

# Terroir

Hazai nyersanyagok felhasználása kerámia edényeken

Néma Júlia

keramikus tervezőművész

Anyaggyűjtés Észak-Magyarországon





Anyaggyűjtés Észak-Magyarországon





Anyaggyűjtés Észak-Magyarországon





Anyaggyűjtés a Bakonyban



Hazai alapanyagok  
porcelán és kőedény  
tesztcsészékben  
fatüzes égetés után (1320 °C)



Különféle hamuk porcelán tálkán







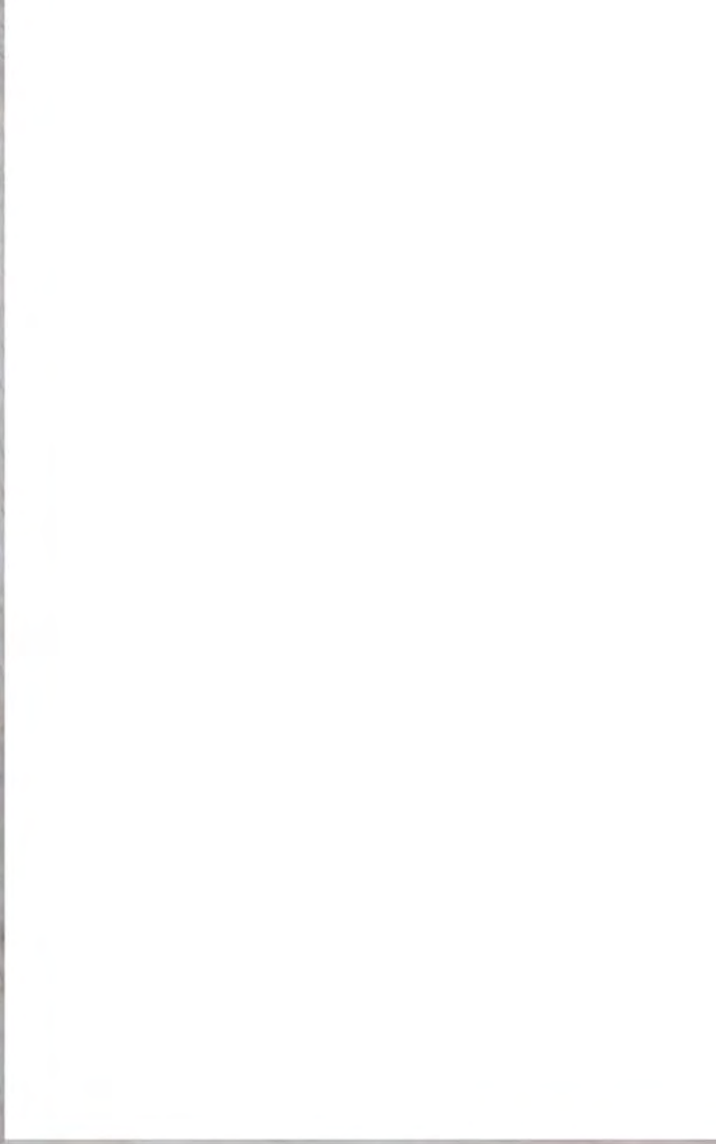


*Szerzetes és Család készlet*  
porcelán és kőedény hamu és agyagmázzal  
fatüzes égetés (1320 °C)













Fedeles edények hamumázzal







Tálalóedény hazai magastüzű alapanyagból

Tálalás: Győrffy Árpád séf, Kollázs Brasserie & Bar, Four Seasons Hotel Gresham Palace, Budapest

Porcelán tál hazai bányászott agyagból készített mázzal

(bal oldali tányér)

Tálalás: Huszár Krisztián séf,

Fáma Budapest Étterem, 2017











Leveskiöntő agyagmázzal

Fáma Budapest Étterem

Kiöntő hazai magastüüz alapanyagból

Tálalás: Wolf András séf,

Salon Étterem, New York Palota, Budapest





Edény előételeknek

Agyag- és tenmoku mázas kőedény

Tálalás: Wolf András séf,

Salon Étterem, New York Palota, Budapest







Porcelánból és hazai magastüű agyagból készült edények  
hazai földpátos és venyigehamus mázzal

Ételek: Barna Ádám séf



Hazai magastüű agyagból készült edény

földpátos mázzal



Vasas kőedény tányér földpátos mázzal



Porcelán tányérok földpátos és venyigehamu mázzal fatálcán



Porcelán tányér földpátos mázzal



Porcelán tányér földpátos mázzal



Kétszemélyes pálinkáskészlet törkölyhamuval  
magyarországi magastüzű alapanyagon  
Heves és Nógrád megyei gyűjtőhelyek





