Tálalókészlet - Az Olimpia vendéglő számára

Kerámia- és üveggyűjtemény

Leltári szám:	2021.492.1.1-11
Alkotó:	Néma, Júlia (1973 -) / keramikus
Gyár / műhely:	Nema Studio (Budapest)
Készítés ideje:	2010 - 2012
Készítés helye:	Budapest; Kecskemét
Jelzés:	minden kerámiatárgy jelzett
Anyag:	fa; kőcserép; porcelán
Technika:	hamumáz; kézzel formált; korongozott; magastüzű fatüzes égetés; shino stílusú máz; szeladonmáz; tenmoku máz
Méretek:	magasság: 2 cm átmérő: 27,2 cm magasság: 5,7 cm átmérő: 16,5 cm magasság: 6,9 cm átmérő: 24 cm magasság: 2,2 cm szélesség: 23,6 x 18,2 cm magasság: 5,5 cm szélesség: 23,1 x 19,2 cm magasság: 2,8 cm átmérő: 13,9 cm magasság: 2,1 cm szélesség: 20,6 x 9,5 cm magasság: 1,9 cm szélesség: 7 x 5,4 cm magasság: 3,9 cm átmérő: 5,4 x 5,6 cm magasság: 5 cm átmérő: 8,9 x 9,1 cm vastagság: 1 cm szélesség: 20 x 9,9 cm átmérő (kör): 3,6 cm

Néma Júlia a magyar kerámiakultúra középgenerációjának egyik legtehetségesebb alkotója, aki mind az alkalmazott, mind az autonóm kerámia területén kimagaslik hiteles mesterségbeli tudásával, gondolatainak tiszta megfogalmazásával és tárgyainak technológiailag kifogástalan minőségű kivitelezésével. Stúdiója – a Nema Studio – folyamatosan magas színvonalon teljesít megrendeléseket, jellemzően éttermek és vendéglők számára tervez és kivitelez tálalókészleteket a maga építette magas hőmérsékletű, hagyományos fatüzelésű égetőkemencében. A kemenceépítés gyakorlatát – többek között – japán és amerikai tanulmányútjai során sajátította el, a szakma egyik legelismertebb képviselőjétől, az Amerikai Egyesült Államokban élő Frederick L. Olsen-től. Ez irányú kutatásainak összefoglalása a *Magas hőfokon: Közelítések a fatüzes kerámiához* című kötetében (lásd itt), amely nem csupán a szakmának szóló szakkönyv, sőt tankönyv, hanem a nagyközönség figyelmére is számot tartó, interdiszciplináris módszertannal készült kiadvány.

Az Olimpia vendéglő számára, 2010 és 2012 között készített éttermi tálalókészlet a hazai csúcsgasztronómia történetében az első, az adott vendéglátóhely számára tervezett, egyedi, gourmet éttermi szerviz, amely hagyományos, magas hőmérsékleten, fatüzelésű kemencében égetett porcelán és kőcserép tárgyakból áll, és ahol a keramikus és a séfek szorosan együttműködtek a tervezés során. A tárgytípusok neveit – például: „Csingaléra”, „Űrhajó”, „Kutyatál” – az étterem munkatársai adták. A tálalókészlet szinte minden darabján nyomot hagyott az éttermi használat, amely további növeli a tárgyak történeti és eszmei értékét.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum

Néma Júlia munkáiról bővebben itt és itt.

Irodalom

- szerző: Néma Júlia: *Magas hőfokon. Közelítések a fatüzes kerámiához*. Scolar, Budapest, 2013. - 158-167. pp.

















© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum



© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum