

A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA MAGAZINJA

# HEREND HERALD

2009/I. NO. 32.

*Sikeres szereplők*  
AZ AMBIENTÉN

*Egyszálének*  
PALYA BEA ÁLMAIRÓL,  
ÚJ LEMEZÉRŐL

*Gróf úr, tálalva van!*  
ARISZTOKRATIKUS SZÉPSÉGEK  
A MEGÚJULT FŐÚRI KASTÉLYOKBAN



Kössön ki  
a luxusnál!

# Yacht life

LUXUS ÉLETMÓD / LUXURY LIFESTYLE MAGAZINE



Gyönyörű jachtok és luxus életmód.  
Fizessen elő a Yacht Life magazinra!  
Megjelenik negyedévente, magyar és angol nyelven.

Keresse a nagyobb hírlapárusoknál vagy előfizetési információért  
keressen meg minket az [elofizetes@yachtlife.hu](mailto:elofizetes@yachtlife.hu) e-mail címen.



# Kedves Olvasó!

Felébredt téli álmából a természet, a tél utat enged a tavasznak, nyárnak. Múlt és jövő örök körforgása, ma a holnap tegnappja. Egy pillanatra visszatekintünk elmúlt évünkre, eredményeinkre, sikereinkre, de pihenni nincs idő, már tervezzük a jövőt, a holnapot.

A 2008. évben sokat dolgoztunk, mindenki megtette a magát a Herendi Porcelánmanufaktúra sikeressége érdekében, ismét nyereséges évet hagytunk magunk után, ezt követeli tőlünk az idén 183. évébe lépő Manufaktúra történelmi múltja, és a ránk hagyott örökség jövőbe kiáltó parancsa. Kulturális misszióink, a művészeti értékek megőrzése, jövő nemzedékek számára való átörökítése kijelöli utunkat múltban és jövőben. Meggyőződésünk, hogy a Herendi porcelánba való befektetés ma is alternatíva, különösen a világválság idején elértéktelenedő más befektetésekkel szemben. Érték és élmény egyben, Herendi porcelánban!

Számos szép, Herendhez méltó megjelenésünk volt a 2008. év során. Jelen voltunk elismert társadalmi eseményeken, kulturális, művészeti és sportrendezvényeken, szép bemutatkozásaink voltak az ékszer és a divat világában. Sikeres együttműködő partnere voltunk a Forma–1 futamnak, a Red Bull Air Race műrepülő-versenysorozat budapesti viadalának, kiemelt partnere lehettünk a balatonfüredi Anna-bálnak, bekapcsolódtunk a Reneszánsz Év eseménysorozatba, A Magyar Művészetért szervezésében kitüntettük a kulturális és művészeti élet legjobbjait az egész Kárpát-medencében, átadtuk Szent Márton-díjunkt Pannonhalmán, megrendeztük a szépséges fekvésű balatonudvari golfpályán az Első Herend Golf Kupát. Herend valós hungarikum, erre emlékeztetett egy éven át minden héten a Magyar Rádióban a déli harangszó előtt elhangzó gondolatunk: „Herendi porcelán Magyarország kultúrkinccse, időtlen szépség, örök érték!”

És még megannyi szép, felemelő herendi esemény... – ezekről mind hírt adtunk korábban magazinunk hasábjain.

Új boltjaink nyitnak tavaly Hannoverben, Torontóban, és amire talán a legbüszkébbek vagyunk, a londoni Harrods áruházban. Elkészült új, kiskereskedelmi katalógussorozatunk első kötete, honlapunk az Év Honlapja lett, társadalmi misszióink jegyében pedig köztéri, Herendi porcelánból készült szobrokat avattunk. Sikerral mutattuk be márkaboltjainkban Herend Tea kollekciókat, kuriózumot kínálva ezzel a teainyenceknek. Számos magyarországi kiállításunk mellett, nemzetközi kiállításaink sorozatát folytatva, a 2007. évi szentpétervári kiállításunk után, 2008-ban Genfben, az Ariana Múzeumban mutatkozhattunk be, sikerrel.

...de pihenni nincs idő, már tervezzük a jövőt, a holnapot! Megtisztelő számunkra, hogy 2009-ben, Moszkvában, a Kremlben, és a nagy múltú, komoly hagyományokkal rendelkező londoni Fortnum & Mason áruházban kiállítást nyithatunk.

Ide nagy tervünk Herend a kastélyban nagyszabású kiállítás-sorozatunk útra indítása is, amelynek keretében 2009 májusától 2010 augusztusáig összesen 12 kastélyban mutatkozunk be. Kiállítás-sorozatunkon szándékosan nemcsak a gyönyörűen felújított kastélyokat fogjuk meglátogatni, hanem keressük az egykor szebb napokat látott, mára szerényebb külsőt öltő főúri otthonokat is, célunk ezzel emlékeztetni magunkat és korunk felelősségét, kötelességét múltunk itt maradt tárgyi emlékei iránt.

Az asztalkultúra és lakberendezés nemzetközi szakvásárán, Frankfurtban, az Ambientén, Herend újdonságainak középpontjában két dekor redizájn változata, a Peónia és az Álomkert, egy új ékszerkollekció, a Herendi Gömböc, és számos limitált mestermunka állt. Válság ide, vagy oda: kiállítási standunkat most is megtisztelték kereskedelmi partnereink, így újdonságaink hamarosan megjelennek a márkaboltokban, bemutatkozhatnak a széles vásárlóközönségnek is.

Híres magyar feltalálóink közül mostani magazinunkban Jedlik Ányosról olvashatnak, hiszen nem csak a déli harangszót, de számos találmányt adtunk a világnak. Találkozhatnak Palya Beával, a magyar kultúra követével, a kávé szerelmesei különlegességekkel ismerkedhetnek meg, bepillantunk az angol királyi ház múltjába, új rovatunk – Fejjel lefelé – első írása pedig egy meghökkentő, érdekes nemzeti szokással foglalkozik.

Ezekkel az írásokkal is kívánok Olvasóinknak mostani lapszámunkhoz jó szórakozást, kellemes időtöltést!

Tisztelettel köszönti Önt,

DR. SIMON ATTILA  
vezérigazgató

# Itthon láss csodát!



Önnek is sokszor megfordul a fejében, milyen jó lenne egy kicsit kikapcsolódni, apró kis csodákat felfedezni, más városokat, falvakat látni?

Magyarország természeti és kulturális kincseinek száma végtelen, nekünk azonban sajnos soha nincs időnk mindet megismerni. Az idei év, amelyet a Magyar Turizmus Zrt. a „Kulturális Turizmus Évének” nyilvánított, alkalmat teremt számunkra bepótolni itthoni lemaradásainkat. Ha Ön is azok közé tartozik, akik minden évben sóvárogva gondolnak a jobbnál jobb vidéki programokra, az élményekkel teli hétvégi kirándulásokra, a különböző művészeti fesztiválokra és a tartalmasan eltöltött hosszú hétvégékre, itt az ideje, hogy megvalósítsa álmait – itthon.

A tematikus év sokszínű kulturális programkavalkádjában garantáltan mindenki megtalálja a kedvére valót.

Azokat sem éri csalódás idén, akik inkább a finom ételek és italok kóstolásával töltik szívesen az időt.

Hiszen amíg férjük, feleségük, barátai, netalán gyermekeik éppen egy koncertet hallgatnak, kiállítást néznek, színházi előadáson ülnek, fesztiváloznak vagy más módon szívják magukba hazánk páratlan

kulturális turisztikai kínálatának egy-egy darabkáját, ők kedvükre válogathatnak a számos hagyományos gasztronómiai és boros rendezvény közül, amelyek egymást érik az ország minden táján a tavaszi-nyári, de még a késő őszi időszakban is.

Az események között segít eligazodni a [www.itthon.hu](http://www.itthon.hu) honlap Kulturális Turizmus Éve aloldala, ahol öt témakörbe csoportosítva találjuk meg a kulturális turisztikai kínálatot. Szemezgethetünk a Városlátogatások, az Élő hagyományok, a Friss (napjaink művészete), a Bor és Gasztronómia és a Fesztiválok kínálatából. A Magyar Turizmus Zrt. a kampányhoz csatlakozott magyarországi szállásadókkal és szolgáltatókkal együttműködve több száz kedvezményes szálláslehetőséget állított össze azoknak, akik útnak indulnak, hogy részesei legyenek az idei év kulturális történéseinek.

Kerekedjen fel tehát, és ismerje meg hazánk kulturális értékeit! Csodákban gazdag, itthoni felfedező utakat kívánunk!

Magyar Turizmus Zrt.



10



16



20



36

**HÍREK**

4

**HERENDI MINTÁK**

- Peónia – *Újragondolva* 10
- Álomkert – *Idilli állapot* 11

**TERVEZŐINK**

- Töretlen akarattal  
*Hubay Andor* 12

**HISTÓRIA**

- Huszárcsínyek  
és legendás katonák  
*A magyar huszárok* 14

**HERENDI  
ÚJDONSÁGOK**

- Sikeres szereplők  
az Ambientén 16
- A Gömböc 19

**INTERJÚ**

- Egyszáléneke – *Palya Bea*  
*álmairól, új lemezéről* 20

**MAGYAROK  
A NAGYVILÁGBAN**

- „Magára hagyatva járt  
öncsinálta útján”  
*Jedlik Ányos* 22

**LIFESTYLE**

- Négy lábú barátaink  
a sportban 24

**BORVIDÉKEINK**

- Balatoni emberünk  
*Konyári János, a 2008-as*  
*év bortermelője* 26

**AZ APICIUS ÉTTEREM  
AJÁNLATA**

28

**HEREND  
A KASTÉLYBAN**

- Gróf úr, tálalva van! 30

**GASZTROÉLMÉNYEK**

- A konyha olimpikonjai 32

**FEJJEL LEFELÉ**

- Palio, azaz harc a selyem-  
zászlóért – *Egy nem minden-*  
*napi lóverseny Sienából* 34

**FÖLDI ÖRÖMÖK**

- A cserjétől a csészéig – *Frei*  
*Tamás és a nagy szerelem* 36

**DINASZTIÁK**

- Anglia rózsája  
*Diana hercegnő* 38

**ÜZLETEINK**

40

# HEREND HERALD

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

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

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

**PRODUKCIÓS MENEDZSER** Wunderlich Péter **HIRDETÉSFELVÉTEL** Otto Krisztina

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

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

**KIADÓIGAZGATÓ** Kohancz Margit **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



20385-0-06 REJAR (*Jardin de reve*)  
krémcsésze

## DIZÁJNMUSTRÁ FRANKFURTBAN

Alig kezdődött el az év, s máris a sokadik nemzetközi dizájnmustra zajlott: így a német bankvilág és kereskedelem fővárosának, Frankfurtnak februárban néhány napra kijárt a dizájn főváros cím is. Európa talán legfontosabb lakberendezési és ajándéktárgy vására, az Ambiente, immár 1985 óta jelentkezik Németország ötödik legnagyobb városában, és ahogy a vásár neve is sugallja, leginkább a hangulatokra, a finom benyomásokra, az érzékekre helyezi a hangsúlyt.

Idén a Giving (ajándéktárgyak, apróságok), a Living (bútorok, kiegészítők) és a Dining (konyha, étkezés) témakörök mentén felépített vásáron találkozhattunk a világ vezető gyártóival, megtudhattuk, merre tartanak az ismert cégek, illetve tervezők, kik az újak, mi foglalkoztatja a dizájnereket, a gyártókat, milyen aktuális elméleti kérdések merülnek fel, s egyáltalán, merre tart a szakma.

A piaci konjunktúra világszerte tapasztalható csökkenése után nem okozott meglepetést, hogy a korábbi évekhez mérten észrevehetően alacsonyabb volt a piaci szereplők, mind a kiállítók, mind a látogatók száma a vásáron. A kedvezőtlen általános trendekkel dacolva a Herendi Porcelánmanufaktúra mégis jobbra kedvező piaci helyzetben tudhatja magát. Az új Herendi-termékeket érdeklődve és kedvezően fogadták a látogatók.



Peónia minta



Álomkert minta

Herend újdonságainak középpontjában két ismert dekor redizájn változata, a Peónia és az Álomkert, egy extravagáns ékszerkollekció, egy matematikai különlegesség, a Gömböc, és négy, különleges ízvilágú Herend Tea állt. Azok az érdeklődők, akik Herend kifinomult, klasszikus stílusát részesítik előnyben, ők jó néhány limitált kiadásban készült múzeumi felújítással találkozhattak. A Herend-stand folyamatosan tele volt partnereinkkel, akik jegyezték a rendeléseket, így az újdonságok hamarosan megjelennek majd az elegáns üzletek polcain, és bemutatkoznak a széles vásárlóközönségnek is. ☞

## AZ ÉV HONLAPJA A WWW.HEREND.COM



A Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. honlapja az online tartalmak két legjelentősebb magyar megmértetésén egyaránt diadalmaskodott. Az Internet Marketing Klub és a Magyar Marketing Szövetség hetedszer meghirdetett, Az Év Honlapja pályázatán a szakmai zsűri ítéletében döntő szempont volt a honlap felépítettsége, a betöltés gyorsasága, az információ mennyisége és minősége, a navigáció könnyedsége, az interaktivitás mértéke, a szolgáltatások fejlettsége, a kitűzött vállalati cél tartalmi és képi megvalósulása. A több mint száz pályázó között a márkasite kategóriában a [www.herend.com](http://www.herend.com) oldal első helyezett lett.

A Magyar Tartalomipari Szövetség nyolcadszor rendezte meg a hazai online és a multimédia szakma digitális tartalomfejlesztését bemutató eFesztivált. Az egyik legösszetettebb, az eKultúra (a magyar kulturális örökség digitális megőrzése) és eTudomány kategóriában a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. honlapja első helyezést ért el. Ezzel Herend számára is lehetőség nyílt arra, hogy kedvezményes nevezéssel részt vegyen a European Seal of e-Excellence 2009 nemzetközi megmértetésén. ☞



A ráformázás művelete is megtekinthető a Minimanufaktúrában

A Herend felé utazóknak már messziről feltűnik az a különleges, impozáns épületegyüttes, amely az immár tízéves jubileumát ünneplő Porcelanium Látogatóközpontnak ad helyet.

A szabálytalan U-alakú épület új közösségi teret is teremtett, ugyanis itt talált otthonra az a Minimanufaktúra, ahol a porcelánkészítés rejtelseibe pillanthat be a látogató. Élőben mutatják be művésztüket korongos és porcelánfestő mesterek, szakképzett idegenvezetők tolmácsolásában. A Herendi Porcelánmanufaktúra küldetése persze itt is tetten érhető: a minőségi porcelán előállításán túl ideális körülményeket teremteni arra, hogy ezt a különös szakmát és technológiát népszerűsítse, az iparművészeti hagyományokat tovább

## PORCELANIUM – IMMÁR TINÉDZSERKORBA LÉPETT

adja. A Minimanufaktúra munkájának eredményeként így ma már nem számít kiváltságnak élőben megtekinteni a Herendi porcelán születésének fázisait. A látogatók szórakozva ismerkedhetnek meg a porcelán történetével, amikor először filmvászonon követhetik végig a „fehér arany” világhódító útját. Aki pedig – ha csak rövid időre is – maga is porcelánkészítő „mesterré” szeretne válni, kézbe foghatja a nyers porcelánmasszát vagy a festőecsetet, hiszen a műhelyek teret adnak az alkotásnak is.

A Porcelanium szemközti épületszárnyában található a Viktória Márkabolt, ahol a klasszikus formák és minták, valamint a legújabb modellek kínálata várja a porcelánrajongó nézelődőket és vásárlókat.

A porcelán világába tett kirándulást követően pedig az Apicius Étterem és Kávéház vendéglátását élvezheti a látogató. A kávéház hangulatos enteriőrjében a kávé- és tealapon szereplő forró italokat más-más formájú és mintájú porcelánacsészében szolgálják fel. Az étteremben a Herendi porcelánterítéken felszolgált ételkülönlegességek mellé neves magyarországi pincészetek borait kínálják. Tavasztól ismét megújult az étterem étlapja, Pintér László séf kreációiból lapunk oldalain is ízelítőt kaphatnak olvasóink. De még inkább javasoljuk, keressék fel éttermünket!

## A HERENDI PORCELÁNműVÉSZETI MÚZEUM IDŐSZAKI KIÁLLÍTÁSAI – ESEMÉNYNAPTÁR

**2009. MÁJUS 03.–2009. JÚNIUS 03.**

### KATO KOUBEI JAPÁN KERÁMIAMŰVÉSZ VENDÉGKIÁLLÍTÁSA

Mintegy harminc, a művész által válogatott remekmű érkezik Herendre, hogy bepillantást engedjen a Távol-Kelet kerámiaművészetébe.

**2009. JÚNIUS 20.–2009. AUGUSZTUS 30.**

### HERENDMESE

A Herendi porcelán-mesefigurák fókuszba állításával, a Herendi Amatőr Alkotó Klub közreműködésével híres mesék elevenednek meg a kiállítóterekben. A mesés tárlatot Füzesi Zsuzsa, a legtöbb magyar mesekönyv illusztrátora és Pécsi Ildikó színművésznő nyitja meg. Mesevilágunk kora őszig várja látogatóit.

### CRAFT & DESIGN – IRÁNYOK, UTAK A KORTÁRS MAGYAR IPARMŰVÉSZETBEN

Az Iparművészeti Múzeumban 2008 év végén megrendezett Craft & Design kiállítás válogatott anyaga látható szezonzárásig a Herendi Porcelánművészeti Múzeumban. A kiállítás betekintést nyújt a magyar kortárs iparművészet jelenébe – hogy tájékozottasson múltjáról... A magyar iparművészet útjáról, a szemléletek, gondolatok korszakokon átívelő sokszínűségéről, visszatérő formái, szellemi tartalmáról, egymásra hatásáról, kapcsolatáról. Hírt adva arról a szellemi erőről, amely a magyar iparművészetben létezik és létezett.



## MÚZEUMOK ÉJSZAKÁJA HERENDEN



Június 20-án, a Múzeumok Éjszakáján ismét színes programok várják a Herendre látogatókat. A Manufaktúra – a nagyközönség számára máskülönben nem nyitott – belső díszudvarán délután öttől slide show-val (vetített képekkel) indul a műsor, majd a Porcelánművészeti Múzeumban a Herendmese kiállítás megnyitója következik fél hatkor, aztán újfent a díszudvaron, bábszínházi előadást élvezhetnek a gyerekek negyed héttől. Az Apicius Kávéházban Pécsi Ildikó műsorát negyed héttől, majd Orosz Zoltán műsorát negyed kilenctől hallgathatják meg az érdeklődők, míg Kövi Szabolcs fuvolaművész a díszudvar közönségét varázsolja el. A Porcelanium Látogatóközpont előtti tér nagyszínpadán háromnegyed nyolctól a Bojtorján együttes lép fel, őket a Four Fathers, Magyarország egyik legnépszerűbb acapella énekegyüttese követi. Az estet az LGT Emlékenekar fellépése zárja. Sötétedéskor aztán a tűzszonglőröké a terep, az Apicius Étterem és Kávéház pedig büfévacsorát és koktélokat kínál a sok programban elfáradóknak.

## ÚJABB ZÁSZLÓSHAJÓ MÁRKABOLT NYÍLT

Tavaly novemberben Kanada üzleti szempontból legjelentősebb és egyben legnépesebb, és kultúrákban legszínesebb városában, Torontóban nyílt Herendi márkabolt. A különleges porcelánok különleges helyszínen debütáltak: a patinás Fairmont Royal York szállodában.

II. Erzsébet királynő kedvenc kanadai szállodájában gyönyörű porcelánok mellett cigányzene, festőbemutató és látványos divatshow várta a megnyitó ünnepségre érkező vendégeket, majd a következő napon már a márkabolt is fogadta az érdeklődőket a világ leghosszabb utcájának tartott Yonge Streeten (teljes hossza 1896 km!). A Rubin Art elnevezésű márkabolt üzemeltetését a Manufaktúra helyi kereskedelmi partnere, a CanHu International Ltd. látja el. A cég küldetése, hogy a Herendi porcelán az ország kulturális életének köz-

pontjává váljon. Ennek érdekében a kanadai nagyközönség számára mesterfestő-kurzusok, jótékonyági árverések szervezésével készül, sőt a közeljövőben megalakul a kanadai Herend Club is.

Az új üzlet 500 ezer dolláros árukészlettel várja a vásárlókat, és Herend elképesztő termékválasztékának legkülönlegesebb termékeit, limitált, sehol máshol nem kapható egyedi darabjait forgalmazza.

A közeljövőben a kanadai partner hasonló színvonalas üzletek nyitását tervezi további kanadai városokban is, hogy a „fehér aranyat” Herendről a 32 milliós ország lakossága minél szélesebb körben ismerje meg. Mindez összhangban van a Manufaktúra üzletpolitikájával, hiszen ennek fontos része zászlóshajó márkaboltok létesítése a világban – Tokiótól Hollywoodig.



Az impozáns üzletbelső



## EZER ÉV, EZER EMLÉK

Május 23-án, Súlyban volt annak az egész éves programozatnak a nyitó ünnepsége, melyet négy dunántúli megye ezeréves fennállásának tiszteletére szerveztek. István király Súlyban kelt oklevele említi ugyanis először Veszprém, Fejér, Pest és Zala megyét. Az évforduló kapcsán Herenden járt Talabér Márta, a Veszprém Megyei Közgyűlés alelnöke és Horváth Zsolt országgyűlési képviselő, és dr. Simon Attilával, a Manufaktúra vezérigazgatójával áttekintették annak lehetőségét, hogyan tud a világhírű cég, nevéhez méltóan kapcsolódni az eseményekhez. Veszprém Megye Közgyűlése Ezer év – ezer emlék címmel megyei emlékkönyvet – melyet Herendi porcelánnal díszítettek – indított útjára, s amelynek ezer oldalán az év végéig ezer kiemelkedő közéleti személyiség írja be gondolatait Veszprém megyéről, a megye jelentőségéről. Az ünnep jegyében Herendi kiállítás lesz Várpalotán a Thury-várban és Veszprém-ben, a Dubniczay-palotában is.



Veszprémi látkép

## HERENDI TEÁSKANNÁK – CSAK FORRÓ VÍZ KELL HOZZÁ

KIÁLLÍTÁS A PICCADILLY SUGÁRÚT EGYIK LEGELEGÁNSABB ÜZLETÉBEN



A Piccadilly sugárúton található London legfényűzőbb csemegeboltja, a Fortnum & Mason. Az áruház túldíszített, mentazöld homlokzata mellett lehetetlen elmenni anélkül, hogy be ne térnénk az impozáns épületbe. Az elegáns, földszinti élelmiszerszarnokban kitűnő teák, fűszeres gyümölcsmártások, omlós sütemények, lekvárok és más különleges ételek öregbítki a ház kiváló hírét. Április 6-án e felkapott üzlet első emeletét megtöltötték a Herendi porcelánok: antik és múzeumi darabok és természetesen a napjainkban készülték is. A díszes „felvonulás” oka, hogy megünnepeljék a Fortnum and

Mason 301. születésnapját. Ebből az alkalomból pontosan háromszázegy, de teljesen különböző stílusú és motívumú Herendi teáskannát is felkínáltak eladásra. Az április 28-ai Cutty Sark Alapítvány támogatására rendezett jótékonyági aukción Herendi porcelánvázák is felajánlásra kerültek, az aukció napján, valamint az azt követő napon pedig a kézzel festett porcelánok titokzatos világáról láthattak bemutatót az érdeklődők. A kiállítás még május 31-ig megtekinthető, a tárlat ideje alatt az áruház híres St. James' Éttermében a délutáni teát Herendi porcelánból kínálják.

## BOR, MÁMOR, SZEKSZÁRD

A Takler Pince borai is bemutatkoztak az Apicius Kávéházban. Takler Ferenc a Szekszárdi Borvidék, de talán az ország egyik leghíresebb borásza. A 2008-as Pannon Bormustrán három csúcsbor minősítést nyert, 2004-ben az Év Borászána választották. A család az 1700-as évek óta foglalkozik szőlőtermesztéssel a Szekszárdi Borvidéken, a kilencedik generációt képviselve. Ma 53 hektáron gazdálkodnak, kínálatukban a világfajták mellett hangsúlyt kapnak a hazai kékszőlők is, a kadarka, a kékfrankos, és az említett fajták házasításával készített bikavér. Több boruk, úgy a Primarius mint a Regnum és a Bartina, ma egyértelműen a magyar borikonok sorába tartozik. ☞



Karafiáth Orsolya

## JÓ VERSEK, JÓ BOROK

Az apiciusi szokásoktól sem idegen a bor és a költészet kapcsolata, hiszen kis fantáziával a kávéházak elődjének is tekinthető római kori éttermek, kocsmák, a finom étek mellett helyet adtak a zenének, a táncnak, a költészetnek is. Így akár régi hagyomány felelevenítése is lehetne az Apicius Kávéház rendezvénye, melynek vendége Karafiáth Orsolya költő, Kellei György újságíró és Salánki Sándor borász volt. A kellemes környezetben mutatkozott be a közönségnek a nívós irodalom és a remek bor. A költőnőt fordítókörnyíróként, műfordítóként, dalszerzőként és az Oldalbordák című kisfilm szövegkönyvírójaként is megismerhették. A Kellei Györggyel – Veszprém megye napilapjának, a Naplónak kulturális rovatvezetőjével – folytatott sziporkázó diskurzusból pedig sokoldalúsága, humora is kiderült. Mindeközben a Salánki Családi Borgazdaság boraival ismerkedhettek meg a vendégek, Salánki Sándor szakértő bemutatásában. ☞

## BOR VAGY IRODALOM? MINDKETTŐ

### BORKÓSTOLÓVAL EGYBEKÖTÖTT IRODALMI ESTEKEL VÁRJA VENDÉGEIT AZ APICIUS KÁVÉHÁZ

Az Apicius Kávéház irodalmi és művészi esteknek ad otthont, melyek sorában az idei első rendezvény március 19-én Kaland a régi királlyal címmel Kovács Ákos Krúdy-estje volt. A művész régi álmát valósította meg, amikor kedvenc magyar írójának írásaiból készített válogatást Szigethy Gábor irodalomtörténész rendezésében. Most ebből az anyagból szemezgettek, amikor Herendre, a porcelán városába látogattak felolvasóestjükkel. A novellafelolvasások közben Szigethy Gábor Ákossal beszélgetett Krúdyról, a Szindbád című magyar filmről és a közös munkájukról. A beszélgetés közben a remek borokról pedig Vesztergombi József, szekszárdi borász gondoskodott. Április 9-én — a Költészet Napjához is kötődve — Tóth Krisztina költőnő volt a vendég, aki 2008-ban Quasimodo-díjat kapott. A költőnővel Praznovszky Mihály művészettörténész beszélgetett az alsóörsi Csiszár Pince borai társaságában. Az év további rendezvényeiről az Apicius Kávéház internetes oldalán olvashat. ☞



Tóth Krisztina



Kovács Ákos

# EGY CSÉSZE MŰVÉSZET

## BEMUTAKOZTAK A HEREND TEÁK

Négyféle szálas teakeverék alkotja azt az exkluzív összetételű Herendi teakollekciót, melyet a fogyasztó közönség is megismerhetett a két legendás kézműves vállalkozás – a Gerbeud és a Herendi – együttműködésének köszönhetően. A Gerbeud Ház kisszalonya adott otthont annak a rendezvénynek, melyen Jécsyné Hunkár Andrea, a Herend Tea különleges teaválogatás kifejlesztője mondta el gondolatait az alkotás folyamatáról. Első lépésként végig kellett gondolni, a tea íz- és illatvilága milyen hatásokat, érzéseket, gondolatokat ébresszen a fogyasztóban, s mindez méltóan képviselje a Herend Tea márkanévet. Néhány olyan jelző volt a kiindulópont, mely a Herendihez kötődik. Így aztán a klasszikus, az elegáns, a tradicionális, az időtálló, a magas minőség attribútumokat igyekeztek lefordítani a tea nyelvére. Megszületett a különböző fogyasztói igényeket kielégítő választék, a zöld, a fekete, a rooibos és a gyümölcsstea. Majd a labormunka, a receptúrák megalkotása, sok-sok tesztelés és finomítás következett. A jelenlévők mind a négyféle minőségi teakeveréket megkóstolhatták, melyek elegáns fémdobozba, illetve aromazáró tasakba csomagolva már megvásárolhatók a Manufaktúra márkaboltjaiban és viszonteladó partnereinél. Egy márkanév, ami garancia – immár teában is. ☞



Melocco Miklós átveszi a díjat dr. Simon Attilától és Várszegi Asztriktól



A posztumusz díjat Gál Tibor özvegye vette át

## SZENT MÁRTON-DÍJ

A Szent Márton-díjat Melocco Miklós Kossuth- és Munkácsy-díjas szobrászművész, valamint posztumusz Gál Tibor egri borász, a Pannon Borműves Céh alapító tagja kapta 2008-ban. A díj odaítélésével azok tevékenységét kívánják elismerni az alapítók – a Pannonhalmi Főapátság, a Bábolnai Nemzeti Ménesbirtok Kft. és a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. –, akik a Pannon-térség területén a társadalmi, természeti, valamint térségfejlesztő programok megvalósításáért a legtöbbet tették, hozzájárulva ezzel nemzeti örökségünk és kulturális értékeink megismertetéséhez és megőrzéséhez.

A Pannonhalmi Főapátságban a Szent Márton-napi ünnepség keretében adták át a díjat, amely Szent Márton porcelánból megformált szobra, Horváth László Munkácsy-díjas iparművész alkotása.

Várszegi Asztrik pannonhalmi bencés főapát Melocco Miklós alkotóművészetét ismertette kiemelte: legtöbbet a szobrai mondanak. S szinte egy országos panorámát kell ehhez végigtekintenünk, Székesfehérváron Mátyás alakja emelkedik a belváros sétálóí fölé, az Esztergomi Bazilika egyik rondelláján az István megkoronázása című hatalmas alkotása tárul a látogató elé.

A több mint három évvel ezelőtt elhunyt Gál Tibor tevékenységéről a főapát elmondta: a nemzetközi elismertségű szakember nevet szerzett a magyar boroknak a világ számos táján. Nevéhez fűződik a Pannonhalmi Apátsági Pincészet megeremtelése is, ezzel pedig újjáalkotta Magyarország egyik legkisebb borvidékét, és ez mára már valóság.

A díjat 2001-ben Nemeskürty István, 2002-ben Pungor Ernő, 2003-ban Nagy Gáspár, 2004-ben Kukorelli István, 2005-ben Mádl Ferenc, 2006-ban Szokolay Sándor, 2007-ben pedig Sebestyén Márta vehette át. ☞



# Peónia

ÚJRAGONDOLVA



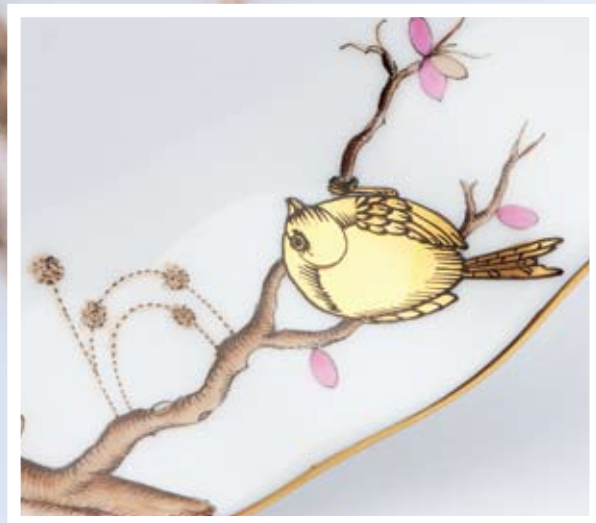
Az 1851-es londoni világkiállításon Viktória királynő, a később róla elnevezett, virágos-lepkés díszítésű készletet rendelte meg. A Viktória dekoráció együtt fejlődött a Manufaktúrával, és világszerte az egyik legismertebb és legkedveltebb szimbólumává vált a Herendi porcelánnak. A finom színegyensúlyra épített motívumokat formai kontraszt feszíti. Az újragondolt dizájn feloldja a zárt csokor

kompozícióját, hangsúlyozza a színpárokat és a kontrasztelemeket. Egy szál peónia virágot emel ki belőle, és felépíti újra a szín- és formaharmóniát – a mai kor ízlésének megfelelően finoman átformálva a klasszikus mintát. Fekete kontúrrajzzal kialakított stilizált húspiros és violett színű peónia barna szárral, türkíz és zöld levelekkel.



# Álomkert

## IDILLI ÁLLAPOT



Fotók: Burger Barna

Az idillikus, érintetlen természetnek a harmóniája mára már csak az álmok és a mesék világában van jelen. Az Álomkert dekor Herend nyelvén mesél arról az idilli állapotról, önreflexióként arra a folyamatra, amivel az ember pusztítja saját környezetét. A tervező ötvözi a kifinomult, tradicionális modoros festést a mai kifejezésforma nyers nyíltságával. Az Álomkert mintát ihlető Rothschild dekor statikus természeti képet ábrázol, látszólag naturális ábrázolással. Ha azon-

ban tüzetesen megvizsgáljuk a motívumot, azt fedezzük fel, hogy a madarak túlméretezettek az őket tartó fákhoz képest. Ilyen a valóságban nem létezik, mégis annyira hihető... Az Álomkert dekoráció a belógó barna faágon aranyszínű pici, félénk madarat találunk, az ágon purpur színű levelek sarjadnak, az alsó félköríven levélcsoportok, fűcsomók, esetenként virágmotívumok, melyek beleolvadnak az álomszerű térbe.

✂

# Töretlen akarattal



Hubay Jenő Zeneterem Fotó: MTI

## A BUDAPESTI DUNA-PARTTÓL A PORTUGÁL ESTORILIG

*Kevesen tudják, hogy az egyik első magyarországi, Duna-parti magánszálloda helyén magasodott hajdanán a Hubay-palota.*

Hubay Jenő, a kiváló hegedűvirtuóz, zeneszerző és zenepedagógus 1897-98-ban, koncertjeinek bevételeiből építtette fel a palotát a Duna-parton. A négyszintes épület első emeletén a legendás fehér Zenetermet alakították ki, amelybe a bécsi Bösendorfer cég tulajdonosa, tisztelete jeléül, fehér zongorát küldött ajándékba. Az impozáns terem évtizedeken keresztül adott helyet a hazai zenei élet kezdő tehetségeinek és a majdan világhírű művészek koncertjeinek.

A Duna-parti palotában koncertezett többek között Bartók Béla, Zathureczky Ede, Fischer Annie, Geyer Stefi, Arturo Toscanini, Bruno Walter, Yehudi Menuhin és Pietro Mascagni. A zenedélutánokat egy idő után mindenki meghallgathatta, akinek rádiója volt, 1925-től a Magyar Rádió is közvetítette az akkori kor legértékesebb muzsikáját közkinccsé tevő koncerteket. Hubay Jenő élete végéig – 1937-ben hunyt el – a magyar zenei élet egyik vezetője volt. Dallamai közül pedig ma is számos a sláger kategóriába tartozik – csak éppen, akik dúdolják, nem biztos, hogy tudják, ki is a zeneszerző.

Hubay Jenőnek két fia született, Tibor és Andor. Ha léteznek regényes életek – márpedig sok magyar példa bizonyítja, hogy igen –, akkor az 1898-ban Budapesten született Hubay Cebrián Andoré az. (A család eredeti neve Huber volt, de később a Hubay nevet választották, a Cebrián név pedig édesanyjának, gróf Cebrián Rózának volt a családi neve, amelyet szintén felvett.) Andort szülei Telcs Edénél taníttatják. Majd elkezdődik életében a világjárás, amely ebben a korban ilyen rangú és módú családok esetében korántsem ritkaság. München, Róma, Párizs az állomások, a legjobb képzőművészeti főiskolákon és akadémiákon képezi magát és hamarosan kiállításai nyílnak ezekben a városokban.

Már 1925-ben kapcsolatba kerül Herenddel a falu templomába készített Golgota című oltárképén keresztül, majd később a gyár művészeti tanácsadója lesz, valamint tervez is figurákat a gyárnak. Az Ernst Múzeumban 1928-ban rendezik meg első kiállítását. Az 1930-as évek elején a Művészeti Szalon vezetője. Norvégiai születésű fe-

leségével, Edle Astrup újságíróval a Hubay-palotában laktak, ott volt Andor műterme is.

Varsóban Jeanne d'Arc képével 1930-ban Andor nagydíjat nyer. Bem Józsefet ábrázoló arcképét a Varsói Nemzeti Múzeumban helyezik el. 1931-ben már Münchenben állít ki a tehetséges és elismerésekben sem szűkölködő művész. Hazájában sem számít elhanyagolt alkotónak, a Szépművészeti Múzeum már 1928-ban megvásárolja Márciusi vihar a Fátában című olajfestményét. (Ma pedig Budapesten aukciókon is igen keresettek festményei.)

A második világháború után azonban nem számított igazán jó ajánlólevélnek ez a kozmopolita, a művészeti elithez és az arisztokráciához tartozó családi múlt és életvitel. 1948-ban már Norvégiában él családjával, majd Portugáliában telepednek le.

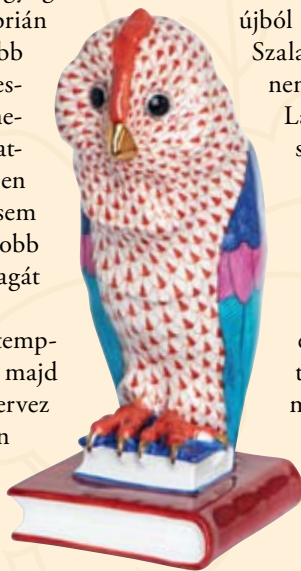
Lánya, Rozanna 1938-ban született. Egy osztrák báróhoz ment férjhez, a norvégiai esküvő után Brüsszelbe költöztek, két lányuk született, Alexia és Tessa. Fia, László István Norvégiában született, portugál felesége két gyermeket szült, Katinkát és Istvánt.

A Hubay leszámazottak csak az apa halála után látogattak újból el Magyarországra, Budapestre, valamint a felvidéki Szalatnára és Mosócra, ahol a család birtokai voltak, de soha nem felejtették el magyar gyökereiket. Hubay Cebrián László a világhírű amerikai Disney vállalat spanyolországi és portugáliai igazgatója volt, de aktívan dolgozik a magyar-portugál kereskedelmi kapcsolatok felvirágoztatásáért mint a Magyar-Portugál Kereskedelmi Kamara elnöke.

Hubay Andor hű maradt mindig Magyarországhoz, az anyanyelvéhez és a porcelánhoz, amelyhez különös érzéke volt: a leghíresebb ibériai porcelángyárat virágoztatja fel. Hubay Andort a gyönyörűséges, romantikus és mélabús portugál városban, Estorilban temetik el, zeneszerző apja művei szólnak a temetésén.

✂

ELEK LENKE



Hubay Andor tervezése Fotó: Burger Barna

Er



Esterházy minta ihlette  
Herendi estélyi ruha  
Dresscode: ER Részlet a Herend-  
Héjja ruhakatalógusból  
Telefon: (+36 1) 269 1122  
E-mail: eskuvo@hejja.hu  
rita.cserhalmi@herend.com



*Napjainkban, ha magyar huszárt akarunk látni, s nincs olyan szerencsénk, hogy éppen egy hagyományörző felvonulás forgatagába csöppenjünk, akkor Than Mór és Lotz Károly festményeit célszerű megtekintenünk, vagy a Budai Várnegyedbe kell látogatnunk, ahol Kisfaludi Strobl Zsigmond bronzszobra jóvoltából tanulmányozhatjuk, milyen is a kardja élet vizsgálható katona.*

A csaknem nyolcvan esztendeje a Duna felett strázsáló alkotás rokokós eleganciájával alkalmassá vált arra is, hogy a Herendi Porcelánmanufaktúra egyik hagyományörző jelképe legyen, s szerte a világban emlékeztessen arra, amire egykoron nemigen kellett emlékeztetni a kortársakat. A huszárság, e könnyűlovas hadosztály ugyanis évszázadokon át nem kizárólag elődeink harcainak volt fontos szereplője, s maga a huszár szó sem a magyar nyelvből ered, mégis szervezésben, hadművészetben és egyedülálló hősi szellemében népünk jeles katonai képességeivel azonosították Európa-szerte. A magyar huszár harcmódja az Árpád-kori lovas katonák taktikájának évszázadokkal későbbi újjáélesztése, s még a második világháborúban is alkalmazták egyes elemeit. A lesbe csalás, a félrevezetés, a terep kihasználása, a rajtaütés, a halogató harc, a felderítés, az utóvéd, az üldözés és a gyors tartalék volt a huszártaktika jellemzője.

#### **TUDTA-E...?**

*A Hadik-huszár szobráról mintázott porcelánfigura jó ajánlólevél volt a windsori udvarhoz Kisfaludi Strobl Zsigmond számára is, kinek 1931–1939 között műterme volt Londonban, s nevezetes arcmást készített az angol uralkodói család egyes tagjairól (Earl of Athlone, Alice hercegnő, Erzsébet hercegnő). Portréi ma is megtalálhatóak a királyi család palotáiban.*

A huszár szó eredetét vizsgálva könnyen kapaszkodót találunk az alkalmazott katonai harcmódor gyökereihez is: az elnevezés a latin corsarius (kalóz), illetve olasz corsaro szavakból ered, amely a délszláv hurszar (rabló) forma kis változtatásával honosodott meg nyelvünkben. Mátyás király Fekete seregében már kitüntetett szerepük volt e katonáknak, kikről az uralkodó 1481-ben egy latin nyelvű levelében meg is emlékezik („equites levis armaturae, quos hussarones appellamus” – azaz: könnyű fegyverzetű lovasok, akiket huszároknak nevezünk).

#### **ISMERTÉK, TISZTELTÉK – ÉS RETTEGTÉK ŐKET**

A korabeli külhoni leírások pontos jellemzése arra is utal, hogy már akkor sok borsot törhettek az ellenség orra alá. Ismerték, tisztelték és rettegték a magyar huszárokat a kontinens sok országában. Fűrge, apró, de rendkívül kitartó és edzett lovakon, másfél ember hosszúságú kopjakkal, szablyákkal és fokosokkal harcoltak – a későbbi évszázadok során kard, majd karabély és pisztoly is kiegészítette arzenáljukat. Öltözetük cserzett bőrökből készült, sarukat viseltek, melyekre a sarkantyúkat szíjjakkal csatolták fel. Fejükön csúcsban végződő, orrvédő rúddal ellátott sisak, vastag nemezből vagy báránybőrökből készített kucsma csúcsosodott, felső testüket sodronyínggel vagy vállra vetett báránybőrökkel bélelt, cserzett anyagból készített rövid felsőruhával (mente) s egy e fölött viselt farkasbőrrel védték.





Dicső porcelánhuszárok  
Fotó: Burger Barna

A későbbi évszázadok során is folytonosan harcoltak magyar huszárcsapatok a német és olaszországi hadszínhelyeken, és igen sokszor ki is tüntették magukat. A Rákóczi-szabadságharc idején a fejedelem, és a vele szemben álló I. József is felállított huszárcsapatokat.

A szatmári béke (1711) után sok magyar kuruc külföldre menekült, és főleg Poroszországban, Bajorországban és Franciaországban léptek hadiszolgálatba. Mária Terézia és II. József is gondot fordított a lovas ezredekre, a Monarchia idején is rangja volt a huszárságnak. A huszárezredek tisztikarait a bécsújhelyi katonai akadémiából kilépőkkel, a hadapródiskolákban kiképzett fiatalok előléptetésével egészítették ki.

## BERLIN BEHÓDOLT HADIK ELŐTT

Hadik András a 18. századi császári hadseregben közhuszárból emelkedett a tábornagyi rangig, majd egyetlen magyarként a bécsi Legfelsőbb Haditanács elnöki tisztét töltötte be. Erdély kormányzójaként ő volt a székelyek megmentője. Kegyelmet eszközölt ki a Moldvába menekült székelyeknek, akiket az általa kormányzott Bukovinában telepített le. A székely-csángó települések közül Hadikfalvát és Andrásfalvát is róla nevezték el hálából. Budapesten – többek között – a Múzeum utcai Hadik palota (Kossuth Klub), a Bartók Béla úti egykori Hadik-kávéház (mely a közeli Hadik-laktanyáról kapta a nevét) vagy a Várban, az Úri utca sarkán levő szobor állít emléket a legendás harcosnak.

Leghíresebb huszárbravúrja az volt, amikor a Habsburgok és franciák ellen harcoló Nagy Frigyes király távollétét kihasználva a porosz sereg háta mögött alig ötezer katonájával elfoglalta Berlint. Hat éjszakán át, a sötétség leple alatt vonult az ellenséges ország szívébe, a fronttól csaknem ötszáz kilométerre levő uralkodói székhelyre. Külön érdekessége a vállalkozásnak, hogy Hadik a gyalogságot a huszárok mögé a lóra ültetve szállíttatta. Berlin először megpróbált ellenállni, ám Hadik ágyútűzzel a város főkapuját betörte, fergeteges rohammal a túlerőben levő helyőrséget szétszórta és foglyul ejtette.

A berlini városatyák kifizették a hatalmas, 215 ezer talléros sarcot. A pénz egy részét Hadik a katonái között osztotta szét. A várost magát megkímélte, nem vitt el egyebet, csak hat porosz zászlót, valamint Mária Terézia részére személyes ajándékként néhány tucat női kesztyűt, amelyekre a város címerét hímezte. A magyar huszárok csak egy napig tartózkodtak az elfoglalt városban, amíg a kesztyűk elkészültek... Berlin megsarcolása a történelem leghíresebb huszárcsínyeként ismert – a németek két esztendeje „ünnepezték” a csúfos esemény 250. évfordulóját.

## HÍRES MAGYAR HUSZÁROK

Debrecenben utcát is elneveztek Simonyi Józsefről, az utókor számára pedig Jókai Mór örökítette meg a reformkori évek „legvitézebb huszáranak” tetteit. Az Óbester szerénységet sem nélkülöző önéletrajzában Hány János-stílusában így emlékezett pályájára: „Váratlan tetteinek az ellenség helyeiben oly rémülést szülő híre futamodott, hogy már neve említésére is minden ember rettegett... Csak a szürke lovú Simonyitól félnek, és vele rémülve ijesztgetik egymást. Vitézségét felettesei is méltányolták: káplár létére a brigadérosok asztalánál ebédelt.”

De előtte, utána is voltak híres, hírhedt magyar huszárok, itthon és külhonban egyaránt. Az 1600-as évek végén Czobor Ádám gróf ezrede a szerbiai és Rajna-melléki hadszíntereken szolgált sikerrel I. Lipót seregeiben. Az első francia huszárezredet például Bercsényi Miklósnak, a kuruc vezérnek a fia, Bercsényi (Bercheny) László alapította meg.

Viktor Emanuel szárd király szolgálatában Bethlen Gergely gróf, az 1848-as forradalom honvéd huszárezredese vezetett lovas hadosztályt, Garibaldi pedig magyarokból két huszárszázadot alakított seregében, kik főleg a Capua alatt vívott döntő csata alatt tüntették ki magukat. Aradon van eltemetve Skultéty László, aki a 19. század elején 81 évig szolgált a császári seregben, és sírján ez áll: a világ legidősebb huszára.

ÁRVAY SÁNDOR

*Sikeres  
szereplők  
az Ambientén*



*A Mediterrán kert (Jardin mediterraneen – JM) dekor  
redizájn változata, az EDEN is bemutatkozott és  
híveket szerzett a frankfurti seregszemplén. A tervezők  
a mostani divatszínek felhasználásával keltették új életre,  
komponálták újra a mintát. A lila, a sárga, a barna  
dominál a folyondárszerűen elhelyezett virágfüzéken.  
Az eredeti díszítés egyes meghatározó elemei – a szalag,  
a pillangó, a virágkompozíció – kinagyítva, önálló  
motívumként szerepelnek az új kollekció darabjain.*

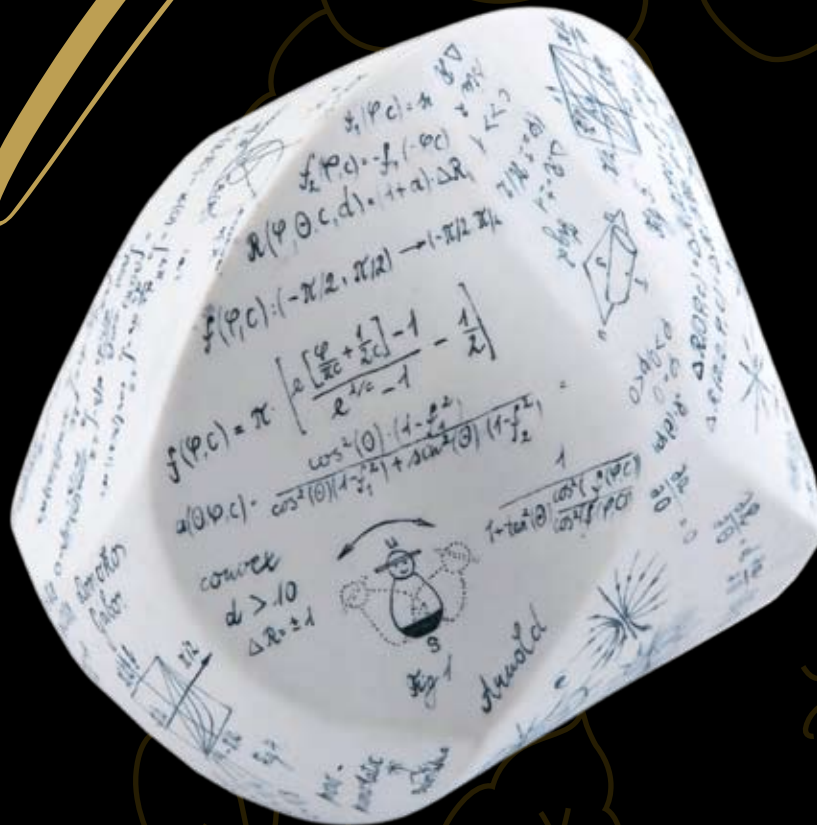


## HERENDI ÉKSZERKOLLEKCIÓ

*A Manufaktúra régóta foglalkozik ékszerek tervezésével, kivitelezésével is. A patinás cégtől megszokott klasszikus vonalvezetés, a technikai bravúr és a kifinomult előadásmód a medálokon, karkötőkön, függőkön és más, arannyal kombinált porcelánékszereken is tetten érhető.*



# A Gömböc



*Koszinuszok, törtek, kacifántos matematikai egyenletek kerültek Herend legújabb porcelán tárgyára, a Gömböcre, Domokos Gábor és Várkonyi Péter immár világhírű felfedezésére. A Gömböc ugyanis, speciális formájának köszönhetően – ami leginkább az indiai csillagteknős páncéljára hasonlít – mindig visszatér stabil egyensúlyi állapotába.*

A Gömböc első porcelánváltozatának felületére felvitt írás saját keletkezésének történetét meséli el. A felhasznált képletek, matematikai jelek és ábrák ugyanazok, amiket a két felfedező a bizonyítás során használt. A látható minta önreflexió: egy történet elmesélése a matematika nyelvén, annak jelrendszerével. A matematikában kevésbé jártas ember számára ez nem értelmezhető, de a jelek – akár csak a japán vagy kínai írásjelek – a tartalomtól független életet is élnek és egyé válnak az őket hordozó tárggyal. A Gömböcöt élekkel elválasztott síkok és íves felületek határolják. Véletlenszerűen egymás

mellé kerülő epizódokat villantanak fel a bizonyításból, úgy, mint ahogy egy íróasztalon a teleírt papírlapok összecúsznak, egymásra takarnak, keverednek.

A mártogatós tollal felvitt képletek az ember jelenlétét hangsúlyozzák. A tintába mártott toll először erősen fog, majd lassan kifogy a hegyből a tinta, és színe elhalványul. Ez adja a tollal írás finom lüktetését, ritmusát. A betű típusa kissé régies, hangsúlyozva a kézírás és a felfedezés időállóságát, de nem erősen stilizált és nem archaizáló. A tinta színe pedig egy kissé megfakult „öreg-kék”.



Palya Bea Fotó: Burger Barna

*A budai Vár alatti kis, tetőtéri lakásban ülünk, szemben a Parlament, alattunk a Duna, két macska kószál körülöttünk. Ez Bea szűkebb birodalma, ide vonul el a világ zajától, és mostanában innen kel útra, hogy meghódítsa a világot.*

A fotón: Médailleson (MED) mintás kávéscsésze

# Egyszálénekes

## PALYA BEA ÁLMAIRÓL, ÚJ LEMEZÉRŐL

***Egyszer azt mondta, teljesült a gyerekkori álma. Mi volt az, és mi a felnőttkori álom?***

A gyerekkori álom, amit szoknyapörgetve, mosolyogva mondtam mindenkinek, hogy énekesnő-táncosnő legyek. Ez teljesült. A mostani álmaim zenélésbe, dalokba, új saját lemezekbe, meg tengerpartokra, állatok közelségébe visznek. Vágyom pontos és gyönyörű dalokat csinálni és énekelni, és vágyom arra is, hogy évente legalább két hónapot a tengernél töltsék, ahol sokat énekelek a hullámok, sziklák mellett, és átgondolom, mi volt, és hogy mi lesz. Úgy látszik, ez is mind teljesül.

***Szinte minden évre jut valamilyen elismerés. Melyik mit jelent?***

Van közöttük díj, és van feladatokkal járó megbízás. Felelősség, öröm és nehézség, hogy sokak számára láthatóvá válok, azaz kirakatba kerülök. Pedig nem vagyok egy bábu-típus...

### **AZ AMERIKAI SIKER**

*Az Extremely Hungary (amerikai magyar kulturális évad) rendezvénysorozat keretében Palya Bea 2009. január 30-án az európai színpadok után az amerikai közönséget is meghódította New Yorkban, a Carnegie Hallban rendezett koncertjén. Az előadás során többször együtt énekelt a hallgatósággal. „Úgy érzem, sikerült magammal vinnem a közönséget azokra a láthatatlan helyekre, ahol ezek a dalok születnek” – nyilatkozta a fellépés után. Egy héttel később a washingtoni Kennedy Centerben adott koncerten is elbűvölte hangjával és kisugárzásával a közönséget.*

Azt gondolom, a díjak, kinevezések azoknak fontosabbak, akik adják. Ettől függetlenül örülök mindegyiknek, mert megerősítenek, de a gondolataimra és a zenémre csekély a hatásuk.

Az esélyegyenlőségi kinevezés érdekesebb, mert nagyon sokat kellett gondolkodnom, és arra jutottam, hogy elsősorban nem a médiában akarok tündökölni szociálisan érzékeny hírességként, hanem a börtönbe, a telepre, az intézetbe akarok menni, és vakokkal, büntetett fiatalokkal, mozgássérültekkel, cigánygyerekekkel találkozni, figyelni rájuk, megérteni őket és ezáltal magamat.

A médiában az én nagyon átgondolt struktúrámat igyekeztem közvetíteni: kulcsszavaim az esélyegyenlőségben az önismeret, a figyelem, a kreativitás. És egy lágy, elfogadó szeretés. Előbb nekünk kell felismerni a saját esélyünket, és aztán könnyebben jön a külső támogatás. De a belső munkán van a hangsúly. Még a javítóintézetben is vannak álmok, vágyak. Az ezzel járó tudatosság már esély lehet arra a belső önismereti munkára, ami az álmok megvalósulását segíti. Persze, sok még a dolog.

A kultúra követe megbízást nagyon megtisztelő volt átvenni Esterházy Péter, Kányádi Sándor mellett. De ez nekem csak annyit mondott belül, hogy tegyem tovább, minden tudásommal és teljes szívvel azt, amit eddig. Énekeljek, építsek hidakat a zenével.

Az utóbbi két díjban – Fonogram és Március Ifjak Díj – az volt a legjobb, hogy az óceán partján ülve kaptam a híreket róluk. Szép és jó és köszönöm, de már egy másik fázisban vagyok, alkotok, szinte szétégek, annyira koncentrálok az új lemezre.

***Kívülről úgy tűnhet, könnyen jött a siker. Ettől „elszállhat” az ember. Ön fiatal, de dalai mélyek, átgondoltak, mintha sok-sok év tapasztalata, kiábrándulása, újrakezdése lenne mögöttük.***

**DÍJAK, KITÜNTETÉSEK**

2006 *Aphelandra-díj* (a „humanizmus civil díja”)

2007 *Az Esélyegyenlőség Nagykövete cím*

2008 *A Magyar Kultúra Követe cím*

2009 *Fonogram Magyar Zenei Díj*

2009 *Márciusi Ifjak Díj*

Harminchárom éves vagyok, és igazából már gyerekkoromtól az énekléssel foglalkozom. Magyar, cigány, bolgár népdalok „kagylózása”, fülből tanulása, népzenei gyűjtés-kazettákról volt a kezdet. Stúdiózás, zenekarozás, utazás, tanítás. Zenekarok, zenészek, színházi társulat, filmforgatások. Koncertek, turnék, ösztöndíjak, külföld. Alkotás: vívódás, öröm. Interjúzás. Saját dalok írása.

Ez ment az utóbbi tizenhét évben. Nem gondolom, hogy a siker ehhez képest korán jött, de így is nagyon próbára tett. Sokat dolgoztam azon, hogy megértsem, mi fontos, és mi nem. Most már könnyen tudok nemet mondani mindarra, ami nem illik az én utamba. Megértettem a média motivációit is, és a saját motivációimat a médiában. Az interjúzást kihasználtam arra, hogy magamat újra- és újradefiniáljam, és ezáltal megerősödjek. Sok, okosnak tűnő véleményt hallok mindenfelől, ezekből is ki tudom már szűrni, mi vonatkozik rám, és mi nem. A siker így belső fogalomná vált, a belső egyensúly és öröm szinonimájaként használom. A külső csillogás ehhez képest sokkal kevesebbet ér.

De nem vagyok álszerény sem – imádom tetszeni, és imádom, hogy szeretnek, és azt is megengedem magamnak, hogy megerősítést nyerjek mindebből. Ez az erő teszi lehetővé, hogy az egész körforgásból évente kilépjek: elutazom a tengerhez, ott sokat énekelek, és magamat, a zenét, az írásaimat egy másik nézőpontból szemlélem.

Intenzíven élek, egyszerre figyelek befelé és kifelé. Magamat időnként apró részecskékre szedem szét, hogy aztán másképp rakjam össze azokat. Szeretem a saját félelmeimet és örömeimet. Ez vagyok én, ezen át tudom szemlélni a világot, ebből tudok dalokat írni. Van ehhez egy zenei nyelv is, mindennek a lelki tartalomnak a hordozására. Vagy inkább csak úgy, önmagáért szeretem a bolgár, magyar, szefárd népzene, keleti klasszikus zenét. És hogy ezeket még jobban énekeljem, folyton vissza kell menni a forrásokhoz, régi felvételeket elővenni, tanulni, énekelni.

**Milyen témák, dalok, zenék foglalkoztatják mostanában?**

Minden dallá válhat, ami megmozdít bennem valamit. Elsősorban belső történéseimet írom meg a szövegekben, ez kell is nekem a továbblépéshez. De szeretek leírni figurákat, embert és állatot is. És nagyon fontos a humor, egyre jobban szeretem a saját nagyszájúságomat, szeretetteljes provokálásomat, az erre épülő poénjaimat is. Nagyon jókat tudok röhögni magamon, de a legjobb, amikor rajtam és velem együtt nevetnek. Szeretem az embereket mosolyogni, nevetni látni.

Mostani egyik legjobb élményem a Megmondók című dal, amit a tengernél írtam, finoman odaszólva azoknak, akik mindig nálam jobban akarják tudni, hogy én mit hogy csináljak. Visítva örültem, mikor kész lett.

Zenében sok tervem van. Készülök egy szefárd műsorral. Ebben a zenében a középkori spanyol zsidóság zenéje a bolgár, török, görög zenével keveredik. Hosszasan elidőzők egy-egy dallamnál, minden ott van benne, amit imádom a zenében; izgalmas dallamfordulatok, díszítmények, ritmusok, fülemnek otthonos hangzások, az ud, a kaval, a finom ütőhangszerek hangja.

**SZÓLÓLEMEZEK**

2003 *Ágról-ágra*

2004 *Álom-álom, kitalálom*

2005 *Psyché* (Weöres Sándor)

2008 *Adieu les complexes! (dupla platinalemez lett, beválogatták Európa húsz legjobb világzenei albuma közé)*

A második félv a kreatív retro munkacímre keresztelt lemez lesz. Ötvenes, hatvanas, hetvenes évekbeli dalok saját stílusban, sok-sok játékkal. Meg most a legfontosabb, az Egyszálének.

**Erről, ha lehetne kicsit bővebben, hiszen Egyszálének a most elkészült lemez címe is.**

Ez egy újfajta függetlenség és új öndefiníció, meg nagyon fontos viszatérés ahhoz a zenei formához, amiből indultam, az egyszál énekez. Amikor csak a hangom van, meg ami belül van. Mintha meztelenül állnék. Egy tiszta, rólam szóló, törekénységében erős dolog. Egyedül, önmagammal, önmagamról csinálom lemezt. Ami persze egy másik szinten mindenkiről szól. Azt szeretném, hogy ezek a dalok valóban mozgassanak meg belül, az érzelmek világában valamit, és azt a finom remegést, ordító fájást, gyomorrázó nevetést, átlényegülő szétolvadást okozzák a hallgatónak, mint amiből én ezeket a dalokat írtam.

Egy ívet szeretnék felrajzolni, hiszen több motívum visszamegy a kezdeti ponthoz, amikor paraszt néni és bácsik énekét hallgattam és próbáltam utánozni. Aztán egyszer csak a dalok magamévá váltak, de közben éreztem, a téren és időn átlépve ők is ott vannak velem. Nekem énekelnek, és ezt szeretném tovább vinni, lélektől lélekre. Azt szeretném, ha a dalaim a hallgatókban is elindítanának egy lelki folyamatot, olyasfélét, mint bennem. Hiszen a zenehallgatás első szintje, maga a dal, az énekesről, vagyis rólam szól, a másik már a befogadóé, mindenki a saját érzelmeit, gondolatait hallja meg benne. A legletisztultabb forma, amikor csak a hang van, a dal közvetlenül hat a lélekre.

A lemezen erdélyi és moldvai népdalok meg saját dalok vannak. Egy énekelt napló ez, kincsek, amiket belül őrzök, de most megmutatni vágyom. Azt, ami most vagyok, a legpontosabban és legtisztábban ez a lemez adja vissza. Csak az ének szól, de van sok hang-játék, természeti hangok, hullám, madár... a Macskatangóban több szólamot éneklek a földallam alá – ehhez animáció is készül majd –, a Megmondókban meg egy „hümmögő kórus” kísér.

Provokatív a Szülésdal, ami a nőiségről, szülésről szól, de leginkább a női test tudatos működésének története. Nem bántani szeretnék, csak azt mondom, nem az orvos tudja mindig a legjobban, mi játszódik le a női testben. A nők tudása és viszonya a testükhöz ugyanolyan fontos.

Érzékenység és humor kettőssége is követhető a lemezen. Egy fájdalmasabb életszakasz után visszatartottam a humorhoz. Érzékeny apukám és „bohóc” anyukám öröksége ötvöződik bennem, és a humor, az önirónia sokat segített, ha épp furcsának, másnak, soknak tartottak. Az önirónia az önismeret része is. Az a folyamat fontos, ahogyan belülről felhozok dolgokat, és dalt csinálom belőlük, meg a zenei nyelv, amin mindezt eléneklek. Én egy dalba, egy lemezbe a lehető legtöbb munkát beleteszem, erre irányul a figyelmem, mások véleménye ehhez képest nem fontos. Valahogy így: „Úgy éneklek, úgy élek, hogy nagyon jól essen, füttyülök én arra, mindenkinek tesszen...”

# „Magára hagyatva járt öncsinálta útján”

## JEDLIK ÁNYOS, A SZÓDAVÍZ ÉS A DINAMÓ ELVÉNEK FELTALÁLÓJA



*Ki is volt valójában Jedlik Ányos, a szóda víz és a dinamó feltalálója? Aki majd egy évszázadot átívelően, 1800–1895-ig élt, s akiről a Magyar Tudományos Akadémia elnöke, Eötvös Loránd 1897-ben így emlékezett: „Jedlik is így magára hagyatva járt öncsinálta útján, és mégis nemegyszer azon nagy fölfedezések nyomán haladt, melyek e századnak dicsőségét teszik. Ő sokat keresett és sokat talált, de mert maga nem hirdette, honfitársai nem vették észre, a külföld nem látta az ő találmányait, azért a világ tudományos irodalmában a neve alig fordul elő a XIX-ik század fölfedezőinek sorában. Amit nem tehetett meg a világ, mert nem tudott róla, tegyük azt meg legalább mi. Írjuk oda az ő nevét az ő alkotásaihoz.”*

A kemény szavak majd két évvel a kutató-feltaláló bencés pap-tanár, Jedlik Ányos halála után hangoztak el, amikor – Jedlik utódként – csaknem két évtizede már Eötvös Loránd vezette a budapesti tudományegyetem kísérleti fizika tanszékét.

Valójában az történt, hogy Jedlik a dinamó elvét már az ötvenes években, magát a dinamót 1861-ben találta fel, de nem volt tisztában

találmánya jelentőségével, s nem szabadalmaztatta. Így eshetett meg az, hogy 1867-ben Siemens és Wheatstone nyújtott be rá szabadalmat.

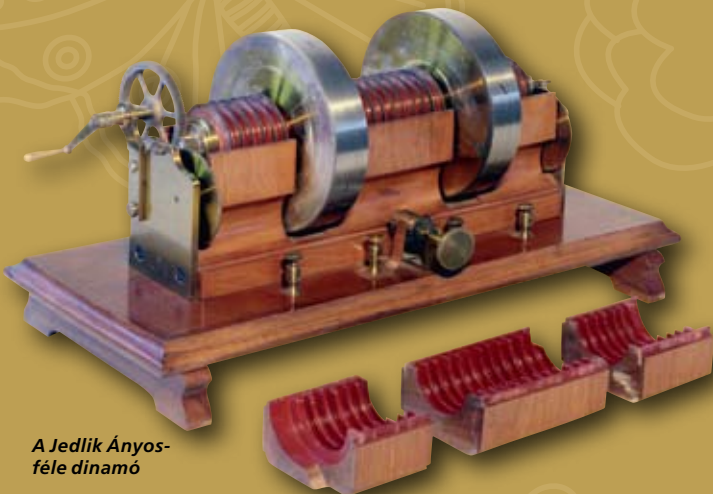
A dinamó elve nevezés így Siemenstől származik, noha az „öngerjesztés elvét” Jedlik fogalmazta meg, de nyomtatásban nem hozta nyilvánosságra. Jedlik kérdésfelvetése ez volt: „Mi történnék, ha netalán jelentékeny villanyfolyam mi előtt más célra használnánk, a delejek körül helyezett tekercecseken végig vezetnénk? Ha ez a delejek erejét öregbítené, akkor a villanyfolyam is erősítenénk, mi által a delejek ismét erősebbekké tétetnénk, ezek pedig ismét erősebb villanyfolyamot adandnának, és így tovább, bizonyos határig!”

### IFJÚKORI BENCÉS MEGLEPETÉS: A SZÓDAVÍZ

Jedlik Ányos fiatalkorára az általános érdeklődés volt jellemző, foglalkozott kémiával, elektrokémiával (elemekkel), később elektromosság-tannal, és kiemelkedő optikai kísérleteket is végzett.

Hogy bencés rendtársait meglepje az ifjú pap-tanár, kutató-tudós, 1826-ban szóda vizet állított elő. Később, terve alapján épült fel az első szikvízüzem, ami akkor hamar csődbe ment, így a nagy találmány akkor még kiaknázatlan maradt.

A magyar tudós 1828–1829-ben kezdett behatóan foglalkozni a szóda víz és a mesterséges savanyú víz készítésével. Különböző ásványi anyagok hozzáadásával mesterséges ásvány vizet is

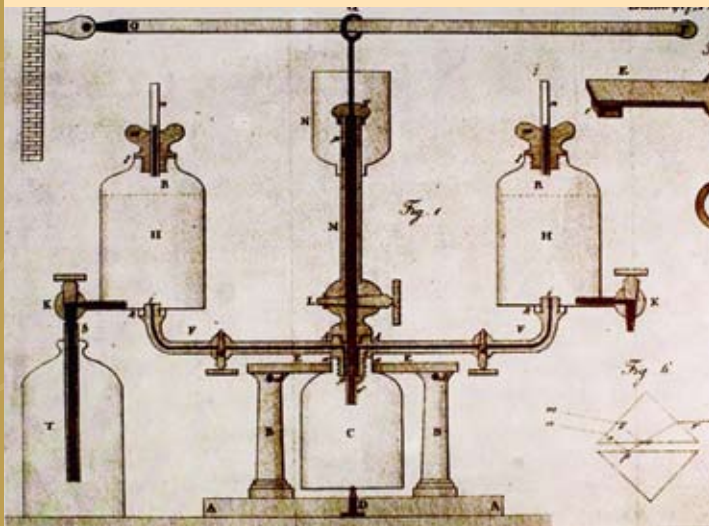


A Jedlik Ányos-féle dinamó



„A szóda már civilizáció, az igaz, de nemzedékek és évszázadok fortélyá kellett hozzá, míg a magyar megtanulta és feltalálta a fröccsöt, ami a hosszú élet titka. (...) S a magyar, mikor feltalálta ezt a csodálatos böles és óvatos vegyületet, mely elég tömény ahhoz, hogy sarkalja a borozgató férfi képzelőerejét, s ugyanakkor eléggé szelídített, hogy ne árton a nemesebb szerveknek, mély élettapasztalatról tett bizonyosságot.”

(Márai Sándor: Magyar borok – Rassy Tibor gyűjteményéből származik Márai ezen írása.)



Jedlik szódavíz készítő gépe

készített. Közkedvelt „gyógyvíz” lett a mesterséges ásványvíznek nevezett szikvíz, szódavíz. Hamarosan virágzásnak indult a szikvízgyártás mint kisipari mesterség. A szódavíz feltalálója a legenda szerint 1844-ben, egy szüreten mutatta be találmányát Fáy András bankár főti birtokán, mondván: a borban kevesebb az alkohol, ha szikvízzel hígítják, üdítő, és nem árt meg olyan hamar. Spriccernek nevezte az új italt, ám ezt a társaság neves költő vendége, Vörösmarty Mihály igencsak németesnek találta, és átkeresztelte fröccsre. A szódavízgyártás mérföldkő volt a fröccskultúra kialakulásában, s a később megjelenő üdítőital-készítésében.

Az „egysarki villámdítót” pedig, amelynek álló és forgó része is elektromágnes volt, 1852–1854 között alkotta meg. Első írásos bizonyíték erről az 1861-ben készített leltár, amelynek egyik használati utasításában megtaláljuk a dinamó működési elvének szabatos leírását.

Az elektromotort, amit ő „villanydelejes forgony”-nak nevezett el, az elektromos áram elektromágneses hatásának tanórai bemutatására építette meg. A készüléket tökéletesítve és modellt alkotva megmutatta, hogy az áram járművek hajtására is alkalmas, így megteremtette a későbbi elektromos mozdonyok, a mai áram hajtotta autók nagyon korai őst.

Fontos találmánya volt a csöves villámfeszítő, ami egy nagy kapacitású elektromos kondenzátor, s amelynek alapelvét az atomtechnikai kutatások kezdetén használták fel. A találmányt és Jedliket az 1873. évi bécsi világkiállításon – a sors ironiája, éppen Siemens javaslatára – A haladásért-éremmel tüntették ki.

FERENCZI KRISZTINA

## EGY ÉVSZÁZAD – JEDLIK ÁNYOS ÉLETRAJZA

Jedlik István néven született 1800. január 11-én földműves szülők gyermekeként a Komárom megyei Szimőben. Tanulmányait faluja iskolájában kezdte, majd a pozsonyi gimnáziumban folytatta. Tizenhét évesen a Szent Benedek-rend növendékei közé lépett Anianus – magyarosan Ányos névvel jelölve –, s az 1818-ik évet már Pannonhalmán töltötte. Ez volt tudományos pályájának kezdete. A rend győri liceumában bölcsészeti tanulmányokat végzett, majd Pesten szerzett 1822-ben doktori címet, matematikából, fizikából, filozófiából, történelemből szigorlatozott. A győri gimnáziumban 1825-től tanított, ezt követően a liceum fizika tanszékén.

1825-ben pappá szentelték. Eközben folyamatosan bővíti szertárát, gyakran maga készít ehhez eszközöket, első találmányait is ekkor alkotja. A Pozsonyi Királyi Akadémián 1831-től tanít, nyaranta tanulmányi utakat tesz Auszriába. 1840-től már a pesti tudományegyetemen oktat. Lakása az egyetemen, a szertár mellett van, amelynek bővítését itt is a szívéen viseli. A magyar nyelvű oktatás 1845-től indul, melyhez – Kazinczy Ferenc és saját unokatestvérére, Czuczor Gergely unszolására – elkezdte megalkotni a magyar műszaki és természettudományos szakszavakat, tőle származik például a merőleges, az eredő erő vagy a dugattyú szavunk. Egyik szerkesztője volt az 1858-ban megjelent Műszótárnak.

Az 1848-as forradalom idején beállt nemzetőrnek. Őrséget állt, árkot ásott, ott segített, ahol tudott. Amikor Pest lövetése megkezdődött, a szertárat nebez munkával biztonságos helyre mentette.

A szabadságharc leverése után nehezen találta helyét. Bár újra taníthatott, de csak német nyelven. Több időt töltött találmányaival és tankönyvek írásával (Természettan elemei, Hőtan és Fénytan), és ezek nagy elismerést váltottak ki az Akadémián is. 1863-ban már elismert tudós, az egyetem rektora.

Egyetemi professzori helyét 1878-ban az akkor harmincéves Eötvös Loránd vette át, az egyre inkább visszavonuló, kutatásainak élő Jedlikről. A győri rendházba vonult nyugdíjba, ahol szellemi frissességét megőrizve folytatta munkáját. Hosszú és sikeres élet után 1895-ben hunyt el.

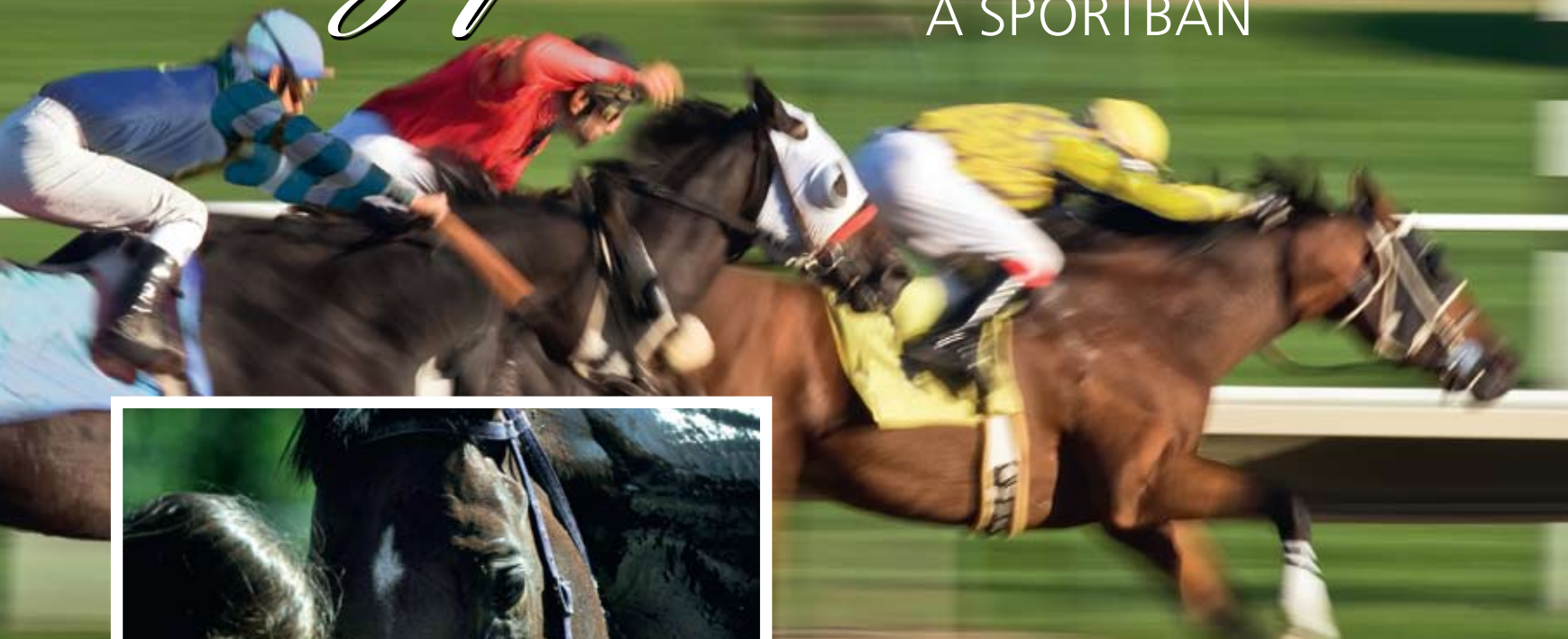
„Szerzetesi életéből származott azonban egy nagy hibája is, a félénk zárkózottság, amely akadályozta, hogy másokkal érintkezése által tudományos látókörre bővüljön, és hogy viszont ő tudományával másokra életető hatással legyen...” – írta róla Eötvös Loránd.



Jedlik Ányos villanydelejes forgonya (villanymotor) Fotók: MTI

# Négylábu barátaink

## A SPORTBAN



Budinszky Barbara, Overdose munkalovasa a lovat itatja az alagi lovasközpontban

*Lóra termett nemzet a magyar, hangoztatjuk szívesen a történelmi gyökerekre utaló közhely-megállapítást, amiről rögtön kijelenthető, hogy igaz talán a múltra, de igencsak távol áll napjaink valóságától. Legalábbis, ami a lovassportokat illeti. S még mielőtt Kincsem vagy Overdose hívei magasra emelnék tiltakozó hangjukat, tegyünk egy rövid sétát az etimológia világába, tisztázandó, hogy nem csupán nyelvészeti kérdés, ha különbséget teszünk lóverseny és lovasverseny között...*

Sporttevékenység mindkettő, ám míg a lóverseny célja a ló teljesítményének kipróbálása, addig a lovasverseny azt teszi mérlegre, hogy az ember és az állat miként képes egymáshoz szokni, együttműködni egy adott (sport)cél érdekében.

Így aztán a lóverseny abból a mindennapi, nagyon is praktikus igényből fejlődött ki, hogy az ember tesztelni akarta, az egyes fajták közül melyik ló lesz leginkább gyors és kitartó a hadi és közlekedési feladatok ellátására. A lovas népek harcmódorának egyik titka lovaik gyorsaságában rejlett. Emellett bizonyítani is akarták lovaik kiválóságát, ezért már ősidőktől fogva rendeztek lófuttatá-

sokat és kocsiversenyeket a tenyészállatok kipróbálására, s ezekből a „vizsgákból” alakult ki aztán a közönség szórakoztatására a galopp-, majd később az ügetőverseny. A pályákon elért eredmények alapján választják ki azokat az egyedeket, kiknek tulajdonságait érdemes továbbörökíteni. Hazánkban gróf Széchenyi István és báró Wesselényi Miklós honosította meg az Angliából importált lóversenyést. A galoppversenyekben a lovak vágtában futnak a cél felé, nyergükben a zsoké irányításával. Az ügetőn könnyű versenykocsiban, sulkyben ül a hajtó, s a gyorsaságra biztatás mellett a ló futásmódjának megtartása is feladata.



### HATCSILLAGOS MOZGÓ LOVAS-SZÁLLODA

*A Bakony kapujában van egy olyan magyar gyár, mely dacolva a gazdasági világválság autópárt érintő nehézségeivel, továbbra is tartja lendületét. Kisbéren olyan speciális közúti luxusjárműveket gyártanak, melyekért sorban állnak a vevők, pedig alaposan ki kell nyitniuk a pénztárcájukat. Sok Ferrarit vehetnének egyetlen itteni kocsí árából. A Lehel Coachbuilder Kft. dobja piacra a világ talán legdrágább autóit.*

*A csaknem száz esztendővel ezelőtt alapított cég egykoron a kisbéri ménes kocsigyártója volt, s noha továbbra is készíti a fogathajtáshoz szükséges eszközöket, 1999 óta kamionok gyártására specializálódott, slovak (illetve versenyautók) szállítására alkalmas, egyedi igények alapján kialakított „mozgó országúti szállodákat” épít az európai és amerikai megrendelőknek. E különleges, óriás lakókocsi egyszerre szolgálják a kíséző személyzet, valamint a milliós értékű négylábúak tökéletes kényelmét.*

*A Scania-, Mercedes- vagy Iveco-alapokon nyugvó, s a magyar felépítményben az egyedi igényekre szabott, alumíniumborítású és fa belső burkolatú szállító jármű mind az út során, mind a verseny ideje alatt optimális körülményeket nyújt a lovaknak, versenyzőknek és a sofőrnek. Légkondicionálás, biztonsági kamera, automatikus vezérlésű fűtésrendszer, beépített konyhagépek, rádió, televízió, elegáns lakótér, a lovak tárolására szánt elkülönített kabin, hidraulikus rámpa, kipárnázott lovas boxok, többszörös ablakok egyaránt megtalálhatóak a kivitelben és árban egyaránt luxus színvonalat kínáló kocsiban.*

A lovassport viszont a hadviselésben fontos szerepet játszó, a lovas katona feladataira való kiképzésből alakult ki. Itt az ember teljesítménye és tudása a mérvadó: a sportban társként és eszközként részt vevő ló engedelmességét és ügyességét kifejlesztő idomítási készségének van döntő szerepe. Így érhető el, hogy a négylábú a lovas akarata szerinti mozdulatokat bármikor és folyamatosan végre tudja hajtani.

A lovassport – bármennyire is különösen hangzik ez élőlények esetében – technikai sportág, melyben a lovas és a ló összehangoltan végzi a feladatot. Hazánkban a díjlovaglás, a díjugratás, a military (lovastusa), a fogathajtás, a távlovaglás, lovastorna (voltizálás), s újabban a vadnyugati filmek hatására a western riding tartozik a hivatalosan elismert sportágak közé. A lovassportok között külön színfoltot jelent a most kialakulóban levő lovas tájékozódási verseny, s az Angliában igen elterjedt lovaspóló. Rokon szakágnak számít az öttusa, melynek része a lovaglás (díjugratás).

Ami a versenysportban elért eredményeket illeti, ha eltekintünk az öttusa sikereitől, akkor az olimpiákról csupán Platý József 1936-os vadászugrató bronzérme kerül a dicsőséglistára, világbajnoki dicsőségekkel viszont a sportág klasszisainak számító fogathajtók jóvoltából teli a kosár. A többi szakág viszont erősen lemaradt, s csupán a díjlovagló Dallos Gyula kontinensbajnoki bronzérme emelkedik ki az átlagból.

A lóversenyzéshez köthető a fogadási üzlet elterjedése, mely szintén a lósport nagyhatalmából, Angliából indult világhódító útjára. Itthon fogadási lehetőségeket az 1925-ben épült Kincsem Park kínál. A maga idejében Európa legmodernebb létesítménye volt, s a közelmúltbeli felújítást követően immár multifunkcionális lóversenypálya és rendezvényhelyszín Budapest szívében —nyáron például a popsztár Madonna koncertjének nézői tombolhatnak az istállók szomszédságában.

S ha már a pályáról szólunk, említést érdemel a névadó is, hiszen az 1874-ben született sárga kanca regénybe illő karriert írt le: Kincsem, a Hungarian Wonder négy évig versenyzett, s verhetetlen maradt, 54 győzelmet aratott. A világ akkori legjobb versenylova 1887. március 17. hajnalán múlt ki. Trénerre, Hesp Róbert, 39 nappal élte túl szeretett lovát.

Napjainkban ismét tanúi lehetünk egy magyar színekben versenyző, fiatal csodaló pályakezdésének: Overdose sikert sikerre halmozott az elmúlt időszakban.

ÁRVAY SÁNDOR



### A LEHEL SZÁLLÍTÓKAMIONOK

*Elegáns belső lakóterének kialakításában, felszerelésében olyan világszerte elismert cégek, mint Ralph Lauren vagy a Malabar is közreműködtek, s a partnerek között ott van a Herendi Porcelánmanufaktúra is. Mark Lee, a Lehel Coachbuilders ügyvezető igazgatója büszke az együttműködésre: „Herend számára a tradíció és a magas színvonal ugyanolyan alapkövetelmény, mint a mi cégünknek. A Herendi készleteink a berendezés ékköveinek számítanak.”*



# Balaton emberünk

Fotó: stockxpert

## KONYÁRI JÁNOS, A 2008-AS ÉV BORTERMELŐJE

*Ha balatoni bor, akkor Badacsony – rég volt már, amikor ez a kijelentés lefedte a valóságot. Konyári János, aki 2008-ban elnyerte az Év Bortermelője címet, Lellét virágoztatta fel, még hozzá példamutatóan.*



Konyári János Fotó: MTI

Egyes szakértők szerint a lellei birtok Magyarország egyik legszebb szőlőbirtoka. De nemcsak szőlő terem itt, és érlelődik finom bor a hordókban: vendégszállást lehet találni, van kápolna, csárda is. A birtoknak a helyet a fiú, Dani nézte ki, aki immár maga is borász.

Konyári János ugyan Nyíraczádon született, majd Debrecenben és Budapesten tanulta meg a kertészkedés alapjait, ám egész felnőtt életét a magyar tenger partján élte le. A Konyári Pince ma 30 hektáron gazdálkodik, évente 200 ezer palack viseli a nevet. S az az immár bortörténeti tény is nevékhöz fűződik, hogy az 1990-es években elsőként jelentek meg minőségi palackozott borokkal e tájról.

Konyári János a magyar bortermelők közül szintén elsőként sajátította el a barrikolás művészetét. Valamint azt is bebizonyította, hogy a Balaton déli partjáról is lehet csúcsborokkal előrukkolni. A birtok egyik büszkesége, az 1757-ben épített pince, a Kishegyen található, ahol majdnem 800 éves nyomaira bukkantak a szőlőtermesztésnek.

De most már ideje, hogy a borokról is részletesen szóljunk. Nevezetességük, a Sigillum Loliense, Lelle egykori pecsétjéről kapta a nevét, és a cuvée-k egyik legjobbika. Maga a pecsét karózott szőlőt

ábrázolt. A vörös Loliense francia, azon belül is a nagy tekintélyű, telt és bársonyos bort adó bordeaux-i fajtából merítkeznek. A cabernet-k házasításából született Pávát az egyik legnagyobb tekintélyű borkezeskedő cég csúcscornak nevezi, de egyesek szerint nem marad el tőle a Szárhegy sem, amely fehér borok házasításából született, no meg a 100 százalékosan merlot fajtából varázsolt Sessio. Mindazonáltal nem a csúcscornok határozzák meg egy-egy borászat teljesítményét, tudja ezt minden borkedvelő.

Konyári borai jó barátok és kedves ismerősök a hétköznapiakban is, és ez sokkal fontosabb annál, mint amikor hozzáértő ítések a legdrágább, legkritikább házasításokat tesztelik. Szőlőfajtái változatosak: termel kékfrankost, merlot-t, cabernet franc-t, cabernet sauvignont, olaszrizlinget, hárslevelűt, sauvignon blanc-t és chardonnay-t.

A 2008-as Év Bortermelője cím elnyerésére még két jelölt volt igazán versenyben, de végül mindenki megbékélt azzal, hogy Konyári nyert. 2003 óta – amióta elkészült az új borászat, és Konyári Dániel is hozzáteszi tudását az apai örökséghez – még inkább szépültek a borok, mélyebb lett és egyben modernebb a tudás is.

Nem kisebb mércét állított maga elé Konyári János, amikor 2006-ban megalapította és elindította a rádpusztai Ikon Pincészetet, minthogy könnyen érthető, jól iható borokat fog ott létrehozni. Nem csúcscornokat, hanem borokat olyan áron, hogy azokat bárki megengedhesse magának a mindennapokban. Ez sikerült is – de ne szaladjunk annyira előre.

Rád nem esett messze attól a régiótól, ahol addig is tevékenykedett borásznunk, ám a helyet kiválasztani mégsem volt oly egyszerű, ugyanis szeméttelép volt ott, ahol most szőlőtőkék ezrei és hordók százai sorakoznak.

Egy, a nagyközönség által kevésbé ismert fogalommal ismert meg minket Konyári János, amikor gravitációs szőlőfeldolgozásról beszél, ez pedig szoros összefüggésben volt az építkezés alapeszméjével és részleteivel egyaránt. Hogy is kell ezt elképzelni?

„A szőlő főnről érkezik, a feldolgozótól alig néhány méterre kezdődik az ültetvény, aztán mindenféle mechanikai beavatkozás nélkül, emeletről emeletre jut lejjebb. Ez alapvetően meghatározta az épület jellegét, amely, bár gigantikus, mégsem idegen a tájtól, és amelynek végső megtervezésébe nemcsak az építész, a tulajdonos szólt bele, de a család minden tagja részt vállalt az apró, finom, mégis oly fontos részletek megálmodásában.”

Mi is szükséges ahhoz, hogy a Dél-Balatonon is lehessen kiváló borokat készíteni? A recept egyszerű – leírva persze: jó fekvésű területek, gondosan kialakított és művelt ültetvények, korszerű technológia, megfelelő hordópark.

De nézzük-kóstoljuk a főszereplőt, magát a bort. Azt mondja Konyári, hogy Rádon a cabernet franc érzi magát a legjobban, és miért ne hinnénk a gazdának, ha ezt a tényt igazolja akár csak egyetlen korty is. Ma már az Ikon Sauvignon Blanc, az Ikon Rosé és az Ikon Cabernet-Merlot keresett palackok mindenütt a vinotékákban. Ahányféle, annyiféle egyéniség és annyiféle titokkal lep meg. Az Ikon Sauvignon Blanc ízvilága már-már festői, legalábbis így jellemzi egyik neves borszakértőnk: „zöld fű, kék ég... aztán bodza, némi kis csáln”. Az Ikon Rosé, amely ma divatbor, könnyen fogy, itatja magát, ráadásul ez nem is baj, mert egyes gasztronómusok némi zsíroldó szerepet is tulajdonítanak a hagymahéj színű, tisztességes savkészs-

letű, gyümölcsös zamatú italnak. A kiemelt Ikon Cabernet-Merlot jellemzésére elég talán annyi, hogy „fél kézzel lenyomja a bizonytalan eredetű chilei palackokat, és kiválóan illik szerda este a nokedlis mangalicapörköltökhöz”.

Ami a szárazabb számokat illeti, a borász szerint az évi palackszám az új borászatban már elérheti a 600 ezret is úgy, hogy ez a mennyiség nem megy a minőség rovására. Konyári János mindenütt hangsúlyozza, hogy hiába a pontos tervezői munka, a szakértelem, a 21. századi technikai háttér, a természet törvényeit – és olykor kiszámíthatatlan individualitását – nem lehet áthágni. Minden borvidéknek megvannak a maga sajátosságai, ki kell ismerni hangulatát. A fiatal és az öreg tőke nem viselkedik egyformán, a talajnak is megvannak a maga szeszélyei, akár csak a klímának, az emberi behatásoknak.

Borásznunk nem nevezhető szószátyár embernek, ez köztudott róla, mint ahogyan az is, hogy nem igazán szeret szerepelni. Amikor megkérdeztem, milyen lehetőségei vannak egy magyar borásznak a külföldi piacokon, annyit válaszolt (és mindezt érdemes ezúttal szó szerint is idézni): „Rendkívül nehéz sorsa van. Elképesztően erős a konkurencia. Számomra megszokhatatlan erőszakosság fogadja azt, aki ennek ellenére mégis külföldre merészkedik. A komoly marketingköltségeket vállaló országok borászaikhoz viszonyítva elárvultan, kiszolgáltatottan, szinte reménytelenül érezheti magát az ember. Nagy kalandvágy és merészség kell tehát ehhez, de mégis meg kell próbálni!”

Melyik ország borai büvölik el igazán – ha éppen nem a saját palackját nyitja fel egy-egy vacsorához? – kérdeztem végül a tavalyi kitüntetettet.

Mint válaszból kiderült, „reménytelenül” a magyar borok szerelmese. „Nagyon tisztetem a nagy francia, főleg a bordeaux-i borokat, és amennyire tőlem telik, követem a valóban finom borok feltűnését” – válaszolta udvarias, diplomatikus stílusában, de ebből is kitűnik a magyar hegy leve iránti őszinte szeretet, amely nélkül aligha kaphatta volna meg birtoka ezt a rangos kitüntetést.

ELEK LENKE



Konyári Pincészet, Balatonlelle



**APICIUS**

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

Telefon: (+36 88) 523 235

E-mail: [porcelanium@berend.com](mailto:porcelanium@berend.com)

[www.berend.com](http://www.berend.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:**

- csirkemellfilé 0,72 kg
- lazacfilé 0,12 kg
- tisztított királyrákfokok 8 db
- tisztított burgonya 0,40 kg
- tejszín 0,06 l
- tisztított spárga 12 db
- főtt cékla 0,15 kg
- tojássárgája 4 db
- vaj 0,04 kg
- só, őrölt bors, finomra vágott petrezselyem, fokhagyma, citrom
- olívaolaj

**Hozzávalók 4 személyre:**

- liszt 0,15 kg
- tojás 2 db
- mák 0,12 kg
- mazsola 0,04 kg
- magozott meggy 0,20 kg
- vörösbors 0,2 l
- étkezési keményítő 0,005 kg
- tej, tejszín, só, kristálycukor, vaníliás cukor, vaníliarúd, vaj, gyömbér, reszelt citromhéj

# Spicius étterem ajánlata



Pintér László, a séf Fotók: Burger Barna

## A CSIRKE, A HAL ÉS A KIRÁLYRÁK – KONFITÁLT CSIRKEMELLFILÉ LAZACKRÉMMEL TÖLTVE, KIRÁLYRÁKKAL GAZDAGÍTVA, CÉKLÁS BURGONYATORTÁVAL ÉS SPÁRGÁVAL MEGKORONÁZVA

A csirkemelleket sóval és borssal fűszerezzük. A lazacot sóval, borssal, fokhagymával és két tojássárgájával pépesre turmixoljuk. A királyrákot sóval, borssal, petrezselyemzölddel, fokhagymával és citromlével ízesítjük, és hűtőszekrényben állni hagyjuk.

A csirkemelleket kiterítjük, majd megkenjük az elkészített lazackrémmel, és a közepére helyezünk 2-2 db királyrákot.

Az így töltött csirkemelleket szorosan felgöngyöljük, hústüvel megtűzzük, majd egy edénybe helyezük, és annyi olívaolajat öntünk rá, hogy ellepje, majd 80 fokban (!) két órán keresztül sütjük.

A burgonyából, céklából, tejszínből, vajból a két tojássárgája hozzáadásával pürét készítünk. A spárgát só, citromos vízben előfőzzük.

Az elkészített pürénket vajazott pogácsaszaggató segítségével formázzuk, hozzáadjuk a spárgafejeket és sütőben kigőzöljük.

A csirkemelleket szeleteljük. Az elkészített körettel és szárnyasalapléből készített fehérbormártással tálaljuk.



## MÁKKRÉMMEL TÖLTÖTT PALACSINTA GYÖMBÉRES MEGGYRAGUVAL

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét egy evőkanál kristálycukorral kemény habba verjük, a sárgáját pedig 5 dkg vajjal, vaníliás cukorral, csipetnyi sóval és kristálycukorral habosra keverjük.

Hozzáadjuk a lisztet, majd a tej és tejszín hozzáadásával sűrű palacsintatésztát készítünk, amit a felvert tojások fehérjével lazítunk, majd palacsintasütőben 3-4 mm vastag palacsintákat sütünk.

A töltelékhez a mákot forralt tejjel és tejszínnel leforrázzuk, kristálycukorral, vaníliával, reszelt citromhéjjal ízesítjük, hozzáadjuk a mazsolát és krémsűrűségűre főzzük.

A raguhoz 0,04 kg kristálycukrot karamellizálunk, felengedjük a vörösborral, gyömbérral ízesítjük, vízzel kikevert keményítővel sűrítjük és kiforraljuk.

A kisütött palacsintákat a máktöltelékkel töltjük és a meggyraguval tálaljuk.



„Tűzoltó leszek, vagy katona...  
...vagy csillagász.”



A szép és feledhetetlen pillanatokért élünk. A közgazdász diplomát szerző Kerényi Gyöngyvér egyike az MKB ösztöndíjasainak, vagyis azon kiemelkedő képességű, ám szociálisan hátrányos helyzetű fiataloknak, akiket a Nemzetközi Gyermekmentő Szolgálattal együttműködve immár 12 éve támogatunk. Ők azok, akik sikertörténetükkel bizonyítják: a tehetség és a szorgalom megfelelő segítséggel mindannyiunk örömévé válhat.



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

# Gróf úr, tálalva van!

## ARISZTOKRATIKUS SZÉPSÉGEK A MEGÚJULT FŐÚRI KASTÉLYOKBAN

*Milyen is lehetett az a kor, midőn a Herendi porcelánok nemcsak féltve őrzött, üveg mögött tartott, értékmegőrzésre, kincsképzésre szánt múzeumi tárgyak voltak, hanem szerves tartozékai a mindennapi életnek, a mindennapi étkezéseknek...*

Képzeld el, hogy egyszerűen csak ebédre készültek a kastély urai és úrnői. A kertész már levágta a legszebb fehér rózsákat, hogy behelyezze az oroszlánkörmös, aranyozott Herendi vázába, a konyhán közben már kivették a sütőből a peccenyét, hogy egy kicsit kihűljön, még lesimították a gyönyörűen kivasalt fehér abrosz láthatatlan gyűrődéseit, még egyszer áttöröltették a porcelán nyelű evőeszközöket, megterítették és meggyújtották a gyertyákat.

Gróf úr, tálalva van! – mondta az inas, és bevonultak a gyönyörű ruhákba öltözött főurak és hölgyek.

A Herend a kastélyban kiállítássorozat célja, hogy egy látványos időutazás formájában megidézzék ezt a mára mesésnek tűnő kort, amely része a kultúrtörténetnek, a magyar iparművészet és kézműipar jeles évszázadának, és magának a történelemnek is.

Nemcsak egy pompás ebédről, egy gyönyörűen megterített asztalról van itt szó – a porcelán tintatartó, a kártyadoboz, a váza, a pipa, a kandallókészlet, a porcelán pecsétnyomó tanúi egy hajdani, ma már soha vissza nem térő életformának. A tárgyak mesélnek birtoklójukról, a mesebelinek tűnő kastélytermekről, kisebb szalonokról, ahol ezek a mives darabok mindennapi használati eszközök voltak, és nem múzeumi ritkaságok. Egy tárgy ott tündökölhet teljes pompájában, ahová „született”, ahol már előre kinézték a helyét egy-egy impozáns díszvázának, kaspónak, tálnak – a kúriákban, a kastélyokban.

Nem titok, hogy a Herendi porcelán soha nem volt tömegáru, mívéssége, egyedisége révén mindig a jómódú osztályok tagjai tudták megfizetni olykor arannyal felérő értékét. Ezért is bizton jósolható nagy siker annak a vándorkiállításnak, amelynek alap gondolata a fenti állításokon alapul, vagyis ott bemutatni ezeket a kortalan, a kort mégis híven tükröző tárgyakat, ahol első megrendelőjük megcsodálta őket, ahová az arisztokrácia tagjai rendelték.

Az utóbbi években számos kastélyt újítottak fel, és lett belőlük múzeum, szálloda vagy rendezvényközpont. Ezek közül jó néhány Herendhez is köthető, mégpedig egy-egy adott minta és megrendelője révén. Ezen kiállítássorozattal pedig a Herendi Porcelánmanufaktúra irányítja rá a figyelmet egy-egy építészeti remekműre, újra a régi pompájában tündöklő kúriára vagy elegáns kastélyszállodára.

A Herend a kastélyban vándorkiállítás – átnyúlva 2010-re – fő kiállítása Keszthelyen van, hol máshol, mint a Festetics-kastély termeiben, ahol ez év május 8-ától október 29-éig látogatható.

A kiállítások aztán párhuzamosan zajlanak, mert május 23-án már a nádasdladányi Nádasdy-kastély a következő megnyitó helyszíné, ahol június 29-éig csodálhatják meg a látogatók a porcelánokat.

A szécsényi Forgách-kastélyban július elsején lesz a megnyitó, itt augusztus 6-ig tart nyitva a tárlat.

A füzérradványi Károlyi-kastélyban augusztus 8-a és szeptember 2-a között rendezik meg a kiállítást.

A péceli Ráday-kastélyban is bizonyára sok lesz a látogató, hiszen a település közel van a fővároshoz, ide szeptember 4-én érkeznek az arisztokratikus szépségű porcelánok, és október elsejéig láthatók teljes pompájukban.

A várpalotai Zichy-kastélyba szeptember 5-e és október 31-e között várják az érdeklődőket, a körmendi Batthyány-kastélyba pedig október 3-a és november 4-e között.

A parádsasvári Kastélyhotel Sasvár Resort az ország egyik legrégebbi és talán legromantikusság kastélyszállodája, ahol bizonyára sok külföldi vendég is hálás közönsége lesz a Herendi porcelánoknak november 6-a és december 9-e között.

Ugyancsak nagyon kedvelt kastélyszálloda a hédervári, ahol ez év december 11-e és 2010. január 27-e között láthatók a Herendi porcelánok.

Högyészen 2010. január 29-e és március 17-e között a Gróf Apponyi Kastélyszálloda, mely több szakmai kitüntetéssel is büszkélkedhet, ad otthont a vándorkiállításnak. Szintén a 2010-es év egyik budapesti szenzációja lehet a Budai Várban található, új, St. George Residence All Suite DeLuxe Hotelban rendezendő kiállítás, ahol március 19-e és május 10-e között tekinthetők meg a nemes iparművészeti remekművek, és ahol garantálni lehet a turisták áradatát, hiszen a Budai Vár kikerülhetetlen nevezetessége Budapestnek.

Fertődre, az Esterházy-kastélyba pedig május 14-e és augusztus 31-e között érkezik az a vándorkiállítás, mely unikális alkalmat teremt a koridézésre.





# IDŐTLEN SZÉPSÉG, ÖRÖK ÉRTÉK...

8440 HEREND  
KOSSUTH LAJOS U. 135.  
1014 BUDAPEST  
SZENTHÁROMSÁG U. 5.  
1051 BUDAPEST  
JÓZSEF NÁDOR TÉR 11.  
1052 BUDAPEST  
ANDRÁSSY ÚT 16.  
2000 SZENTENDRE,  
BOGDÁNYI ÚT 1.  
6000 KECSKEMÉT,  
HORNÝIK JÁNOS KRT. 4.  
9730 KŐSZEG,  
FŐ TÉR 21.  
7621 PÉCS,  
KIRÁLY U. 20.  
9400 SOPRON,  
VÁRKERÜLET 98.  
6720 SZEGED,  
OSKOLA U. 17.

Herend®



*Januárban került a hazai mozikba az első gasztronómiai thrillerként aposztrofált dokumentumfilm, A csirke, a hal és a királyrák. A díszbemutatóra érkezett Budapestre a főszereplő spanyol sztárséf, Jesús Almagro.*



*Jesús Almagro sztárséf és Pedro Larumbe Fotó: Nagy Balázs*

A film Spanyolország egyik legismertebb szakácsmesterének küzdelmét mutatja be a gasztronómia olimpiájaként emlegetett Bocuse d'Or versenyen. Aki elnyeri a díjat, a világ legjobb séfjeinek sorába lép, és élete gyökeresen megváltozik. A győzelem érdekében Almagro óriási áldozatokat hozott. A felkészülési folyamat sokkal inkább hasonlít egy atléta edzésprogramjára, mint egy szakács konyhai előkészületeire. A versenyző küldetése kitalálni, hogyan tudja a legeredetibben, legínycsiklandóbban és legelegánsabban elkészíteni és feltálalni a Bocuse d'Or versenybizottsága által kiválasztott három alapanyagot: a norvég óriás laposhalat, a bresse-i csirkét és a norvég királyrákot. A mozi a thriller műfaji sajátosságait hordozza, mindig szem előtt tartva a szívünkhez (vagy inkább szánkhoz) oly közel álló téma emberi oldalait: a finom ételek, és a világ legjobb szakácsainak fáradságot nem ismerő munkája áll a középpontban, embert próbáló törekvésük, hogy a felvonultatott gasztronómiai csodákat művészien készítsék el. Minden apró részletnek tökéletesnek kell lennie, hogy a lyoni zsűrit a feltálat ételköltemény lenyűgözze. Hosszú hónapok kemény munkája, 450 bresse-i csirke, 150 kiló norvég laposhal és 275 kiló királyrák után Almagro készen áll, hogy szakmai pályafutása legnagyobb kihívásá-



A verseny

val szembenézzen, és ugyan elbukik a végső küzdelemben, de emberi nagyságból példát ad. Hiába a kudarc, a film meghozta Almagrónak a világhírt, bár megmaradt egyszerű szakácsnak – és embernek. A zárójelenetben mamája lakásában ül a konyhában, a serpenyőben a film egyetlen, látványra is ehető étele készül, paella valenciai módra. Almagro kimerülten értékeli eredményét, összegzi a tanulságokat, de mikor anyja türelmetlenül odaszól neki, hogy hozzon vizet, egy pillanat alatt visszatér a valóságba és szalad a kancsóért, miközben kurtán felel: Igen, mama!

A sztárszakács itt Budapesten sem feledkezett el szakmájáról, hízott libamájak kínálatát nézte végig a vásárcsarnokban, s ízeltette a hazai éttermek ajánlatát. Az Év Étterme-díjátadón pedig minden kollégához volt egy kérdése, dicséző szava. Ő, aki elesett a lyoni győzelemtől, meghatottan adta át a díjat a legjobb magyar étterem konyhafőnökének. Kollegiálisan lapogatva egymás vállát álltak az emelvényen, míg a díjazott szemébe könny szökött. Mint Almagro utóbb elmondta, maga is egyetért a zsűri ítéletével, mivel a nemzeti gasztronómia felemelkedéséhez a hagyományok tiszteletén át vezet az út, és a nyertes étterem fogásait ízelve nem kell sokáig gondolkodni, hogy a világ mely városában is vagyunk, míg más, nemzetközi színvonalú éttermek menüje nem igazít el e tekintetben.



Halibut (laposhal) tenyészet Norvégiában

A győztes étterem ugyanis újraértelmezett magyaros fogásaival, bátor kísérletező kedvével nyerte el a zsűri tetszését is. A hely minden fogásában fellelhető a hazai alapanyagok iránti maximális tisztelet. A sok „malacság” értetlenséget válthat ki a koleszterintudatosak táborában, ám külföldön a gasztrotrend egyre inkább a belsőségek, úgy a sertés mint a marha méltatlanul elfeledett részeinek újrafelfedezését mutatja. A nagyközönség tehát díjazza a magyaros ételek modernizált verzióit.

Jesús Almagro és Pedro Larumbe – aki a felkészülésben segítette – még hazaindulásuk előtt megebédeltek a 2008-as év legjobbjának választott étteremben. A tiszteletükre összeállított menüben a kakasherétől a borjúújig számos magyar „egzotikum” vonult fel. A legjobban mégis az egyszerű lecsó ízlett, amely mellett ott volt e fogás modernizált változata is, vákuumos technológiával készült fűrtőjással. Almagrót a rusztikus ízek hazája konyhájára emlékeztették, felidézve azt az időt, mikor pályáját kezdte, és mikor a spanyol gasztronómia elindult azon az úton, melynek végén Ibéria ízei felzárkóztak a világ nagy nemzeti konyháihoz. A spanyol séf szerint Magyarország is e ponton áll ma, a rossz hír, hogy náluk a folyamat majd húsz évig tartott.

SÁRKÁNY BENCE



Fotó: Reddot

## BOCUSE D'OR

A legendás francia szakács, Paul Bocuse alapította Bocuse d'Or-t 1987 óta minden második évben megrendezik. A két nap alatt 24 szakács, számos nemzet küldötte méri össze a tudását. A lyoni csarnok ilyenkor zsúfolásig megtelik a lelkes közönséggel, akik hangosan drukkolnak versenyzőikért. A szakácsok látványkonyhákban serénykednek, miközben az óra könyörtelenül számolja az egyre fogyó versenydőt.

Öt és fél órája van minden versenyzőnek arra, hogy elkészítsen az előre megadott fő alapanyagokból egy ételsort. A legutóbbi versenyen ez a halibut nevű halfajta, a bires bresse-i csirke – szabadon tartott, nem tápon nevelt – és a királyrák volt. A halat a királyrákkal kellett párosítani, a csirke külön szerepelt. Három köret elkészítése is kötelező volt, de azokat már a szakácsok fantáziájára bízták.

# Palio, azaz harc a selyemzászlóért

## EGY NEM MINDENNAPI LÓVERSENY SIENÁBÓL

Új rovatunk – a Fejjel lefelé – nem mindig szó szerint értendő, de minden alkalommal valamilyen különleges, meghökkentő, érdekes nemzeti szokással foglalkozik majd.

*A hagyománytisztelő toszkánoknak már nem kell sokáig várniuk a következő látványos, történelmi hangulatú versenyig. A tartomány székhelyén – a legenda szerint Romulus unokaöccse, Senus alapította –, Sienában, már a középkorban is megtartották az inkább mindenek feletti virtuskodásnak, mint lóversenynek számító, ma is tömegeket vonzó népünnepélyt, a Paliót.*



Az évente két alkalommal – július 2-án, Sárlos Boldogasszony napján és augusztus 16-án, Mária Mennybemenetele ünnepéhez közel – megrendezett, és igazi vendégcsalogatónak bizonyuló Palio lényegesen többet jelent, mint egyszerű lóversenyt. Az évszázados ünnepség – eredete valószínűleg a római korba nyúlik vissza, de tény, hogy 1238-ban már versenyeztek lovak és lovasok a város legyező alakú főterén – szellemisége ugyanis olyan mélyen ivódott a helybéliekbe, hogy sokan Siena törvényének is tartják a városnegyedek között zajló viadalokat, amelyeknek fődíja a versenynek is nevet

### KOCKÁZATOS KÜZDELEM

*Sajnos, évről évre előfordul, hogy a Palio során egy-egy ló életét veszti. Már az is megesett, hogy lovas halt meg a küzdelemben. A legveszélyesebb a San Martino kanyar, ahová a szélvészgyors lovak eszméletlen sebességgel érkeznek, miközben egy kilencven fokosnál kisebb kanyart kell bevenniük, viszonylag keskeny helyen. A kisodródó lovak a nézőket védő palánkoknak is nekicsapódnak.*



## FEJJEL LEFELÉ

ben – lakomát rendeznek. A verseny napján pedig reggel nyolc órakor a Városháza előtti kápolnában az érsek celebrálja „lovas miséjét”.

### LOVAS NÉLKÜL IS GYŐZHET A LÓ

A Palio napjának délutánján aztán a történelmi városrészen keresztülvonuló díszmenet körülbelül öt óra magasságában ér a Piazza del Campóra, azaz a verseny helyszínére, ahol egy különleges szerkezettel meghatározzák az indulás sorrendjét. Mindegyik lovas kap egy ökörbőr korbácsot, a nerbót, amivel úgy bánnak, ahogy akarnak: nincsenek szabályok, verseny közben az ellenfél lovára is odaszóznak, csak hogy annak győzelmét megakadályozzák. Minden eszközt, ravaszágot, trükköt, rafinériát bevetnek a győzelem érdekében.

A verseny során a lovasoknak – akik nyereg nélkül ülnek meg a lovat – három kört kell megtenniük a téren, ami nagyjából három kilométert jelent. Az állatok teljesítményének elismerését jelzi, hogy a versenyt az elsőként befutó ló akkor is megnyeri, ha lovasa a nagy küzdelemben netán nem bírta a hátán maradni. A hihetetlen iramú küzdelmet a közönség a tér közepéről kísérelheti figyelemmel, majd a lovasok célba érkezését követően megkezdődik az ünneplés. A győztes városnegyed képviselői pedig a díjjal, a Palióval a Dómba mennek, hogy a Szentháromság tiszteletére, a ritmikus prózában írott magasztaló himnuszt, a Te Deumot, közösen elénekeljék. Az pedig természetes, hogy a városlakók beszélgetéseiben még hónapok múlva is fel-felidéződik a Palio egy-egy mozzanata. Ettől kezdve egészen őszig bármilyen alkalom megfelelő arra, hogy a város a Campón szerzett győzelemre emlékezzen, amikor is majd október eleje táján az ünnepi díszbe öltözött városrészben megtartják a győzelmi vacsorát, amelyen több ezer városnegyedlakó vesz részt, díszhelyen pedig a győztes ló.

Jó tudni, hogy vannak a világnak olyan részei, ahol két nap fieszta lehet az egész éves beszédtema. Csak javasolni tudjuk, hogy aki teheti, látogasson el a Firenzétől mindössze 70 kilométerre, három összefüggő dombon fekvő, festői Sienába. Ha éppen nincs Palio, garantáltan akkor is jól fogja érezni magát Európa legnagyobb gótikus városában. Ha pedig éppen a nagy versenyre érkeznek, az események ugyanis magukkal ragadják majd.

SOMOGYI GÁBOR

adó Palio, azaz egy, minden esetben Madonnának ajánlott festett selyemzászló.

Az igazi fesztiválhangulatot sugárzó ünnepségre érkező külföldieknek azonban nem árt némi előtanulmányt folytatni ahhoz, hogy a város főterén zajló örült száguldásnak ne csak felületes szemléltői maradjanak.

### EGY KIS SZABÁLYISMERET

A verseny persze a felkészületlen nézők számára is életre szóló élményt jelent, de egy baseball- vagy amerikaifoci-küzdelem is élvezetesebb, ha az ember tisztában van a szabályokkal.

Talán a legfontosabb tudnivaló, hogy bár maga a verseny évente mindössze két napon zajlik, az előkészületek mégis több hetet, hónapot vesznek igénybe. Ilyenkor sorsolással választják ki azt a tíz városnegyedet, amelyik az összesen tizenhétből részt vehet a versenyen. A tízből heten az előző év ugyanazon napján nem versenyezhetek, a másik hármat pedig abból a tízből sorsolják, amelyik rajthoz állt az előző megmérettetéskor. Nem egyszerű feladat a küzdelemben részt vevő lovak kiválasztása sem. Már három nappal a Palio előtt állatorvos-team vizsgálja meg a részvételre jelölt lovak fizikai állapotát, majd próbaköröket tesznek meg a téren, annak megállapítására, hogy az állatok képesek-e alkalmazkodni a nem mindennapi körülményekhez. Ezt követi a kiválasztott lovak és városnegyedek összesorsolása. A városnegyedek színeiben induló lovasok ekkor még szép számban vannak, hiszen gyakorlatilag az utolsó pillanatig nyitott kérdés, hogy a csapatkapitányok melyik versenyzőt jelölik majd a számukra kisorsolt lóhoz.

A hagyományoknak megfelelően, szigorú protokoll szerint zajlanak az események, a lovak megáldásától kezdve a próbakörökön át egészen a főpróbáig, amelynek estjén a versenyen induló városnegyedek lakói és vendégeik szűkebb pátriájukban – a győzelem reményé-

### ÉLETJÁRADÉK A PARIPÁKNAK

- Azért kötelező a lovak vérvizsgálata, hogy ne bombázhassák őket stimuláló, illetve fájdalomcsökkentő szerekkel.
- Az állatvédelem jegyében született az a döntés is, hogy a versenyen csak arabfélvér lovak vehetnek részt, mivel ők az ilyen jellegű terhelést jobban viselik.
- Mosciano Sant’ Angelóban egy, a Campóhoz hasonló alaprajzú pályát építettek, hogy kötelezően ott gyakorolhassanak a Palióon versenyző lovak.
- Radicaudoli községben a Palióon megsérült vagy kiöregedett lovak életükre szóló gondozást kapnak.
- A masgalano (jelentése annyit tesz: a legelegánsabb) díjat – amit minden évben megterveztetnek, ugyanúgy, mint a Palióon szereplő mintát – a díszmenetben részt vevő, a legszebb korabeli ruhákba öltözött és legösszehangoltabban mozgó kosztümös csoport kapja.



Frei Tamás Fotók: Burger Barna

# A cserjétől

## FREI TAMÁS ÉS A NAGY SZERELEM

*A neves újságírót, az immár vállalkozó Frei Tamást a kíváncsiság vezette akkor is, amikor átlépett az üzleti világba, és létrehozta a Cafe Frei kávéhálózatot, hogy a szinte már mániává váló vonzalmával, nagy szerelmével, a kávéval, minél több embert megismertessen, és egy újabb, érdekes világ ajtaját tárja ki előttük.*

### JAMAICA BLUE MOUNTAIN

*A Karib-térségszigetén, Jamaicán, a Blue Mountain hegvidék ültetvényein termesztik ezt a különleges babbkávét, mely édes, mogyorós ízzel lopta be magát a kávéélvezők szívébe. Hússzor drágább, mint az egyéb kávék. Nagy részét 500 és 1500 méter magasan termesztik, de a legkiválóbb termőhely a sziget legmagasabb pontja, a 2256 méter magas Blue Mountain hegység. A klíma és a talaj minőségének különleges együttese eredményezi az itt termesztett kávé egyedülállóan kiegyensúlyozott savasságát, testességét, édességét, aroma- és ízvilágát. Szigorú szabályok szerint válogatják és osztályozzák az itt termelt kávékat. A Jamaica Blue Mountain bejegyzett márkanévét csak a Jamaica Coffee Industry Board (Jamaicai Kávéipari Igazgatóságnak) által jóváhagyott és igazolt kávé viselheti. Érdekes, hogy a termés 90 százalékát ma épp a teakultúrakereső híres japánok vásárolják fel, csillagászati összegekért.*

### KOPI LUWAK

*A világ egyik legrágább és legezotikusabb kávéja a Nagy-Szunda-szigetéről származik. A Kopi indonéz nyelven kávé jelent, a Luwak pedig a közönséges (avagy maláji) pálmásodró – a cibetmacskafélék családjába tartozó ragadozó emlős – neve.*

*A pálmásodró nyersen fogyasztja el a kávébabot, de csak a puha béját emészt meg; a többi áthalad bélrendszerén, majd az állat kiüríti. A különleges kávészemeket kereső dolgozók kézzel válogatják ki az aranyat érő végterméket az ürükből (amit előbb persze meg is kell találni).*

*A Kopi Luwak rajongói szerint ez a nem túl szalonképes, ám annál természetesebb gyártási folyamat adja a kávé különleges zamatát. Egy kiló ebből az indonéz csodából 1320 dollárba kerül, és ahol lefőzve kaphatunk ilyen különlegességet, ott egy csésze Kopi Luwak ára minimum 50 dollár, s bónuszként előjegyzik a vendéglistát.*

Magyarországon a Cafe Frei az egyetlen olyan kávéház, ahol helyben pörkölik a kávé, vagy ahol ez nem lehetséges, oda reggel frissen pörkölt kávé viznek minden nap, és azok mindig a legjobb minőségű, kézzel válogatott arabica szemekből készülnek – mondja Frei Tamás, a Cafe Frei üzletlánc élére hívója. Jelenleg hat üzlet van az országban, legutóbb Szentendrén nyitottak kávézót, s mire lapunk megjelenik, talán már Győrben, Egerben, Szolnokon, Nyíregyházán is működnek az egyedi üzletek – franchise-rendszerben.

A budapesti két kávézó egy-egy üzletház könyvesboltjában, a további négy Debrecenben, Kassán, Salgótarjánban és Szentendrén található, és tíz ország – Tanzániától Kolumbiáig – tizenhét ültetvényről hozzák a kézi válogatású kávészemeket. Saját pörkölöüzemük Szécsényben működik. A kávék megvásárolhatóak a Cafe Frei üzletekben és két üzletlánc szupermarketjeiben, az ország hetven pontján.

A riporternek az egyedülálló kávéhálózat létrehozásának ötletét az adta, hogy a világot járva úgy tapasztalta, a kávékultúra máshol már ott tart, mint Magyarországon talán a borkultúra. Hazánkban ugyanis az általános gyakorlat az, hogy a boltokban kapható kávéknak talán épp csak a fantázianévét ismeri a vevő, azt azonban nem, hogy a termék honnan, mely földrésről, termőterületről érkezett. Holott ez azért nagyon fontos, mert csak az arabica cserjéből négyszázfélét tartanak nyilván a világban, aszerint, hogy milyen tengerszint feletti magasságban termesztik, mennyi ideig és milyen napot kap, de még a köré ültetett növényeknek is óriási a szerepe a kávé zamatát illetően – avat be a titokba Frei Tamás. Gyakori, hogy csokoládéfákat ültetnek az ültetvényeken a kávécserjék köré az íz hatásának fokozására, s hogy az éppen kívánatos mennyiségű nap érje, pálmafák védik napernyőként. Dél-Amerika „Svájca”, Kolumbia, azért legendásan jó terület, mert a hegyeken a nap néhány óra múltán lebukik, s a kávénak elegendő mindössze négy óra napsütés. A kávéültetvények gyönyörű trópusi tájakon vannak, a kávé iránti vonzalmában ez is meghatározó volt,

# a csészéig

járván a világot, ebbe szeretett bele Kolumbiában tíz évvel ezelőtt. S hogy mennyire eltérhet még azonos területen is a minőség, azt azal érzékelteti, hogy egyes ültetvényekről akár kétszáz méterenként szedett babszemekből kóstoltatnak a helyiek.

Az elkészítés, vagyis a receptúra, a kávékultúra másik fejezete. Miként a konyhakultúra is sokféle, ugyanez jellemző a kávéra is a világban. Magyarországon jobbra csak az olasz kávékonyhát ismerjük – az eszpresszógéppel elkészíthető eszpresszót, a cappuccinót és a tejes kávé, a lattét. Akaribi, arab, indokínai kávékonyhát nem – a Cafe Frei baristái ezt is bemutatják! A barista az a kávéész, aki recept alapján készíti el kávéitalunkat, de egyesek egyéni kávékülönlegességek és kreációk elkészítésén fáradoznak, számukra még világbajnokságot is rendeznek – fedi fel a kulisszatitkokat Frei. A kávékultúra fejlesztett receptjei is léteznek, melyek alapját a tea és a kávé keveréke adja, összeházasítva a lágyan simuló teát és kávé – a Cafe Freiben például ilyen a pikáns „Maharadsák tejeskávéja gyömbérrrel” nevű ital, amit kávé-kalendoroknak ajánl a menü-lap. Ennek az itálnak az alapja sűrűre főzött, hosszan áztatott almás-fahéjas tea, amit barna cukorral együtt felforrósított tejjel növesztenek cappuccino méretűre, aztán őrölt gyömbér kerül bele.

A Cafe Frei nemcsak kézzel szedett, válogatott és mosott arabica kávékat kínál, hanem negyvenféle, a világ különféle kávékonyhái reprezentáló kávéit is. Az egzotikus világkávékból egy csésze 390 forintba kerül, a hagyományos eszpresszó 290 forint, a tejeskávék 350 forintba kerülnek. Vagyis nem drága – a könyvesboltban működő Cafe Frei tele volt beszélgető-olvasó fiatalokkal ott jártunkkor, hétköznapi kora délután. Frei Tamás elmondása szerint egy kávézó fél év alatt megtalálja a közönségét, s utána nyereséges.

Nem akarom kifizettetni a magyar egyetemistákkal a comói kávékereskedő villáját – mondta a vállalkozó Frei, akit ugyancsak a kíváncsiság vezetett, mint a korábról ismert újságíró Freit, amikor belefogott az üzletbe. A kávé útját követte végig, azt keresve, hol romlik el a termék, míg történetesen a kolumbiái ültetvényektől a hazai fogyasztókig eljut. A leggyengébb láncszem megtalálása három évbe telt, de a sikeres vállalkozás azt mutatja: megérte. A Cafe Frei üzleti alapja és a jó árak titka Frei szerint az, hogy a harmadik világból származó terméket úgy adják át a második világbeli fogyasztóknak, vagyis nekünk, hogy nem viszik át az úgynevezett első világ kereskedelmi hálózatán. Minden láncszemre figyelnek: a barista képzésétől az indonéz feketeföldből készült csészéig – amik előlegeitett polkokon sorakoznak, így hosszasan tartják forrón italunkat –, egészen a hatféle kávédarálógig vagy a nyolc világszabadalmat egyesítő, úgynevezett toronyszerkezetű kávéfőzőig, ami nem egy doboz, ami mögött lefőzik a kávékat, hanem látványosság, aminek mi is részesei lehetünk. Az üzletek enteriőrje alkalmazkodik az egyes helyszínekhez – Salgótarjánba példának okáért az arab asztalokat Szíriából maga hozta Frei, mivel meglátása szerint oda azok illenek.

Frei küldetésének vallja, hogy a világ óriási, igen cizellált kávékultúráját megmutassa, s azt reméli, hogy miként a borhoz ma jobban értünk, tíz év múlva a kávéhoz is jobban fogunk. ☘

FERENCZI KRISZTINA



## A KÁVÉFAJTÁK

*A két legismertebb az arabica és a robusta, de több variáns (például a legkevesetebb a peaberry, melynek termése csak egyetlen kávébabot tartalmaz) és nemesített fajta is létezik.*

*AZ ARABICA kevésebb savas, ízben és aromában is felülmúlja a robustát, koffeintartalma is jóval alacsonyabb. Nagy magasságban (1000–2000 m) termesztik, érzékenyebb a hőmérséklet- és csapadékváltozásra. A világ babbávétermelésének 60–70 százaléka arabica. A különböző íz- és aromahatás kiemelésére érdekében egyes variánsokat összekevernek, ilyenek a népszerű babbávékeverékek. A ROBUSTA kesernyesebb ízű, igénytelen fajta, több a termése és alacsonyabban (200–800 m) is megterem. A hazai kínálat többsége ebből a fajtából áll, de jól pörköltve és arabicával keverve kitűnő minőségű. Az eszpresszó kávéhoz nélkülözhetetlen, a krémessége okán. Érdekesség: a Kopi Luwak is robusta fajta.*

## A PÖRKÖLÉSRŐL

*A kávépörkölés élelmiszerkémia a javából. A zöld babbávé a barna színű különböző árnyalatait a többszakaszú és több fokú pörkölési folyamatban nyeri el. Az első szakaszban – ez fizikai változás – elpárolog a víztartalom jó része. A legfontosabb kémiai változás, hogy az összetett szénhidrátok egyszerű cukorrá bomlanak és karamellizálódnak. A fehérbéj bomlásával alakulnak ki az íz- és illatanyagok, felszabadul a koffein (a nyers szemekben a csersavhoz kötődik). VILÁGOS PÖRKÖLÉS: színében a fahéj különböző árnyalatai, főleg az USA-ban kedvelik.*

*BÉCSI (KÖZÉPBARNA) PÖRKÖLÉS: egyenletes, melegbarnára pörkölt, kicsit olajos szemek. Ennél a szintnél kezd megváltozni a kávébab eredeti íze a szénhidrátok karamellizálása miatt. Tejes kávé készítéséhez kiváló, az eszpresszó nem elég testes belőle.*

*FRANCIA (SÖTÉTBARNA) PÖRKÖLÉS: közepesen sötétbarnára pörkölt szemek, olajos felülettel. Enyhén savas, a pörkölés kellemes aromája érezhető. Eszpresszó kávé készítésére kiváló.*

*OLASZ (MÉLY SÖTÉTBARNA) PÖRKÖLÉS: mélybarnán, olajosan csillogó szemek. Enyhén kesernyés íz, testes eszpresszó kávé készítésére alkalmas.*

*SPANYOL PÖRKÖLÉS: túlpörkölt, a belőle készült eszpresszó híg és keserű.*



## FELESÉG, ANYA, HERCEGNŐ VOLT, LEGENDA LETT

*Elbűvölő, megható, elegáns, érdekes – ezek a leggyakoribb jelzők a látogatók körében, akik megtekintik a Károlyi–Csekonics Rezidencián látható kiállítást Diana hercegnő életéről. A látogató tanúja lesz annak, hogy saját korában miképpen keletkezik a legenda, miként válik felbecsülhetetlen értékűvé egy esküvői ruha, hogyan születik a történelem.*

Mert Diana – bár mindig kedvelt szereplője volt a szenzációra éhes, tragédiákra és örömekre cinikusan közönyös bulvársajtónak – mindörökké beírta magát Anglia történelmébe és milliók emlékezetébe, szerte a világon. A kiállítás anyagát Diana Spencer családja állította össze. A kontinensen először Magyarországon látható páratlan anyag, olyan értékes dokumentumokkal, mint a temetésén elhangzott dal kottája és szövege: Elton John és Bernie Taupin szerzeménye, a Candle in the Wind, amely örökké róla és neki szól.

### **DIANA ÉS HEREND**

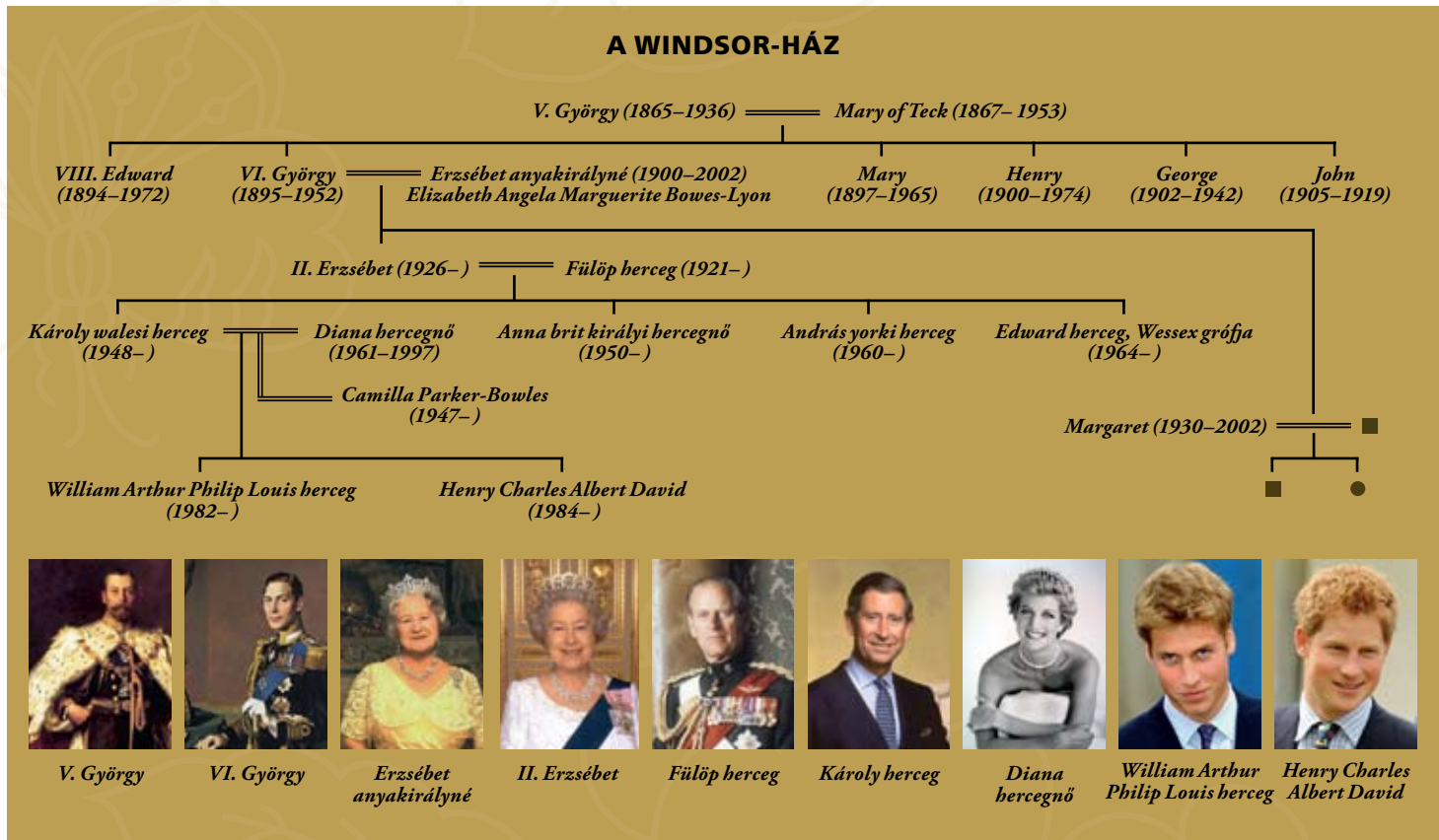
*2008 nyarán új, Herendi porcelánt forgalmazó márkabolt nyílt London exkluzív bevásárlóközpontjában, a Harrods áruház második emeleti Luxury Dining osztályán. Az ünnepélyes megnyitón jelen volt az áruház tulajdonosa, Mohamed al-Fayed is, aki a tragikus körülmények között elhunyt Diana hercegnő udvarlójának, Dodi al-Fayednek édesapja. De nemcsak ilyen módon kapcsolódik az angol uralkodó család a Herendi porcelánhoz: Diana hercegnő már az 1980-as évek közepétől megrögzötten gyűjtötte a Herendi porcelánt, kedvencei a pikkelyes Herendi figurák voltak. 1989-ben egy londoni Herendi porcelánkiállításnak is ő volt a díszvendége.*

A különleges tárlat időutazás: a kisgyermektől a hódító nőig, a félnék, szűzies menyasszonytól a vagyonos üzletember barátnőjéig számos korban és szerepben láttatja Dianát. Arca egyike lett a világ legismertebb arcának, hiszen milliószámra készültek róla fényképek. 1981-es esküvőjét több mint egymilliárd néző kísérhette figyelemmel a televízió keresztlől. (Akárcsak a temetését – amelyen tíz- és százazrek siratták.)

Az, hogy nem volt mégsem boldog, tökéletesen beleillik sorsának tündérmese jellegébe. Gyakran csordultak ki könnyei, legtöbbször a bánattól, mint ahogyan egyik televíziós interjújában nyilatkozta: „túl sokan voltunk a házasságban”. Ha fiaira nézett, örömkönyeket hullatott, szomorú és megdöbben volt, mosolygott ugyan, de könnyek csillogtak a szemében, amikor a leprásokkal, AIDS-esekkel, a taposóaknak nyomorékká vált áldozataival találkozott.

A kiállítás leghangsúlyosabb tárgyai a ruhái, azok között is a gyönyörű uszályos esküvői ruha, a két gyémánt fejdísz, valamint további 28, híres divattervezők által készített ruhaköltemény. Az elegáns installációk között helyet kapnak családi ékszerek, bútorok, fényképek, videofelvételek, személyes iratok is. A legizgalmasabbak között van az a dokumentum, amely a temetésén elhangzott egyik gyászbeszéd előzetes variációját tartalmazza, ám a beszéd végül is nem úgy hang-





zott el, ahogyan le van írva – kihagyták belőle a Dodi al-Fayedre vonatkozó utalást. Sokak kedvenc tárgya a kiállításon láthatók közül az a míves esernyő, amelyet azért terveztek, hogy védje az esőtől Dianát az esküvőn – de végül is az égiek megkegyelmeztek a pompás szertartást szervezőknek, a frizurák és kalapok mestereinek, és az akkor őszintén boldognak látszó menyasszonynak.

A kiállítás szervezői mondhatni biztosra mentek, hiszen Diana Magyarországon is népszerű személyiség volt. Járt nálunk, találkozott magyar közjogi méltóságokkal és a Pető Intézet kis betegeivel, akikkel ugyanolyan kedves tudott lenni, mint mindenkivel, aki segítségre szorul a világon.

Diana Francis Spencer 1961-ben született, grófi családba. Szülei elváltak, amikor ő nyolcéves volt. Iskolái befejezése után óvónőként dolgozott. 1977-ben ismerkedett meg a nála 13 évvel idősebb Charles (Károly) herceggel. Az 1981-es esküvő után hamar megszületett William herceg, majd 1984-ben Harry. Közben nyilvánvalóvá vált, hogy Károly nem felejtette el ifjúkori kedvesét, Camillát.

Diana szép volt, gazdag, híres – és boldogtalan. Sokszor olyan embereknek öntötte ki a szívét, akiknek nem kellett volna. Inasai halála után egymás után jelentettek meg róla köteteket, sokan abból gazdagodtak meg, hogy ismerték őt.

Minden róla szóló könyv sláger, ezt tudják a kiadók is. Amikor 2006-ban az egyik magyar kiadó piacra dobta a Dianáról szóló kötetét, Paul Burrell, a hercegnő komornikja is ellátogatott Magyarországra. Jelen sorok szerzője készített vele ekkor egy interjút, amelyben Burrell azt nyilatkozta: „A hercegnő mindössze egy maroknyi embert engedett közel magához. Egyes barátaitól azért vált meg, mert attól félt, hogy túlságosan is közel kerülnek hozzá.” Nos, ő elég közel került: Paul Burrell tíz éven keresztül nemcsak

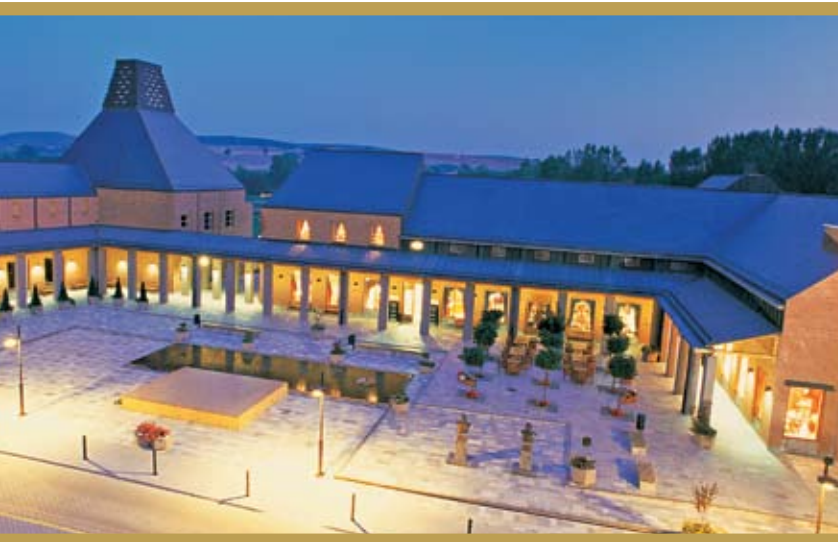
komornikja volt Dianának, hanem jobb keze, bizalmasa és barátja is. A komornik első könyve 2003-ban jelent meg, amelyet sokan áruháznak minősítettek.

Mondhatni, minden ilyen visszaemlékezés árulás egy kicsit, hiszen az olvasók főleg az intimításokra kíváncsiak, melyeknek, ha élne a hercegnő, nem biztos, hogy örülne. Hiszen ki örül annak, ha kifecsegit hétköznapijainak apró-cseprő mozzanatait, közszemlére teszik levélváltásait, idegenek követik pletykára éhesen érzelme hullámzásait. ✂

ELEK LENKE

### A WINDSOR-HÁZ TITKA

1917-ben az Egyesült Királysággal szövetséges Oroszországban megdöntötték a cári rendszert, a Romanov-ház uralmát, melyben nagy szerepet játszott az oroszok heves németellenessége és a cárné német származása. Az egykori cári család Carszkoje Szelóban a forradalmi kormány tüzszává vált. Őt bónapig élték fogságban, a „kormány” ez alatt Angliával folytatott tárgyalásokat – ott V. György, Miklós unokatestvére uralkodott –, hogy fogadja be a cári családot. Az angol király azonban féltette saját hatalmát a brit munkásoktól. Úgy vélte, saját monarchiáját diszkreditálná, ha engedne a kérésnek. Így elmaradt a várva várt segítség: a Romanov-család tizenhét tagját gyilkolták meg, és színtelen a teljes, cárhoz hű személyzetet. Akiknek végül megkegyelmeztek, azokat munkatáborba vitték. A gárdisták szabanditási kísérletei kudarcba fulladtak. Az uralkodó mindvégig bízott abban, hogy befogadja őket valamelyik európai monarchia. A már említett németellenesség miatt V. György ekkor – mivel a német eredetre utaló Szász–Coburg–Gothai-ház elnevezést használták – a királyi ház nevét megváltoztatta az angolos hangzású Windsor-házra.



## PORCELANIUM LÁTOGATÓKÖZPONT

**8440 Herend, Kossuth u. 137.**  
**Telefon: (+36 88) 523 190**  
**E-mail: [porcelanium@herend.com](mailto:porcelanium@herend.com)**  
**[maria.horvath@herend.com](mailto:maria.horvath@herend.com)**  
**[www.herend.com/hu/latogatas/](http://www.herend.com/hu/latogatas/)**

**Nyitva tartás:**  
**április 14.–október 25.**  
**hétfő–vasárnap: 9.00–18.00**  
**október 27.–december 19.**  
**kedd–szombat: 9.00–17.00**  
**december 20-tól zárva**

A Herenden található Porcelanium Látogatóközpont kiemelt idegenforgalmi jelentőségének megfelelően 1999 óta fogadja a látogatóközönséget. A mozifilmet és porcelánkészítő mesterek élő munkáját végigkövetve, szakképzett idegenvezetők tájékoztatásában ismerhetik meg látogatóink a porcelánkészítés rejtelmét, valamint a világ legnagyobb Herendi porcelángyűjteményét a Porcelánművészeti Múzeumban, a Viktória Márkaboltban pedig meg is vásárolhatják a Manufaktúra termékeit. A Minimanufaktúra kreatív műhelyében aztán nyers porcelánmasszát, vagy épp festőecsetet kézbe fogva, kezdődhet is az alkotás! Nálunk egy rövid időre bárki porcelánkészítő és porcelánfestő mesterré válhat...

A Látogatóközpontban működő Apicius Étterem és Kávéház nyitása óta szintén megbízható színvonalon jelenti a Herendi porcelánkészleteken tálalt kulináris élményt.

A Porcelanium Látogatóközpont létesítményei így lesznek garanciái a minőségi kulturális szórakozásnak, a feledhetetlen kikapcsolódásnak – legyen perzselő napsütés, vagy mesébe illő hóesés. Herend egész évben várja vendégeit!

## HEREND

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

## BUDAPEST

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

## SZENTENDRE

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

## KECSKEMÉT

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

## KŐSZEG

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

## PÉCS

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

## SOPRON

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

## SZEGED

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

## BERLIN

Hotel Adlon Passage  
D–0117 Unter den Linden 77.  
Telefon: (+49 30) 22 940 30, Telefax: (+49 30) 22 940 31

## FRANKFURT

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

## HANNOVER

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

## LONDON

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



BÁV



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.

AUKCIÓSHÁZ - AUCTION HOUSE - AUKTIONSHAUS

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.



900 HUF

