

— 2023 01 —

A Herendi Porcelánmanufaktúra magazinja

No 60

Herendi

HERALD

Lakberendezés
Viva Magenta!

—
Kulisszák mögött
Viktória, a királynői minta

—
Szerencseszimbólumok
a világ körül





OPERA

MAGYAR ÁLLAMI OPERAHÁZ
HUNGARIAN STATE OPERA

BUDAPEST'S
RESTORED OPERA HOUSE
AWAITS YOU

GUIDED TOURS ARE ALSO AVAILABLE

OPERA.HU



Tisztelt Herend Herald Olvasó!

Ezerarcú fenséges misztikus szépség! – nekem ezt jelenti a Herendi.

Két évszázada ezer meg ezer arcát mutatja Herend. Alkotásaink a múlt, a jelen és a jövő nászából születnek. Mindig friss és fiatal. Figurák, klasszikusak és modernekek, naturalisztikusak és stílizáltak. Dísz tárgyak, amelyek egyedivé varázsolják az otthont, a nap végén megfáradt léleknek megnyugvást és feltöltődést adnak. Egy csésze kávé vagy tea Herendiből kortyolva sokkal jobb ízű.

Mert a Herendi varázslatot hordoz. Misztikum a több mint nyolcszáz porcelánfesték-színünk és a porcelánmasszánk titkos receptúrája, misztikum a generációk között átadott, tanakönyvből meg nem tanulható szaktudás, misztikum a megújulási képességünk. Tudjuk, hogy mindig előre kell néznünk, kutatnunk kell az újat, mert aki csak a múltba fordul, az háttal megy a jövőbe. Márpedig mi nem akarunk hátat fordítani a világnak, mi világelső porcelánmanufaktúra akarunk maradni.

A Herendi porcelán klasszikus és kortalan szépség. Akit egyszer megérint, az rabjává válik, akár egy kellemes parfüm illatnak. Vonzó és megragadó. Az asztalon felterített porcelán embereket, városokat és országokat köt össze, a Herendi szerviz az íz és az esztétikai szépség harmóniáját adja.

Herend fenséges, egyszerre lenyűgöző, nemes és modern, grandiózus és szerényen elegáns. A világ minden szegletében, Nyugaton és Keleten, Délen és Északon, a Föld hatvan országában ismert és elismert márka, a kézműves porcelánkészítés fellegvára. Porcelánunk fehérsége szikrázó, áttetszősége csodálatra méltó, színei ragyogóak.

Dinamikus Manufaktúra, dinamikus Közösség, sikeres működés.

Ha úgy érzik, hogy elfogult vagyok a Herendivel, nem tévednek, kérem bocsássák ezt meg nekem!

Tisztelettel köszönti Önt,

Dr. Simon Attila
vezérigazgató



Tartalom

Egy otthon illata.....	5	Öltöny extrákkal.....	15
Viva Magenta!.....	6	Kész szerencse.....	16
Díszes ragadozók.....	8	A vívás művészete.....	18
Micsoda véletlenek!.....	10	Mi fán terem?.....	20
Esernyőkészítés.....	11	Recept.....	21
Kulisszák mögött.....	12	Ajándékötletek.....	22
Több mint gomb.....	14		

Impresszum

Kiadja a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt.

H-8440 Herend, Kossuth Lajos u. 140.

Tel.: +36 88 523 100 • Fax: +36 88 261 518

info@herend.com • www.herend.com

Herendporcelan • @herendporcelain

Készült a Prospektus Nyomdában

ISSN 1585-1397

Felelős szerkesztő

Szerkesztő

Grafikai munka

Szerző

Korrektúra

Fényképek

Szerkesztőség

Dr. Simon Attila

Cserhalmi Rita

Drone Creative

Tamás Anita

Siklósi Ágnes

Bak Zsolt, Erdélyi-Tóth Zsófia, Adobe Stock

1075 Budapest, Károly körút 1.

herald@drone.hu • www.drone.hu



EGY OTTHON ILLATA

Fűszeres citrusok, vaníliás levendula, netán rózsa és bogyós gyümölcsök kavalkádja? A potpourrik az aromák segítségével teszik hangulatosabbá élettereinket.

A levegőillatosítás szokása nem új keletű dolog az emberiség történetében: a régészek ősi barlangokban is találtak már csokorba gyűjtött, szárított növényeket, míg az ókori piramisok arról árulkodnak, hogy az egyiptomiak levendulát, kamillát és kakukkfűvet használtak, hogy elhunyt szeretteiket illatos füzérek kísérik a túlvilágra. A középkori kastélyok tereinek levegőjét szeszes itallal leöntött fűszerek és gyógynövények tették kellemesebbé – innen ered a ma ismert potpourri is, amely szó eredete francia. A potpourri a 12. századtól jeles ünnepek asztali dekorációjaként is népszerűségnek örvendett, hiszen a válogatott, érlelt növényeket mutatós tálakban tárolták. Nemcsak azért helyezték őket el a szobákban, hogy illatuk átjárja a levegőt és látványuk feldobja a félhomályos, sivár tereket, hanem azért is, mert egyes növényeknek gyógyhatást tulajdonítottak, sőt úgy hitték, hogy a kártékony rovarokon túl képesek elűzni a rossz szellemeket is.

A potpourrikészítés a 17. századi Franciaországban élte fénykorát, ahol a tavaszi virágokat és gyógynövényeket sóval rétegezték, hogy segítsék a száradási folyamatot. A nyár folyamán a gyűjtőedényekbe újabb és újabb réteg frissen szedett növény és só került, az őszi betakarítás után pedig fűszerek (például fahéjrúd) és gyümölcsök is (jellemzően narancshéj) gazdagították a keveréket. A viktoriánus korban a szárított növényeket illóolajokkal és természetes tartósítószerrel kombinálták, az idő múlásával pedig a potpourrikészítés – a parfümkészítéshez hasonlóan – művészi szintre emelkedett: napjaink keverékei esetében a forma- és színvilág is nagy hangsúly van. A leginkább kedvelt alapanyagok közé tartozik az elalvást is segítő rózsa, a koncentrációt támogató hibiszkusz és a stresszoldó rozsmaring.

Tudta?

A régen divatos, most ismét felfedezett szobai illatosítóegyveleg méltó és különleges elhelyezésére született a Herendi Porcelánmanufaktúra egyik újdonsága, a potpourrikollekció. A kézi áttöréssel készült, klasszikustól a modern mintáig terjedő Herendi potpourrik közül, ízléstől és lakásbelsőtől függően, mindenki megtalálhatja a maga kedvencét. Porcelánillatosítónk attól válhat még egyedibbé, ha magunk keverünk hozzá potpourrit.



Potpourritartók rózsafogóval
06196091E-527; 06196091E-523

VIVA MAGENTA!

A 2023-as év hivatalos színe az életteli magenta lett, amely örömet és optimizmust sugároz, éppen ezért remek ötlet becsempészni az otthonunk falai közé is.

A szín, amelyre mindenki figyel

Tavaly év végén a Pantone 24. alkalommal hirdette ki az év színét, vagyis hogy melyik lesz az előttünk álló esztendő leginkább meghatározó árnyalata. Az év színe óriási hatással van a trendekre, befolyásolja a divat- és szépségirányzatokat, továbbá a lakberendezés, az ipari formatervezés, de még a csomagolástechnika és a grafikai tervezés világát is. A színintézet a választás során azt vette figyelembe, hogy melyik az az árnyalat, amelyben a múlt és a jövő hatásai ötvöződnek, és melyik az, amelyikből a társadalom számára legszükségesebb energiákat meríthetjük. A 2023-as év színe így lett a 18-1750 kódszámmal ellátott, Viva Magenta fantáziánévre keresztelt vöröses rózsaszín, amely mindenkinek erőt adhat a nehéz évek utáni újrakezdéshez.

A természet ihlette

A Viva Magenta egy bátor és félelmet nem ismerő, lüktető szín, amelynek túlradó ereje optimizmust és örömet sugároz. Erőtlen és erőt adó, élénkítő, amely kísérletezésre és önkifejezésre ösztönöz, még hozzá korlátok nélkül. A Viva Magentát a természet egy vörös festékanyaga ihlette, amely az egyik legerősebb és legértékesebb természetes színezék, és bár első pillantásra eléggé merésznek tűnik, mégsem tola-kodó, így az otthonunkat is könnyedén trendivé tehetjük vele.

Azonnal jókedvre derít

Az életteli magenta tökéletes párost alkot olyan erőteljes színnel, mint a szilvalila és az ibolyakék, de szépen harmonizál a semleges tónusokkal is, és már a legkisebb mennyiségben is kifejti a lélekre gyakorolt pozitív hatását. A színpszichológia szerint ugyanis a színek, amelyekkel körülvevünk magunkat, jelentősen befolyásolhatják a hangulatunkat és az érzelmeinket. A Viva Magenta a meleg színek között gyökerező árnyalat, így kiváló választás, ha energikusabbá szeretnénk tenni a környezetünket. Tanulmányok sora bizonyítja, hogy az olyan élénk színek alkalmazása, mint a magenta, fokozhatja a szívverést és a légzést, ez pedig izgalommal tölt el bennünket és energiát ad.

Ezer arca van

Ez a gazdag, gyönyörű árnyalat nagyszerűen beépíthető bármelyik helyiségbe és bármelyik lakberendezési irányzatba – a tradicionálistól a modernig, az art deco stílustól a minimalistáig. Ha meg szeretnénk jeleníteni az év színét az otthonunkban, ajánljuk az életteli magentaszínű kiegészítők használatát: porcelán dísz tárgyak a nappaliban, hangulatfény a hálósobában... A Viva Magenta persze az étkezőasztalnál is helyet követel magának, Herend kínálatában pedig több ilyen árnyalatú porcelánkészletet is találunk.



Tudta?

A tökéletes összehatás kedvéért a Herendi porcelánvázánkat is megtölthetjük az év színében pompázó virágokkal. Sok csodás virág létezik ebben az árnyalatban, így tobzódhatunk a rózsákban, a dáliákban, a kálákban, a szegfűkben, a liliomokban, a tulipánokban, az amarilliszekben és a gerberákban.

Királynő és király sakkfigurák 08382000C-1, 08381000C-1

Kétszemélyes teáskészlet SP1066

Váza gombfogóval 06571015CHO-21

Cryptex 06999091HH

Iguána 16161000VHSP123

Fali tál 08439050SP760

Váza főnixmadárral 06668005SP771



DÍSZES RAGADOZÓK

A természet fantáziája élénkebb, mint a legtöbb fantasyíróé. Ennek ékes példája az a többszázféle húsevő növény, amely különleges külsejével még az állatokat is képes megtéveszteni.

SARRACENIA PURPUREA

BÍBOR KÜRTVIRÁG – a teáskannán

A sárga kürtvirág közeli rokona gyógyító hatásáról is ismert: az észak-amerikai Nagy-tavak területének őslakosai – köztük az irokézok és az algonkinok – úgy tartották, hogy ez a rovaremészítő növény elbánnik a himlővel, egy 2012-es kutatás pedig tudományosan is alátámasztotta felfedezésüket. A bíbor kürtvirág élénk mintájával messziről csalogatja a prédáját, és miután az besétált a csapdájába, nincs menekvés: a csúszós falú kancsólevélből nehéz kijutni.

NEPENTHES ALATA

KANCSÓKA – a teáskanna hátoldalán

A Fülöp-szigeteken honos kancsóka lényegében mozdulatlan, mégis képes lépre csalni a hangyákat, a legyeket, sőt a darazsakat is. Kábító illatú, kancsó alakú leveleivel vonzza magához a gyanútlan rovarokat ez a húsevő növény, amely egzotikus külsejéhez hűen a trópusi klímát kedveli. A kancsók színe még ugyanazon a növényen is változó, a sárgászöldtől a pirosig, a narancssárgától a liláig terjedhet. Egyik érdekessége, hogy a majmok előszeretettel isznak belőle.

SARRACENIA FLAVA

SÁRGA KÜRTVIRÁG – a tejszíneskannán

Az Észak-Amerikában őshonos sárga kürtvirág az egyik legkedveltebb húsevő szobanövény. Népszerűségét impozáns megjelenésének köszönheti: virágai élénksárgák, nagy, csavarodott, ivókürtre hasonlító levele pedig akár harminc centiméteres is lehet, ezzel ejti csapdába áldozatait, a táplálkozáshoz szükséges rovarokat.

DROSER A AFFINIS

TRÓPUSI HARMATFŰ – a cukortartón

A kis termetű trópusi harmatfű levelei olyanok, mintha harmatcseppek borítanák őket, ez azonban csak a látszat: az elnevezés a fonalszerű mirigyszőrök által kiválasztott, ragadós nedvre utal. Ezeknek a harmatszerű nektárcseppeknek nem tudnak ellenállni a rovarok, és mint a légy a légypapírra, jól oda is tapadnak. Ez a jellemzően dél-afrikai rovaremészítő növény a nedves, mocsaras élőhelyeket kedveli.

DIONAEA MUSCIPULA

VÉNUSZ LÉGYCSAPÓJA – a teáscsészén

A szépség római istennőjének nevét viselő, fokozottan védett észak-amerikai növény az egyik legkegyetlenebb ragadozó: leveleivel nemcsak kisebb rovarokra, hanem pókokra, meztelen csigákra, sőt apró békákra is képes lecsapni. A Vénusz légycsapója, amelyet a húsevő növények királynőjének is szokás nevezni, kagylóhoz hasonlító, érző sertés levelekkel rendelkezik, és ha egy rovar rászáll, azt azonnal érzékeli, levélpárját pedig összezárja.

Tudta?

A húsevő növényeket a tápanyaghiányos, főleg nitrogénben szegény környezetük kényszerítette arra, hogy ragadozóvá váljanak: amit a talajból nem tudtak kinyerni, rovarok elfogyasztásával pótolták.



MICSODA VÉLETLENEK

Mi sem természetesebb annál, hogy a kihűlt ételt mikrohullámú sütőben melegítjük fel, vagy hogy ünnepek alkalmával a legszebb porcelánjainkkal terítünk meg. Pedig sok hétköznapi használati tárgyunk létezése a pusztán véletlennek köszönhető.

A megolvadt édesség

Percy LeBaron Spencer magnetronokon – nagy teljesítményű vákuumcsöveken, amelyek mikrohullámokat generálnak – dolgozott, amikor véletlenül feltalálta a mikrohullámmal való sütést. Az amerikai fizikus egy nap éppen a munkáját végezte egy magnetron mellett, amikor észrevette, hogy a zsebében lévő csokoládészelet megolvadt. Ezután azon kezdett el gondolkodni, hogy vajon a mikrohullámok energiáját fel lehetne-e használni az ételek elkészítéséhez: kukoricaszemeket helyezett a cső közelébe, percek alatt pedig a világ első mikrohullámú pattogatott kukoricáját falatozhatta. Spencer 1945-ben szabadalmaztatta ötletét.

A rendetlen tudós

Az 1928-ban felfedezett penicillin a világ egyik első antibiotikuma volt, pedig a skót bakteriológus és immunológus célja nem feltétlenül az egész orvostudomány forradalmasítása volt. Dr. Alexander Fleming laboratóriuma kissé rendetlen volt, egy nap pedig azt vette észre, hogy penész nőtt az egyik tárgylemezén, amelyen baktériumtenyészetet felejtett. A penészgomba megakadályozta a növekedésüket, sőt el is pusztította őket. Fleming penicillinnek nevezte el a baktériumölő kémiai anyagot, amely azóta sok millió ember fertőző betegségét gyógyította meg.

A titokzatos fényjáték

1895 novemberében Wilhelm Conrad Röntgen német fizikus a laboratóriumának sötétjében egy katódsugárcsővet vizsgált, amikor egy közelben elhelyezett, kémiai anyaggal kezelt papírengyő váratlanul titokzatos fényt vetett. A fluoreszkáló fényt – ismeretlen eredete miatt – X-sugárnak nevezte el, majd minden idejét a megismerésének szentelte. Nem sokkal később Röntgen elkészítette a világ talán legismertebb röntgenfelvételét felesége kezéről, amelyet még a *The New York Times* is publikált.

A fehér arany

A német Johann Friedrich Böttger gyógyszerészeti tanulmányai során kezdett el vonzódni az okkult tudományokhoz, és az aranykészítés titkát akarta megtalálni. Az alkímistában I. Frigyes Ágost szász uralkodó is meglátta a tehetséget, palotájának alagsorában laboratóriumot rendezett be neki. Böttgernek a valódi arany helyett végül a „fehér aranyat”, vagyis az „európai” porcelánt sikerült előállítania, amelynek nyomán megkezdtek működesüket az európai porcelánmanufaktúrák, közöttük Herend is.



AZ UTOLSÓ ESERNYŐKÉSZÍTŐK

Nincsenek ma már tejesemberek, felvonókezelők vagy lámpagyújtogatók, a technológia fejlődése miatt folyamatosan tűnnek el szakmák és alakulnak át egész ágazatok. Persze a kézművesség szépségét sosem fogja felülmúlni egyetlen gép sem, ezért is olyan értékesek és különlegesek a kézzel készített ernyők.

Az eső ellen ma már automata esernyőkkel, a vakító napfény ellen intelligens árnyékolástechnikai berendezésekkel és trendi, UV-szűrős napszemüvegekkel védekezhetünk – nem csoda hát, hogy az ernyőkészítés kihalófélben lévő mesterség, amelyet iskolai keretek között már nem is oktatnak manapság, a több évszázados, sőt évezredes tudást és tapasztalatot generációról generációra örökítve próbálják fenntartani a szakma utolsó képviselői.

Az ernyőkészítés hagyománya több nemzetnek és kultúrának is a szerves része, Japán például a 10. század óta létező wagasáról híres, amely bár bambuszból és washi papírból áll, könnyű és strapabíró, egyszerűségében nagyszerű kivitelezése miatt ráadásul a minimalista stílusú otthonoknak is gyakran a díszé. A wagasa készítését Japán egyik legfáradságosabb kézműves mesterségének tartják, még a legképzettebb szakembernek is több hónapjába telik egy-egy ernyő összerakása. Éppen ezért nem meglepő, hogy a legkülönlegesebb darabokért akár százezer jent, vagyis negyedmillió forintot is elkérhetnek!

Kínában még régebbre vezethető vissza az ernyők használata és készítése: már az időszámításunk szerinti 1. századi feljegyzések is említenek papírból készült, összecukható szerkezeteket. És ugyan a kínai papírnemű csupán öt (vagy legfeljebb hat) részből áll, nyolcvan munkafolyamaton megy keresztül, a papírt például olajos fürdőben impregnálják, megszártják, majd ezután jöhet a művészi dekoráció, amely Kína különböző régióiban mást és mást takar. Míg például a kantoni ernyők gazdagon díszítettek és sokszínűek, addig a fucsieniek egyszerűbb, elegánsabb megjelenésre törekednek.

Ugyan az ernyők tömegtermelése idő-, energia- és költségghatékonyabb, a kézműves ernyőkészítésnek ma is van létjogosultsága. Egy kézzel készített darab megvásárlásával nemcsak praktikus használati eszközhöz, hanem egy valóságos műtárgyhoz jutunk.

Váza gombfogóval
06577015SP992

Tudta?

Már az ókori görögöknek és rómaiaknak is voltak ernyők, de a középkori Európában nem volt gyakori a használatuk, inkább köpennyel védekeztek az eső ellen. Az esernyők a 17. században kezdtek el terjedni Angliában és Franciaországban – köszönhetően a két ország ázsiai kapcsolatainak.



A KIRÁLYNŐI MINTA

A Herendi porcelánok egyik legismertebb és legrégebbi mintája a Viktória, amely a 19. században uralkodott angol királynőről kapta a nevét.

Virágzó kezdet

Bizonyára nem hozna meglepő végeredményt az a felmérés, amely arra keresné a választ, hogy a Herendi porcelán hallatán milyen minta jut az emberek eszébe: minden valószínűség szerint a többség a Viktória mintát említené meg. Ez nem is csoda, hiszen a keletkezése szinte egyidős a Herendi porcelán készítésével. Az azonban már valóságos csodának számít, hogy egy minta ilyen hosszú ideig ekkora népszerűségnek örvendjen. Igaz, szépsége és különlegessége már önmagában is magyarázat erre: a kínai hatás alatt született, stilizált lepkékből és virágzó ágacskákból álló minta rendkívül hűen mutatja be azt a szín pompát és dekoratív gazdagságot, amely kezdettől fogva jellemzi a porcelánmanufaktúra festészeti stílusát. A dekor leghangsúlyosabb eleme a Kínából származó bazsarózsa, amely Európába kerülve a korai porcelánok egyik legkedveltebb motívumává vált. Az egyéni arculat kialakításának lehetőségét a lepkék sokfélesége, a pünkösdi rózsza változatos megjelenési formái teremtették meg, így – a kínai eredet ellenére – a minta magyar benyomást kelt, felidézve a hazai erdők, mezők, a falusi kertek tarkaságát és zsongását

Rajta a világ szeme

A minta a világhírnevét a londoni Crystal Palace-ban 1851-ben megrendezett első vilákiállításán alapozta meg, ahol hatalmas sikert aratott. Az elismerést a zsűri által adományozott aranyérem mellett az is jelzi, hogy a dekor névadója, Viktória angol királynő is rendelt egy étkezészetet a windsori kastély számára. Ez minden dicsérő szónál – bár abból is bőven kijutott a herendieknek – többet jelentett, ugyanis az 1837 és 1901 között uralkodott királynő gyakorlott háziasszony hírében állt, aki rajongott a szépen terített asztal látványáért, és leltárba vett minden egyes csészét, tányért a királyi konyhaszekrényből. Bár elődeitől megszámlálhatatlanul sok, gyönyörűnél gyönyörűbb terítéket örökölt, maga is szenvedélyes porcelángyűjtő volt. Nem elégedett meg azzal, hogy ajándékba is ritkaságnak számító darabokat kapott, vásárolni is imádott. Így, miután megnyitotta a londoni vilákiállítást, még harmincháromszor visszatért a világ nagy „bazarjába” – ahogy a londoniak nevezték –, és szinte egyszer sem távozott üres kézzel. Itt szeretett bele a Herendi porcelánba, és megrendelésével lett a mindmáig legismertebb minta keresztanyja is.

Királyi rajongók

Viktória nagy becsben tartotta a Herendi étkezészetet, csak abban az ebédlőben terítették vele, ahol esténként együtt vacsorázott férjével, Albert herceggel. Ilyenkor sosem volt körülöttük személyzet, saját magukat szolgálták ki. Az angol uralkodóház későbbi tagjai is kedvelték a Herendi műalkotásokat. II. Erzsébet királynő magyarországi látogatása alkalmával a Herendi Porcelánmanufaktúra bemutató kiállítását rendezett a kormányrezidencián, ahol Fülöp herceg több ajándékot is vásárolt családtagjai számára. Eduárd herceg a budapesti Herendi Márkaboltban tett vásárlással egybekötött látogatást, míg Alexandra hercegnő a Herendi Porcelánmanufaktúrában töltött el egy egész napot. A több mint 170 éve használt Viktória minta az ét-, a tea- és a moka-készleteken éppen olyan gyönyörű látványt nyújt, mint egyéb dísztárgyakon, legyen az bonbonniére, dísztányér vagy lámpaváza. Ezért is szeretik annyian szerte a világon.

–
Kétszemélyes teáskészlet

Tálca 00400000VBO; Teáskanna rózsafogóval 00606009VBO;

Cukortartó rózsafogóval 01462009VBO; Tejszíneskanna 00644000VBO;

Csésze és csészealj 00724000VBO

Tudta?

A Viktória-kollekció az évtizedek során számtalan módozatban és színvilágban született újjá. Ráadásul az angol királyi ház is kapcsolatban maradt a mintával, hiszen felújított változata, egy Royal Garden mintával megfestett Herendi porcelánkészlet Magyarország hivatalos nászajándéka volt Katalin és Vilmos nagy napjára, amelyet az évszázad esküvőjeként tartanak számon.





TÖBB MINT GOMB

Egy aprócska részlet, mégis olyan sokat emel az összképen. A mandzsettagomb funkcióját tekintve a gombok nélküli ing mandzsettáit tartja össze, de sokkal többet tud ennél: felteszi a koronát a férfiak megjelenésére.

Az első benyomás a legfontosabb, abban pedig, hogy milyen hatást gyakorolunk másokra, nagy szerepe van a megjelenésünknek is. Az öltözékünk nemcsak a stílusunkról, hanem a jellemünkről is sokat elárulhat. Az alkalomnak megfelelő ruha, szép cipő szinte alapvetés, de mint mindig, az ördög ebben az esetben is a részletekben, vagyis a jól megválasztott kiegészítőkben rejlik. Az esztétikai és funkcionális célokat egyaránt szolgáló mandzsettagomb nélkül például egy férfi gardróbja sem lehet teljes.

A mandzsettagombok régóta a férfiak öltözkéneke ékei. A középkorban az ingek mandzsettáit még szalagok vagy bőrdarabok tartották össze, egészen a 17. századig kellett várni, hogy megjelenjenek a ma ismert mandzsettagombok korai formái, a lánccal kombinált díszgombok. A francia szabók által boutons de manchettes-nek, vagyis ujjgomboknak nevezett kiegészítők gyorsan elterjedtté váltak az európai nemesség körében. Ebben nem kis szerepe volt Napóleon császárnak, aki a hagyományosnál nagyobb méretű, különleges darabokkal díszítette ruházata ujjvégeit, majd a 18. század végén állítólag kötelezővé is tette a mandzsettagombok viselését. A 19. századra szinte mindenki hordta őket, népszerűségük csak a 20. századi tömeggyártás miatt esett vissza, hiszen a konfekcióméret szerint készült ingeket már felvarrt gombokkal árusították. A mandzsettagomboknak azonban ma is megvan a létjogosultsága az üzleti életben és a jeles eseményeken, viselésével azt üzenjük, mindennek megadjuk a módját és ügyelünk a részletekre.

A mandzsettagombok a rozsdamentes acéltól kezdve a nemesfémekig, például ezüsből, aranyból, rézből vagy platinából is készülhetnek, ezek előnye, hogy gravírozással gyönyörűen személyre szabhatók. Persze nem csak fém mandzsettagombokban gondolkozhatunk: igazán különlegesek azok a darabok, amelyek alapanyaga fa, üveg vagy selyem, a Herendi Porcelánmanufaktúra kínálatában pedig porcelángombokat is találunk, amelyek valóban a csuklónk díszei lehetnek.

Tudta?

A világ legdrágább mandzsettagombjai 18 karátos fehéraranyból készültek, közepüket 21 karátos kanárisárga gyémánt díszíti, amelyet több 10,76 karátnyi, baguette csiszolású gyémánt vesz körül. Ezért a párért több mint 4,2 millió USA dollárt kellene fizetnünk!

ÖLTÖNY EXTRÁKKAL

És hogy a mandzsettagombon túl melyek azok a kiegészítők, amelyek elengedhetetlen részei a formális megjelenésnek, és amelyek még elegánsabbá tudnak tenni egy jól szabott öltönyt?

Hózentróger

Az első hózentrógereket a 17. századi Franciaországban és a 18. századi Angliában kell keresnünk, érdekes, hogy az elnevezésük mindezek ellenére a német nyelvből ered: a Hosenträger szóösszetétel nadrágtartást jelent. A modern nadrágtartók már nem bőrből, hanem rugalmas anyagból készülnek, kialakításukat tekintve pedig három fajtájukat különböztetjük meg: van H, X és Y alakú, utóbbit ajánlott formális eseményekre választani.

Csokornyakkendő

A csokornyakkendő az egyik legfontosabb öltönykiegészítő, hagyománya is több évszázadra nyúlik vissza. Kezdetben a katonai uniformis részét képezte, később pedig a magas társadalmi rangú férfiak kezdték hordani. Ma már kaphatók előre megkötött változatok is, hiszen kevesen ismerik a csokornyakkendők különböző kötésmódjait. Egyszerű, dupla, pillangó – hogy csak néhányat említsünk.

Díszszebkendő

Napjainkban már csak azért viseljük, hogy dekoratívabbá tegyük a megjelenésünket, régen azonban az urak azért hordták a zakójuk mellzsebében, hogy ha egy hölgynek szüksége van zsebkendőre, felajánlhassák neki. A nyakkendőnknek és díszszebkendőnknek nem kell egyformának lennie, sokkal izgalmasabb, ha – harmóniára törekedve – játszunk a színekkel, mintákkal, anyagokkal.

Hajtókatű

A zakók hajtókáján eredetileg azért volt gomblyuk, hogy begombolkozva melegen tartható legyen a mellkas. A bal kéz felőli hajtóka felső részén található gomblyuk azonban lehetőséget ad arra is, hogy egyedibbé tegyük a megjelenésünket. A hajtókatű sok esetben egy kis ékszer (gyakran készül nemesfémből), amely címert vagy szimbólumot ábrázol, de például esküvők alkalmával akár friss virágot is tűzhetünk a hajtókánkra.

KÉSZ SZERENCSE

Nem kell babonásnak lennünk ahhoz, hogy higgyünk a szerencsét hozó szimbólumok erejében. Érdekes azonban, hogy a világ körül más-más jelkép a mázli záloga.



MALAC

Lusta, kövér... elsőre sok jelző eszünkbe juthat a disznóról, kevés köztük a pozitív. Schwein gehabt, vagyis malaca volt, mondják a németek, ha valakinek meglepően jól vagy szerencsésen alakultak a dolgai, újkor pedig előszeretettel ajándékoznak egymásnak marcipánból készült malacokat vagy kis disznókkal illusztrált üdvözlőlapokat. A szerencsemalac már egy 15. századi táblajátékban, a Glückhausban (Szerencse háza) is megjelent, ahogy különböző művészeti alkotásokon is, ugyanis egy középkori hiedelem szerint ezek a festmények, szobrok gyarapodást, bőséget garantáltak a háznak, amelyben kiállították őket. Németországnál talán csak Kínában rajonganak jobban ezért az állatért, hiszen a kínai horoszkóp tizenkettedik csillagjegye nem más, mint a Disznó. A Disznó éve, amely legutóbb 2019-ben volt és legközelebb 2031-ben lesz, jellemzően az anyagi bőség időszaka. És persze a távol-keleti országnak is van mondása a malaccal kapcsolatban: „egy kövér disznó az ajtóban” arra utal, hogy ezzel az állattal szerencse és boldogság érkezik.

NÉGYLEVELŰ LÓHERE

Becslések szerint tízezer háromlevelűre csak egy négylevelű lóhere jut, így ha valaki utóbbival találkozik, már csak a nagy számok törvénye miatt is különlegesnek érezheti magát. Erről a ritka növényről Írországnak úgy tartják, hogy levelei a hitet, a reményt, a szerelmet és a szerencsét jelképezik, a középkorban pedig egyes kelta csoportok úgy hitték, hogy a négylevelű lóhere nemcsak szerencsét hoz nekik, de segítségével megláthatják a tündéreket és elűzhetik a gonosz szellemeket is.

ELEFÁNT

Az elefántok az erő, a hűség és a hosszú élet megtestesítői, nem véletlen hát, hogy a Thaiföldi Királyságnak is ez a nagy testű emlős a nemzeti jelképe. A délkelet-ázsiai országban sokan úgy hiszik, hogy szerencsét hoz nekik, ha átsétálnak egy elefánt alatt, míg mások a háromszori megkerülésére esküsznek.

Elefánt 05266000VHN
Malac 15301000VHB-OR
Négylevelű lóhere alakú levélnehezék 08556000VHN
Nagy szerencsemacska 15580000VHN
Makk étrendtartó 08964000VH
Bogarászó fecske 05937000C



Tudta?

A malac Magyarországon is a bőség szinonimája, szilveszterkor azért szokás fogyasztani, mert orrával kitúrja a szerencsénket. A szerencsefaktorunk növelhető, ha a sült malac szájába négylevelű lóherét teszünk.

MAKK

A világ legszerencsésebb termékeként tartják számon a makkot, amely a régi angol mondák szerint még védelmező erővel is bír. Úgy hírlík, hogy az angol katonák a normann hódítás idején makkot tartottak maguknál, ez mentette meg őket a súlyos sérülésektől és a haláltól. Az Egyesült Királyság lakói ma is előszeretettel hordják a zsebükben kabalaként makkot.

MANEKI-NEKO

Aki járt már japán étteremben vagy boltban, egészen biztosan találkozott a mosolyogva integető fehér porcelánmacskával. A neve maneki-neko, ő szavatolja az adott üzlet sikerét és szerencsáját. Eredetével kapcsolatban több legenda is kering, az egyik szerint egy fogadó elszegényedett tulajdonosa egyszer befogadott egy kóbor macskát, a cica pedig a szerető gondoskodást úgy viszonzta, hogy a vendéglő bejáratához ült, hogy vonzza a vendégeket, és gazdagságot hozzon a tulajnak. Persze nem mindegy, hogy a porcelánmacska melyik mancsával integet: a ballal vendégeket, barátokat hoz, a jobbal szerencsét és pénzt.

FECSCKE

A fecske az egyik leggyönyörűbb énekesmadár, amely repülés közben lenyűgöző látványt nyújt – nem csoda, hogy annyi művészt megihletett már. Dél-Koreában azonban nem csak a szépsége miatt tartják nagy becsben: a jó szerencse és a pozitivitás szimbólumának nevezik. Vélhetően a koreai posta címerében is azért található fecske, mert kedvező híreket remélnek tőle.

SZERENCSECSONT

Amerikai filmekből lehet ismerős a jelenet, amikor is az ünnepi asztal fölött két ember kétágú csontot próbál eltörni, miközben mindkettő kíván valamit. A villacsontot, amely a szárnyasok nyaka és szegye között helyezkedik el, szerencsecsontnak is nevezik, akinél ugyanis a hosszabb darab marad, a kívánsága valóra válik. A jópofa rituálé ugyan az Egyesült Államokban tartja magát legerősebben, de a történészek szerint már az etruszkok is gyakorolták.

Imreh László Európa-bajnok tiszteletére

A VÍVÁS MŰVÉSZETE

Technikai tudás, taktikai érzék, mentális erő, kiváló fizikai állapot – egy jó vívónak mindezekkel rendelkeznie kell. Magyarország több ilyen remek sportolóval is büszkélkedhet.

Több ezer éves múlt

„En garde! Prêts? Allez!” Vagyis: „Felkészülni! Kész? Rajt!” A páston, azaz a küzdőtéren ezeket a francia kifejezéseket hallják a versenyzők, mielőtt vívni kezdenek egymással. A 16. században a Francia Vívóakadémia kezdte el kidolgozni a ma is használatos vívó szakkifejezések nevezéktanát, a vívás gyökereit azonban sokkal korábban és nem is Franciaországban kell keresnünk: egy, az időszámításunk előtti 1190-ben épített egyiptomi templom egyik domborműve kardvívó jelenetet is ábrázolt. Ez a küzdősport ráadásul nemcsak az 1896-os kezdettől szerepel az újkori olimpiai játékokon, hanem az ókori görögök olimpiájának is a része volt. Később, a középkorban a kardforgatás az európai lovagok egyik legfontosabb készségének számított, ugyanis a várudvarban tartott lovagi tornák alkalmával bizonyíthatták rátermettségüket és a bajvívásban szerzett tudásukat – a párbajok tétje nem ritkán élet vagy halál volt. A vívás hamarosan az arisztokraták szórakozásából sportággá nőtte ki magát, az első vívóiskolák a 15. században jelentek meg Európában.

Világklasszis magyarok

A mai értelemben vett vívás alapjait Magyarországon gróf Keglevich István fektette le, aki gróf Széchenyi István javaslatára 1825-ben megalapította a pesti Nemzeti Vívó Intézetet. Az 1840-es évekre a vívás az egyik legnépszerűbb és legfontosabb sportággá vált – igaz, a nőknek a 19. század végéig vágniuk kellett arra, hogy ők is tört vagy kardot ragadhassanak. A Magyar Atlétikai Club 1895-ben rendezte meg az első országos vívóversenyt, amely kard- és törvívásból állt. 1908 és 1964 között szinte kivétel nélkül magyar versenyző nyerte a nyári olimpiai játékokon az egyéni és a csapat kardversenyeket, és mind a mai napig a vívás a legeredményesebb olimpiai sportág Magyarországon – Gerevich Aladár hét aranyérmét is szerzett!

A vívás alapjai

És hogy mit is értünk ma vívósport alatt? Három önálló fegyvernemet különböztünk meg, ezek a kard-, a tör- és a párbajtörvívás. Bár az alapjaik hasonlóak, mind-egyikben más-más szabályok érvényesek, azonban általánosságban elmondható, hogy a versenyszerű vívás célja, hogy az ellenfél érvényes találati felületén szúrással vagy vágással találatot érjen el a versenyző. A küzdelem megadott találatszámig tart, ezek érvényességét elektromos találatjelző gép mutatja. A kard, a tör és párbajtör is meghatározott súlyú és hosszúságú, de az, hogy a vívófelszerelés színe fehér legyen, inkább csak hagyománytisztelő, mintsem követelmény. A fehér a tisztaság és az elegancia jelképe a sportban, de a vívók nem csak ezért viselték ezt a színt: amikor még nem léteztek elektromos találatjelzők, a pengék végét korommal kenték be, hogy találat esetén egyértelmű nyomot hagyjon a világos ruhán.



Tudta?

Magyarországon nagy hagyománya van a szablyavívásnak is: a szablya a magyar nép egyik legősibb fegyvere, már a honfoglalás kora óta jelen van a Kárpát-medencében. A klasszikus magyar szablyavívás hagyománya – mint a magyar kardiskola alapja – 2020-ban bekerült a Hungarikumok Gyűjteményébe is.

–
Vívó
05853000A

MI FÁN TEREM?

A mangót, az ananászt és a banánt is az egzotikus gyümölcsök közé soroljuk, pedig gyümölcspultokon nap mint nap találkozhatunk velük. Ismerjünk meg új ízeket, és kóstoljunk meg néhány igazi egzotikumot!

Jackfruit

Bangladesh nemzeti gyümölcse egyben a világ legnagyobb gyümölcse is: egy-egy érett példány az ötven kilogrammot is elérheti! A jackfruit húshelyettesítőnek is kiváló, hiszen egyrészt remek fehérjeforrás, másrészt semleges íze miatt bár-hogy ízesíthető, sós és édes ételekhez egyaránt felhasználható. Az akár húsz méter magas jákafának régebben nemcsak a termését, hanem a narancssárga színű törzsét is hasznosították: ezzel festették a szerzetesek ruháját.

Tüskés uborka

A kiwano néven is ismert trópusi gyümölcs elsősorban Afrikában elterjedt, és ránézésre olyan, mint egy tüskés sárgadinnye. Valóban a dinnyefélék családjába tartozik, ám ízében sokkal inkább emlékeztet a cukkini-re vagy a banánra – attól függően, hogy mennyire érett. A magas C-vitamin-tartalmú tüskés uborka kedvelt koktélalapanyag, de a salátánkat is nagyon jól feldobja.

Csillaggyümölcs

Ha keresztben kettévágjuk a Délkelet-Ázsiában őshonos trópusi gyümölcsöt, megkapjuk a választ, honnan kapta a nevét. A zöldessárga, csillogó héjú csillaggyümölcs, amelyet karambolának is hívnak, egyszerre édeskés és savanykás, magas víztartalma miatt igazán frissítő. Izgalmas kombinációt alkot a csirkével és a rákkal, Kínában előszeretettel használják halas fogásokban.

Rambután

A Malajziából származó gyümölcs elnevezése a maláj rambut szóból ered, amely annyit tesz, szőr, haj. A rambután, vagy más néven hamis licsi puha tüskés külseje fehér és lédús, édeskés, a szőlőhöz és a barackhoz hasonló ízbombát rejt. A tyúktojás méretű rambutánokat frissen szokás fogyasztani, de kiváló lekvár vagy befőtt is készíthető belőlük.

Gyümölcstál
075140000-VBO-VX1



Recept

THAI MANGÓ

ragacsos rizzsel

A klasszikus thaiföldi desszert különleges ízvilága felér egy trópusi utazással. Vibráló színét a lila jamgyökérnek köszönheti, amely ráadásul egy szuperélelmiszer.

Hozzávalók 4 személyre

- 185 gramm édes rizs
- 2,5 deci kókusztej
- 55 gramm cukor
- Fél teáskanál só
- Másfél evőkanál lila jamgyökérpor
- 2 mangó
- 2 evőkanál hántolt, felezett mungóbab a díszítéshez

Elkészítés

1. A rizst tisztára mossuk, és legalább két-három órára, de akár egy éjszakra vízbe áztatjuk. Leszűrjük, majd vízgőz felett, fedő alatt puhára pároljuk.
2. Amíg a rizs fő, egy közepes lábasban elkezdjük melegíteni a kókusztejet a cukorral, a sóval és a jamgyökérporral. Folyamatos kevergetés mellett felforraljuk.
3. A rizst beleforgatjuk a kókusztejes szószba, és közepesen lángon addig főzzük, amíg kellőképpen besűrűsödik, majd félretesszük hűlni.
4. A mungóbabot száraz serpenyőben lepirítjuk, a mangót pedig megpucoljuk és felkockázzuk.
5. A mangót és a rizst kevés pirított mungóbabbal meghintve tálaljuk.



Apicius Étterem és Kávéház
8440 Herend, Kossuth Lajos utca 137.

Telefon: +36 (88) 523 235
porcelanium@herend.com

Flamingópár 05082000VHSP4
Csemegetányér 20512000CV7

Ajándékötletek

Élvezni, ahogy a napsugarak körbeölelnek, beszívni a friss levegőt, és csak gyönyörködni a minket körülvevő természetben. Varázsoljuk a környezetünket a béke szigetévé! A Herendi porcelánok széles kínálata lehetővé teszi, hogy elrepítse vágyott világába!

- 1 Iguana 16161000SP787
- 2 Kétszemélyes teáskészlet SPLILY
- 3 Halak korallon 05256000CD; Nautilus kagyló 15253000VHB1; Kagyló gyönggyel 15840000MCD
- 4 Potpourritartó rózsafogóval 06196091E-524
- 5 Tigris 16280000SP1226
- 6 Szarvcsőrű madár 16235000VHSP175
- 7 Váza 06580017VHSP161VT



1 Márkaboltok

Herend Viktória
H-8440 Herend,
Kossuth Lajos utca 135.
+36 88 523 223

**Budapest Herendi
Porcelán Palota**
H-1051 Budapest,
József nádor tér 10–11.
+36 20 241 5736

Budapest Belvedere
H-1061 Budapest,
Andrássy út 16.
+36 1 374 0006

Budapest Hadik
H-1014 Budapest,
Szentháromság utca 5.
+36 1 225 1051

**Budapest WestEnd –
Art Herend**
H-1062 Budapest, WestEnd
Bevásárlóközpont, Váci út 1–3.
+36 1 239 6485

Szentendre Diana
H-2000 Szentendre,
Bogdányi út 1.
+36 26 505 288

Sopron Esterházy
H-9400 Sopron,
Várkerület 98.
+36 99 508 712

Kecskemét Aranka
H-6000 Kecskemét,
Hornyik János körút 4.
+36 76 505 316

Győr Herend Shop
H-9021 Győr,
Széchenyi István tér 4.
+36 30 331 0307

Herend

HEREND PORCELÁN
TRADÍCIÓ-INNOVÁCIÓ



Herend



www.herend.com