

## ...FELVÁGJUK 2 CM-ES KUBUSOKRA

→

01

S em a szó Cserna-Szabó-i értelmében, sem egyébként nem vagyok szakács-könyv olvasó, receptgyűjtő. Egy évtizedig éttem tejföllel feljavított Vifon-levesen (vö. tésztafőzelék), kifli-párizsin, ünnepnapokon Váncsát, Bächer Ivánt olvasva. Elfogultsággal senki nem vádolhat tehát, engem a gasztrorradalom barikádjain, Józsi hentesnél a Hegyvidékben szem nem látott. Most mégis megjelent egy ételes könyv, amibe bele tudnám magam képzelni hogyan gyerekekkel a nyakamban, pizzsamában hétvégi reggelit készítek, virsilit pirítok, rátojást ütök, vagy ahogyan a kiskorú ezerszer is elmondja a nyakamból stírólva a tojásrepszto bénázást: kop-kop-kop-kop-papa-kop-kop. Mert a MENÜ nem pusztán ételekről, azok elkészítéséről szól, hanem főképpen erről a „papa-ko-kop”-ról. A mindössze ezer példányban, gyönyörű kiállításban készült bilingvis könyv azokba a nyílt, szíveleg, intim szituációkba vonja be az olvasót, ami barátok között egy-egy vendéglátás kapcsán létrejöhöz. Noha az alkotók és a vendéglátók jól ismerik egymást, az olvasónak soha sincs az az érzése, hogy kívül reked a könyv sugározta atmoszférán. Bizonyos értelemben hétköznapi, eltérő területeken sikeres figurák mutatkoznak be huszonketten, akik távolról sem a csúcsgasztrónómiát, hanem a kreatív házas koszt elkészítését célozták meg. Ez a 2014-es év nem hivatalos, informális gasztrónómiájáról készült pillanatfelvétel. Mindannyiunknak vannak barátai és mindannyian barátai vagyunk valakiknek.



Nem az any, hanem az állítmány a fontos. A részletek válnak fontossá, pontosan az egymásra figyelésből összeáll egész. „Kérdezz, fotózz, tervezz, én addig összeütök valamit.” Aki még mindig nem érezné eléggé magáénak a koncepciót, az bátran öleljen magához egyet a kötetből, hunyja le a szemét és emelje a könyvet az arcához: lisztes, vagy kenyérszák, durva szövésű váncos, kanapékárpit... Jobb pillanataimban azok az emberek mind elérnek a fiam mellett a nyakamban, akiknek a munkáiról a magazin elkészítése közben gondolhatok valami fontosat. Vendégeim ők. Laki Eszter grafikus gasztrodesign-grafikái, Mihály Kamilla designelemzései, Glódi Balázs tér- és tárgyfotói mind-mind a vendégeim. Eszter, Kamilla, Balázs ugyan nem ettek még nálam Vifont, de odafigyelek rájuk, odafigyelnek rám. Köszönöm! Egészségünkre! martinkó

Laki Eszter-Mihály Kamilla-Glódi Balázs, MENÜ, Magánkiadás, 323 old., 2014



02

## BOMO ART BUDAPEST

A Régi posta utcában található Budapest legkülönlegesebb naplóboltja, ahol a látogatót nyomban rabul ejti a minőségi, gyönyörű papírok érintése, a bőr illata. A Bomo Art papírmanufaktúrában időről-időre újabb minták születnek, melyek csomagolópapírok, kézi munkával készült naplók, könyvjelzők, képeslapok, kalendáriumok formájában idézik régi idők hangulatát. A Bomo Art filozófiája ember és könyv kapcsolatának szorosabbra fűzésében és az alkotásvágy felkeltésében rejlik, hiszen valamilyen formában mindenkiben ott lapul a papír szeretete! [www.bomoart.hu](http://www.bomoart.hu)



03



## KIMÁSZOTT A...



←

04

Gyerekkoromban különösnek, kamaszként kínosnak tartottam, ha borítódó borítót láttam egy könyvön, különösen, ha az újságpapírból volt. Ma már nosztalgiával tekintek vissza ezekre a kötő-védem megoldásokra. És nézd, mintha ezt idéznék kicsit Polgárdi Ákos tervezőgrafikus borítótervei, amelyekre a könyvben megjelenő szövegek részletei másztak ki. Az Európa Könyvkiadó legendás, immár áttervezett Diákkönyvtár sorozatának kötetéhez készítette ezeket a nagyszerű terveket Polgárdi Ákos. Első körben 5 kötet jelenik majd meg, köztük a sorozatindító Jókai Kőszívű ember fiai regénye lesz. (MSz)



## VADÁSZOK ÉS LÉGTISZTÍTÓK

Az idei Electrolux Design Lab nemzetközi ipari formatervező pályázatán a kínai Pan Wang végzett Future Hunter-Gatherer (a jövő vadász-gyűjtőtöje) elnevezésű pályaművével. A természet ihlette koncepció igazi élménnyé teszi az élelmiszerek beszerzését, és közben arra is megtanít, valójában honnan származnak az ételek. A verseny második helyezettje Fulden Dehneli lett, hordozható, újratölthető levegőtisztító golyóival (Lotus), a harmadik helyen pedig Michal Pošpiech végzett ultrakönnnyű, repülő szerkezetekkel, melyek megtisztítják a városi levegőt (Urban Cone). A párizsi döntőn a hat legjobb versenyző – köztük a magyar pályázó, Kovács Apor koncepciója egy hologram segítségével, halakkal teli tavat, gyümölcsös kertet, vagy épp vadakkal teli erdőt vetít körénk, és a virtuális vadászatunk során összegyűjtött élelmiszereket rögtön felírja a bevásárló listánkra. (MSz)

↓