Tálalókészlet - Az innio (2013-), később Salt (2018-) étterem számára

Kerámia- és üveggyűjtemény

Leltári szám:	2021.491.1.1-9
Alkotó:	Néma, Júlia (1973 -) / keramikus
Gyár / műhely:	Nema Studio (Budapest)
Készítés ideje:	2013 - 2019
Készítés helye:	Budapest
Jelzés:	minden darab alján masszába nyomva: NJ
Anyag:	kőcserép; porcelán
Technika:	grafitmáz; hamumáz; kézzel formált; korongozott; magastüzű fatüzes égetés; shino stílusú máz; törtfehér máz
Méretek:	magasság: 2 cm átmérő: 26,8 cm magasság: 6,1 cm átmérő: 22,9 cm magasság: 6 cm átmérő (legnagyobb): 19 cm magasság: 2,7 cm átmérő (legnagyobb): 21,4 cm magasság: 2,8 cm átmérő: 19,7 cm magasság: 2 cm szélesség: 22 x 10,4 cm magasság: 2 cm szélesség: 15,3 x 16,3 cm magasság: 9,8 cm legnagyobb szélesség: 9,2 cm magasság: 6,2 cm átmérő: 8,3 x 8 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.

A gourmet gasztronómia korábbi tálalási módját, amely a hófehér porcelántányérra, mint az ételeket hordozó tiszta palettára/vászonra tekintett, fokozatosan és egyre több helyen felváltják a fatüzes kerámiatárgyak. A magas hőmérsékletű, fás égetés sajátossága, hogy a tűz és a hő munkája fejezi be a keramikus alkotótevékenységét; a folyamat során a kemencetérben a tárgyakat érő hatások, hőlenyomatok, hamulerakódások, mázfolyások minden egyes darab esetében egyediek és megismételhetetlenek lesznek. A tűz ereje, az irányított véletlenszerűségben rejlő meglepetés szépsége ad egyediséget a vendéglőkben használt edényeknek.

Az akkor még innio, ma már Salt nevű étteremnek 2013-ban kezdett el tálalókészletet tervezni Néma Júlia. A fatüzes technikával égetett tárgyak, a szerviz karakteres darabjai, melyek napjainkban is új elemekkel bővülnek, ahogy a

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum

felszolgált menüsor is folyamatosan megújul.

Néma Júlia munkáiról bővebben itt és itt.

















© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum





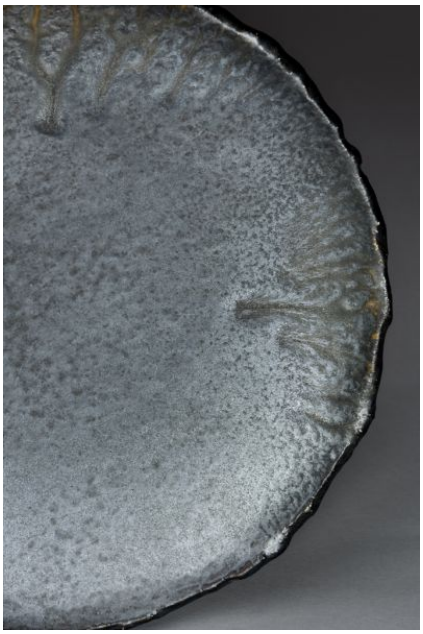




© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 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







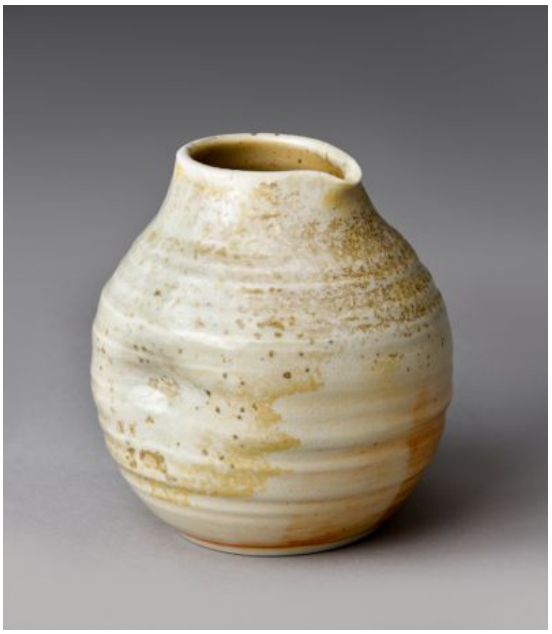


© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum









© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum







© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum