladó hőmérsékletű termásvizek hatásuknál fogva élénkítik a vérkeringést, csillapítják a fájdalmat, alkalmazhatók többek között a köszvény, idegi eredetű problémák, az isiász és különböző nőgyógyászati panaszok kezelésére.
- Egyes gyógyvizek ivókúra formájában enyhítik a gyomor- és bélpanaszokat, mások a légzőszervi megbetegedések esetén használhatók fel, inhalációs kúra során.

CSÁSZÁR LÁSZLÓ

## PÁRATLAN ÉLMÉNYEK ÉS FELÜDÜLÉS VÁRJA A CSALÁD MINDEN TAGJÁT HÉVÍZEN A HOTEL EURÓPA FIT\*\*\*\* SUPERIOR-BAN!

Akár csak egyszerű kikapcsolódásra vágyik, akár az egészségéért szeretne tenni valamit, a Hotel Európa fit-ben a legjobb helyen van!

A gyógy- és wellness szálloda nyugodt környezetben, a termáltótól csupán 400 m-re fekszik. Wellness-fitness, beauty és gyógyajánlatok közül mindenki megtalálhatja a számára legmegfelelőbbet.

A szálloda rekreációs központtal (élményfürdő, termálfürdő, whirlpool, belső és külső úszómedencék, Acapulco családi élménymedence, finn szaunák, gőzfürdő, tepi-caldarium, frigidarium, infrasauna), jól felszerelt gyógyászati részleggel, szépség és wellness intézettel, gazdag sport- és programajánlatokkal gondoskodik vendégei felhőtlen kikapcsolódásáról!



# Szivar sztori

*Bár nehéz elhinni, de a manapság státuszsimbólumnak (is) számító szivar, őshazájában egykoron a legszegényebbek dohányja volt, azoké, akiknek még pipára sem futotta. Alig telt el pár száz év és már ruhát is terveztek élvezetéhez.*

Fotó: Northfoto

A „füsttel való élés” jóval régebbi időkre vezethető vissza, és nyoma ma szerte a Földön fellelhetőek, a mai értelemben vett dohányzásról csak azóta beszélhetünk, mióta Kolumbusz Indiát keresve felfedezte Amerikát. Részben azért, mert a dohány növény addig ismeretlen volt a világ más tájain, részben pedig azért, mert az Újvilág őslakosai voltak azok, akik már nem csupán kultikus szertartásaik, gyógyulások reményében szívták a füstöt, hanem élvezetből is.

Amikor Kolumbusz és matrózai 1492. október 15-én partra szálltak Guanahani szigetén, már vidáman pöfékelő bennszülöttekkel találkoztak. Ahogyan erről később a partra szállók egyike, Rodrigo de Jerez beszámolt, ezek az indiánok nemcsak pipáztak, hanem összedort dohányleveleket is szívtak, tehát szivaroztak! A bennszülöttek barátságosan fogadták a partra lépő hajósokat, mindenféle gyümölcsökkel és dohánnyal kínálták őket. Rodrigo de Jerez annyira elbűvölte az ősszivar, ez a látszólag veszélyes, füstölő holmi, hogy maga is kipróbálta, és rövidesen a rabjává vált. De nem csak ő, hanem szinte a teljes legénység rászokott a dohányzásra ott-tartózkodásuk ideje alatt. Mivel hazatérésük után sem kívántak lemondani a füst élvezetéről, útjuk végeztével a számtalan új kincs mellett jó néhány bála szárított dohánylevelet is magukkal hoztak. Spanyol földre lépve azonban Rodrigo de Jerez, az első európai dohányosként, a dohányzás üldöztetésének első áldozata is lett. Amikor az utcán sétálva meglátták orrán és száján „füstöt okádni”, azt hitték, az ördöggel cimborál, és rövid úton a szent inkvizíció ítélőszéke elé hurcolták. Az inkvizítorok pedig nem igazán voltak toleránsak az újmódi élvezet iránt, és tízéves várfogságra ítélték az „Indiákat” megjáró hajóst.

A dohányzásnak, így a szivarozásnak is, azonban már nem lehetett útját állni. Rövidesen elterjedt Európában és a világ más részein is. Észak-Amerikában pedig az angol gyarmatokon, Virginiában és Marylandban a 17. század elejétől már nemcsak fogyasztották, hanem termelték is a dohánnyt. Érdekes, hogy míg a gazdagabb észak-amerikai angol gyarmatokon a pipázás, addig a jóval szegényebb, spanyol befolyás alatt álló Közép-Amerikában, így Kubában és Mexikóban a szivarozás vált általánossá. A szivar csak a 18. század végén, a 19. század derekán hódította meg az immár Amerikai Egyesült Államok nevet viselő államalakulatot, de akkor már a jólét, a gazdagság és a hatalom jelképe volt. Nem véletlen, hogy a korabeli karikatúrák

rendszerint pénzeszsákon ücsörgő, szivarozó alakként ábrázolták a tőkéseket. Európában, egészen pontosan a spanyolországi Sevilében viszont már – Kubából hozott dohánylevelekből – 1717-ben gyártották a szivart. A szivarozás azonban nem terjedt át Európa más országaira egészen a Napóleon elleni háborúig, amikor a Spanyolországban szolgált angol és francia katonák terjeszteni kezdték e szokást. Angliában 1820-ban indult a szivargyártás, egy évvel később pedig már a parlament rendeletben szabályozta a termelést. Hamarosan Franciaországban, Svájcban, Hollandiában és Németországban is megnőtt a szivarok iránti kereslet, és a szivar olyan széles körben vált népszerű szokássá, hogy az európai vonatokon dohányzókoszkat alakítottak ki, sőt klubokban és szállodákban is külön dohányzószalonokat hoztak létre. Az új szokás még az öltözködésre is hatást gyakorolt – ekkorra tehető a „smoking jacket” megjelenése. A 19. század végére meghonosodott a vacsora utáni portói vagy konyak kíséretében elszívott szivar hagyománya.

Az USA-ban további lökést adott a szivar elterjedésének az 1870-es években bevezetett adócsökkentés; egyre szélesebb körben vált hozzáférhetővé, sőt elérés a hazai termelést is ösztönözte. Az 1920-as évek elején már akkora volt a kereslet a szivarok iránt, hogy elodázhatatlanná vált a gyártás gépesítése. Harminc év elteltével pedig az Egyesült Államokban gyártott szivaroknak már csak mindössze két százalékát sodorták kézzel. Ennek természetes következményeként a gépi szivarok árával ellentétben a kézzel sodortak tovább drágultak, így még inkább státuszsimbólummá váltak. Hozzájárult ehhez az 1962-ben bevezetett Kuba elleni amerikai kereskedelmi embargó is. A kubai szivar eltűnt a legális amerikai piacról. De mit érhetett az az embargó, amelyet a szivarkedvelő amerikai elnök, Kennedy sem tartott be? A pletykák szerint a Fehér Ház egyik alkalmazottjának csak az volt a feladata, hogy a CIA és a média tudta nélkül beszerezze az elnök kedvenc kubai szivarjait.

Ma a szivar szimbólum is. Jelképe a stresszmentes életnek, annak, hogy közömbös, mennyit mutat az óra. Van a napnak néhány olyan időszaka, amikor igenis lehet gondolkodni vagy csak elmélázva kékes füstbe burkolózni, zenét hallgatni és felhajtani egy pohár italt. ✨

V. GY.



Fotó: Kása Béla

# SEBESTYÉN MÁRTA

## *A zene számomra élet és misszió*

*Világhírű, számos kitüntetés gazdája. Nincs olyan tárgy vagy élethelyzet, ami ne fakasztaná azonnal dalra. Talán, ha tehetné, még e beszélgetést is eldalolná... Sebestyén Márta és a népi muzsika egy és oszthatatlan. Az anyatejjel szívta magába e különös kincset.*

### ***Mennyire volt meghatározó a szülői ház?***

Zenés miliőbe születtem. Anyukám állandóan énekelt, minden tevékenységét dallal kísérte. Ráadásul a zenével, énekkel bárki szívéhez azonnal közelebb lehet kerülni... Apám közigazgász, édesanyám énektanár, aki békéstarhosi diák volt, később pedig népzenekutató főtaniszakon lett Kodály Zoltán tanítványa, majd karvezetés szakra váltott. Ötéves zeneóvodásként már köszönhettem Kodály Zoltánt 80. születésnapján, erre nagyon büszke vagyok. Sokféle zenét hallgattam, zongoráztam és kórusban is énekeltem, a legjobban mégis a népzene fogott meg. Tizenkét évesen egy népdalverseny első díjaként nyertem egy lemezt, amely akkor egyetlen, az Akadémia archívumából összeállított népzenei válogatást tartalmazott: moldvai öregasszony, dunántúli kanász, palóclányok énekét. Akkor döbbsentem rá, milyen sokszínű és fantasztikus, amit magyar népdalnak nevezünk! Egy

hang, a moldvai Anna néni éneke vezetett mai pályámra. Az én lételemem az éneklés, számomra ez az a nyelv, amivel meg tudom értetni magam. A legelemibb érzések törnek fel bennem a dallal.

### ***A tudást, amit megszerzett, nem kellene továbbadni? Nem kellene tanítani?***

A tanítás nagy felelősség. Sokan tanítanak népzenei, népi hangszeren, éneket az én korosztályomból, szerencsére a 25-30 év alatt kinevelődött az oktatók köre. Én nem tanítok a szó szoros értelmében, de vannak követőim, akik az autentikus népzenei általam ismerték, szerették meg. Nem tanultam azt az éneklési technikát, magamnak kellett a fortélyokra, a titkokra rájönnöm, ugyanis abban az időben még nem voltak ebben a műfajban képzett tanárok. Ha dallamot hallottam, figyeltem. Mivel fogékony voltam, ösztönösen szívtam magamba mindazt, amit hallottam, ez elmagyarázhatatlan. Ezért nem va-



gyok tanár. Először édesanyám gyűjtőélményeit hallgattam, később a fellelhető népzenei felvételeket, amelyeket részben Sebő Ferencnek és Halmos Bélának köszönhetek. Hálás vagyok a jó tanácsaikért.

**Üzenetrögzítőjén is ősi dallamok szólalnak meg...**

Harminchárom éve énekelek, s egyre erősebben hiszem, hogy a népzene értékálló, életünket meghatározó kincs. Nagyon sajnálom, hogy még nem jutottam el a csuvasokhoz, cseremiszekhez, holott dalaikat énekelek, hiszen azok Kodály Bicíniumaival belém ívódtak. Most készülő „Nyitva látám mennyeknek kapuját” című lemezemen is énekelek ebből az örökségből, zenében barangolunk őseink útjain.

**A Kelet személyesen is megérintette...**

Köztudott, hogy a magyar népzene legrégebbi rétege ázsiai örökség. Legutóbb Kínában, korábban Tajvanon és Hongkongban jártam, ahol nagy sikerű koncerteket adtunk. A kínaiak ismerős rácsodálkozással, rajongással fogadták a mi népünk dalait, boldogan, mint aki rég elfeledett kincset talál... Érdekel, hogy a 21. században vajon hogyan viszonyulnak a mai fiatalok gyökereikhez, milyen az identitástudatuk? Tudjuk, hogy a technika rohamosan fejlődik, de vajon a lelkekben tovább él-e a kulturális örökség?

**Fellépett már Japánban, a Felkelő Nap Országában is...**

Eddig tizenháromszor jártam ott, ahol Kodály – mint a világban bárhol – szintén meghatározó alakja a zenei kultúrának. Érdekes, hogy abba a zenei általános iskolába, ahol édesanyám huszonöt évig tanított, – ahová a tanár úr is gyakran ellátogatott –, szinte napi gyakorissággal jöttek a japán pedagógus csoportok, akik csodálták ezt az énektanítási módszert. Tökéletesen megtanulták, és nagy sikerrel alkalmazzák Japánban, nálunk pedig éppen fordított folyamat érzékelhető... Alkalmam nyílt a hazánkba látogató japán császári párnak egy néhány perces „zenei névjegy” átnyújtani – a népdalok nyelven –, és látni az azonnali, spontán és örömteli reagálást. Köztudomású, hogy az „érinthatetlen” császári család minden tagja műveli is, nemcsak kedveli a zenét, így nagy megtiszteltetés volt a kézfogásuk, amely rajtam keresztül Bartók és Kodály országának szólt.

**A Magyar Kultúra Követe a „zenei diplomáciában”, az imént felsorolt országok mellett a legfrissebb utak: Baku, Madrid, Amszterdam, természetes és állandó közegként Erdély, no meg az első saját rendezésű koncert a Zeneakadémián...**

A zene számomra élet és misszió. Azért is szép és felelősségteljes ez a zenén is túlmutató feladat, mert adott esetben befolyásolhatja az emberek hazánkhoz való viszonyát: általam Magyarországgal találkoznak, vagy éppen a saját őseik zenéjét ismerhetik meg. A zeneakadémiai koncert pedig életem meghatározó fellépése volt, a múlt év lezárása, és remélhetőleg egy ígéretes jövő kezdete. És ebbe a jövőbe beletartozhat a várva várt görögországi út: énekelni az amfiteátrumokban!

**Köztudott, hogy szereti a vizuális művészeteket is...**

Gyermekkorom óta rajzolok, a vizualitás olyannyira jellemző rám, hogy a dallamok mögött is képek elevenednek meg bennem. Tisztelem és szeretem a hagyományokat továbbéltető művészeteket, legyen akár népművészet, akár építészet vagy iparművészet.

**Visszakanyarodva a népzenehez: mennyire rétegműfaj ma?**

Egyértelműen rétegműfaj. A mai gyerekek koruk zenéjének büvöletében élnek, amikor én voltam diák, én is ismertem napjaink zenéjét, hallgattam is, de igazán mélyen a népzene hatott rám. Akkor népzenevel foglalkozni kicsit cinkos összekacsintás is volt a hatalommal szemben. Ma már nem hősies dolog ezt a zenét művelni, viszont a lé-

**SEBESTYÉN MÁRTA DÍJAI, KITÜNTETÉSEI**

- 1974 – Népművészet Ifjú Mestere
- 1984 – Az Év Énekesnője (István a Király, Rockopera)
- 1988 – Nívódíj a Magyar Kultúráért
- 1991 – Liszt Ferenc-díj
- 1993 – eMRTon Díj
- 1994 – A Magyar Köztársaság Érdemrend tisztikeresztje
- 1996 – Grammy Díj, világzene kategória, Deep Forest, La Boheme album
- 1996 – Arany Zsiráf
- 1997 – eMRTon Díj, Az Év Népdalénekesnője
- 1998 – Nemzetközi Interlira Díj
- 1998 – Déri János-díj
- 1998 – Oscar-díj, legjobb filmzene és zenei motívum „Az angol beteg” c. filmben
- 1999 – Kossuth-díj
- 1999 – Budapestért Díj, a magyar népdal világhírűvé tételére
- 2000 – Magyar Művészetért Díj
- 2000 – Magyar Örökség Díj
- 2003 – Prima Primissima Díj, népművészet-közművelődés kategória
- 2004 – Olasz kulturális kitüntetés a sikeres pályafutásért – ISFOA, Diploma alla Carriera
- 2004 – Az I. kerület Díszpolgára
- 2004 – Olasz kulturális kitüntetés a nemzetközi sikerekért – PREMIO, Chianciano Fellini
- 2005 – Bolgár kultuszminiszter kitüntetése a bolgár kultúra népszerűsítéséért
- 2005 – Magyar Köztársaság Érdemrend középkeresztje
- 2005 – Olasz Köztársaság Érdemrend lovagi keresztje
- 2006 – Kispeszt Díszpolgára
- 2007 – A Magyar Kultúra Nagykövete
- 2007 – A Magyar Művészeti Akadémia tiszteletbeli tagja
- 2007 – Magyar Szabadságért Díj
- 2007 – Szt. Márton-díj

leknek mindig szüksége lesz épülésre. Ha nem ismered a gyökereidet, ha nem tudod, honnan jössz, hontalanná válsz. Számomra a legfontosabb erkölcsi kérdések a mai napig a hovatartozás és a hazaszeretet. Ha énekelek bárhol a világban, az országomat képviselem, ami büszkeséggel tölt el. Nem rólam szól, hanem kultúránk kincseiről, amit az angol és a spanyol uralkodó vagy a japán császár is ismeréssel hallgat... De nem csupán a mi zenénkről kell szólni: a népek zenéje valójában világzene, hiszen olyan univerzális üzenetet hordoz, amit az egy nyelven nem beszélők a zenén keresztül megértenek. Minden nép minden dalát tudom közvetíteni, így a szöveg már nem is olyan fontos. Amikor idegen országokban énekelek magyar népdalokat, nem kell lefordítani a szöveget... Huszonhét nép dalait énekeltem már az ő anyanyelvükön, bennem élnek az ír, bolgár, baszk, kínai, japán – és sokáig sorolhatnám – népdalok is. Sok helyütt gyűjtöttem is, igyekeztem megismerni azokat akik ezeket a kincseket megőrizték... ✂

FRANG GIZELLA

# Szindbád földjén

## HERENDI AZ OMÁNI SZULTÁNI PALOTÁBAN

Bevehetetlen erődök, a tenger világának csodái – mindez Herendi porcelánon, és az Ománi Szultáni Palota megrendelésére.

Többek között a tenger világát idézik azok a mesébe illő Herendi műtárgyak, amelyek a Szultáni Palotának készített a Porcelánmanufaktúra. A témaválasztás nem a véletlen műve, hiszen ez az az ország,

ahol vitorlát bontott Szindbád, a legendás hajós. Persze nem ő az egyetlen világszerte ismert személyiség, akinek neve e tájhoz, a lebilincselő Ománi Szultánsághoz kötődik: errefelé tevegelt Marco Polo, és azt mondják, itt lelt végső nyugalomra a bibliai Jób is. Az elbűvölő országban egymást követik a természet csodái: csipkeszerű hegycsú-



# „Tengernyi” Herendi

A Frankfurtban minden februárban megrendezett Ambiente a világ legnagyobb kerámia, porcelán és üveg szakvására. A Herendi Porcelánmanufaktúra számára hagyományosan ez az év egyik legfontosabb kiállítási lehetősége, emellett kiváló alkalom az újdonságok bemutatására. Az idei vásáron mintegy 4600 kiállító vonultatta fel megszámlálhatatlan portékáját, amelyet öt nap alatt 150 ezren tekintettek meg. Herend ebben az évben is a már évtizedek óta állandó standján mutatkozott be a világ legnevesebb, szintén luxusporcelánt

előállító manufaktúrák szomszédságában, mint a KPM (Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin), illetve Meissen.

Az idei Herendi-stand a „Vizek világa” témakört jelentette meg, így többek között egy hatalmas akvárium porcelánból készült vízi élőlényekkel benépesítve, valamint egy szintén lenyűgöző méretű, tengermélyi életkép fogadta a látogatókat. A Herendi Porcelánmanufaktúra tengernyi, pazar terméket fejlesztett a vásárra, játékos bohóchalakkal, tengeri motívumokkal, a víz és a vízi élővilág festői



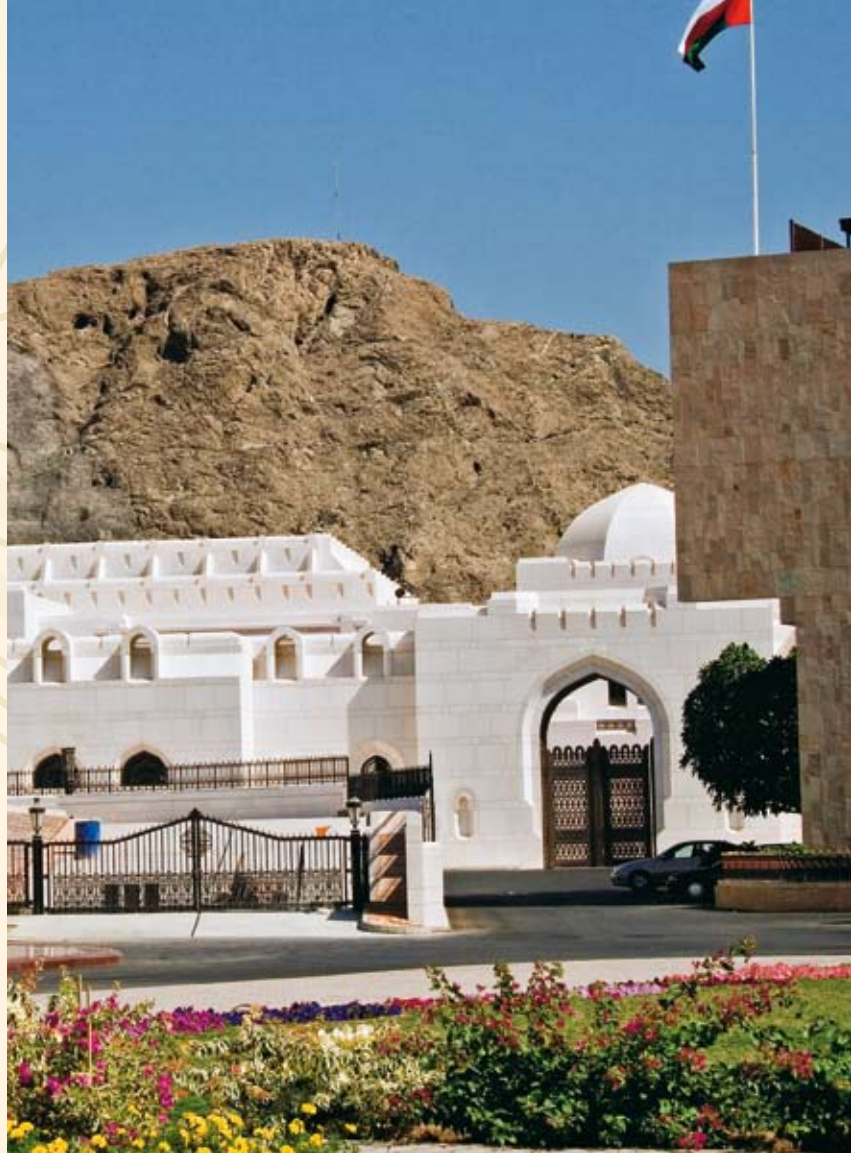
csok, rendkívüli sziklatömbök, káprázatos vízesések, lélegzetelállító homokdűnék, idilli oázisok, tömjénfa-ligetek és csodálatos a végtelen hosszú homokos tengerpart is. A Szultáni Palota, ahol a Herendi műtárgyak otthonra lelték, Muscatban, a főváros régi kikötőnegyedében található. A Palota mellett a város nevezetessége az akvárium, amelyet az arab világ legszebbjének tartanak. A fővárosban három portugál kori erőd is található – ezek közül a Bahla erőd az UNESCO Világörökség része –, emellett országszerte számos erődítménnyel találkozhatunk. Bizonyára ez is közrejátszott a Herendi számára adott téma kiválasztásában.

A Herendi Porcelánmanufaktúra tíz éve szállít dísztárgyakat, főként limitált sorozatok darabjait és egyedi dekorokkal festett, művészi dísztárgyakat az Ománi Szultáni Palotának.

Az öt témában – erődök, tengeri jelenetek, madarak, vadállatok és tájképek – készült egyedi darabok képanyagát az Ománi Szultáni Palota design-stúdiója választotta ki, és a Herendi Porcelánmanufaktúra művészi valószínűsítették meg. ☞



Az Ománi Szultáni Palota  
Fotó: Karádi Róbert



# az Ambientén

formáival, dekorjaival. A tengeri élőlények – halak, csigák, korallok – motívumai dominánsan jelentek meg idén a készleteken, dísztárgyakon és figurákon. Ettől a Herendi kiállítás igen erőteljes és egységes arculatot kapott. A tengervilágot bemutató anyag mellett a stand ízelítőt kínált a manufaktúra mesterdarabjaiból és luxuscavaszterékéből is. A nagyközönség Frankfurtban találkozhatott a Herendi Királyi Pillangóval is, amely a porcelán és a fenséges ékkövek tökéletes harmóniáját teremti meg. Természetesen idén sem hiányozhatott

a standról egy különleges és vonzó látnivaló: a látogatók megcsodálhatták a folyamatos bemutatót tartó porcelánfestő hölgy kifinomult kezűességét, melynek nyomán szemük láttára születtek meg a szebbnél szebb Herendi motívumok.

A vásár ideje alatt, a Herendi-standot sokan keresték fel; a kereskedelmi partnerek szinte minden földrészről, és minden országból megtisztelték látogatásukkal a manufaktúra kiállítóhelyét. ☞

Delfin (ECANVT 5398-0-00)



# Tradíció és modernitás

## MEGÚJULÓ BUDAPEST

A Vörösmarty téri irodaház Fotók: Badits Marcell

*A 19. és 20. század fordulóján Budapest dinamikusan fejlődő, valóban a kor színvonalán álló világváros képét mutatta. A sematizmus évtizedei alatt, a rendszerváltozásig, haladó, jövőbe mutató építészet szinte egyáltalán nem létezett. Az utóbbi években megindult lassú felzárkózás a legújabb trendekhez, a kornak megfelelő építészethez, nem kevés társadalmi és szakmai vitát eredményezett. Két, Budapest száz évvel ezelőtti történetében jelentős szerepet játszott épület példa értékű felújítását és párjukként a modern építészet erényeit nemzetközi szinten is csillogtató irodaházat mutatunk be.*

### ÉKSZERDOBOZ A VÁROS SZÍVÉBEN

1907-ben, a főváros legszebb panorámájú terén épült fel Quittner Zsigmond és a Vágó testvérek tervje alapján a Gresham Életbiztosító Társaság szecessziós stílusú palotája, és homlokzatáról a londoni tőzsde megalapítója – Sir Thomas Gresham – gyönyörködik a látóvalókban. A négyemeletes sarokház gazdag ornamentális és figurális díszítése a századforduló magyar iparművészetének meghatározó mesterei munkálkodtak.

A pávamintás, kovácsoltvas kapuk Jungfer Gyula tehetségét dicsérik, a magyaros mintás majolika csempék a pécsi Zsolnay-gyárból származnak. Az épület változatos szobrászmunkáit Maróti Géza, Telcs Ede, valamint Ligeti Miklós készítette. A homlokzat üvegmozaikjait és az ólomüveg ablakokat Róth Miksa műhelyére bízták, a fa berendezési tárgyakat pedig Thék Endre asztalos üzeme gyártotta. Az épületben 6-8 szobás bérlakásokat alakítottak ki gőzfűtéssel és központi porszívóval, elektromos világítással és melegvízzel felszerelve. Minden lakásba került kandalló, a lépcsőházban vörös szőnyegen lépkedtek.

Az épület nemcsak lenyűgöző eleganciájával, hanem meghatározó társadalmi és kulturális életével is elismertséget szerzett. Tehetősebb tisztviselők, a közélet és a nagypolgárság kiválóságai költöztek a luxusothonokba. Itt lakott többek között Kossuth Ferenc, Gertler Viktor filmrendező és Fenyő Miksa szerkesztő. Turay Ida színésznő Csontos Gyula egykori lakását bérelte közel ötven évig. A Gresham kávéháza már a megnyitástól kezdve a legfelkapottabb helyek egyike lett a városban, a húszas évek elején a magyar művészeti élet egyik jelentős csoportja tette ide székhelyét. A Gresham-palota szuterénjében, Fészl József éttermének egyik helyiségében nyílt meg 1921 őszen a Pódium Kabaré. Vezetője Nagy Endre, nagyváradi író, aki beszédhibájával lett zseniális konferanszié, a magyar kabaré atyámestere. A kabarét 1923 januárjában betiltották, de néhány év múlva újra kacagott a nagyérdemű a Gresham falai között. A palota Mérleg utcai alagsorában 1936 októberében, Pódium Írók Kabaréja néven nyitott új színpadot Békeffi László, a tehetséges konferanszié és Komjáthy Károly zeneszerző, karmester. A Lánchíddal szemközt álló 12 ezer négyzetméteres, leromlott állapotú palota hosszadalmas



A Gresham Palota

hercehurca után 1999-ben talált új gazdára. Az eredetileg 2001-re kiűzött avatás 2004 májusára módosult, a felújítás sokkal tovább tartott, mint azt a magyar és amerikai építészek tervezték. A rekonstrukció közel 110 millió euróba került. A kényelemnek és a luxusnak természetesen ára van. Egy átlagos szobáért több mint 300 eurót kérnek, míg a királyi lakosztály egymillió forintot kóstál. A Four Seasons Hotel Gresham Palace 179 szobával, ebből 34 lakosztállyal, konferenciateremmel, étteremmel, kávéházzal, luxusbutikokkal – a hatodik emeleten fitness szalonnal és úszómedencével – várja államfők, üzletemberek és világhírességek bejelentkezését. Persze, a látvány kívülről sem hétköznapi!

### LUXUSKÁVÉHÁZBÓL LUXUSHOTEL

A millenniumi ünnepekre készülődve, 1891 és 1894 között épült fel az Erzsébet körút 9–11. szám alatt a New York Biztosítótársaság faragott kőburkolatú, tornyos székháza, földszintjén a lenyűgöző

fényűzessel berendezett kávéházzal. A háromhomlokzatos, négyemeletes, eklektikus stílusú palotát Hauszmann Alajos tervezte Korb Flóris és Giergl Kálmán közreműködésével. Az első emeletet a biztosítótársaság irodái foglalták el, a másodikat az Írók és Hírlapírók Otthon Köre, a felső szintekre luxuslakásokat terveztek. A New York kávéház gondosan megformált anyagokból készült, művészi színvonalú belső tereivel, a kávéházi enteriőrök legkiemelkedőbb, legszebb példája lett. A velencei csillárok fénye, a karzatlépcső bronzszobrai, neobarokk stílus, csavart márványoszlopai, aranyozott gipszstukkó díszítményei és szökőkútja a reprezentáció, a funkcionalitás és a térképészet egyedi tökélyét nyújtotta. A kávéház a nagyvárosi értelmiség fontos gyülekezőhelye lett, ahol részesei és formálói lettek a századforduló szellemi megújulásának, a modern magyar irodalom kiteljesedésének. Várták a pénzt, a dicsőséget, a vonatindulást, a nőt, az ihletet. A Nyehóban – sokan becézték így a kávéházat – a Szomorj-asztalt ülték körbe a fiatal, eredeti tehetségű grafikusok



A New York-palota



A Dózsa György úti irodaház

és festők, a Nyugat írógárdájának törzsszertalanál gyakori vendég volt Molnár Ferenc, Szép Ernő, Hunyadi Sándor és Heltai Jenő, Karinthy Frigyes, Kosztolányi Dezső, Krúdy Gyula és Bródy Sándor. Elsőként vertek tanyát a New York palota Dohány utcai oldalán a születendő magyar mozi- és filmszakma tagjai. Deésy Alfréd, Garas Márton és Balogh Béla rendezők, Korda Sándor, aki idővel az angol filmgyártás megteremtője lett és Kertész Mihály, a Magyar Színház tagja, aki a Casablancával írta be magát a filmtörténelembe. A Budapesten megforduló vidéki és külföldi közönség nem mulasztotta el megtekinteni az esti műsort. Vendégkönyvét számtalan külföldi és magyar híresség írta alá: Josephine Baker, Thomas Mann, Ravel, Harold Lloyd, Saljapin mellett sokan mások is. Az államosítás után 1951-től a Lapkiadó Vállalat kapta meg a palotát. Itt, a Sajtóházban szerkesztették a Nők Lapját, az Ország-Világot, a Filmvilágot és tucatnyi más lapot. A kávéház régi fényétől megfosztva, 1954-ben nyithatott meg újra, Hungária néven.

A rendkívül rossz állapotú palotára, valamint a hajdani Athenaeum nyomdára és a mellette lévő épületre 2000 végén nyerte meg a pályázatot, a négy testvér tulajdonában lévő Boscolo csoport. A védett épületrészben kialakított száz lakosztályt és a kávéházat 2006 tavaszán adták át. Az új szárnyban kevesebb szállodai szoba, több közösségi tér, ötszáz fős konferenciaközpont, fitnesz centrum és kereskedelmi célú üzlethelyiségek kaptak helyet 2007 év végéig. A kávéház pedig ismét régi fényében tündököl.

## LIGETI TÜKÖRPALOTA

Egy város építészeti arculatának általános megítélésekor az elsődleges problémát a házak, épületek állapota, leromlottsága jelenti. Másodsorban az újító szellemű, korszerű megoldások beilleszkedése és elfogadása a lakosság részéről.

Az ING-székház már átadása előtt Budapest meghatározó kortárs építészeti alkotása lett. Nem volt olyan ember, akinek semleges maradt volna a járdára hajló fém-üveg hasábok láttán. A Dózsa György út 84/B szám alatt, az 56-osok terével (Felvonulási tér) és az Időkérekkel szemben található épületet Eric Van Egeraat holland építész tervezte, modernista stílusban. Mellette az egyik oldalon egy ötvenes évekbeli és nemrég átépített szintén modern épület, a másik oldalon pedig a környékre jellemző 19. századi villák sora. Az épület hármastagolású, L alaprajzú monolit vasbeton vázas épület. Kő-, acél- és üvegborítása, kifelé dőlő, homorú és töredezett homlokzata arányaiban és kialakításában a környező villákra reflektál. Az utcai és az udvari homlokzatot is megdőlt falsíkok határozzák meg, de míg az egyiknél vakolt felületek és változó méretű ablakok tartják fogva a tekintetet, a másikat egy mozgalmas csomagolás takarja. A fényes, tagolt, követ, üveget és fémeket egyesítő burkot krómozott szalagok fonják körbe. Az ezekben rejtett izzók esténként varázsos hangulatot kölcsönöznek az épületnek. A hőpölygő autófolyam és a ligeti fák folyamatosan változó és visszatükröződő képe oldja az épület tömörségét, és jobb kedvet teremt a városi dzsungel szürkességében való sétához.

## RABUL EJTŐ ÜVEGTÖMB

A pesti belváros igazi központja a Vörösmarty tér, a legendás Gerbeaud cukrászdával, a Szózat szerzőjének márványszobrával és számtalan történelmi épülettel. Ezeknek a hagyományos, többfunkciós szerkezetét kívánta újraértelmezni a Vörösmarty téren emelt új, modernista házzal a Fazakas György–Jean Paul Viguier építész alkotóközösség. A mostani építkezéssel párhuzamosan megújuló Pesti Vigadó mögött közel két évszázada még a Pesti Német Színház állt, amelyet 1847-ben tűzvész pusztított el. Helyére 1873-ban épült fel a hatalmas, neoreneszánsz Haas-palota. Az épület a második világháborúban súlyosan megsérült, de a romokat csak tizenöt év múltán takarították el. Az üres telekre pedig 1971-ben emelték a tükörüvegbeton homlokzatú irodaházat. A pesti szlengben csak „Elizélt palota”-ként emlegetett épület a szocialista kultúrpolitika meghatározó helyszíne volt, ám a rendszerváltás után jelentőségét veszítette. Tulajdonosa, a Művészeti és Szabadművelődési Alapítvány 2001-ben eladta az ING-nek. Az extravagáns épület alapvetően bevásárlóközpont, jelenléte nagyban erősíti a Váci utca–Vörösmarty tér–Deák Ferenc utca által alkotott háromszög bevásárló-utca jellegét. A rombuszszerkesztésű, acélrácsra rögzített üvegpikkelyek mögött üzletek homlokzati portáljai, bérirodák eltolható fapanelekkel szeparált emeleti szintjei és a tetőteraszok mögé visszahúzott kétszintes lakások egyedi arculata rejlik. A ház U alakban, egy fedett belső udvar köré épül fel, kétoldalt lépcsősorok vezetnek az átrium kávézójába, és ez találkahelyként még télen is használható nyilvános tér lesz. A fémhálós borított, lekerekített sarkú üvegtömb meglehetősen meghökkenítő látványt nyújt az évszázados házak karéjában, hatalmas vetítőfelületén folyamatosan pereg a város jelenének filmje. ✎

CSONTÓ SÁNDOR

# MKB Bank Private Banking

A VÉGTELEN LEHETŐSÉGEK TÁRHÁZA



*A folyamatosan kifinomultabbá váló ügyféligények és a befektetői kultúra változása hívta életre néhány éve az MKB Bank Private Banking szolgáltatását, amely az utóbbi időben egyre népszerűbb. Az országossá fejlesztett privát banki hálózat 650 ügyfelével jelenleg az előkelő második helyet birtokolja a hazai pénzintézetek rangsorában, annak ellenére, hogy magánbanki szolgáltatást csak 50 millió forint feletti megtakarítású ügyfél vehet igénybe – mondta el Katona Ildikó, az MKB Bank Private Banking igazgatója.*

#### **Minek köszönhető a privátbanki szolgáltatások népszerűsége?**

Ma már fontos, hogy az emberek pénzügyeiket egyénileg kezeljék, kitüntetett figyelem mellett. Elsősorban biztos anyagi háttérű magánszemélyekre számítunk, akiknek megfelelő mennyiségű befektethető vagyonuk van.

A családok és vállalkozások sokszor közösen kezelik pénzügyeiket, ezért fontos, hogy ügyfeleinknek mindig a legmegfelelőbb konstrukciót kínáljuk, amely mind a privát, mind a vállalkozói szférában kellő pénzügyi háttérrel biztosít, a célkitűzések és a kockázatvállalási hajlandóság függvényében.

#### **Dinamikusan fejlődő ágazat a Private Banking immár Magyarországon is. Mi teszi igazán különlegessé ezt a szolgáltatást?**

Egyre nagyobb igény mutatkozik itthon is a professzionális pénzügyi szolgáltatásokra. Az MKB Bank mindig is törekedett arra, hogy ügyfelei különlegesen magas színvonalú, exkluzív kiszolgálásban és tanácsadásban részesüljenek. Bátran mondhatom, hogy ennek maximálisan eleget teszünk. Magasan képzett személyi bankáraink a nap 24 órájában állnak ügyfeleink rendelkezésére, mind telefonon, mind az interneten keresztül. A külföldön már megszokott magas szintű szolgáltatások – svájci bankkapcsolatainkon keresztül – itthonról is könnyedén igénybe vehetőek. Vagyis nincs szükség arra, hogy ügyfeleink fárasztó külföldi utakkal terheljék amúgy is kevés szabadidejüket. Az így megtakarított időt klienseink szereteteikkel, pihenéssel tölthetik. A mai felgyorsult világban ezt különösen fontosnak tartom.

#### **Mivel nyújt többet az MKB Bank a többi banknál ezen a területen?**

Hasonlóan a portfóliók kialakításához, ügyfeleink ügyintézése is egyéni, testre szabott, amely az exkluzivitás garanciája. Ellentétben néhány, a hazai piacon jelen lévő, magát privát-

banknak nevező szolgáltatóval, mi ragaszkodunk a svájci modellhez, így a tömegszerűség helyett az egyediséghez. Személyi bankáraink mint tanácsadók, a legkülönbélebb ügyekben nyújtanak segítséget, többek között a befektetési tanácsadás, vagyonkezelés, portfóliókezelés, pénzügyi tervezés, adóoptimalizálás területén, de akár örökösödési ügyekben vagy off-shore-cégek alapításában és működtetésében is.

#### **Az MKB Bank igazán komolyan veszi ezt a területet is. Milyenek a tapasztalataik ebben a szektorban?**

Több mint öt éve indítottuk útjára az MKB Private Banking szolgáltatást. Úgy gondolom, sikerrel, hiszen ügyfeleink száma az elmúlt egy évben duplájára, 650 főre nőtt. Szép teljesítménynek tartom azt is, hogy az üzletág által kezelt összvagyon – a hozamokkal együtt – megközelíti a 110 milliárd forintot. Azaz, hogy szolgáltatásainkat országos szintűvé fejlesztettük, további ügyfélszám-növekedésben bízunk.

#### **Kik számára érhető el az MKB Private Banking szolgáltatása?**

Jelenleg olyan, 50 millió forint feletti megtakarítással rendelkező ügyfeleinknek ajánljuk a Private Banking kényelmi szolgáltatást, akik félretett vagyonukat nem egyszerűen bankbetétben kívánják elhelyezni, hanem az infláció mértékét jelentősen meghaladó reálhozamot szeretnének elérni. Másrészt exkluzivitást garantálunk, hiszen az ilyen típusú szolgáltatás kifejezetten a tehető rétegek számára elérhető. Az eltérő pénzügyi igényekből fakadóan szükség van az egyéni, személyre szabott ügyintézésre, továbbá arra, hogy klienseink naprakész, releváns piaci információkat kapjanak. A belépési összeghatár megállapítása azért indokolt, hogy akár konzervatív befektetési politikával is legalább 15 százalékos, forintban számított átlaghozamot biztosítsunk.



# Méztörténet

## A TEJJEL-MÉZZEL FOLYÓ KÁNAÁN

*Aki már ízlelte a méz egzotikus, mégis természetes és fenséges aromáját, érti, miért szerepel a bibliai tejjel-mézzel folyó Kánaán nevében a méz szó. De hogyan jöhön előbb létezett-e már az ókorban méhkaptár, arra egy 2007-es felfedezés talált újabb kézzel fogható bizonyítékot. A Beth Shean völgyben feltárt több mint száz, agyagból és szalmából készült kaptár korát tizenkétezer évre becsülik.*



Az egyiptomi falfestményeken ábrázolt, a túlvilágra átmentett mézes csupronkon kívül a régészek ezzel újabb bizonyítékot találtak arra, hogy a Bibliában 55 alkalommal említett méz szó nem a datolyából és fügéből nyert selymes szirupra utal, ahogy ezt eddig hitték, hanem a méhészet már az Első Templom időszakában is igen megbecsült és jövedelmező „iparág” volt. A mézet, amely a végső fogyasztáshoz semmilyen eljárás nem megy keresztül, nem véletlenül tekintik évezredek óta a természet csodálatos ajándékának, és tartják isteni ededelnek és hatásos gyógyszernek egyszerre. E kuriózumot különleges élettani hatásai emelik piedesztálra valamennyi kultúrában, és éli legújabb kori reneszánszát.

### A MÉZ ÉLETTANI HATÁSAI

A méz természetes formájában a leghatásosabb. Felmelegítés nélkül teljes értékű tápanyagnak tekinthető. Ilyenkor tartalmazza a legtöbb vitamint (C, B1, B2, B6), ásványi anyagot (főként vasat, rezet, mangánt) és nyomelemet. Megtalálhatók benne a legfontosabb esszenciális aminosavak, enzimek és hormonok, napjainkban a leggyakrabban emlegetett előnye antibakteriális hatása, számos híve esküszik szerel-

tudható be. Mátyás korában magyar kereskedők látták el a környező országokat a kiváló minőségű termékkel. Jelenleg Magyarországon 16 000 méhész mintegy 650 ezer méhcsaládja körülbelül 8000 növényt látogat, ennek köszönhetően rengeteg mézfajtával találkozhatunk a piacokon.

A méz illatát, aromáját és összetevőit az határozza meg, hogy a méhraj milyen összetételű flórával lép kapcsolatba, azaz milyen növény virágából nyeri a méz alapanyagát.

A leggyakoribb fajta a hungarikumnak számító, hosszú ideig folyékony, harmonikus ízű akácméz, ám nem ez a legértékesebb. A sötétebb színű mézeknek nagyobb az ásványianyag-tartalma, és így élettani hatása is kedvezőbb. A vérbeli méhész portékájának tisztasága érdekében szinte folyamatosan vándorol a kaptárakkal együtt, így a raj étrendjét tudatosan tudja irányítani.

A táplálkozástudomány szakemberei a legutóbbi években állapították meg, hogy mindenkit az a növénykultúra tesz egészségessé, amelyben gyermekéveit töltötte. Ez azt is jelenti, hogy egészségünk megőrzése érdekében a legjobb, ha szűkebb pátriánk által természetesen mézzel egészítjük ki mindennapi étkezésünket.



### MÉZPRAKTIKÁK

- A forró teába tett méz elveszti jótékony hatásai többségét, ezért csak kézmeleg teába keverjük.
- A méz élvezeti értékét leginkább olajos magvakkal (dió, mandula, mogyoró, napraforgó) élvezhetjük.
- Éhgyomorral általában nem ajánlott a méz fogyasztása.
- Ha a méz kikristályosodik (ami teljesen természetes folyamat), de mi jobban szeretjük eredeti formájában, melegítsük 40 fokos vízben egy kis ideig, amelytől ismét cseppfolyóssá válik.

mi bájerejére és potencianövelő hatására is. Fontos megemlíteni, hogy a gyümölcsökkel ellentétben a méz nem veszít vitamintartalmából a „leszedés”, a begyűjtés és tárolás után sem. A méz jótékony hatással van az emésztésre, étvágyerjesztő hatással bír és táplálja az izmokat. A benne lévő antioxidánsok és baktériumölő enzimek segítenek egy-egy kór leküzdésében, betegségmegelőző hatása is közzismert. A mai fitness életmód hívei számára a mézet az teszi vonzóvá, hogy bebizonyosodott, gyümölcscukor-tartalma a májban glikogénként raktározódik, így nem képződik belőle zsír, ami azt jelenti, hogy miközben édes íze élvezetet nyújt, nem hizlal.

Külön figyelmet érdemel a méz szépségre gyakorolt hatása. Mivel megköti a nedvességet, a száraz bőrt kisimítja, rugalmasabbá teszi, baktériumölő hatása miatt kiválóan használható pattanások, apróbb sebek kezelésére. A kozmetikában kiemelt jelentőségű a méhészet többi anyaga is, a lépet kiemelkedően magas vitamintartalma miatt használják, a propolisz fertőtlenítő hatású, a méhpempő pedig fehérjékben gazdag.

### MÉZ-ADATKAPTÁR

A Kárpát-medence méhészkedése nagy múltra tekint vissza, amely elsősorban a kedvező éghajlatnak és a változatos növényvilágnak

### AHÁNY MÉZ, ANNYI SZOKÁS

Nem minden mézfajta ajánlott azonos felhasználásra. A leggyakrabban előforduló vegyes virágméz és akácméz nyers fogyasztásra és sütésre egyaránt alkalmas. A ritkaságszámba menő medvehagymaméz és gesztenyeméz ínycsínak ajánlott. A hárs- és kesernyész méz sötétebb ízű, így sütéskor felerősödik, így süteményekhez ne ezt használjuk, legendás egészségmegőrző hatása miatt viszont jó, ha mindig tartunk belőle a kamrapolcon. Mézes figurák sütésére kiváló az enyhén savanykás napraforgóméz, mivel szép barnára színezi a kalács felületét. Nyers ételek ízesítésekor az édeskés fűszerezésű, különleges aromájú selyemfűméz bizonyul a legjobbnak.

### MÉZMŰVES MANUFAKTÚRA

A méhkaptárban folyó munka egy tökéletesen szervezett kézműves üzemhez hasonlít. A dolgozók ösztönös táplálékszerző körútjain a növények virágaiból összegyűjtik a nektárt, amelyet a kaptár apró sejtjeibe töltenek, majd a megtelt lépsejtet méhviasszal zárják el. Ezt a viaszréteget kell a méhészek feltörnőnie, hogy az éltető nedűt kipergethesse belőle.

NIKOLOV NIKOLETT



## APICIUS

APICIUS ÉTTEREM & KÁVÉHÁZ  
8440 Herend, Kossuth u. 137.

Telefon: (+36 88) 523 235

E-mail: porcelanium@herend.com

www.herend.com

Nyitva tartás:

április közepétől – október közepéig

K-SZO 12.00–18.00

október közepétől – április közepéig

K-SZO 12.00–17.00

### Hozzávalók 4 személyre:

- halcsont 0,20 kg
- tisztított kagylóhús 0,28 kg
- sárgarépa és újhagyma zöldje 0,16 kg
- levezöldség 0,15 kg
- üvegtészta 0,04 kg
- fokhagyma 0,02 kg
- fehérbor 0,1 l
- szójaszósz 0,02 l
- kis fej vörshagyma
- olívaolaj, só, egész bors, gyömbér, chili



### Hozzávalók 4 személyre:

- lazacfilé 0,40 kg
- lepényhalfilé 0,40 kg
- tisztított garnéla 4 db
- forrázott kelkáposzta vagy ennek megfelelő mennyiségű parajlevél 4 db
- tisztított spárga 0,26 kg
- készre főtt jázminrizs és vadrizs gyömbérrel ízesítve 4 adag
- fehérboros rákmártás 4 adag
- vaj 0,05 kg
- halalaplé 1 l
- fehérbor 0,2 l
- olívaolaj, só, őrölt bors, citrom, gyömbér, fokhagyma

# Apicius étterem ajánlata



Pintér László, a séf

## CHILIS KAGYLÓLEVES ROPOGÓS ZÖLDSÉGEKKEL ÉS ÜVEGTÉSZTÁVAL TÁLALVA



A halcsontokból, a levezöldségek-  
ből és a fűszerekből tartalmas alaple-  
vet készítünk, majd leszűrjük. Olíva-  
olajon a metéltre vágott sárgarépát  
és újhagyma zöldjét megpároljuk,  
majd felengedjük a leszűrt alaplével  
és belefőzzük a tisztított kagylóhúst.  
Fehérborral, szójaszósszal és chilivel  
utóízesítjük.

Az így elkészített levest üvegtész-  
tával tálaljuk, majd ropogósra sült  
zöldségmetélttel díszítjük.

Poissons colorées (COPO-H) minta  
Fotók: Bianca Otero

## LEPÉNYHALLAL GÖNGYÖLT LAZACROLÁD, GRIL- LEZETT GARNÉLÁVAL KORONÁZVA, GYÖMBÉRES VADRIZZSEL ÉS ZSENGE SPÁRGÁVAL TÁLALVA

A halfiléket felszeleteljük négy darabra, majd éles késsel a szeleteket meg-  
nyitjuk és kiterítjük. Sóval, borssal, citromlével ízesítjük.

A lazacszeleteket vágólapra fektetjük, ráhelyezzük a forrázott  
kelkáposztaleveleket és a lepényhalfilét, majd felgöngyöljük,  
és fóliába tekerjük. Ezután a fehérborral ízesített halalap-  
lében készre pároljuk, közben a tisztított spárgát cit-  
romos, sós vízben leforrázzuk, és olvasztott vajban  
átforgatjuk. A garnélát sóval, borssal, citromlével és  
fokhagymával ízesítjük, és kevés olívaolajon meg-  
sütjük.

Az elkészült haltekercsről a fóliát eltávolítjuk  
és felszeleteljük. Az elkészített köretekkel, már-  
tással, valamint garnélával tálaljuk az ételt.





*Herendi  
porcelán eszközeire*

PLL (Papillon) mintás kávékészlet (4326-0-00, 4310-0-00, 4305-0-15, 4309-0-15, 4306-0-00) Fotók: Bianca Otero Helyszín: viragneked.hu



QH-OR (Queensberry-Hunt or) kávéscsésze (4914-0-00)

*Ajándékozni mindenkor jó, de különösen az olyan kitüntetett alkalmakkor, mint szeretteink életének egyik legkiemelkedőbb pillanatában, házasságkötésük napján. A nászajándék életre szóló emlék, az ajándékozó és a megajándékozottak közötti bensőséges kapcsolat jelképe.*



VBO (Victoria avec bord doré) mintás lámpaváza (6739-9-00)

CD mintás delfinpár (15394-0-00)



*A Herendi rendkívüli ajándék,  
legyen az lakberendezési tárgy,  
az ifjú pár otthonának díszje vagy  
egy kétszemélyes teáskészlet, esetleg  
egy-egy, a reggeli ébredéseket  
hangulatosabbá tevő saját  
kávészséje. A Herendi porcelán  
ajándékát monogramozással,  
illetve a tárgyak alján elhelyezett  
felirattal – akár a házasságkötés  
dátumának feliratozását kérve  
– még személyesebbé lehet tenni.*

QHF4 (Queensberry-Hunt fleur)  
mintás kávéscsésze (4914-0-00)

RO (Rothschild)  
mintás falióra (527-0-47)





# Gil's

## KULINÁRIS ZARÁNDOKHELYEK HORVÁTORSZÁGBAN

Fotók: Gil's

*Ha az Adria ékszerdobozát, Dubrovnikot útba ejti nyáron az utazó, nem szabad kihagynia a város legújabb nevezetességét, az exkluzív Gil's éttermet, amely a francia séfféről, Gilles Camilleriről kapta a nevét.*

A tavaly óta nagy sikerrel működő, úgynevezett haute cuisine étterem 95 fős nemzetközi csapata, az ultramodern épület különleges fekvése, a kiváló ételek és legmagasabb szintű szolgáltatások garantálják, hogy a Gil's cuisine & pop lounge a horvát tengerpart egyik legfelkapottabb éttermévé váljon. Camilleri úr tanulóéveit a legegánsabb franciaországi éttermekben töltötte, dolgozott Észak-Amerikában

és Moszkvában, de bevallása szerint a legtöbb kreatív impulzust egy luxusjachton eltöltött időszak adta.

A világhíró séf három évvel ezelőtt látogatott el először a gyönyörű dalmát városba, amelynek különleges atmoszférája, gazdag történelme és egyedi építésze már első alkalommal elbűvölte. Azonnal tudta, Dubrovnik olyan hely, ahová az ember mindig visszavágyik, és éppen

# Milenij Hotels

## FEJEDELMI ÜDÜLÉS OPATIJÁBAN

Csukja be a szemét, képzelje maga elé a Monarchiát idéző Opatija gyönyörű villáit, tengerpartiszállodasorát, és dús növényzetű parkjait. Ha igazán igényes nyaralást álmódott meg magának, akkor válasszon

a Milenij Hotels három luxus szállodája, a Hotel Milenij, a Grand Hotel 4 és a Hotel Agava közül. A Milenij Hotels márka híres luxus környezetéről, a minden igényt kielégítő, négy- és ötcillagos szobái-





ez a tulajdonság az, amit egy vendéglátóhelynél is a legfontosabb vonzerőnek tart. Az étteremtulajdonos szerint ugyanis egy étterem népszerűségéhez sokkal inkább hozzátartozik az egyedi varázs, mint a konkrét szolgáltatások. A legapróbb tavernába is visszajárunk, ha ott korábban jól éreztük magunkat, és egy luxus étterem is konghat az ürességtől, ahol „csupán” kiváló ételeket szervíroznak. Camilleri a visszatérés koncepciójára építette tehát vállalkozását, amely nem csupán mesterfokon elkészített ételeket, italokat, hanem komplex egyedi élményt is jelent, beleértve a látványt, az illatot, a hangulatot és a zenét is.

A Gil's étterem konyhájára a legtágabb értelemben vett kreatív sokszínűség jellemző. A konyhafőnök inkább hallgat a megérzéseire, mint a receptkönyvek előírásaira. Az étlapon szereplő ételek legfontosabb összetevői a helyben beszerezhető friss „sea food”, a háztáji módon termesztett zöldség- és gyümölcsfélék, és a környező hegyekben legeltetett állatok húsa. Az étterem földszintjén a vendégek beleszólhatnak a francia gasztronómia tradicionális és modern remekeibe, a felső szinten pedig divatos szusi bár működik az egzotikus ételek rajongói számára, ahol nemzetközi DJ és páratlan panoráma tesz ki teljessé a kikapcsolódást, akár nappal, akár éjszaka tér be a látogató.

A Gil's étterem különlegessége a nemzetközi mesterszakács csapat mellett, az 5000 palackból álló boros és rövidital-pince, az exkluzív pezsgő- és dohánykínálat, valamint a vendég ízlésére formált különleges kívánságok teljesítése.

A Dubrovnik óvárosában működő Gil's mint építészeti remekmű is számos turistát vonz. A fiatal horvát építészek sikerült harmóniát teremteni a régi vár ódon hangulata és a mai, extravagáns megoldások közt. Az étterem felejthetetlen élményt nyújt esküvők, családi összejövetelek és vállalati találkozók megtartásakor is.

NIKOLOV NIKOLETT

**GIL'S CUISINE & POP LOUNGE**  
 Sv. Dominika bb, 20 000 Dubrovnik  
 Telefon: +358 20 32 2222 • Fax: +358 20 32 2220  
 www.gilsdubrovnik.com • e-mail: info@gilsdubrovnik.com  
 Nyitva tartás: minden nap 12–14.30 és 19–23  
 A terasz május elsejétől várja a vendégeket.

ról, nagyszabású rendezvényeiről és wellness szolgáltatásairól, de az éttermeiben felszolgált ételek gasztronómiai sokszínűsége, valamint a helyben készített, kézműves csokoládé is számos látogatót vonz.

A Milenij Hotels, Opatija lelegegységesebb részén, a Lungo mare sétálóutca közelében, a híres tengerparti parkok közvetlen környezetében helyezkedik el. A három épület közül a legmagasabb luxust nyújtó Milenij nyílt elsőként, amely 2000-ben elnyerte a Deluxe Group of World Hotels tagságot. Ez a szálloda ötvözi az arisztokrata családok által elvárt történelmi tradíciót a legmodernebb építészeti megoldásokkal.

2004-ben másodikként nyitotta meg kapuit a Grand Hotel 4, amelynek négy villája Opatija négy legismertebb virágának nevével viseli (Camellia, Wisteria, Melia és Magnolia), a harmadik szálloda, a Hotel Agava a város főutcájának egyik nevezetessége, és 2006-tól fogadja a világ minden tájáról ide érkező látogatókat.

A szállodakomplexum filozófiája szellemében – az elvárásokon túl – az itt megszálló vendégeket különleges ellátásban részesítik, amihez hozzátartozik a tengerre néző teraszok varázsa, a különleges éttermi kínálat és az elbűvölő illatú és aromájú házi praliné, a Milenij Choko. A Hotel Milenij nagy gondot fordít a wellness és fitness

szolgáltatások magas színvonalára, amely az úszómedencén kívül, jacuzzit, fitnesstermet, finn és török fürdőt, valamint egyénre szabott programok sokaságát jelenti.

Az 1500 fő befogadására alkalmas konferenciatermet a legmodernebb multifunkciós felszerelésekkel látták el, és igen sokféle igényeket képes kielégíteni, az esküvőtől a konferenciáig.



www.milenijhoteli.hr

# Az Agárdi

ÉRZÉKI KALAND A PÁRLATOK BIRODALMÁBAN



*Alig néhány év alatt az Agárdi Pálinkafőzde a hazai gasztronómia meghatározó szereplőjévé vált: nevük mára egyet jelent a minőségi pálinka fogalmával.*

AGÁRDI  
PÁLINKAFŐZDE



## ÚJ UTAKON

Az Agárdi Pálinkafőzdet különleges minőségű, évjáratos, egyedileg sorszámozott pálinkái tették ismertté: a 2002-ben Budapesttől alig 50 km-re, Agárdon létesített manufaktúra az alapítása óta eltelt néhány évben több alkalommal nyerte el a legeredményesebb hazai főzdeinek járó címet mind hazai, mind pedig nemzetközi megmérettetéseken.

Az Agárdi sikerreceptje már-már hétköznapien egyszerű: mindössze egy merész ötletre, ennek megvalósításához pedig biztos szakértelemre, lankadatlan hitre és hatalmas elszánásra volt szükség.

## MIÉRT MÁS AZ AGÁRDI?

A pálinkakészítés mestersége sokat változott az idők folyamán. Napjainkban szinte a teljes termelési folyamatot számítógépek irányítják, ezek kezelését pedig – elvben legalábbis – bárki könnyen elsajátíthatja. Az Agárdi Pálinkafőzde azonban felismerte, hogy a pálinkakészítés többet jelent ennél: olyan alkotó folyamat, melyben a tökéletességre törekvő, teremtő ember szerepe a technológia fejlődésével sem csekélyebb, mint évszázadokkal ezelőtt.

A létesítmény új szint hozott a hazai pálinkafőzdek világába: megjelent a piacon egy luxuskategória, amely célzottan a legigényesebb vevőkörnek kínál saját főzésű pálinkát. A magyar pálinka presztízsének megóvása iránti elkötelezettségüket az üzem méretei is tükrözik: a kézzel palackozott és címkézett, korlátozott mennyiségben készülő Agárdi pálinkák nem okozhatnak csalódást a termelési mutatók kedvéért. Ellenállhatatlanul gyümölcsös ízeivel, üde és sokszínű illatvilágával az Agárdi pálinkakollekció valódi vezéregyéniség a párlatok sorában.

Ami a száraz, szakmai tényeken túlmutat, és az Agárdi gyümölcspálinkák minőségét döntően befolyásolja, az nem más, mint a pálinka, az évszázados hagyományokat őrző termék tisztelete. A jó pálinka lelke a kiváló alapanyagokban és a feldolgozási technológiában rejlik; az Agárdi gyümölcspálinka ezért kizárólag első osztályú, válogatott, ép, érett gyümölcsből készülhet. Magyarországon elsőként bevezették pálinkáik évjáratí besorolását is, jelezve ezzel, hogy a borokhoz hasonlóan a pálinkák is hordoznak évjáratról függő minőségi jegyeket. Egyébként az üzem részben azért települt Agárdra, mert a régióban elsőrangú gyümölcsösök találhatók.

## AGÁRDI KOLLEKCIÓ – AZ ÍZEK ÉS ILLATOK SZIMFÓNIAJA

Meghökkenően érzéki, könnyed és harmonikus, sokszínű, mégis tiszta, mint a napérlelte gyümölcs, amiből készült – ezt az élményt kínálja az Agárdi pálinka, amikor felfedezőútra csábít a valódi gyümölcspálinka világába.

A *Premium sorozat* tagjait – köztük a hús-citrusos birs, a mandulás erdei meggy, az ínycsiklandóan harsány feketeribizli pálinkát – elsősorban az extravagáns újdonságokat kedvelő, kísérletező kedvű ínyenceknek ajánlják.

A *Miraculum pálinkacsaldóba* a klasszikusnak számító ízek – a körte, a barack és a szilva – tartoznak. A kollekció közös jellemzője az a tartózkodó elegancia, amivel a kicsattanóan egészséges, lédús, napsütötte, zamatos gyümölcsök esszenciáját őrzi a fogyasztó számára.

A Pannonhalmi Apátságban őrzött, évszázados receptek alapján szintén Agárdon készül a hazai piacon egyedülálló *Bencés likőrcsalád* is. Tagjai – a könnyed, gyümölcsös Meggylikőr, valamint a kedvező élettani hatású Gyógynövény- és Keserűlikőr – nemcsak a pálinkákkal megegyező technológiával készülnek, az italok alapját is Agárdi pálinka adja.

Az Agárdi tavaly őszi meglepetése egy igazi különlegesség: az *Agárdi szivar aszútörköly* néven Tokaj legjavát palackozták a Velencei-tó partján. Az egyedi aszútörköly pálinkát egy évig olyan zempléni tölgyhordóban érlelik, amelyben előtte tokaji aszút tartottak. Az Agárdi szivar aszútörköly pálinka színe az aszúhordós érleléstől aranybarna, illata erős, olajos, érezni benne a mazsolás szemeket és a jellegzetes tokaji, diós illatot, a tölgyfát, és egy kicsit az összezúzott szőlőmag fanyar olajait is.

2008 tavaszán neves borászatok legnemesebb törkölyeiből készült pálinkákkal színesedik az Agárdi törkölypálinkák kollekciója. Az új ízek iránti érdeklődés máris hatalmas, és biztosra vehető, hogy elnyerik az értő fogyasztók tetszését.



# Illatok művésze

ZÓLYOMI ZSOLT, AZ EGYETLEN MAGYAR „ORR”



*Zólyomi Zsolt parfümőr, a pesti Belváros szívében, a beszédes elnevezésű Cukor utcában nyitotta meg nemrégiben parfümériáját. A 17-18. századi francia királyi udvar rokokó hangulatát megidéző exkluzív illatszentélyében, ámulatba ejtő, varázslatos illatok között beszélgettünk.*

*Fleur de Narcisse 2006 – Eau de Parfum spray  
Vadon termő francia nárciszok különleges évjárat. Nárciszvirág, mezei vadvirágok, feketeribizkerügy, frissen kaszált széna, mimóza, irisz, mézédés szűz dohány, tölgymoha és bőr. Elegáns, friss, zöld, természetes... majd vad, mély, szinte narkotikus illat. Limited edition, számozott fadobozban.*

a „kreált” illatokat, a parfümöket, és egyre többet jártam drogériákba, autodidakta módon tanultam egyre többet, és ismertem meg egyre többfélét. Amikor pedig sokéves próbálkozás után, francia állami ösztöndíjjal adódott a lehetőség, hogy Versailles-ban, a neves ISIPCA parfümkészítő iskola angol-francia mesterkurzusára eljussak, azonnal éltem a kínálkozó lehetőséggel. Kilenc hónap intenzív képzés következett: gyakorlatilag reggeltől estig illatokat szagoltunk, elemeztünk és alkottunk újra. Ezt a luxuskosmetikai iskolát még M. Guerlain alapította, a kurzuson 12 végzős volt, s Magyarországról rajtam kívül még senki sem végezte el.

**Milyen elővégzettségei vannak, s ezek segítik az igazi, szerett, választott foglalkozását?**

Eredeti diplomám növénybiológus-kutató, az ELTE-n végeztem, ez jó alapot jelent a parfümkészítésben is. Időközben azért közgazdász is lettem, mert kifejezetten érdekelt ennek a nagyjából 30 milliárd dollár éves forgalmú iparágnak a gazdasága is. Magyarországon további lehetőség nem kínálkozott, mert a szakma kihalása óta sajnálatosan nincs parfümipar és parfümörképzés sem.

**Nem is voltak anno elismert magyar parfümörök?**

Dehogynem, sőt. A 19. század végétől egészen a II. világháborúig elismert parfümörök alkottak itt, olyannyira, hogy létezett például Magyar Parfümörök Bálja is. A magyar illatok, a magyar parfüm-

**Gratulálok, igazán izléses és egyedi ez a kis parfüméria.**

Köszönöm. Az volt a koncepcióm, hogy a parfümkészítés legendás fénykorát, és igazi hazáját – Franciaországot – megidézzük.

**Hogyan lesz egy magyar gyermekből parfümőr?**

Úgy lesz, hogy a kisgyerekek mindent megszagolt. Egész kicsi gyerekoromtól, amerre csak jártam, mindig szagoltam. Valószínűleg már akkor nagyon sok pluszinformációt hozdortak számomra az illatok. Más-más illatát éreztem két egymás mellett lévő kőszobornak, élveztem nagyapám kertjében a fodormenta, a régi orgonabokor, a fapad, a régi ház napsütötte falának, aztán az erdő, a rét, az évszakok egyre változó illatát. Majd gimnazistaként felfedeztem

örök munkái európai mércével mérve is jelentősek, és akár a parfümök igazi otthonában, Franciaországban is keresettek voltak.

***Körülnézve önnél, úgy tűnik, nem azokkal a parfümökkel foglalkozik, amelyekkel üzletközpontokban, drogériákban, parfümériákban mindenhol találkozunk.***

Valóban nem. Ezek itt a parfümpar csúcsát képviselő, úgynevezett niche márkák, a parfümörök saját örömeikre kitalált alkotásai. Egy átlagos parfümériában könnyen találkozhatunk marketinggel agyontámogatott, piackutatás alapján eldöntött, szigorú költség-, és így kreativitásbeli megkötésekkel gyártott illatokkal. Évente több száz új, a globális piaci igényeknek megfelelő, különleges üvegekbe töltött, szépen csomagolt, gyakran nemzetközi sztárokkal hirdetett parfümre lel ott a választéktól káprázó szemű és orrú vásárló. Egy független „orr”, mint magam is, viszont leginkább a niche (a szó zugot, élőhelyt jelent a biológiában és szűk rétegpiacon a közgazdaságtanban) kreációkat becstüli. Ők természetes, kiváló minőségű alapanyagokat használnak, kompromisszum nélküli művészi színvonalon alkotnak, alig költenek reklámra, és bár gyakran egy neves üvegtervező elegáns üvegeit használják, minden új parfümjük ebbe kerül. Az illatok világában ők képviselik a különlegességeket, az igazán fantasztikus minőséget, és a klasszikus értelemben vett luxus élményt a 21. században. Így gyakran áll elő az a fura helyzet, hogy a sztárok, miközben a plakátokon „nagy” márkákat hirdetnek, önmaguknak gyakran a kis manufaktúrák niche parfümjeit vásárolják.

***Valószínűleg akkor jelentősen drágábbak is...***

A vicc az, hogy nem. Számomra is meglepő volt először, de alig van eltérés az átlagillatok és ezek között a gyönyörűségek között. Míg ugyanis az ismert márkák óriási összegeket költenek el piackutatásra, marketingre, üveg-, csomagolástervezőkre, és egyéb kreatív szakemberekre, továbbá a világban sok-sok márkáüzletet tartanak fenn, addig a niche parfümházak nem hirdetik magukat, nem árulják mindenhol az illataikat, hanem egyfajta szolid üzletpolitikával megvárják, míg a gourmand vásárlóközönség megtalálja őket. Kevés üzletük is van, gyakran összesen kettő, egy Párizsban és egy New Yorkban. Ők a minőségben hisznek. Akár a Herendi: minőség, exkluzivitás, tradíció, szakértelem.

***Vagyis jobbak, különlegesebbek, magasabb minőségűek, illatosabbak az alapanyagok?***

Pontosan. Nem mindegy, hogy szintetikus előállított olcsó alapanyagokat használok, avagy valódi virágokat, leveleket, terméseket, gyökereket, fákat, fűszereket és sok élőmunkával természetesen és feldolgozott természetes kivonatokat. S persze árban sem: a természetes alapanyagok, főleg néhány különlegesebb, horrorisztikus áron elérhető, ám az illata igazán fenséges és összehasonlíthatatlanul gazdagabb.

***Mit jelent ez nagyságrendileg, illetve mondana példát egy igazán drága alapanyagra?***

A mesterségesen előállított alapanyagok 10–100 euró/kg átlagáron elérhetőek, a toszkánai íriszrizóma kivonatát viszont úgy 150 000 euró/kg áron rendelheti meg a parfümör.

***Mitől függ egy illat, hiszen azt egy laikus is tudja, hogymásféle lehet egy másik emberen, másképp viselkedik különböző hőmérsékleten, másmilyen a test különböző pontjain?***

Ezektől is, és sok minden mástól is függ. Alapvetően eldől viszont a genetikán. A bőr az ember legnagyobb kiválasztó rendszere,



Zólyomi Zsolt Fotó: Mizik Marcell, Deluxe magazin

és minden embernek eleve egyedi a testillata. Számít, hogy mit és hogyan eszik-iszik, egészséges-e, milyen a hormonállapota, de jelentősen függ az érzelmi állapottól is, a fáradtságtól, sőt hölgyeknél a havi ciklus változásától is. Ezeket egy jó orr érzi, és ez alapján tud – persze egy-két hosszabb beszélgetés, kontaktus – alapján személyre szabottan illatot összeállítani, ajánlani az illetőnek.

***Jól értem, hogy érzi mindezeket az emberen, így például rajtam is?***

Természetesen. Éreznem is kell. Érzem, ha izgul, ha fél, ha érzelmileg instabil, ha boldog, ha elégedett, hiszen folyamatosan és automatikusan érzem és elemzem a testének illatát. Az orr a legősbibb érzékszervünk, csak a civilizációval a modern emberek többsége elfelejtette használni. Ma az átlagos orrú ember egymás után csupán 3-5 illatot tud megkülönböztetni. Hihetetlennek tűnik, de az eper, málna, barack, narancs, banán sort bekötött szemmel nem tudja mindenki azonosítani.

***Ha jól tudom, ön tart Magyarországon egyedül személyes parfümtanácsadást. Hogyan kell elképzelni egy ilyen szeánsz lépéseit, mennyi időbe telik, míg az illetőnek minden szempontból megfelelő illatot megtalálja?***

Az egyéniség és a bőr határozzák meg az alapot, amire dolgozom. Milyen a testillata, milyen a személyisége, mi az, amit viselni tud, hiszen egy parfümöt viselni is tudni kell. A beszélgetés során a reakciói sok mindent elárulnak, és segítik a döntést. Az irány így behatárolható, és utána, akár egy borkóstolás során, nehezedő sorrendben mutatom meg a lehetséges illatokat. Pontosán tudom, hogy az illető orra hogyan tud reagálni az illatokra, milyen sorrendben képes befogadni azokat. Általában körülbelül 45 perces folyamat, míg megtaláljuk közösen a hozzá illő illatot.

***Hány összetevőből állhat, és általában hányat használnak egy adott parfüm készítéséhez?***

Ma nagyjából 10 000 különböző összetevő létezik. Azonban ez valóban a lehetőségek tárháza, egy parfümör sem használ ennyit, mert az évek során kialakítja a rá jellemző kedvenc „illatpalettáját”, én például megközelítőleg 500-félével dolgozom rendszeresen, de persze mindig nyitott vagyok az újdonságokra. Egy parfüm átlagosan legalább 100–200 összetevőből áll.

**Hogy készül egy varázslatos, igazán jó illat? Művészetnek tekinthető, párhuzamba állítható akár a Herendi porcelánkészítéssel?**

Abszolút művészetnek. Gondoljon csak bele, akár egy cseppel is több bármelyik összetevőből, és gyakorlatilag teljesen mást eredményez a receptúra. Az illatok elsődlegesen a fejben születnek, már most a 2010-es illatokon, trendeken töpreng, dolgozik az illatok művésze. Egy jó parfüm elkészítése fél-másfél évig is eltarthat, és az aprólékos, sziszifuszi alkotófolyamat eredménye mindenképp műalkotásnak tekinthető. S egy jó parfüm időtálló is, sajnos ez a mai kreációkra egyre kevésbé igaz. Coco Chanel még személyesen választotta ki a No5 illatot, mely a mai napig keresett, elismert kreáció a parfümök között.



Chez Moi Oranger en Fleurs, Exkluzív Parfüm Diffusor System

**Premier Figuier Extrême Collector – Eau de Parfum spray füge alakú üvegben, Pierre Dinand design.**

**Egy kosár friss füge, kókusztejjel, mandulatejjel és szantálfával. Karakteresen friss, bátor, mediterrán kompozíció.**



S ahogy a Herendi Porcelán is a minőségre, az exkluzivitásra törekszik, így a parfümőrök is.

**Herenddel most más kapcsolódási pont is formálódik, ha jól tudom.**

Igen, egy fiatal és tehetséges iparművész hölgy, Buzás Andrea a támogatással nyújtott termékfejlesztési pályázatot Herendhez. Az én szemzőgömből ez azért is roppant érdekes, mert az első feljegyzett, hivatalos illat Magyarországhoz köthető. A Magyar Királyné Vize (Eau de la Reine de l’Hongrie) a 14. századból származó rozsmaringos-fűszeres illat, amely a híres parfümmúzeumban, a Versailles-i Osmothèque-ban ma is megtalálható, és használható. A világon minden parfümőr ismeri, és hazánkhoz köti, lévén ez az első fennmaradt alkoholos illatszer receptje. A parfümiparban ily módon meglévő évszázados magyar hagyomány felhasználása és a Herendi Porcelánnal történő összekapcsolása izgalmas, és kreatív feladat lehet.

**Volt szerencsém az interjú alatt számos parfümöt megszagolni, hagyni magam elcsábulni, rácsodálkozni az illatok erejére, talán jobban megérteni a világhíres Parfüm című könyv és film mondanivalóját. Jól érzem vajon, hogy az illatoknak nagyon komoly hatása lehet?**

Tökéletesen. A film nem fikció, sokszor teljességgel reális. A parfüm ugyanis egy titkos fegyver. Mindenkire hat, még ha nem is vesszük észre. Nem tudatosan érzékeljük, ám így is sok mindent eldönthet, akár egy kapcsolatot, akár egy üzleti tárgyalás eredményét. Mindez valaki sikerének vagy bukásának a kulcsa is lehet. Az illat hatalom, főleg hozzáértő kezekben.

**Várható hamarosan saját brand, gondolom illatok most is léteznek?**

A parfümkészítés haute couture szolgáltatásaként saját, custom made illatokat kreálok magánszemélyeknek és cégeknek. Ezek speciális, személyes, ténylegesen egyedi illatok. Előbb-utóbb viszont tényleg várhatóak a saját márkanév alatt forgalomba kerülő illataim is, mert egyre többen keresik, és kérik tőlem, ám ez még a jövő zenéje.

**LE PARFUM HAUTE PARFUMERIE  
& FRAGRANCE SHOWROOM**

Budapest, V. Cukor utca 1. • [www.leparfum.hu](http://www.leparfum.hu)

# Herendi, a szerelmi zálog



*1987 körül édesapám megajándékozott egy közel 10 cm magas, hófehér, női alakot ábrázoló porcelánfigurával. Tudtam, hogy a szobrocska a híres Herendi Porcelánmanufaktúrában készült, és ezért örültem neki, de megvallom, a stílusa nem az volt, amit kedvelek; ráadásul, nem tudtam, kit ábrázol, úgyhogy gondosan becsomagoltam, és eltettem egy dobozba, majd megfeledkeztem róla vagy két évtizedre...*

Viktória, Adrienne és Csaba

Három éve, 2005-ben akadt kezembe a finoman megmunkált, apró tárgy, és elhatároztam, hogy megpróbálom eladni egy aukciós honlapon. Reménykedtem, hogy nagy lesz az érdeklődés, de az ár megállapításával nem egykönnyen boldogultam. Kicsit csalódott voltam, amikor a ritkaságra csak ketten licitáltak, de végül 29,95 dollárért sikerült eladnom egy angliai érdeklődőnek.

Elküldtem tehát a számlát e-mailen a vásárlónak, aki látva a magyar hangzású családnevet, felvetette, mit szólnék ahhoz, ha a szobrocskát nem a szigetországba, hanem közvetlenül Magyarországra postáznám a nővére címére. Azt válaszoltam, hogy ez nem okoz gondot, és levelezni kezdtünk. Csabát szimpatikusnak találtam, de ekkor még nem gondoltam, hogy a történetnek folytatása is lesz.

Néhány nap múlva, magam sem tudom miért, felajánlottam, hogy személyesen adom át a nippet Anikónak, Csaba nővéreinek Budapesten, ahová éppen elutazni készültem rokon látogatásra. Néhány további e-mail után megkérdeztem levelezőpartneremtől, milyen messze lakik Heathrow-tól, ahol át fogok szállni, majd amikor kiderült, hogy alig 20 perc autótúr, megbeszéltük, hogy összefutunk a reptéren. (Ezt azért mertem megtenni, mert John, a bátyám is velem utazott, így tökéletes biztonságban éreztem magam.) Aznap John és én a megbeszélte időben ájtöttünk a vámon, majd két óra hosszat vártunk Csabára a tranzitban, de ő nem bukkant fel. Elégé csalódott voltam. Az utolsó pillanatban felhívott, hogy most ért a felszállási oldalra, de én ekkor már nem hagyhattam el a helyemet, be kellett szállnom az induló gépbe.

Amikor magyarországi tartózkodásom után ismét vissza kellett utaznom az Egyesült Államokba, ismét Londonon keresztül repültem. Ezúttal találkoztunk a reptéren, John, Csaba és én három órát töltöttünk a reptéri kávézóban, megreggeliztünk, és nagyon jól beszélgettünk. Ahogy elbúcsúztunk, s távolodtam tőle, egyre szomorúbbnak éreztem magam. Amint megérkeztem a keleti partra, már várt Csaba üdvözlése, és attól a perctől kezdve állandó kapcsolatban maradtunk. Október 25-én eljegyeztük egymást telefonon és e-mailen. Úgy terveztük, hogy összejáratunk egymást első évfordulóján, 2006. szeptember 9-én összeházasodunk. Közben Csaba kikutatta a tőlem vásárolt szobor eredetét, kiderült,

a porcelán Magyarország egyik védőszentjét, Szent Erzsébetet ábrázolta, így nem találtuk meglepőnek, hogy összehozott két magyart, akik a Föld két különböző pontján éltek. Ezek után mindketten nagy kedvvel kutattunk Herendi porcelánok után az utunkba akadt régiségboltokban, majd, mint kiderült, mindketten ösztönösen a Viktória-mintát találtuk a legszebbnek leendő esküvőnk étkészleteként.

2005. december 5-én másodszor találkoztunk, majd a polgári esküvőt megtartottuk 2006. január 5-én. Ígéretünkhöz híven 2006. szeptember 9-én a budapesti Mátyás templomban is örök hűséget fogadtunk egymásnak, és miután elmeséltük történetünket az esketőknek, ő mosolyogva közölte, Erzsébet a legkedvesebb szentje. A kis szobrocska természetesen végig velünk volt a ceremónia alatt.

Az esküvő fénypontja az volt, amikor barátainktól háromnapos herendi utazást kaptunk nászajándékba, így imádott porcelánunk „szülővárosában” töltöttük „mézesnapjainkat”.

Meglátogattuk a Porcelánművészeti Múzeumot, próbáltunk porcelánrózsát formázni, és a híres Apicius Étteremben vacsoráztunk. Másfél évvel a házasságkötésünk után megszületett a kislányunk, akit Viktória Elisabeth-nek neveztünk el, így Herend többszörösen is családtag lesz nálunk, amíg csak élünk.

ADRIENNE NAGY KOZMA





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

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

*A manufaktúra  
márkaboltjai Magyarországon*

*A manufaktúra  
márkaboltjai külföldön*

#### **HEREND**

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

#### **BUDAPEST**

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

#### **SZENTENDRE**

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

#### **KECSKEMÉT**

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

#### **KŐSZEG**

Imola márkabolt  
H-9730 Városház u. 1. Telefon: (+36 94) 563 150

#### **PÉCS**

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

#### **SOPRON**

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

#### **SZEGED**

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

#### **BERLIN**

Hotel Adlon Passage  
D-0117 Unter den Linden 77.  
Telefon: (+49 30) 22 940 30, 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



KRISZTINA BODRI  
MISS HEREND  
MISS WORLD HUNGARY  
2007

*Herend*<sup>®</sup>

BEAUTY TO BE  
TREASURED FOREVER



900 Ft

