

A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA MAGAZINJA

# HEREND HERALD

2010/I. NO. 34.

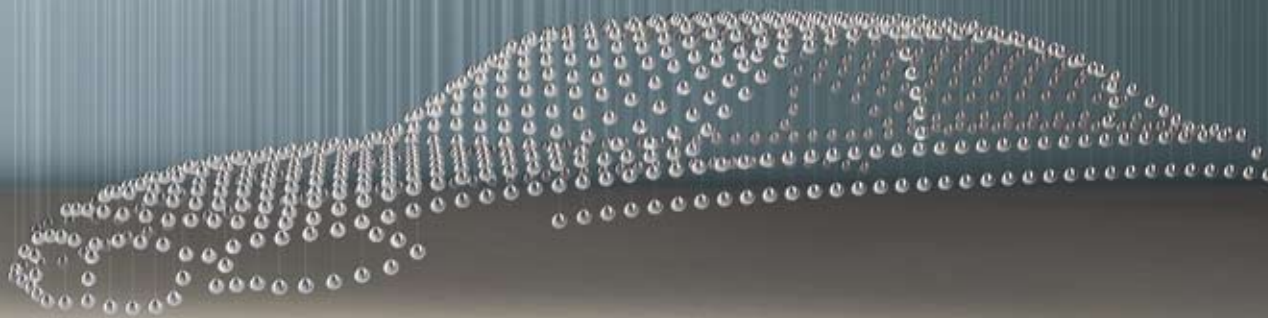
Évezredes  
eszközök  
az asztalon

Kaviár és osztriga

FRANCIÁK ÉS OROSZOK ÍNYENC KINCSEI

Cseresznye-  
virág

ÉLETŰ BOLDOGSÁG



BMW kinetikus szobor  
BMW Múzeum / München, Németország

# AZ ÖTLETEK NEM MINDIG PAPÍRON SZÜLETNEK.

Az új 5-ös BMW megalkotása a tervezőmérnökeink közötti nemes versengéssel kezdődött, hogy aztán a dizájn, az elegancia és az agilitás harmóniájaként végül napvilágot lásson. Szoborszerű vonalai sejtetni engedik a benne szunnyadó, páratlanul hatékony erőt. Különleges belső komfortja és egyedi fejlesztésű biztonsági funkciói a vezetőt és kísérőjét egyaránt kényeztetik. Az autó minden részletében tetten érhető stílus és dinamizmus gondoskodik arról, hogy az új 5-ös Limousine-nal minden út egyedülálló élménnyé váljon. Az új 5-ös BMW március 20-tól várja Önt a BMW Márkakereskedésekben.  
[www.bmw.hu/5oslimousine](http://www.bmw.hu/5oslimousine)

## AZ ÚJ 5-ös BMW. A TESTET ÖLTÖTT SZÉPSÉG.

**BMW EfficientDynamics**

Alacsonyabb fogyasztás. Fokozott vezetési élmény.



BMW 525d–550i Limousine fogyasztás (városban/városon kívül/átlag): 8,1/5,1/6,2–15,4/7,5/10,4 l/100 km. CO<sub>2</sub>-kibocsátás: 162–243 g/km.



Az új 5-ös BMW

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



A vezetés élménye.

# Tisztelt Herend Herald Olvasó!



A természet örök körforgásából most a tavasz, és a tavaszt követő nyár kerekedik felül, legyőzve a fehérségbe burkolózó telet. Jó újra érezni a Nap erejét, jó újra látni a természet újjászületését. Jó újra kiülni a barátokkal a kertbe, élvezni az együttlét örömét, hosszasan beszélgetni múltról, jelenről és a jövőről, elmélkedni a világ dolgairól.

Jó visszatekinteni a Herendi Porcelánmanufaktúra sikeres elmúlt évére is, amely tovább erősítette a Herendi márkát. Hírnevünk a világban töretlen.

Örömteli együttal az idei jubileumi év feladataira készülni. A manufaktúrabeli alkotó léggör ebben az évben is hozzájárul a Herendi porcelán szépségéhez, örök értéket közvetítő szerepéhez. Kétszeres jubileumot ünnepelek idén, az egyik gyökere a régmúltba nyúlnak vissza, a másiké a közelmúltba, de mindkettő híven fejezi ki értékteremtő munkánkat.

Az egyik évforduló a 150 éves Rothschild Oiseaux mintához kötődik. Ebben a jubileumban azonban többről van szó, mint a madaras motívum születésének megünnepléséről. Elődeink szellemi örökségének felelősségteljes ápolása fejeződik ki abban a munkában, amellyel megőriztük, és egyben a mai kor kihívásainak megfelelően átalakítottuk mintánkat. A frankfurti Ambientén büszkén mutattuk be a nagyközönségnek a minta fejlődéstörténetét reprezentáló porcelánjainkat, köztük az igazi bravúrnak számító, egy méter magas vázánkat is. Úgy érezzük, teljesítettük ezzel azt a feladatot, hogy a ránk hagyott értéket átörökítsük a jövő generációinak, ezzel is biztosítva a jelenen átívelő múlt és jövő összekapcsolását.

A másik idei évforduló a Herendi Porcelánmanufaktúra önként vállalt kulturális szerepvállalásával függ össze. Szellemi hagyományaink lehetőséget adnak arra, hogy ne csak részesei legyünk kulturális eseményeknek, hanem együttal aktív alakítói is. Szeretnénk, ha Herend kulturális, művészeti központtá is válna, ahová jó betérni. Az Apicius Kávéházi Estek sorozat öt évvel ezelőtt egy boresttel indult útjára, majd a választék irodalmi és zenei programokkal bővült, kitű-

nő előadók léptek fel a kávéház falai között. Hisszük és valljuk, hogy a kultúra és a művészetek támogatása a Herendi Porcelánmanufaktúra tevékenységének fontos alkotóeleme. Biztosak vagyunk abban, hogy nemcsak értéket ápolunk, hanem értéket teremtünk.

Fenti évfordulóinkon kívül, magazinunkban interjút olvashatnak Indonézia nagyköveteivel, akiről kiderül, hogy a távoli Szumátra egyik kis falujában született diplomata már gyerekkorában megismerkedett a Herendi porcelánnal. Lapszámunkban kirándulást teszünk Japánba, bemutatjuk a cseresznyevirágzás-ünnepet, a sorokat olvasván magunk is szinte érezzük majd a csodaszép virág bensőnkig ható illatát. A vadászatról szóló írásunkban bepillantást kapunk a vadak tisztelőinek világába, megtudjuk, hogy a természet „gyümölcsének”, a vadnak az elejtése nemcsak gyász, hanem ünnep is. A terített asztal és a gasztronómia szerelmeseiről sem feledkeztünk meg, nekik az Apicius Étterem kiváló receptjeit, és a földi örömök körébe tartozó két igazi különlegességről, a kaviárról és az osztrigáról szóló írásunkat ajánlom figyelmükbe.

Bízom abban, magazinunk ezúttal is elnyeri tetszésüket, írásainkhoz kellemes időtöltést kívánok!

Tisztelettel köszönti Önt,

DR. SIMON ATTILA, VEZÉRIGAZGATÓ

# BÁV

AUCTION HOUSE | AUKCIÓSHÁZ | AUKTIONSHAUS



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

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

*Auf- und verkauf von Juwel, Gemälde, Kunstgegenstände, Möbels und Teppiche.*



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



## HÍREK – ESEMÉNYEK 4

### INTERJÚ

- A Herendi porcelánért síró fiúcska  
*Beszélgés Indonézia nagykövetével* 8

## KULTÚRHISTÓRIA

- Évezredek eszközei az asztalon 10
- A vad nem ellenség, a vadászat nem háború 12

### LIFESTYLE

## FÖLDI ÖRÖMÖK

- Kaviár és osztriga  
*Franciák és oroszok nyenc kincsei* 14
- AZ APICIUS ÉTTEREM AJÁNLATA 16

## FEJJEL LEFELÉ

- Cseresznyevirág életű boldogság 18
- ÜZLETEINK 20

# HEREND HERALD

**KIADJA** a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. megbízásából a Brand Content Kft. **BC BRAND CONTENT**  
**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** dr. László Géza, Brand Content Kft. H-1061 Budapest, Király utca 16.  
Telefon: +36 1 887 48 68 Fax: +36 1 887 48 49 E-mail: hirdetes@pxb.hu  
**KÉSZÜLT** a veszprémi Prospektus Nyomdában

**HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA ZRT.** H-8440 Herend, Kossuth Lajos u. 140.  
Telefon: +36 88 523 185 Fax: +36 88 261 518  
E-mail: info@herend.com, herald@herend.com Web: www.herend.com  
ISSN 1585-1397

A borítón: Cseresznyevirág Fotó: Thinkstock

Díszváza  
Limited edition, 6572-0-92 CD



### BOR-PARTY

Kiemelkedő társasági eseményként tartják számon a Magyar Borok Bálját, a Pannónia Női Borrend rendezésében. A Corinthia Grand Hotel Royal nagytermében tartott grandiózus rendezvény fővédnöke idén Sebestyén Márta népdalénekes, háziasszonya pedig ismét Borbás Mária szerkesztő-riporter volt.

A legnevesebb magyar borászok jelenlétükkel és természetesen boraikkal is hozzájárultak az est sikeréhez. A nemes italokhoz különös gondossággal és szakértelemmel komponált exkluzív fogásokat szolgáltak fel. Az egyik fő műsorszám az est során a Héjja János által tervezett, Herendi mintás ruhaköltemények bemutatója volt. A Herendi Porcelánmanufaktúra egy csodálatosan megterített asztallal is jelen volt a rendezvényen, és egy értékes tomboladíjat is felajánlott.



Borbás Mária és Sebestyén Márta



Fotó: Magyar Borok Bálja



### HERENDIT AZ ESKÜVŐRE

A Budapesti Kongresszusi Központban, januárban rendezett nagy sikerű Esküvő Kiállítás több ezer látogatója ismét megcsodálhatta a Herendi Porcelánmanufaktúra esküvői ajánlatát. Idén egy exkluzív esküvőszervező céghez, a Donna Monicához csatlakozva jelentek meg a Herendi termékek a nívós rendezvényen. Az életük nagy eseményére készülő párok megcsodálhatták a Herendi porcelánészter-kollekciót, a különféle nászajándék-összeállításokat. Az ajánlatok között a kölcsönözhető porcelánkészlet lehetősége is szerepelt.

Papillon (PLL) mintás teáskészlet

## JUBILEUMI MINTA AZ AMBIENTÉN

A legjelentősebb lakberendezési-design vásáron Frankfurtban, az Ambientén, Herend jubileumi kollekcióval vett részt. A Manufaktúra termékfejlesztési koncepciójának középpontjában az idén 150 éves Rothschild-dekoráció állt, amely a modern kor ízlésvilágához alkalmazkodva jelent meg a porcelánokon. Természetesen még számos különlegességben gyönyörködhetek az érdeklődők. A manufakturális porcelánkészítés egyik legaprólékosabb technikájával, az áttöréssel készült minőségi tárgyakon geometrikus formákat és nagyvárosok felhőkarcolóit jelentették meg a készítők. Gyűjtőinkről sem feledkeztünk meg, hiszen idén is különböző limitált darabokkal kedveskedtünk nekik.

A világ minden tájáról érkeztek látogatók, és a siker sem maradt el. Az európai ügyfelek mellett ausztrál, japán, tajvani, koreai partnerek, illetve venezuelai és orosz érdeklődők is megcsodálták a Herendi kollekciót, és nem mellékesen, a megrendelések száma túlszárnyalta a tavalyit.

## ÚJ HERENDI ÜZLET GYŐRBEN

Győr történelmi, művészeti emlékei között rangos helyet foglal el a Liszt Ferenc út 20. szám alatti barokk palota. A Zichy-palotában tartott ünnepélyes megnyitóval avatták fel a Vadrózsa (Eglantine) Porcelánboltot. A megye és a város vezetőinek képviselőiben dr. Szakács Imre, a megyei közgyűlés elnöke, és Németh Zoltán alpolgármester szólott az egybegyűltekhez, majd dr. Simon Attila, a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. vezérigazgatója mondta el a megnyitó beszédét. A vendégek Bojtár Imre oboaművész játékában, a gálaműsor szemlélői pedig az új Herendi porcelánékszerkollekció itt debütáló darabjaiban gyönyörködhetek.



### VADRÓZSA PORCELÁNBOLT

9022 Győr, Széchenyi tér 4. Telefon: +36 30 331 0307

E-mail: herend1@t-email.hu

Nyitva tartás: H-Szo: 10.00-18.00, V: zárva



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,  
HORNVIK JÁNOS RTT. 4.  
9730 KÓSZEG,  
FŐ TÉR 21.  
7621 PÉCS,  
KIRÁLY U. 20.  
9400 SOPRON,  
VÁRKERÜLET 98.  
6720 SZEGED,  
OSKOLA U. 17.

WWW.HEREND.COM

BERLIN • DUBAI • LONDON • MILÁNÓ • MOSZKVA • NEW YORK • TOKIO

Herend  
150  
Rothschild Anniversary

### IDŐSZAKI KIÁLLÍTÁSAINK

A Herendi Porcelánművészeti Múzeum idei időszakos kiállítás-sorozata Fehér Károlyné kiskunhalasi iparművész Herendi mintákat ábrázoló terítőinek tárlatával indult február elején. A kézimunkák vagdalásos technikával, tűfestéses módszerrel készülnek, összehatásuk olyan mint egy festmény, a széleket csipkehorgolás vagy pikózás díszíti. A Herendi Rothschild-mintán például a 12 különböző madárpárban csaknem 30 szín szerepel.

Különleges időutazás részesei lehettek február 25-étől március közepéig a múzeumba látogatók, Hittig Gusztáv műgyűjtő retró kerámia- és porcelántárgyainak válogatott darabjai révén.

Húsvét örömeire címmel Zsigóné Kati kecskeméti népi iparművész díszített tojásából nyílt kiállítás, és kiegészítésképp az ünnephez kötődő Herendi porcelánokat is megtekinthették a látogatók.



Zsigóné Kati díszített tojásai

A kiállítás anyagát csaknem 350 darab, 8 különböző technikával díszített tyúk-, kacsa-, liba-, emu- és strucctojás alkotta. Az ünnepkörhöz kötődő porcelántárgyak között Jézust és siratóit ábrázoló Piéta szoborcsoport is látható volt, amelynek eredetije a nápolyi Szent Anna-templomban áll. Húsvéti programkínálattal várta látogatóit a Porcelanium Látogatóközpont is.

Búza Barna szobrászművész születésének 100., pályakezdésének 75. évfordulójára rendezett kiállítás május közepéig tartott nyitva. Búza Barna mindig közérthető műveket alkotott, az izmusok divatáramlatai ízlését, alkotói szándékait nem befolyásolták, akár világi, akár szakrális témát választott.

A Rómeo és Júlia: színpadon is, otthon is címmel rendezett tárlat június 14-ig tart nyitva. A Ruttkai Éva és Latinovits Zoltán emlékkiállítás anyagát a család tagjainak – Gábor Júlia (Ruttkai Éva lánya) és férje Szigethy Gábor irodalomtörténész – gyűjteményéből állították össze.

Június 19-én, a Múzeumok Éjszakáján nyíló Hungarikum című tematikus kiállítás és a hozzá kapcsolódó több program a magyarságra, magyar értékeinkre, kultúránkra fókuszál. Augusztus 22-éig látogatható.

Hódmezővásárhelyi kerámia címmel a kerámiával foglalkozó művészek találkozójaán készült munkákból nyílik kiállítás. A szimpózium anyagából készült válogatás augusztus 25-étől szeptember 19-ig látható.

Szelencék címmel az Iparművészeti Múzeum gyűjteményéből szeptember 23-án nyílik kiállítás, mely december 18-ig látogatható. ✎



Búza Barna szobrászművész



Evezősök





## HEREND RÓZSÁJA A HERCEGI PÁRNAK

Márciusban Sólyom László köztársasági elnök meghívására négy napot töltött hazánkban Károly walesi herceg és felesége, Kamilla hercegnő. A látogatás kiemelt témája volt az éghajlatváltozás, a környezetvédelem, a kulturális örökségvédelem, a tudás alapú gazdaság, az esélyegyenlőség és a fiatalok foglalkoztatási lehetőségei. A Sándor-palotában rendezett diszvacsorán Károly herceg magyar ősről, Rhédey grófnőről is szót ejtett.

Sólyom László kétszemélyes, Vieille rose de Herend (VRH) minitás Herendi kávékészlettel ajándékozta meg a hercegi párt. ☞

Károly walesi herceg és felesége, Kamilla hercegnő Sólyom Lászlóval

## APICIUS KÁVÉHÁZI ESTEK

Az estsorozat öt évvel ezelőtt egy önálló boresttel indult útjára, majd a választék irodalmi és zenei programokkal bővült.

Március 11-én Földes László, Hobo volt a vendég, Tudod, hogy nincs bocsánat című, Vidnyánszky Attila rendezte József Attila-estjével. 34 vers hangzott el, egy részük zenei aláfestéssel, Hobo jellegzetes énekhangjával.

Március 18-án a 2009-es év borásza, dr. Lőrincz György hozta el borait. A St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet nem kevesebbre vállalkozott mint újrafogalmazta a bikavér és más egri borok jellegét. A székesfehérvári Vörösmarty Színház tagja, Várad Eszter Sára igényes műsora tette teljessé a programot.

Április 13-án is a bogyós gyümölcsök voltak terítéken. A budaörsi Szentesi József ugyanis – aki megszállottan kutatja a régi szőlőfajtákat – tiszta, különleges borait mutatta be, A bogyósgyümölcskertész fia címmel pedig a Nemzeti Színház művésze, Rátóti Zoltán adta elő Háry János műveiből összeállított estjét.

Április 21-én Szási Endre borai mutatkoztak be. A Szentgyörgy-hegyről érkezett borász egész élete, munkája, családja a történelmi borvidékhez és a nemes borokhoz kötődik.

Május 6-án Sáfár Mónika és Bardóczy Attila műsorát láthatta a közönség. A két művész összeszokott páros, hiszen több közös fellépésük volt már. Most Örkenyegyperceseseiből állították össze programjukat.

Május 20-án Malatinszky Csaba villányi borai voltak a főszereplők. A bortermelőnek oroszlánrésze van a hazai borkultúra megteremtésében. Irányítása alatt születtek meg az első villányi házasságok, és

valódi kihívásnak máig azt tartja, hogy egyszerű agrártermékből kultúrterméket varázsoljon.

Június 17-én Demeter Csaba, egy egri bortermelő dinasztia ötödik generációs tagja érkezik nemes italaival. A „lázadó borász” címmel is illetik, hiszen nem zárkózik el az újítások elől, de nem feltétlenül követi az aktuális trendet. Ő a hagyomány, az igazi egri borok erejében és a kézműves borászatban hisz.

Június 19-én a Múzeumok Éjszakája kínál egész napos műsor-és programfolyamot.

Június 30-án Pelsőczy László színművész lép fel Családdal közelben című humoros, dalokkal ötvözött, családról, szerelemről szóló műsorával. A simontornyai Fried Kastély Szálloda és Étterem pedig saját szőlőskertjének borait mutatja be. ☞



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet válogatása

# A Herendi porcelánért síró fiúcska



H. E. Mangasi Sihombing indonéz nagykövet Fotó: Burger Barna

## BESZÉLGETÉS INDONÉZIA NAGYKÖVETÉVEL

*A Herendi porcelán vásárlói között szép számmal vannak diplomaták. Így nincs is abban semmi meglepő, hogy a budapesti indonéz követség rezidenciáján Viktória mintás porcelánnal terítnek. A nagykövet úr életében azonban már gyerekkora óta különleges szerepet tölt be a Herendi porcelán.*

Mi sem a porcelánkészletet jöttünk megcsodálni – bár remek volt az összhatás a benne felszolgált indonéz specialitásokkal, a tésztába göngyölt zöldséges hússal, a pikáns fűszerezésű bundázott csirkecombbal, a sült rizzsel, a kókuszreszelékbe forgatott rizsgolyóval, ami belül folyékony nádcukrot rejtett –, a Sihombing úrral folytatott beszélgetés azonban mégis mindig a porcelánhoz kanyarodott vissza.

*Nemrég megjelent könyvében egy észak-szumátrai kis batak faluban élő családról és egy Herendi porcelántájkáról esik szó. Mesélne erről?*

A történet több mint száz évre nyúlik vissza, apámhoz és az ő nagypapájához kötődik. Abban az időben ritka kincsnek számított a porcelán a Toba-tó környékén élő batak közösségben, csak a legmódosabbak engedhették meg maguknak, hogy különleges alkalmakkor használják. Ezt a bizonyos darabot valószínű, hogy kávéért vagy fűszerekért, rizsért kapták ellenértékként az Európából vagy az arab világból érkező kereskedőktől. A kis tálnak ősi hitünk gyakorlásánál volt szerepe, abba tették ugyanis az áldozati ételt, és a szertartás szerint egy emelvényre helyezték, hogy minél közelebb kerüljön

a mindenhatóhoz és a család halottaihoz. Közben a sibakure nevű kicsi, különleges, fehér gyökerű növényre illatos vizet töltöttek, és az imák végén ezzel hintették meg mindenki arcát, fejét, hogy az istenek és a család szellemei továbbra is védelmezzék az élőket és a következő nemzedékeket. Apám azonban, aki a nagypapa kedvence volt, elérte, hogy abból a porcelánedényből reggelizhessen. Ha nem abban kapta az ennielőt, addig sírt, amíg kérése nem teljesült. Az ő bensőséges viszonyuk ebben is megnyilvánult, aztán a nagypapa halálakor a porcelántájkát is az elhunyt feje alá helyezték.

*Ez még az ön születése előtt történt. Hogyan került ismét a családhoz az eltemetett porcelán?*

Egy másik batak hagyományhoz, az újratemetéshez kötődik a családi porcelán visszaszerzése. 1959-ben apám javasolta, hogy a falu íratlan törvénye – az adat – szerint, szedjék össze a család halottjainak csontjait, majd díszes sírhelyet építve, temessék oda újra a földi maradványokat. Ez a ceremónia az együvé tartozást fejezi ki. Annak a szimbóluma, hogy egyben, egy helyen vagyunk, és a lelkek is velünk, a közelünkben maradnak. Máiig hisszük, hogy őseink szelleme velünk, bennünk él, ez ad morális tartást nekünk.

A kihantoláskor előkerült a tálcaska, és apám kérte, a szép emlékek miatt hadd lehessen az övé. A család beleegyezett, de mivel nem ő volt az első szülött unoka, nem őt illette, megszerzéséhez vendégül kellett látnia mindenkit. Nem volt olcsó multság, hiszen igen népes volt a rokonság. Így aztán kétszeres árat fizettünk ugyan érte, de újra miénk lett a porcelán. Már nem a régi szerepkörbe került, hiszen akkorra áttértünk az evangélikus hitre. Igaz, nagyanyám csak hatvanéves korában, és ő már gyökeresen nem változtatott szokásain, tenyerét az ég felé tárva ugyanúgy fohász-

*Mangasi Sihombing Indonézia nagykövete hazánkban. Észak-Szumátrán született 1947-ben, politika- és társadalomtudományból szerzett egyetemi diplomát. 1970-től dolgozik az Indonéz Köztársaság Külügyminisztériumában. Több országban képviselte hazáját nagykövetként, Magyarországra 2006-ban érkezett. Nős, két gyermeke van.*

kodott a mindenhatóhoz, mint addig, csak imái végén nem botimát mondott, hanem áment.

Az a porcelán tálcaska pedig végül kizárólag az enyém lett, a testvéreim nem szívesen használták, mert mégis csak egy halottól szereztük vissza. Szóval Herend már kicsi gyerekkoromban tudatott létezéséről, nekem azonban akkor még fogalmam sem volt, mit jelentenek a tálka aljára égetett szavak, amiket kibogarásztam.

***A jócskán kisebbségben lévő evangélikus valláshoz tartozóként képviseli a világ legnépesebb iszlám országát. Ez azt is jelzi, hogy elfogadó, toleráns közösségből érkezett.***

Szűkebb hazám, a batakok földje, viszonylag sokáig érintetlen terület maradt, ezért is élhettek tovább szinte változatlanul ősi szokásaink. A lutheránus hitre való áttérésnek mégis van egy vesztesége, és ez a művészi faragások eltűnése. Az 1860-as években a hittérítők azt kérték, az ott élők hagyjanak fel az ősöknek bemutatott ételáldozatokkal. Addig ugyanis minden halottnak kifaragták a faszobrát, és az áldozati ételekből „őket” is megetették. Mikor tehát ez a hagyomány megszakadt, el is sorvadt a kézművességnek ez az ága.

Bizonyos szokások azonban tovább éltek, némiképp átalakultak, „modernizálódtak”. Ez a folyamat például nyomon követhető az eredetileg szakrális szerepet betöltő szóttésünknek, az ulosnak a fejlődéstörténetén is. Az pedig természetes, hogy egy soknemzetiségű, több kultúrát reprezentáló országban mindenki igyekszik tiszteletben tartani mások szokásait. Magam a vallások közötti párbeszéd híve vagyok, fontosnak érzem, hogy ne dogmákról és doktrínákról vitatkozzunk, hanem a mindnyájunkat, az emberi közösséget érintő problémákról. Az oktatás, a környezetvédelem, a szociális gondok enyhítése az a terület, ahol közösen kell munkálkodni.

***Az ulos mintázata, viselésének szabálya annak, aki ért hozzá, szavak nélkül is sokat mond. Nekünk „csak” egy gyönyörű, értékes textil.***

Mindent elmesélni róla egy kötetet tenne ki, az ulos, a hagyományos batak szóttés, a bölcsőtől a sírig elkíséri az embert. Férfiak és nők is használhatják, vállkendőként, de ruházként is. Manapság is gyakran felöltik hagyományos ünnepeken, esküvőn, temetési szertartáson. A viselése tükrözi az illetőnek a közösségben betöltött szerepét. Aki ulost kap ajándékba, az áldást is kap vele. Például házasságkötésnél mindig a menyasszonyt adó család, a hulahula adja az ulost a vőlegény családjának. De nem mindegy, ki kapja, és milyen mintájút, mert ezt is a törvény, az adat szabja meg. Ragidup nevű ulost csak az viselhet, akinek mindegyik fiától és mindegyik lányától van unokája, vagyis nem hagy maga után házasulatlan gyermeket. A halottakat is ulos-szal terítik le.

Gyakran ajándékoznak ulost nem batak származású tiszteletbeli személyeknek, azoknak, akik sokat tettek az emberekért. Ennek neve ulos sibulangbulangon.

***Mint mondta, a szoborfaragás megszűnt, de a furcsa formájú, ívelt tetejű batak házak építése, díszítése máig dicséri a művészi faragókat. De vajon mit jelképezhetnek?***

Népünk valaha a tengeren keresztül érkezett a szigetre, és telepedett le a hatalmas Toba-tó környékén. A házak csónakot formáznak, díszítésükhöz három színt, a feketét, a vöröset és a fehérét alkalmazták, és mindegyik szimbolikus jelentésű. A fekete a múltat, a már eltelt időt, a vörös a jelent, a fehér pedig az eljövendőt, a túvilágot jelképezi. A házak lábakon állnak, bejutni egy nehéz, fekvő csapóajtón keresztül lehet, aminek a neve batubatu ni ruma, vagyis a ház köve, és védelmi szerepe van. Az oromzaton faragott bölényszarv



Tradicionális batak ház



Ulosok Foto: RedDot

díszleg, ez pedig a család erejét hivatott kifejezni, hiszen a bölény volt a legerősebb, a legértékesebb állat a környéken.

Ha valaki meghalt, a temetés utáni torra mindig a legszebb bölényt kellett levágni, hogy ezzel is demonstrálják az elhunyt értékét, erejét. A hús szétosztása is a hagyományok szerint történt, a nagy nyilvánosság előtt, és mindenki a neki járó – a családban betöltött státusza szerinti – részt kapta. És ebben a szertartásban újra szerepet kapott a porcelán, mivel a húst a porcelánból készült pinggan pasuba (áldozati tálba) tették, és miután a mindenható és az ősök szellemei megáldották, mindenki hazavihette az őt illető porciót.

Az élet minden jelentősebb eseményéhez – születés, házasság, házavátás – és a halálhoz is kötődnek hagyományaink, és ezek egy része máig fennmaradt. Ha az én fiam batak nőt vesz el feleségül, bizony elő kell majd venni a porcelántálat, azon a felajánlott díszítő és tehén részeiből úgy kell összeállítani, elrendezni az ételeket, hogy az állat felismerhető legyen, és azt ima kíséretében kell átadni a menyasszony családjának. Ők pedig hallal és ulos-szal viszonzák, ha igent mondanak kérésünkre.

Ezernyi színes történet sorjázik még elő, mint ahogyan ezernyi színes szállból szövik máig az ulosokat, és ahogyan Sihombing úr is ezernyi szállal kötődik batak származásához, népe múltjához. Ennek ellenére, vagy talán éppen ezért, a mában is fontosnak tartja az országaink közötti kapcsolatok erősítését. Megjelent már Janus Pannonius és száz magyar vers indonéz nyelven, tavaly mutatták be Örkény művét, a Tótékat és Az ember tragédiáját Madáchtól. És reméli, az Indonézia kultúrája – a nyelv, a táncok, a batikolás – iránti növekvő érdeklődés kicsit az ő munkájának is köszönhető. ✎

VERES MÁRIA



## ÉVEZREDES ESZKÖZÖK az asztalon

*Amikor az ember olyan egyszerű eszközt tart a kezében, mint például egy evőkanál, vélhetően ritkán gondolkodik el az eredetén. Egy ilyen hétköznapi tárgy használata ma természetes. De az evőeszközök léte és fejlődése vajon egyidős az étkezési kultúrával? Történelmi múltjuk felidézésére most kísérletet teszünk.*

Abban egészen bizonyosak lehetünk, hogy a kés, villa, kanál triójából a kés volt az első, aminek szükségét őseink igazán érezheték. Persze nem feltétlenül a kulturált étkezés okán, sokkal inkább szerszámként, esetleg fegyverként került a kőkorszak emberének eszköztárába.

### FEGYVERBŐL EVŐESZKÖZ

A kőbaltá mellett bizonyosan ott volt a kőkés is, ami a halászat, vadászat során segítséget jelenthetett. A napjaink késére emlékeztető változatra azonban a bronzkorig kellett várnia az embernek, amikor már nemcsak egy lepatintott kődarab élére hagyatkozhatott, hanem igazi, nyéllel ellátott fém vágófelületre is. A valódi áttörés viszont egy korszakkal később történt, amikor a szűrő- és vágóeszközök már vasból készültek. Az persze gyanítható, hogy a kést még a vaskorban is inkább a mindennapok vadászataihoz használták, mint étkezéshez. Ettől függetlenül a kést joggal tartjuk a legősibb evőeszközünknek, aminek az évezredek alatt – a csontozó késtől

kezdve a szakácsskésen át a desszertkésig – számtalan változata alakult ki. És bár korunk embere is megannyi helyzetben használja kést, bicskáját, a kés manapság mégis békésebb, kellemesebb célokat szolgál. A terített asztal nélkülözhetetlen darabja, és méretében, élének kimunkálásában, nyelének minőségében igazodik a különböző ételek darabolhatóságához, a modern gasztronómiához.

### KAGYLÓTÓL AZ ARANYIG

Bármilyen furcsán hangzik, a vadászathoz vagy halászhoz kevésbé hatékonyan használható kanál első változata is az őskorban jelent meg. Valószínűleg az ősember is bajban lehetett, amikor folyékony táplálékot kívánt magához venni. Az őskori leletek szerint ezek a kanalak csak funkciójukban hasonlítottak a maiakra, hiszen többségük kettéhasított nádszál közé szorított kagyló vagy fából vajt csészeszerűség volt, ám az alapforma megmaradt, csak az anyag, illetve a design változott. Előbb az agyag, majd az asszíroknál a vörösréz, az egyiptomiaknál a fa váltotta fel a korábban

*Terítésnél több, különböző méretű és fajtájú evőeszköz is kerülhet a tányér mellé vagy éppen fölé. A villának a tányér bal oldalán, a késnek és a kanálnak pedig a jobb oldalán van a helye. Az eszközök logikusan kapcsolódnak az egyes fogásokhoz, azokat a fogások sorrendjében kell az asztalra helyezni.*

*A tányértól legtávolabb azok kerülnek, amelyeket az első fogáshoz használunk. A kések mindig élükkel a tányér felé fordulnak. A villákat és a kanalakat Európa legnagyobb részén a homorú felükkel felfelé teszik az asztalra. A desszertes kanalat vagy villát ugyanakkor vízszintesen, lefelé nézve helyezik el a tányér fölött úgy, hogy a nyelük a jobb kezünk irányába mutat.*

### MIT MIVEL?

- Mellőzhetjük az evőeszközöket a gyümölcsök (kivétel a dinnye, az alma, a körte, az őszibarack), teasütemények, kelt tésztafélék, pogácsák, fánkok fogyasztásakor. Ahogy a virslifélék vagy épp a spárga (ha nem mártással készült) fogyasztásakor is. Elég a kiskanál a gyümölcssalátákhoz, a pudingokhoz, a fagylaltokhoz, a majonézes salátafélékhez, a rákkoktélhoz vagy a lágy tojáshoz. Csak villával kell enni egyes előételeket, a sűrű főzelékeket, a faszírozottat, a karfiolt, a gombát, a rántottát. Bizonyos tésztaféléket viszont – olasz módra – villával és kanállal tudunk a leghatékonyabban fogyasztani.
- Ha az előétel kaviár, sonka, sajt, szalámi vajjal, akkor a vajat falatonként kell a kenyérrre kenni.
- A tányérból a levest mindvégig kanállal kell fogyasztani. A csészében felszolgált levest csak akkor lehet kiinni, ha már nincs benne levesbetét.
- Késsel és villával kell enni a húsos előételeket és minden főfogást.
- A rákot rákvillával és speciális késsel esszük, húsának elfogyasztása után a rákot a tányér szélére helyezzük. Az osztrigát osztrigavillával kell kiemelni a kagylóból, és rágás nélkül lenyelni. (A kagylóból is kihörpíthető.) A kagylót speciális kagylófogóval kell kivenni a tálból, a héjából pedig kagylóvillával kiemelni, kanálra tenni. A halat csak halkéssel és halvillával illik enni.



kanálkészítésre alkalmazott anyagokat, de a pompeji ásatások bronzkanalak használatáról is tanúskodnak. Ugyanakkor – valószínűleg nem mindennapi használatra – készültek kanalak aranyból, ezüsből és porcelánból is. Az ókori Rómában a csecsemők ezüstkanalat kaptak, mondván, ezzel az eszközzel könnyebb lesz az életkezésük. A ma használatos kanalakra leginkább emlékeztető darabok csak a 17. században tűntek fel, bár az előző időkből valószínűleg kanálremekművek maradtak ránk ötvösök, zománccművészek és elefántcsont-faragók jóvoltából.

### UJJAK HELYETT VILLA

Valószínűleg a villa hiányzott az ember evőeszköz-készletéből a legkevésbé. Ennek egyszerű magyarázata az, hogy amíg ujjainkkal sem vágni, sem szűrni, sem meregetni nem tudunk, megragadni viszont könnyedén képesek vagyunk bármit. Könnyű belátni, sokáig semmi szükség nem volt villára, sőt a legtöbb távol-keleti országban ma sincs. A pálcika vagy az ujjak helyettesítik az evőeszköz trió harmadik, talán legifjabb tagját. Azért e bizonytalanság, mert ez az ifjúság relatív. Egyes feltételezések szerint a villa egy 11. században élt bizánci hercegnő találmánya, aki nem szerette, hogy az étkezésnél zsíros lesz a keze, ezért nem az ujjával fogta meg a húst, hanem egy csontból készült utánzatával átszúrva emelte azt a szájához. Ez a módi aztán közkedvelté vált az udvarnál, és egy lakomán a veleneci követnek is megtetszett az ötletes szerszám, és hazatérve magával vitt néhányat. A villa mindenesetre a 16. századi Itáliában tűnt fel. Ottani térhódításának oka állítólag az, hogy az akkoriban divatos széles, keményített gallérú ruhák-ban való étkezés így egyszerűbbé vált, a falatot könnyebb volt a szájba juttatni. Eközben Magyarországon a legtöbb ember még az ujjait használta evőeszköz gyanánt, mint ahogyan maga Mátyás király is, bár itáliai származású felesége, Beatrix, megismertette az udvarral a villa használatát. Manapság minden bizonnyal kulturált evésre biztatná az édesanyja XIV. Lajost is, aki pedig egyenesen megtiltotta, hogy asztalánál villát használjanak. Végül Itália példát adott Európának, és előbb Franciaországban terjedt el a késsel, villával történő étkezés szokása, majd lassan



– a 18. században – a többi országban is megszokottá vált a maihoz hasonló táplálkozás. Az előbb kettő, három, majd négyágúvá alakult villa megjelenése hatott a kések formavilágára is, ugyanis szükségtelennek bizonyult a hegyes kés, ezért egyre inkább lekerekített végű pengéket használtak. Korunkban a kés, a kanál és a villa már nem csupán az étkezést elősegítő eszközként kerül az asztalra, hanem a látvány kedvéért is.



SOMOGYI GÁBOR



### TUDTA-E?

*Jóllehet néhány evőeszközzel nem minden nap terítünk, de azért illik felismerni őket. Talán sokan emlékeznek a Micsoda nő! (Pretty Woman, 1990) című film azon jelenetére, amikor a főszereplőt, Vivient megformáló Julia Roberts küzd meg a csigafogóval...*

- **HALKÉS:** széles pengéje inkább egy kis lapátra hasonlít, életlen, hogy ne vághassa el a szálkát
- **HALVILLA:** a szokottnál nagyobb felületű, békához és a nem egészben felszolgált halételekhez
- **RÁKKÉS:** hegyes, középtájt lyukkal, a rák ollóját annak segítségével lehet letörni
- **RÁKVILLA:** hegyes, széttartóan kétágú evőeszköz
- **HOMÁRVILLA:** hosszú a nyele, kanálkiképzésű, a végén két kis, villaszerű hegygel
- **KAVLÁRKÉS:** lapátszerű, lekerekített, életlen kés
- **VAJKÉS:** a kaviárkéshez hasonló, de a penge hátsó felülete recés
- **SAJTKÉS:** pengéje felfelé ívelt, hegyes végére a sajtszeletet felszúrhatjuk
- **CSIRÁGFOGÓ:** a spárga fogyasztásához készült kisméretű, könnyű fogó
- **CSIGAFOGÓ ÉS CSIGAVILLA:** az éti csiga fogásához és a hús kiemeléséhez
- **OSZTRIGAVILLA:** rövid, szélesebb villarész, kanálszerű mélyedés
- **FONDŰVILLA:** hosszú nyelű, két- vagy háromágú, mártogatásra szolgál
- **LEKVÁR ÉS LATTE MACCHIATO KANÁL:** hosszú, általában megtört nyelű, ahol felakasztható, kóktélokhoz is adható
- **KÓSTOLÓ KANÁL ÉS VILLA:** hajlított nyelű, ízléses „falatka” helyezhető rá

A vadászruha domináló „erdőszínei”, a zöld és a barna árnyalatai, az álcázást, a rejtőzködést és a célszerűséget szolgálják. A vadászbakancscsal, vadászcizmával szemben támasztott követelmény az, hogy kényelmes legyen a hosszú erdei-mezei gyalogláshoz, a ruha készüljön szellőző, természetes anyagokból (gyapjú, pamut), legyen tartós, jó minőségű, jól tisztítható. A vadászkalap lehet a zsinóros-klasszikus lóden (szarvasemlémas, vaddisznósörtés, fácántollas „stüszí”), de nyáron simlis sapka, télen a prémes, füles sapka („usánka”) dívik. Találkozhatunk romantikus-macsós, „Indiana Jones”-fazonú vadászkalapokkal, a sötét színű kalapot körbefogó, élénk narancsszínű szalagos variációval is – ez utóbbit a „ne lőj rám, nem vagyok vaddisznó” elv alapján, a többi vadászt figyelmeztető jól láthatóság, a biztonság kedvéért találták ki.



# A vad nem ellenség,

## A VADÁSZAT NEM HÁBORÚ

*Ősi emberi ösztön a vadászat, a préda elejtése. Mondják, fejlődéstörténetünkben szerepet játszott a ragadozókra jellemző „vadászgén”, amely aztán a zsákmány elejtéséhez szükséges számtalan készség alapján változott. Egyes pszichológusok szerint az erős „vadászhajlamúak” független jellemek, hajlamosak az öntörvényűsége, kitartóak és sikeresek.*

A vadászat azonban manapság nem az ősi ösztönök kielétele. A vadász kezében a puska nem gyilkos fegyver, hanem egy eszköz, amivel megakadályozza bizonyos vadak túlszaporodását, eltávolítja az adott állományba nem illő egyedeket, és amellyel birtokba veszi a természet adományát, vagyis az elejtett állatot. A vadászatot szigorú törvények szabályozzák, a vadászok etikai kódexe kiterjed az állatokkal szemben tanúsított viselkedésre is.

### ÜNNEP ÉS GYÁSZ

Tízparancsolatukból az ötödik így szól: „Adj esélyt a vadnak! A vad nem ellenséged, a vadászat nem háború.” Az elejtett állatnak is meg kell adni a végtisztességet, hiszen a vad halála egyszerre ünnep és gyász is (a találat helyét leveles ággal le kell fedni, a vad szájába kell helyezni az utolsó falatot). A terítékkészítés egyben a vadászat méltó befejezése is. Az elejtett állatokat szabályos alakzatban helyezik el, ez a zsákmány számbavételét és az ünnepélyes hangulat megteremtését szolgálja. Minden nagyvadat a jobb oldalára fektetve, zsigereivel kell a terítékre helyezni (a vaddisznót és a rókát hasra is lehet). Díszesebb a teríték a lombágy elkészítésével, a vad mellé és alá rakott lombbal, ami mintegy körülöleli, felravatalozza. A terítéken lévő vadat lábbal illelni tilos, átlépni rajta pedig egyenesen szentségtörésnek számít! A feldíszített terítékekkel és a kürt megfújásával a vadász a sikerét ünnepli és egyben áldozatai emléke előtt tisztel.

Ez persze csak töredéke a századok során kialakult erkölcsi kívánalmaknak, melyeket nemcsak illik, hanem kötelező is betartani.

A vadász és a vad viszonyára is érvényes Voltaire erkölcsi törvénye: „Úgy viselkedj másokkal szemben, ahogy szeretnéd, hogy mások veled szemben viselkedjenek.”

A vadászat nemcsak tilalmak sokasága azonban, hanem szórakozás, sport, kötődés a természethez, baráti kapcsolatok ápolása – és még sorolhatnánk. Az is tény azonban, hogy az utolsó évezredben főleg az elit, a királyok, a pártvezérek privilégiuma volt. Robin Hoodnak alapvetően nem az volt a bűne, hogy embereket fosztogatott, alkalmasint lenyilazott, hanem hogy lelőtte a király szarvasait. Angliában a vadászat, miként az ascoti lóverseny, a felső rétegek társadalmi eseményévé vált, külön ruházattal, koreográfiával, szerepekkel, kitegyesztett, szakosított kutyákkal (terrier, véreb, retriever stb.).

Az irodalomban, zenében, se szeri, se száma a vadászatról vagy vadászokról szóló műveknek. (Ernest Hemingway kultikus figurája lett a vadászatnak, vagy épp a zenében Vivaldi Négy évszakjának Vadászat (La Caccia) tétele is sokak számára ismerős.)

### A KALIBEREK

Ha vadászatról szólunk, nem hagyhatjuk figyelmen kívül a vadász-fegyverek témáját sem. Miként a sportlövők, a vadászok is azt mondják, hogy az ő fegyvereik mások, mint a katonai rendeltetésű eszközök, noha technikailag egy kétféle vaddisznó, szarvas leterítéséhez a lövedékkel legalább akkora energiát kell átadni az áldozat testének, mintha ember lenne a célkeresztben. Az amerikai törvények tiltják is nagyvadak vadászatát gyengébb, kisebb

*A vadászfegyver milyenségét az elejtendő vad mérete, jellege határozza meg. Alapvető típusai: golyós, sörétes és a kettő kombinációja. Apróvadra, szárnyasokra kiskaliberű (4.5, 5.56, 6.35 mm) golyós fegyvert ajánlanak, így a lövedék nem tépi szét az állatot. A madarakat, gyorsan mozgó, kisebb állatokat sörétes puskával is vadásszák, amelynél a hatásos lőtávolság kevesebb 100 méternél. A közepes és nagyvadakat (20 kg-tól felfelé – őz, vaddisznó, szarvas, medve) nagyobb kaliberű, nagyobb tömegű töltényt kilövő golyós fegyverrel ejtik el. Ezek kalibere 7 mm-nél kezdődik általában és felmehet a félhüvelykes (12.7 mm), „elefántlövő” puskákig. A lőszernek különbözőnek, a katonai fegyverekhez a teljes köpenyes (általában rézlemez borítású), a vadászfegyverekhez az ólom-rézköpeny, ólom-rézbetét kombinációkat gyártják. A lényeg a megállító erő, amit úgy is növelnek, hogy becsapódáskor a lőszer deformálódik, „kigombásodik”, az ólomrész szétlapul, növelve a felületet, a „vércsatornát”, megkönnyítve az elejtett vad kimúlását. A lőszer kalibere: az angolszász eredetűeket hüvelykben adják meg (.204, .223, .26, .27, .28 stb.), az európaiakét milliméterben (7, 7.62, 9 mm stb.), némelykor a töltényhüvely hosszára utaló számmal kiegészítve – de a két rendszer keveredik. A vadász fegyvertávcső hasonlatos a mesterlövész puskákon használatoshoz. A drágább golyós fegyvereken bordás sinszerkezet (Picatinny Rail) biztosítja a gyors, pontos rögzíthetőséget. Egy jó fegyvertávcső ára gyakran magasabb, mint magáé a puskáé.*



energiát kifejtő puskákkal és a vadásztöltények magja sem lehet a környezetre veszélyt jelentő ólom. Az elsősorban Európára jellemző szemlélet a hadipuskákétól különböző kaliberekkel (a puskába való töltény átmérőjével) igyekezett szétválasztani a két fajta fegyvert. Ez a szemlélet kihalóban van, a mai fegyvergyárak a hadipuskák töltényeit, például a legendás 7.62x39 Kalasnyikovot „kiváló vadásztöltényként” is reklámozzák. A nagy fegyvergyárak, a Remington, a Savage, a Winchester sokszor ugyanannak a puskaalkaladnak a vadász-, illetve a „rendvédelmi” (katonai, rendőri) változatát kínálják.

### KRISNA ÉS ZRÍNYI

Mivel fegyverrel űzött szórakozás a vadászat, szót kell ejtenünk a balesetekről is. Nemcsak manapság okoznak sebesülést vagy halált az emberi mulasztások, a híres történelmi esetekből most kettőt idézzünk fel. Krisnának, az indiai mitikus kultúrák egyik vezéralakjának halálát a mondák szerint egy ügyetlen vadász okozta, aki, szarvasnak vélvén, nyíllal rálőtt és végzetes sebet ejtett rajta.

Az egyik legismertebb magyar vadászbalesetet (vannak, akik politikai gyilkosságot emlegetnek), a költő Zrínyi Miklós halálát, az 1665-ben Frankfurtban kiadott sajtószemle, a Diarium Europaeum két változatban ismerteti. Az egyik szerint a hárommázsás, már súlyosan megsebesített vadkannal Zrínyi, lováról leszállva, karddal akart végezni, és ez lett a veszte, mert az állat három helyen is megsebesítette. A másik verzió szerint nem is vadkan, hanem egy medve fordult szembe a szolgái által magára hagyott vadással, aki úgy gondolta, hogy az állat már kimúlt és könnyelműen megközelítette. A 17. századi Csáktornya erdeiben, ahol az eset történt, akkoriban mindkét állat honos lehetett.

A vadászat társadalmi megítélése máig nem egyértelmű. Kelet-Európában, az Észak-Balkánon a vadászat, mint az elit időtöltése, sportja, rendszereken, rendszerváltásokon átívelően őrzi pozícióit. A mai világban is sokszor a legjobb üzleteket, politikai alkukat, mint mondják, vadászaton vagy utána, a vadászvacsera poharazgatása közben kötik.



DUNAI PÉTER



### VÍZ ÉS VAD

*Kemény Dénest sem kerülték el a szenvedélyek. Az egyik, a vízilabda, folyamatos feszültségben tartja, a másik, a vadászat, ami megnyugtatja. Így teljes az egyensúly a vízilabdázók háromszoros olimpiai bajnok szövetségi kapitányánál.*

– Miért éppen a vadászat?

– Így hozta a sors, így alakították a barátságaim. Vagy így hozta a szerencse, hiszen engem az erdő megnyugtat, kikapcsol, beindítja a fantáziámat, mikor miben segít. A vadászatban nekem az erdő zúgása, a megnyugtató magány fontosabb, mint a vadüzés.

– El sem süti a puskáját?

– Azt nem mondtam, de nem azért megyek ki az erdőbe, hogy trófeákat gyűjtssek, rekordokat állítsak fel. Még a társaság kedvéért sem, legjobban a hajnali cserkelést vagy az esti lest szeretem, ha lehet, egyedül. A vad elejtése nálam nem létkérdés, hanem úgymond, a ráadás.

– Van közös a vadászatban és a vízilabdában?

– Persze, hogy van. Az etika. Ahogy a sportban léteznek irratlan szabályok, a vadászatban is. Nálam például az első helyen áll, hogy a puska nem azért van, hogy a rengeteg löszert ellőjük.

# Kaviár és osztriga



## FRANCIÁK ÉS OROSZOK ÍNYENC KINCSEI

*Ez a két, világszerte népszerű csemege nem arat osztatlan sikert – legalábbis nálunk. Sokan nem szeretik a halat, éppen az íze miatt, attól pedig egyenesen ódzkodnak, hogy nyersen lenyeljenek egy kagylófélét, jelesül az osztrigát. Nem utolsósorban persze borsos áruk miatt sem beszélhetünk tömeg-élelmészési cikkről, pedig mindkét finomság ráadásul egészséges is – önmagában. Csak hát vajás pirítós, korianderes fekete kenyér vagy fehér, ropogós bagett, citrom, vodka és pezsgő nélkül egyik sem az igazi...*

Itthon ritkán találkozunk a kaviárral, ha mégis, akkor kis konzervdobozban kínálja magát a nagyobb szupermarketek hűtőiben. Léteznek azonban boldog országok, ahol nem olyan elérhetetlen, mint nálunk. E sorok írója még emlékszik azokra a régi időkre, amikor testes moszkvai bábuskák hatalmas, fából faragott kanalakkal, fahordóból merték befőttes üvegekbe a kaviárt. Mellé pedig – főleg a nagy ünnepek előtt – pezsgőt is árusítottak erősen nyomott áron az oroszországi üzletek... Igen, létezett olyan, ma már a feledés homályába vesző korszak, amikor ez az apró szemű ínycsiklogós „megfizethető luxusa” volt a szovjet nagyvárosok lakóinak.

Sőt, olyan kor is, amikor a kaviár és az osztriga – mára aranyértékben mért finomságok – hajdan szinte érték nélküli adományai voltak a vizeknek.

### VADON MA MÁR ALIG TENYÉSZIK

Az osztriga csak frissen jó, szállítani nehéz, és elsősorban az r-betűs hónapokban élvezhető, vagyis októbertől áprilisig. Bár ma már létezik olyan budapesti étterem, amely garantálja, hogy csütörtökönként egyenesen Bretagne-ból érkezzen e finomság a konyhára, ahhoz azonban, hogy helyben, frissiben megkóstoljuk az osztrigát, jó messzire kell elutaznunk.

Az Ostreidae kagylócsaládnak egyik faja az osztriga. Kagylói rücskösek, szabálytalanok, héjuk göcsörtös. Az Európát körülvevő tengerek partjain igen elterjedt. Ma már „vadon” ugyanakkor szinte alig elérhető, viszont hatalmas telepeken, a tengerben tenyésztik, 40 méter mélységben. A kevésbé iszapos talajt kedveli.

Ha a kagylóhéj szinte magától felnyílik, el kell dobni, mert már nem friss. Ha a két kagylóhéj közé bedugott késsel elvágjuk a záró izmot, a két héj szétválik, s megpillanthatjuk az állatot. Az osztriga hímnős állat, és a szaporodás ideje júniustól szeptemberig tart. Az anya a petéket nem a vízbe rakja, hanem őrzi mindaddig, míg a fiatal lárvák maguk ki nem rajzanak. Akkor a víz felszínére emelkednek, majd később leereszkednek a mélységbe. Aztán elveszítik lárvakori mozgásszervüket, a vitorlát, és egy helyhez rögzülnek, s ha a természeti körülmények kedvezőek, tovább fejlődnek és szaporodnak. Ha homok, iszap vagy növénytörmelék borítja el őket, elpusztulnak. Táplálékuk mikroszkopikus állatokból és növényekből, valamint korhadó szerves anyagokból áll. A jütlandi partokon a Kattegatig terjed élőhelyük. A Keleti-tengerben, annak kevés sótartalma miatt, nem tenyészik. A kifejlett állatnak elegendő 1,7 százalékos sótartalmú víz, a lárvá azonban csupán 3 százalékosban élhet meg. Az apály és dagály igen fontos tényező e kagylófaj életében, mert ez adja fő táplálékát. Az Európa körüli tengerek közül az Atlanti-óceánban, a Közép-, Adriai- és Fekete-tengerben is tenyészik. Gazdag osztrigatelepek vannak Észak-Amerikában, Ausztráliában, Dél-Walesben és Tasmániában. Ideális körülmények között 10-12 évig is élhetnek.

### CITROMMAL VAGY NÉLKÜLE?

Többnyire azonban nem élük meg ezt a kort, mert három-négy éven belül valamelyik párizsi bisztró vagy nizzai café asztalára kerülnek, citrommal, vajás bagettel, pirítóssal, pezsgővel szervírozva. Egyesek szerint ugyan nem lenne szabad citrommal meglocsolni, mert így



nehezebben emészthető, mégis, szinte elmaradhatatlan társává vált az osztrigának ez a gyümölcs, mivel a hal ízét kiválóan ellensúlyozza a citrus fanyar aromája. Főleg nyersen fogyasztják, de Angliában és Franciaországban pástétomot és szószoikat készítenek belőle.

Az osztrigát már az ókoriak és a középkori ínyencek is nagyon kedvelték, főleg előételként, és már azokban az időkben is tenyésztették ezt az akkor sem olcsó csemegét. Ma az osztriga Franciaországhoz és a Benelux államokhoz kötődik, de a világ szinte minden minőségi éttermében fellelhető.

## ORVHALÁSZOK, MAFFIÓZÓK, HAMISÍTÓK

A kaviár fogyasztása sem új keletű dolog, elterjedését csak rendkívül gyors romlandósága hátráltatta, így régen főképp a vízparti települések lakosai ismerték. Miután felfedezték a néhány napos tartósítási módját, gyorsan elterjedt, ma pedig a világ számos országába szállítják, hűtőkamionokban.

Máig a Kaszpi-tengerből nyerik a világ kaviárállományának 60 százalékát, a két legnagyobb kitermelő Oroszország és Irán. Előbbi közel százaléki monopóliumot nyert magának, mikor Irántól bérbe vette a termelési jogokat.

A Szovjetunió széthullásával az orvhalászat óriási méreteket ért, így mára a Kaszpi-tengerben élő tizenöt tőkehal fajból nyolc veszélyeztetett, hat pedig a kihalás szélén áll. Pedig az ikra lefejtéséhez nem lenne szükség a halak megöléséhez, de ezzel az orvhalászok nem törődnek. Azzal a legendával védekeznek, hogy ha nem ölik meg a halat, az ikra keserűbb lesz... A kaviár egyike a legértékesebb maffiaárúknak: sokan feketén termelik ki, de mire a fogyasztóhoz eljut, tízszeresére nő az ára.

A tartósításhoz és a megfelelő állag eléréséhez sót használnak, amit kézzel kell a masszához keverni, nehogy a halikrák megsérüljenek. Mivel a kaviár nagyon hamar megromlik, az egész eljárás, beleértve a csomagolást is, nem tarthat tovább negyed óránál. Mindent plusz 2 és mínusz 2 fok közötti hőmérsékleten kell végezni. Ezt a tartományt a vásárlónak sem szabad átlépnie, így a kaviárt egészen a tálalás pillanatáig hűtőben kell tartani. A friss halikra néhány napig áll csak el, a pasztórizált vagy vákuumsomagolt változatok hónapokig eltarthatóak, felbontás után azonban ezeket is egy-két napon belül el kell fogyasztani. Ma már a kaviárt sokféle hamisítják, halizű algából préselik és megfestik. A túl olcsó kaviárral szemben nem árt elővigyázatosnak lenni.

## VODKÁVAL, PEZSGŐVEL, HAGYMÁVAL

A kaviárt többnyire főzés nélkül, hidegen tálalják. Az ideális hőmérséklet megőrzése érdekében az ikrákat kis tálkákba helyezik, azokat pedig egy nagyobb, jéggel teli tálra. Citromot, vajot, pirítóst, esetleg apróra szelt vöröshagymát kínálnak hozzá, és szinte nélkülözhetetlen kísérője a jéghideg vodka vagy a hűvös pezsgő. Amennyiben valamilyen, főzést igénylő ételhez kell a kaviár, azt mindig utolsó lépésként, közvetlenül a tálalás előtt adják hozzá. Ugyanígy, ha szendvicsekre helyezik, csak a tálalás előtti félóránban díszítik a kenyérszeleteket kaviárral.

Mivel egyes fémekkel könnyen reakcióba lép, kerüljük az alumínium vagy ezüst evőeszköz használatát. A nemesek régen arany vagy elefántcsont kanállal fogyasztották, de a rozsdamentes acél, a kerámia vagy porcelánkanál is tökéletesen alkalmas a fogyasztáshoz.

A kaviárnak két alapvető fajtája létezik: a lazacféléből nyert vörös, és a tőkehalféléből fejtett fekete. A valaha legnemesebbnek

tartott arany kaviár mára teljesen eltűnt a piacról. Ma a nagy szemű Belugát vélik a legfinomabbnak, ez a legdrágább kaviár a világon. A vörös ikrák közül inkább a közepesek a legdrágábbak, de ez is ízlés dolga: sokan a nagy szemű sárgás-vörös kaviárt szeretik. Mások pedig egyáltalán nem kedvelik az apró szemű fekete fajtát, mert mintha mákszemeket rágnánk, úgy ropog a fogak alatt.

ELEK LENKE



*A kaviár egyike a legdivatosabb, legkedveltebb kozmetikai alapanyagoknak. Különösen az érett bőr ránctalanítására használják, hiszen tele van zsírral, vízzel, gazdag ásványokban, tápanyagokban. Természetesen ezek a krémek nem vörösek és nem feketék, csak a kaviárból kivont koncentrátumot tartalmazák, és még halszaguk sincs. Szinte mindegyik francia és svájci kozmetikai gyár bocsát ki kaviáros krémet, amely szinte egy árban van az arany szemcséket tartalmazó kencékkel, azaz szó szerint aranyárban mérik.*





# Az Apicius étterem ajánlata



Pintér László, a séf Fotók: Burger Barna



## PÁCOLT BÁRÁNYKORONA ZÖLDBABBAL RÉTEGEZETT BURGONYAFELFÚJTAL, GRILLEZETT KOKTÉLPARADICSOMMAL ÉS CHILIS KÁVÉ-SABAYONNAL

*Hozzávalók 4 személyre:*

0,80 kg tisztított, pácolt báránygerinc-korona, 0,60 kg főtt, áttört burgonya, 0,08 kg tisztított, előfőzött zöldbabb, 0,25 kg koktélpáradicsom, 2 db tojás, 0,05 l tejszín, 1 adag espresso, só, őrölt bors, szerecsendió, chili, olívaolaj, fokhagyma, konyak, méz

*A pácolt báránygerincet sózzuk, forró olívaolajban hirtelen elősütjük, majd 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 5 perc alatt rozéra sütjük.*

*Az áttört burgonyát sóval, borssal, szerecsendióval, fokhagymával ízesítjük, hozzáadunk egy tojássárgáját, majd a tojás felvert habjával lazítjuk. Az így kapott burgonyapürénket kivajazott formákban a zöldbabbal rétegezzük, sütőben, vízfürdőben kigőzöljük.*

*A chilis kávé-sabayonhoz vízgőz felett az egész tojást a konyakkal, chilivel, habosra verjük, ízesítjük sóval, borssal, mézzel, majd hozzáadjuk a kávé és a tejszínt.*

*A koktélpáradicsomot olívaolajon fokhagymával megfuttatjuk, és az így elkészített ételt tálaljuk.*

## LIKŐRÖS KÁVÉKRÉM MANDULAGRILLÁZZSAL, AKÁCMÉZES TEJSZÍNHABBAL

*Hozzávalók 4 személyre:*

0,02 l mandulalikőr, 1 adag espresso, 0,15 kg cukor, 0,08 kg durvára vágott mandula, 0,3 l tejszín, 0,2 l tej, 0,04 kg akácméz, 2 db egész tojás, 3 db tojássárgája

*Az egész tojásokat és a sárgáját kb. 0,08 kg cukorral elkeverjük, hozzáadjuk a kávé, a mandulalikőrt, a tejet és 0,2 l tejszínt. Kivajazott formába töltjük és sütőben kigőzöljük.*

*A maradék cukrot aranyszínűre pirítjuk, hozzáadjuk a mandulát és 0,5 dl tejszínt, az így kapott lágú grillázst nyújtófa segítségével kb. 3 mm vastagságúra nyújtjuk, majd a formák nagyságának megfelelő méretre daraboljuk.*

*A kigőzölt krémet a sütőből kivesszük, majd a ráhelyezzük a grillázslapokat és hűtőszekrényben dermedtjük. Az így elkészített kávékrémet a formákból kivesszük és akácmézzel ízesített tejszínhabbal tálaljuk.*





## “HEREND LAKOSZTÁLY” A HÉDERVÁRY KASTÉLYBAN\*\*\*\*

A Győr és Mosonmagyaróvár között, a Szigetköz szívében található Hédervár Kastélyt 14 antik bútorokkal, régi perzsaszőnyegekkel berendezett szobája, 4 főúri lakosztálya, kilenckéttáros növényritkaságokkal tarkított ösparkja, a 19. századból származó Vadászterme, a Sala Terrena nevű barokk falfriskós szalonja és a Hédervár család házi barokk kápolnája teszi egyedivé.

Itt valóban úgy érzi az ember, megállt az idő. A berendezés minden részleteben törekszik a korhű hangulat és az igazi "kastély érzés" tükrözésére. Ideális helyszín azok számára, akik nem a wellness szállodákat keresik, hanem valami másra, egyedire és különlegesre vágyanak. A kastélyt övező, madárécsérgéstől hangos kilenckéttáros angolpark pedig igazi paradicsom a nyugalmat keresőknek...



Az aktív kikapcsolódást kedvelők pedig akár a remekül kiépített kerekpárutakon kerekpározás közben, gyalog- vagy épp kenu túra keretében is megismerkedhetnek a Szigetköz változatos élővilágával.



A Hédervár Kastély kiemelt feladatának érzi a magyar hagyományok és kultúra ápolását, népszerűsítését. Minden hónap utolsó péntekén táncházba várja az érdeklődőket boltíves pinceborozójába, ahol számos alkalommal tartanak magyar bor- és pálinkakóstolót is. Étterme kínálatából pedig nem hiányozhatnak a jellegzetes reneszánsz ételek sem.

Szintén a magyar értékek bemutatása a célja a Herendi Porcelánmanufaktúrával való együttműködésnek. Ennek keretében 2009. végén került kialakításra a Hédervár Kastély ékkövének számító, egyedülálló "Herend Lakosztály".

A különös gonddal berendezett lakosztályban a gyönyörű antik bútorok mellett számos közismert Herendi figura is megtalálható, mint a Hadik huszár, Deryné alakja, a Matyó Madonna, a Fésülködő nő, vagy a Tánccolok sorozat.



A lakosztály kialakításának ötletét a különleges Hédervár-szín adta, mely hidat képez a Hédervár Kastély és a Herendi Porcelánmanufaktúra között. Ezt a színt még Khuen-Hédervár Károly gróf megrendelésére alkották meg Herenden. A gróf a dualizmus korában kétszer is Magyarország miniszterelnöke volt. A lakosztályban található műtárgyak egy részét is Hédervár-színnel díszítették, melyet több jellegzetes Herendi mintával kombináltak.

Az így kialakított korhű környezet a Hédervár Kastélyon belül is egyedi hangulattá teszi ezt a tágas, főúri lakosztályt, mely szeretettel várja vendégeit!

H-9178 Hédervár · [info@hedervary.hu](mailto:info@hedervary.hu) · [www.hedervary.hu](http://www.hedervary.hu) · Tel.: +36 96/213 433 · Fax: +36 96/213 576



# HÉDERVÁRY

• K A S T É L Y •

★★★★

HOTEL · RESTAURANT · RESORT



# Cseresznyevirág

ÉLETŰ BOLDOGSÁG

**„A virágok között a cseresznyevirág, az emberek között a szamuráj a legkülönb” – tartja egy ősi szamuráj mondás.**

A Japán Meteorológiai Ügynökség idei jelentése szerint Tokió több pontján március 22-én nyíltak ki a szakura, a japán díszcseresznye virágai – a sokéves átlagnál hat nappal korábban, a tavalyi eseménynél pedig egy héttel hamarabb bontották ki ötszirmú virágaikat a somei yoshino, azaz a legelterjedtebb japán díszcseresznye fái. Tulajdonképpen minden japán ember egész évben erre a hírre vár. Megbeszélik, megszervezik, előreláthatólag mikor és hol és kikkel ünneplik együtt a hanamit, azaz a cseresznyefa virágának nézését.

## AZ ÉLET SZIMBÓLUMA

De ne szaladjunk ennyire előre, hiszen nekünk, európai embereknek azt is meg kell értenünk, hogy miért készül egy egész ország már évszázadok óta egy olyan eseményre, amelyet akár természetesnek is vehetnénk. Igen, a természetes az igazán jó szó, hiszen az elkerülhetetlen körforgás része. Ha közelebb akarunk kerülni a szakura virágzásának élményéhez, elég csak azt elképzelni, mi csoda örömmel és ünnepléssel jár együtt egy csecsemő születése,

## BÁNAT ÉS IDEGESSÉG ELLEN

*A Tokióban élő Takashi Niitsu így vall az ohanamiról: egy családi informatikai cégnél dolgozom már tizedik éve, és azóta hagyományosan együtt ünnepeljük a cseresznyefa-virágzást. Mindenki hozza magával a családját is, és a kijelölt napon csak délig tart a munka. Reggelente az összes kollégám óriási csomagokkal érkezik, mert házi fotóversenyt rendezünk a virágokról készített képekből, így komoly felszerelésekkel indulunk neki az ohanaminak. Az Ueno parkban aztán találkozunk a családukkal, akik addigra már helyet foglaltak a kedvenc fáink körül, és megkezdődik az estig tartó fotózás, evés, ivás, beszélgetés, éneklés és tánc.*

*A kitarató kollégákkal sokszor éjszakára is kint maradunk, mert a látvány akkor még talán felemelőbb és igazi relaxálást jelent. És ha már a pihenésnél tartunk: egész évben a cseresznyefotókat vetítem magamnak a gépemen, ha valami bánat ér vagy ideges vagyok.*

és milyen mélyen átérezzük egy idős ember búcsúját az élettől. A japán ember mindezt megéli egy-két hét leforgása alatt: köszönti a tavaszt, az új élet születését a virágok kibomlásakor, és elkészön tőle akkor, amikor a szél lesodorja a fákról a virágokat.

A kis, ötlevelű virágok látványa pedig mindenhol magával ragadó, még ha magában áll egyetlen fa, akkor is. De Japánban nem ez az általános, a parkokat kellő tervezéssel, tudatosan ültetik tele a szakura több mint négyszáz fajtájával és – mint minden egyéb másra is – sok-sok figyelmet fordítanak a szinte szent fák gondozására. Nemrég hírt, hogy egy nemzetközileg is elismert japán építész, Ando Tadao tervei alapján, különleges arculatváltáson eshet át Osaka: a folyóparti részt velencei stílusú hidak, növényekbe burkolt épületek és a világ leghosszabb szakura-sora díszítené majd. E hírből is kitűnik, milyen fontos része a japán kultúrának ez a növény. Termést ugyanis nem hoz, tulajdonképpen a mulékony csoda miatt ültetik és gondozzák óriási szeretettel.





De milyen is ez a fa, azon túl, hogy valóban szép...? A virágok az egészen fehér színtől a sötét rózsaszín minden árnyalatában pompáznak és a fák alakja is fajtánként különbözik. Nem ritka látvány Japánban a parkok bejáratánál az ottani cseresznyefafajták képes ismertetője és a parkon belüli elhelyezkedésük leírása, mert egy magára valamit is adó nagyobb park legalább tíz-tizenöt fafajtaival is büszkélkedik. Mindenkinek megvannak a kedvencei és kedvelt helyszínei, ahol a hanamit ünnepelni akarja.

A hanami, azaz a cseresznyefa virágzása, március végétől május elejéig hullámszik végig az országon. Ezt a meteorológiai iroda időjárás-jelentéshez hasonló előrejelzéseiben, a szakuradzenszeben, a „cseresznyevirágfront”-ban is követhető, mert a fák, mindenütt máskor, de egy-két hét alatt elvirágzanak. Ez még a szerencsésebb eset, mert ha erős szél fúj, akkor egy-két nap alatt repíti el a virágokat, ami szintén felemelő látvány. A meteorológiai jelentések általában színes Japán-térképet mutatnak, ahol a zöld a még rügyező fákat jelzi, a halvány rózsaszín a virágzás kezdetét, az ennél egy árnyalattal sötétebb a teljes virágzatot és a sötét pink pedig a szirmok hullásának kezdetét jelöli. A barnás szín azokat a régiókat mutatja, ahol már lehullottak a virágok.

## OHANAMI – ÉJJEL, NAPPAL

A mai Japánban az ohanami leginkább a piknikezéshez hasonlít: az emberek a parkokba özönlenek a családjukkal, jó barátaikkal és a kollégákkal, akikkel együtt esznek és isznak a tavasz köszöntésének tiszteletére. Mindezt a munka után kikapcsolódásként és igazi hétvégi programként is űzik. Leterítenek egy erre a célra készült kék ponyvát, műanyag lapot és erre telepednek rá. A kék színt egy-

öntetűen a legalkalmasabb kiegészítőnek tartják a virágokhoz és a zöld fűhöz. A gyerekek körülöttük játszanak és sokszor sétákra is indulnak, hogy más fákat is végignézhesse. Az ohanami szó jelentése ugyanis nem csupán a virágok megtekintését jelenti, hanem a virágok szegélyezte úton való sétálgatást és a természetben való elmélyedést is. Nemritkán tradicionális énekeket dalolnak, sokszor hangszeres kísérettel, de manapság abban sincs semmi meglepő, ha hordozható karaoke alkalmatosságokkal vonulnak ki a parkokba és énekelnek, táncolnak, mulatnak. Ezen sincs semmi csodálkoznivaló, hiszen ünnepelni így is lehet, és ha egy szép fa alatt élünk a 21. század adta lehetőségekkel, akkor gyönyörűen kapcsoljuk össze a múlttal, a természetet a mindennapi életünkkel. Az ohanami nem csupán nappali foglalatosság, éjszakákat is töltenek hegyoldalokban, folyópartokon, parkokban, ahol a sötétben szinte világító virágokat csodálhatják. Ezt jodzakurának nevezik, vagyis a fordítás szerint éjszakai cseresznyefának. Sokhelyütt, így például a tokiói Ueno parkban is papírlámpásokat függesztenek a fákra, így még erősebbé válik a sejtelmes fény. Japán legnagyobb cseresznyevirág-néző helye a Myogisan Sakura-no-Sato, ahol több mint 15 ezer cseresznyefa található, ide szinte zarándoklatszerűen járnak az emberek.

A szakura-virágzás nemcsak rengeteg festészeti és irodalmi műnek, illetve dalnak a témája: a fantasztikusan fejlett országban egy egész iparág épült erre az eseményre. Vannak számítógépes játékok, amelyben a fő téma a cseresznyevirág, ápolni, gondozni kell őket, védeni a szélről, vagy a lehulló szirmokat poharakban elkapni, de léteznek olyan weblapok is, ahol virtuálisan követhető végig egy térség szakurája vagy éppen jodzakurája is. De a tetoválás egyik fő témája is a cseresznyevirág, főként a nők körében, és ha már nők, akkor megannyi illatszer alapja is lehet a cseresznye virága.

## ALÁZAT ÉS SZERETET

Végül a legfontosabb kérdés, hogyan válhatott ez a rövid életű, termést nem hozó, érzékeny virág japán nemzeti jelképévé és rengeteg japán ember nemzeti identitásának kifejezőjévé? Ahhoz tényleg Japán szülőltének kell lenni, hogy ezt pontosan megérthessük, de segítségükkel közel kerülhetünk a megoldáshoz. Szerintük a virágok szimbolikus jelentése van, mivel a virágok rövid élete a tisztaság és egyszerűség eszményét tükrözi, ugyanakkor évről évre figyelmeztet az élet múlandóságára, s arra, hogy milyen alázattal és szeretettel kell azt megélni.

Természetesen még számos, mélyebb jelentésre is rábukkanhatunk, de a számunkra talán legérthetőbb az, hogy a szakura képe a női tisztasággal és szépséggel is behelyettesíthető.

MAROSSY KRISZTINA

## LASSAN VESZÉLYBE KERÜLHET A CSERESZNYEVIRÁGZÁS

*Amennyiben a globális felmelegedés a mostanihoz hasonló ütemben növekszik, Japán nagy részén még ebben az évszázadban megszűnhet a szakura fák virágzása – olvasható a Weathernews Inc. tanulmányában. A Tokióban működő időjárás-előrejelző vállalkozás szerint az éves átlaghőmérséklet növekedése kedvezőtlen hatással lehet a díszcseresznyefajták fejlődésére. Ennek következtében először a legdélebbi főszigeten, Kyushun, majd az Osakától délre eső területeken és Tokió környékén is elhalhatnak ezek a gyönyörű virágú fák. Az elemzés szerint legrosszabb esetben Kagoshima és Miyazaki környékén 2074-ben, Tokió prefektúrában 2109-ben vége szakadhat a fajta virágzásának. A fa rügyfejlődéséhez szükséges hideg tél akkorra már csak Honshu középső vidékein és az északi országrészben fordul majd elő. A fenti forgatókönyvet az ENSZ Éghajlat-változási Kormányközi Testülete (Intergovernmental Panel on Climate Change – IPCC) által közzétett adatok és az utóbbi hat év virágzási megfigyelései alapján készítették el. Céljuk, hogy a cseresznyevirágzást fontos ünnepi eseménynek tekintő országban még inkább felhívják a figyelmet a globális felmelegedés és a klímaváltozás esetleges következményeire.*



## 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)**

A Herend felé utazónak már messziről feltűnik az a különleges, impozáns épületegyüttes, amely a Porcelanium Látogatóközpontnak ad helyet. 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 adja.

1999 óta itt talált otthonra a Minimanufaktúra, ahol a porcelánkészítés rejtelmibe pillanthat be a látogató. Aki pedig – hacsak rövid időre is – maga is porcelánkészítő-mesterré szeretne válni, kézbe foghatja a nyers porcelánmasszát vagy a festőecsetet, a műhelyek teret adnak az alkotásnak is. A Porcelanium szemközti épületszárnyában található a Viktória Márkabolt. A Porcelánművészeti Múzeum állandó gyűjteményes, és minden évszakban megújuló időszak kiállításai pedig a Manufaktúra fejlődéstörténetét ismeretetik.

A porcelán világába tett kirándulást követően az Apicius Étterem és Kávéház vendéglátását élvezheti a látogató.

[www.herend.com](http://www.herend.com)

### 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 Andrássy u. 16. Telefon: (+36 1) 374 0006

### SZENTENDRE

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

### KAPOSVÁR

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

### KECSKEMÉT

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

### KŐSZEG

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

### PÉCS

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

### SOPRON

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

### SZEGED

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

### GYŐR

Vadrózsa Porcelánbolt  
H-9022 Széchenyi tér 4. Telefon: (+36 30) 331 03 07

### 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

### LONDON

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

# élmény veled



## 2010-ben a fesztiváloké a főszerep!

Magával ragadja egy-egy fesztivál forrása? Művészetkedvelőként szívesen fordul meg egy-egy rangosabb fesztiválon?  
Vagy egyszerűen csak érdeklik a helyi hagyományok és gasztronómiai különlegességek?

Járjon utána maga, hogy Magyarország milyen „fesztivál-nagyhatalom” is lett az elmúlt években!

Ez az év különleges számunkra: a Pécs Európa Kulturális Fővárosa rendezvénysorozat az év egyik legnagyobb fesztiválsorozatát kínálja nekünk. Legyen részese Ön is a magyar fesztiváljárók közösségének, ismerje meg közös és változatos hagyományainkat, kultúránkat, szerezzen új élményeket és kössön új barátságokat!

Csomagoljon több napra: a [www.itthon.hu](http://www.itthon.hu) honlapon kedvére válogathat kedvezményes szálláshely ajánlataink közül!

További információért érdeklődjön a helyi **Tourinform irodában** vagy hívja munkatársainkat a **06 1 438 8080**-as telefonszámon!



**fesztiválok**  
éve 2010



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



**MAGYARORSZÁG**



900 HUF

