

Soproni Egyetem  
Faipari Mérnöki Kar  
Alkalmazott Művészeti Intézet

# Diplomadolgozat

Készítette: Csipkó Csilla

Témavezető: Polyák János  
Konzulens: Üveges Péter

Szakdolgozat készítője: Csipkó Csilla

2020



**SZAKDOLGOZAT FELADAT**

Szakdolgozatot készítő neve:	<b>CSIPKÓ CSILLA formatervező BA hallgató</b>
A szakdolgozatot készítő Neptun kódja:	WOOLOB
Szakdolgozat címe:	<b>Slow design teáskészlet</b>
Intézeti konzulens:	<b>Polyák János formatervező művész, egyetemi docens</b>
Szakkonzulens:	<b>Üveges Péter formatervező művész, művésztanár</b>
A dolgozat kódja	SKK-AMI-13-2020-SZ

**Elvégzendő feladatok**

1. Készítsen munkatervet.
2. Készítsen problémafeltáró elemző tanulmányt, az esetlegesen meglévő, működő példák értékelő összehasonlításával. Ismertesse a témaválasztásához kapcsolódó kutatásokat, elemzéseket. probléma-meghatározás és feladatcél kijelölés a tervezés jegyében.
3. Ismertesse a tervezési folyamat leglényegesebb állomásait. Társadalmi-, gazdasági- és funkcionális jelenségek áttekintése. Kutassa és határozza meg a lehetséges megoldásban a koncepciófejlesztést és az innovációt.
4. Készítsen vázlatokat, rajzokat, folyamat-, tárgy- és forma- modelleket, a szükséges méretben és részletességben.
5. Dokumentálja a tervezési folyamatot és a végeredményt. Indokolja meg a tervezői szándékait és döntéseit. Ismertesse a tervezési folyamat leglényegesebb állomásokat. Mutassa be a tervezett végeredmény funkcionális, formai és műszaki jellemzőit.
6. Készítsen portfóliót a képzés ideje alatt készített munkáiból, és amennyiben pályázatokon indult, az azokon elért eredményeiből.
7. Készítse el a létrehozott anyag bemutatását, prezentációját. Szakmai álláspontját érvekkel alátámasztva képviselje.
8. Tartsa be a szakmája etikai és szerzői jogi normáit, továbbá a szakmai elvárásoknak megfelelően alkalmazza tudását.

Beadási határidő: 2020.05.08.

Sopron, 2020.02.18.

  
**Prof. Dr. Magoss Endre**  
dékán

  
**Dr. Lenkei Balázs**  
intézetigazgató



## Tartalomjegyzék

- 1 Bevezetés
- 2 Tea Termesztése és feldolgozása
  - 2.1 Termesztés
    - 2.1.1 Tea fajták és ültetésük
    - 2.1.2 Aratás és válogatás
  - 2.2 Feldolgozás
    - 2.2.1 Kézi és CTC feldolgozás
    - 2.2.2 Teakeverékek és adalékok
- 3 Teafogyasztás különböző kultúrákban
  - 3.1 Ázsia
    - 3.1.1 Kína
    - 3.1.2 Taiwan
    - 3.1.3 Japán
  - 3.2 Közel-kelet
    - 3.2.1 Perzsia
  - 3.3 Európa
    - 3.3.1 Francia ország
    - 3.3.2 Anglia
    - 3.3.3 Tasszeográfia
- 4. A felhasználóról
  - 4.1 Felhasználói csoport meghatározása
- 5 Tervezés menete
  - 5.1 Tervezés módszere
  - 5.2 Konceptió
  - 5.3 A formaterv evolúciójának főbb állomásai
    - 5.3.1 Tervezés első szakasza
    - 5.3.2 Gyűjtés és elemzés
    - 5.3.3 Tervezés második szakasza
  - 5.3 A forma véglegesítése
  - 5.4 A formához illeszkedő grafika tervezése és végelegesítése
  - 5.5 Tálca

## 6 Kivitelezés

- 6.1 Gipsz negatívok
- 6.2 Öntés és tisztítás
- 6.3 Égetés és mázazás
- 6.4 Festés
- 7 A készlet részei, egysége
- 8 A jövő
  - 8.1 Brand
- 9. Köszönet
- 10 Mellékletek
  - 10.1 Irodalomjegyzék
  - 10 .2 Képjegyzék

## 1 Bevezetés

Szaktervezésem alanyának a teáskészletet választottam. Ez egy nagy múltú termék, rengeteg változattal. Természetéből adódóan könnyen önkényessé válhat ezért tehcnikai célok mellett a fő vonalat a tervezés során a slow design filozófiája adja.

Ahogy sok korombeli én is fontosnak tartom a környezet védelmét, a káros anyagok és a szemét csökkentését. Ahogy a dolgozatom címében is olvasható, a slow design filozófiáját választottam a tervezésem fő irányvonalának amely tulajdonképpen nem a termékre hanem a tervezői attitűdre reflektál. A slow design elvét követő tervezők az alkotás során elsődleges szempontként tekintenek a fenntarthatóságra, a kulturális tényezőkre és az egyénre, értve ez alatt önmagukat és a felhasználót. [0] Ebből adódóan nyilvánvalóan nem tömeggyártás a cél. Ezek többnyire kis szériás termékek. Úgy vélem ennek a gondolkodásnak kellene alapvetően meghatároznia a tervezés folyamatát, a kivitelezést és a felhasználást ipari környezetben is.

Ennek a fajta hozzáállásnak fontos része még, hogy nem a piacnak tervez a tervező hanem az embernek. Megtalálhatjuk mi is az amire tényleg szükségünk van. Továbbá, az egyik legnagyobb környezetszennyező tényező a szállítás. Ezért ez a fajta tervezés a helyi előállításra fókuszál. Minimalizálva a szállítás által létrejövő széndioxid szennyezést.[0] Viszont mivel egy forma lehet, hogy a világ másik felén élő emberhez szól, és magáénak szeretné tudni a terméket tennék egy javaslatot a szállítás csökkentésére. Egy olyan nemzetközi csoport ahova független tervezők vagy kis manufaktúrák csatlakozhatnának elbírálást követően. A csoportban lévők megosztanák egymással a terveiket, és az eredeti terv tulajdonosa valamennyi hasznot kapna minden eladott termék után amit egy másik alkotó készített és adott el. Így segítve a helyi vállalkozásokat és csökkentve a szállítás során keletkező szén-dioxid kibocsátást is.

Fontos számomra alkotásaim során a formán belüli harmónia megteremtése. A vágyam, hogy a természettel összhangban alkossak és ez látható legyen a terméken is. Ezt elősegítve sokszor a természetből inspirálódok a

formáimhoz. Ez természetesen jön számomra, nagyszüleim kertjében töltöttem gyermekkorom jelentős részét.

A családban, mint sokan mások is, első sorban télen szoktunk teázni. Én a fekete teát és annak keverékeit, mint például az Earl Grey kedvelem. A család többi tagja előszeretettel fogyaszt gyümölcssteákat is. Egy dologban rendszerint egyet értünk a teafogyasztással kapcsolatban; mézet használunk cukor helyett. Ez nem csak egészségesebb de jobban passzol a slow filozófiájához is.

Az emberek sokszor ünnepi eszközként tekintenek a porcelánra. Sokszor csak ül a polcon és porosodik. Ezzel a munkámmal az is célom, hogy olyan termékeket hozzak létre amely nem csak a slow design elvét követi, de hívja a felhasználót a mindennapos használatra. Ezért nem barokk vagy rokokó irányba szeretnék elmenni a tervezéssel hanem egy egyszerű és kicsit humoros vonalon szándékozok haladni. Mindenképpen szeretném ha a forma finomságot és kedvességet tükrözne. Tehát tervezésemkor fontos szempontként tekintek az esztétikára is. A minimalista edény kultúra nagy hatással van munkáimra, hasonlóan sok más leendő, és már a világban alkotó keramikushoz hasonlóan. A díszítés csekélységében vagy komplett hiányában érvényesülhet teljességében a forma. Minden sallangot elvetve koncentrálhat az ember igazán a termék megjelenésének finomságára, vagy annak brutalitására, értheti meg a tervező filozófiáját és, hogy mit szeretne kifejezni a munkájával. Úgy vélem napjainkban mivel sok forma megszületett már, az ember ízlésének bármikor találhat megfelelő tárgyat, de vásárlásukkal egyre többen fejezik ki szellemi hovatartozásukat. Több és több ember érzi, mekkora súlya van annak, hova teszi a pénzét. Ez a fajta tudatosság lehet a populáció jövője a szemétszigetek és természeti katasztrófák valóságában.

Az emberiség egy nagy krízissel kénytelen szembenézni, amely már évtizedek óta halmozódik. Egyre több mindenre tekintünk eldobhatónak. Ez a fajta szemlélet nem csak az emberi pszichére, a környezetre de a pénztárcánkra is káros. Nyilván az eldobható termékek problémája jóval összetettebb mintsem össze tudjam foglalni ebben a fejezetben, kezdve

a tervezett elavulástól, a nevelésig, szükséges és elégséges egyensúlyig. Ebben a dolgozatomban az emocionális részét szeretném megemlíteni a problémának. Ez is ugyanolyan fontos mint a műszaki vagy kulturális része a gondoknak, még sem beszélünk erről eleget. Hiszen ha az embert körülvevő tárgyak megfelelő érzelmi töltéssel rendelkeznek fel sem merül hogy lecserélje a tárgyat csak ha már végleg menthetetlen vagy túl sok anyagi befektetéssel járna. Tehát mint leendő tervező fontosnak tartom a tárgyak emocionális értékkel való felruházását, ennek a lehetőségnek a megteremtését a tárgy tervezése során.

Ez a fajta érzékenység úgy érzem szorosan kapcsolódik a tradícióval. A tradíció az előttünk élők és alkotók tisztelete. A kulturális hagyomány felismerése és életben tartása. Nem tartom magam konzervatívnak, nyitott vagyok a változásra. Ezért nem vélem, hogy a tradíció a hagyományok dogma szerinti követését jelenti. A hagyományok folyamatosan változnak, a cél véleményem szerint, hogy pozitív változtatásokat eszközöljünk szokásainkon. Ez a célom a slow design elveinek követésével is, az elmúlt évtizedekben felgyorsult élet lassítása anélkül, hogy a fejlesztéseket elfeledjük.

Mindemellett nem hagyhatom figyelmen kívül a modern társadalom szükségleteit sem. A szükséglet a közvetlen kapcsolatokra, személyes találkozásokra a digitális korszakban is jelen van. Tapasztalatom szerint ezek kávé- és teaházakban, hozzájuk hasonló helyeken zajlanak illetve személyes közegben, otthonokban. Ezért szeretnék egy olyan készletet létrehozni amely megállja a helyét a konyhában és a nappaliban, ugyan úgy az intézményesített közegben.

Ezeket a gondolatokat kombinálva szeretnék létrehozni egy olyan teáskészletet amely nem csak esztétikájában de tervezésének filozófiájában is tiszteli a természetet, az egyént és a harmóniát.

## 2 A tea termesztése és feldolgozása

### 2.1 Termesztés

#### 2.1.1 Tea fajták és ültetésük

A tealevelek hosszas folyamaton mennek keresztül míg az elültetett magtól a poharunkig jutnak. A tea egy olyan örökzöld növény amely csak trópusi és szubtrópusi területeken képes növekedni és Ázsiában őshonos. Fajtáját tekintve hat fő verziót különböztetünk meg; fehér, sárga, zöld, oolong, fekete vagy vörös és Pu-erh. Ezek kialakulása direkt következménye a növények eredetének és feldolgozásuk módjának. Szintén érdemes megemlíteni, hogy a négy legnagyobb teatermelő ország; Kína, India, Kenya és Sri Lanka. [1]

A csemetéket monszun idején ültetik, majd megfelelően táplálják a növekedést szolgáló ásványi anyagokkal, mint például cink és magnézium. [2]

#### 2.1.2 Aratás és válogatás

Ezt követően meg kell várni míg a bokor elég érett lesz ahhoz, hogy leszedjék, ez általában öt-hét év. Az aratás kézzel, vagy egy speciális ollóval végzik amely nem csak levágja a tea leveleket, de egy fém tálra vagy egy zsákba sodorja őket. [2] Az aratás eltér régióként, feldolgozási technikánként és más tényezők szerint. Egyes helyeken két-öt naponta máshol pedig egy-három hetente aratnak, de mindig a monszun idején. [1]

Kétfajta betakarítási módszert használnak, finom és durva. A finom aratásnál a hajtást, és a hozzá legközelebb eső két levelet aratják, amely édesebb teát eredményez. Ez magasabb minőségű terméket jelent. A durvább aratás során nagyjából négy levelet szednek le a rüggyel, amely erősebb ízt eredményez. [1]

### 2.2 Feldolgozás

#### 2.2.1 Kézi és CTC feldolgozás

Feldolgozáskor két módszert különböztetünk meg; kézi és CTC azaz „crush, tear, curl” (zúz, tép, csavar). [2] Fontos megemlíteni, hogy bár a tea elkészítése meglehetősen egységes, úgy ahogy más szakmákban, itt is manuális gyártásként és gyártónként fellelhetőek eltérések.

A CTC folyamat során a tealevél bekerül egy szárítóba amely elszívja a nedvességet a tealevelekből és elindítja az oxidációs folyamatot. Vannak olyan gyárak ahol Napfényel szárítják a leveleket több órán keresztül egy üvegkupolás helyiségben. Ez után a levelek egy gépbe kerülnek amely sodorja és vágja a leveleket, ezzel még több aromát felszabadítva és így előkészíti a teákat az oxidációra. A következő lépésben nagy tálcákra kiterítik a tealeveleket és hagyják őket oxidálódni néhány órán keresztül. A folyamat során a levelek bebarnulnak. Végül a teákat megszárazítják teljesen, elnyerve végső színüket fixálva az erjedési folyamatot. Ettől kezdve a tealevelek nem oxidálódnak tovább. Majd a nagy levelek a szálcsomagolásba, a kisebbek, egészen porszerűek a filteres csomagolásba kerülnek. [3] [4]

A kézműves teakészítők nagy figyelmet szentelnek a teának. Az áru itt is először egy kisebb szárítógépbe vagy napsütötte helyre kerül. A szárítás után kézzel, vagy akár itt is kisebb géppel, csavarják a leveleket, hogy több aroma szabadulhasson fel, ízletesebbé téve a végeredményt. Majd szintén az oxidációs folyamat következik, amelyet azonban teamesterek követnek figyelemmel, hogy a megfelelő időben lehessen fixálni a teát. Minden feldolgozott adagnak más mennyiségű idő kell mire eléri a megfelelő pontot a fixáláshoz. A leveleket parázs fölött hosszú órákon keresztül folyamatosan pörkölik, teljesen kiszárítva azt. Ezt a folyamatot kétszer vagy háromszor is megismételhetik. Két pörkölés között pihentetni kell a teát, egy hónapon keresztül. Ez után pedig csomagolják és szállítják.[2]

### 2.2.2 Teakeverékek és adalékok

A köznyelvben nem csak a hagyományosan vett tea növényt értjük tea ital alatt. Ide tartoznak a keverékek is. Ezek lehetnek csak teákból álló keverékek, de kerülhet bele más növény; gyümölcs, virág vagy egyéb adalék is.

A legtöbb ilyen keveréknek nincs meghatározott receptje, minden gyártó egy kicsit máshogy készíti el. A legnépszerűbb keverékek közé tartozik; az Earl Grey, Lady Grey, English Breakfast Tea, Prince of Wales, [5]

Az Earl Grey tea nevét Charles Grey Nagy Britannia egykori elnöke

után kapta nevét. Több legenda is kering a teakeverék megszületéséről, egy azonban bizonyos; karakteres ízét a bergamot olajnak köszönheti. A tea testét kínai fekete tea alkotja. A teának egy verziója a Lady Grey, Charles Grey feleségének Elisabeth Greynek ajánlották. Ezen verzió egy lágyabb, nőiesebb keveréke a korábban említett Earl Greynek. Gyakran kerül bele narancs, vagy citromhéj. Nem ritka az sem ha levendula van a keverékben. [6]

Az English Breakfast avagy Angol reggeli névre hallgató keverék leggyakrabban Assami, Ceyloni vagy Kenyai teát tartalmaz. A drágább keverékekbe előfordul, hogy Keemuni tea kerül. A fő alkotóeleme fekete tea amelyet robusztusnak, és gazdagnak írnak le és megfelelően keveredik tejjel és cukorral. [7]

A Prince of Wales vagy Wales hercege teát ahogy a név is adja; Wales hercegének Edwardnak, későbbi VIII: Edward királynak dolgozták ki. Ezt a teát délutánonként szokták fogyasztani. A keverék erős kínai fekete teák keveréke, amelyek világos színt és sima de komplex ízt adnak. Fogyasztása teasüteménnyel ajánlott.[5]

A már elkészült teaitalba kerülhetnek egyéb olyan adalékok amelyek mindenki számára ismertek lehetnek. Az első ilyen adalék a cukor, legyen cukorrépából, nyírfából vagy barna esetleg másfajta cukor. Léteznek cukorpótló édesítőszer azoknak akik diabétesszel vagy egyéb okokból kerülnek a cukor fogyasztását, az egyik legismertebb a mesterséges szacharin vagy a természetes sztívia. Ezeknek egy egészséges alternatívája a méz. Nem csak finom, természetes de köztudottan gyógyító tulajdonságokkal is rendelkezik. Többek között antioxidáns és vitamin tartalma miatt. A vitaminok témakörénél maradva ízesíthetjük teának citromlével frissen facsarva vagy boltban kapható alternatívái közt válogatva. Ezek gyümölcsstartalma azonban, a magyar piacon, előfordulhat, hogy csak négy százalékos. Sokan szeretnek italukba tejet vagy tejszínt önteni, ez megédesíti és meg is színezi az italt.

### 3. Teafogyasztás különböző kultúrákban

#### 3.1 Ázsia

##### 3.1.1 Kína

A teafogyasztás hagyománya Kínában gyökerezik. Egyes források szerint már a Shang dinasztia (időszámításunk előtti tizenhatodik század) idején is fogyasztották mint gyógyhatású italt.[8] A kínai nyelvben a teázásra úgy hivatkoznak mint a „teafogyasztás művészete”. A kínaiak szerint a tea a hét létszükséglet közé tartozik. (Tűzifa, rizs, olaj, só, szójaszós, ecet és tea) A teát fogyaszthatják otthon, vendégségben vagy teaházakban. Nem csak ízletes italként, hanem egyfajta üzenatként tekintenek rá. A bocsánatkérés egy formája is lehet ha valaki teát főz a sértettnek, ezzel párhuzamosan a tisztelet jele is ha valakit meghívunk egy teára. Szintén házasságkötés során a pár teát szolgál fel a szüleiknek. [9]

A kínai teaszertartás vagy Gongfu (szó szerint: Ügyességgel készíteni a teát), mesteri módja a tea elkészítésének. Több eszközt is használnak egy ilyen folyamat során, de az egyik legfontosabb a kanna.[11] Kínában és a világon népszerű Yixing teáskanna, Yixing városa mellett készül a mai napig kézzel. Hosszú éveken át tanulják a diákok a teáskannák elkészítését. Egy kanna elkészítése sokszor egy hónapba is beletelhet. Több más termékkel ellentétben a kannák értékét növeli a használatuk. Minnél több teát főznek



[1] Yixing teáskanna, lila agyagból

bennük annál patinásabbak és simábbak lesznek.[11][12] A ceremónia maga a végeredményről, a teáról szól. Annak aromájáról és illatáról. Erről tanúskodik, hogy a ceremónia opcionális eszközei közt szerepel az illat pohár. Illetve, a tény, hogy vannak opcionális eszközök mutatja, hogy nem olyan szigorú a ceremónia mint Japán megfelelője.

##### 3.1.2 Taiwan

Az ország nagy múlttal rendelkezik a teázás területén, történelme is szorosan összefonódik Kínával. Az országban a legtöbben oolong teát fogyasztanak kiemelkedő gyakorisággal. [13] Az országot megszállás alatt tartották a hollandok és a japánok is, más más hatást gyakorolva a teázás hagyományára. Azonban teatermesztés csak a tizennyolcadik században jelent meg az országban kínai farmerek hatására. [14] Az oolong többek között azért is lehet ennyire népszerű az országban mivel a helyi klíma tökéletes az oolong tea termesztéséhez. Ettől függetlenül megterem a fekete és a zöld tea is. [14] A taiwani teaceremónia lényegében a kínaival megegyező azonban a japánhoz hasonlóan itt is megjelenhetnek édességek a tea mellé.

A japán hatás érződik továbbá a tradicionális teaházak építészetén illetve a teázás eszközein. [14]

A tajvani teakultúra friss de egyre népszerűbb eleme a bubble tea vagy pearl tea (gyöngy tea). Ez egy gyorsan elkészíthető és olcsó tea, amely megfelel a gyors életmódú fiataloknak. Először a nyolcvanas években tett népszerűsége szert Tajwanban, de napjainkra az egész világon ismert. Rengeteg változata létezik, de az eredeti recept szerint melynek megalkotója nem ismert a tea alapja fekete taiwan tea, apró manióka (vagy tapióka) gyöngyök, sűrített tej és szirup vagy méz. Már szinte bármilyen teából kérheti az ember a gyöngy teáját, illetve léteznek gyümölcs ízű porok amiket bele keverhetnek. Természetesen bármilyen tejjel kérhetjük italunkat akár koffeinmentesen is. [15]

##### 3.1.3 Japán

Kínával szomszédos ország melynek lakosai, Kína nagy részéhez ha-



sonlóan jellemzően ízesítés nélkül fogyasztja teáját. [16] A tea feltehetőleg egy Kínába delegált diplomáciai út után kerülhetett az országba a hétszázas években. [17]

A japán teaszertartás, ahogyan azt korábban is említettem a szigorúbb rendszerű szertartások közé tartozik. A tea elkészítésének és fogyasztásának négy alappillére; harmónia, tisztelet, tisztaság és nyugalom. A szertartásnak is több fajtáját különböztetjük meg. Hogy melyik fajtáját végzik el rengeteg különböző tényezőtől mint például; az iskola ahol a szertartást oktatják, az alkalom vagy a évszak. A hajnalhasadtakor legfeljebb öt vendéggel végzett szertartást tartják a legformálisabbnak. A rítus fajtájától függetlenül rengeteg lépésből áll, mind kötött sorrendben a vendégek rituális megtisztulásától kezdve az informálisabb részéig az összejövetelnek. [18]

A tea szoba, a szertartáshoz kialakított saját arányokkal rendelkező helyiség, rengeteg láthatatlan vonal szeli keresztül szabályozva szertartást. A szertartásos szobába külön ajtón érkeznek a vendégek és a vendéglátó. A rítus része egy chabana azaz tea virág összeállítás is, ez a szokás az ikebában gyökerezik de sokkal egyszerűbb megjelenésű, illetve egy tekercs amely egy falmélyedésben lógnak fel, de megjelenhet egy tekercs a vendégek váróhelyiségében is. A tekercs és a virág is szezonhoz és alkalomhoz



[2] A japán teaszertartás eszközei

illő kell, hogy legyen. [18] Gyakori témája ezen tekercsnek a teázás fent említett négy alappillére, amelyek a társadalom felépítésére is reflektálnak. A japánok igyekeznek harmóniában élni a természettel, mindenkinek felett tisztelik idős polgáraikat és a dolgozókat, az utcáik és apró lakásaik rendszerint makulátlanul tiszták, és például sorbanálláskor meg sem fordul az emberek fejében a tolakodás. Ezek nüansznyi példák, de ezek az apró gesztusok egy társadalom legbeszédesebb aspektusai.

A szertartás egyik fontos eleme a ruha, a vendéglátó mindig formális tradicionális ruhát ölt, nőknél kimono, férfiaknál szintén kimono az elvárt öltözet, de különleges eseményekkor hakamát is ölthetnek a kimono fölé. A nyugati civilizáció tagjainál, vendégeknél, nem elvárás a kimono, de a formális, ünnepi öltözet igen. [18]

### 3.2 Közel-kelet

#### 3.2.1 Perzsia

Az arab nyelvterületeken és a volt Perzsa birodalom területeinmerőben más jellegű szokások élnek a teázással kapcsolatban mint Ázsia vagy Európa területein.

Ezek a részek teaházak már a Perzsa birodalom idején is léteztek. A kínai selyemút megjelenésével a tea jobban hozzáférhetővé vált és ezeknek a létesítményeknek a népszerűsége is megnőtt. [19] A Közel-keleti területeken minden étkezéskor fogyasztanak teát. Az étkezés elején és annak lezárásaképp is. A teát hasonlóan a kávéhoz erősen fogyasztják, hogy a szer élénkítő hatása jobban érvényesülhessen. Ennek eredménye egy sötét színű kesernyős tea amit sokan ízesítenek. Ez történhet zsályával, mentával illetve cukorral is, mivel az itt élők nagyon édesen szeretik a teájukat fogyasztani. [20] Tradicionális szokás továbbá, hogy a cukrot nem elkeverik a teával, hanem fogaik közé veszik, és hagyják, hogy a meleg tea elolvassa a szájukban a cukrot. A hidegebb iráni területeken találják nagyon kényelmesnek ezt a módszert ahhoz, hogy több pohár teát is elfogyaszthassanak egymás után. [19]

Az arabok nap mint nap fogyasztanak teát, akár egy kellemes délután

során az árnyékban akár Ramadán idején is miután a nap már a horizont alá bukott. Előszeretettel fogyasztják kártyázás vagy egyéb játékok alatt is. Egy tradicionális és most is népszerű módja a tea elfogyasztásának a fatűzön készített tea. Ez a szokás főleg Bedouin területeken terjedt el, de megjelent a földeken dolgozók körében illetve a nagyobb városokat védő őrköreiben akiknek nem kellett posztjukat elhagyniuk, hogy teát készíthessenek. Ehhez a módszerhez két kannára van szükség. Az egyikben a vizet forralják a másikban pedig a teát tartják melegen. Úgy tartják a lassú tűzön való főzéssel a teának jobb íze lesz, mivel a nap során újra és újra felöntik a kancsót vízzel. Így egész nap meleg tea áll rendelkezésükre. Van aki mentával ízesíti de a legtöbben minden ízesítés nélkül isszák ezt afajta teát. [20]

### 3.3 Európa

#### 3.3.1 Francia ország

A közhiedelemmel ellentétben nem Anglia hanem Francia ország volt az első európai ország ahol a teázás elterjedt. XIV. Lajos 1639-ben az akkori török diplomata javaslatára gyógyászati hatásai miatt kezdte fogyasztani a teát. A nemesség beleszeretett az ital köré épülő rituális eleganciába és hamar elterjedt az ital fogyasztása nemesi körökben. Később ez volt az oka többek között annak is, hogy a teázás nem vált nemzeti itallá az országban. Nem volt lehetősége a köznép körében elterjedni a teának mivel kitört a francia polgárháború és a teázás Marie Antoinettel és XIV. Lajossal a guilotinera jutottak. [21][22][23]

A teázás az országban az ezernyolcszázados évektől kezdve kezdett visszazivárogni a köztudatba, de igazán napjainkban virágzik újra. A francia Dammann Frères, Palais des Thés, Mariage Frères és Kusmi tea cégek hozzák vissza a magas színvonalú teákat és könnyed, sokszor virágos teakeverékeket. Az ország ízlésének a robosztus fekete teák nem feleltek meg, ezért alakulhattak ki ezek a könnyed teakeverékek. A teázókban kifinomult pékáruval és süteményekkel fogyaszthatjuk forró italunkat. [21]

#### 3.3.2 Anglia

Ha Angliáról és a teafogyasztásról esik szó a legtöbb ember első gondolata az ótörök tea. De mitől is lett ennyire népszerű ez az ital az országban?

Az egyik ok, hogy az angol gyarmatokon jellemzően teát természetek. Első sorban India. Illetve részben ebből adódóan, részben pedig, hogy a huszadik század közepéig a brit haditengerészet volt a legjelentősebb flotta avilágon. Ebből adódóan ők szállították a legtöbb teát Kínából és Indiából Európa, később Amerika felé. [24][25]

A tea Angol területeken 1657-ben került először kereskedelmi forgalomba. Ekkoriban a tea elképesztően drága volt és csak a leggazdagabbak engedhették meg maguknak. A teafüvet akkoriban csak szálasan lehetett kapni mivel filter még nem létezett. A szálas teát egy dobozban tárolták amihez kulcsa csak a ház urának vagy úrnőjének volt. A szolgálókra nem mertek rábízni ekkora értékeket. Sok szolgáló elcsente munkáltatójának használt teafüveit, megszáritotta és eladta azt. Több nemes és jó hírű ember pedig csempészeketől szerzett teafüvet. Végül a gyarmatosítások során egyre többet és olcsóbban tudtak behozni teából, így ment lejjebb a teafű ára is, egyre elérhetőbbé válva a köznép számára is. Ez a folyamat a tizenkilencedik századra érett be, akkorra megfelelően lement a cukor ára is, így a legszegényebb dolgozók is fogyaszthatták. Olcsóbb volt mint a sör, és a kávéval ellentétben akkor is jó íze volt ha hígították, így a szegényeknek is ez vált a kedvelt italává. [24][26]

A híres délutáni teafogyasztás 1840-ben indult hódító útjára, mikor Anna, Bedford hetedik hercegnője úgy találta, hogy a déli ebéd, és a divatosan késői, nyolc órai vacsora között kellemetlenül sok idő telik el, és már négy óra magasságában megéhezik. Tehát kéretett magának kenyeret, hozzá vaját, egy Earl nevű fiatalember nem sokkal korábban állt elő a szendvics ragyogó gondolatával, és süteményt. Később hívta barátait is, hogy csatlakozzanak hozzá, és ez az ezernyolcszázados évek végére egy divatos szociális tevékenységgé vált. Az ipari forradalom idején szintén előnyösnek bizonyult, mivel a délutáni tea elég kalóriatöbbletet jelentett a dolgozóknak, hogy a munkáltatók hosszabb munkaidőket írthassanak elő a dolgozók szá-

mára.[24][27]

### 3.3.3 Tasszeográfia

A történelem során az ember rengeteg dologból próbálta kiolvasni a jövő titkait. Kezdve madarak belsőségeivel, később kávézacc majd a teafű követte. Ezek a fajta jóslások nyilván valóan nem valódi tudományok, de ettől függetlenül mértékkel és megfelelő hozzáállással segítségére lehetnek az embernek.

A nyugati teafű-olvasás szokása a középkorban indult amikor a jósnők viasz vagy ólomfoltokból jövendöltek. A tizenhetedik századra a kedvelt médium a tea volt. A módszerek merőben eltérnek jövendőmondónként. Léteznek kifejezetten tasszeográfiahoz készített csészék, ezeknek is több fajtája van; zodiákus pohár, kártya pohár illetve a szimbólum pohár. A zodiákus poháron állatövi szimbólumok láthatók, a kártya poháron a francia kártya szimbólumai vannak, a szimbólum poháron pedig különböző szimbólumok olvashatók. Sok jövendőmondó a jelöletlen poharakat preferálja. [28]

Nyilvánvaló, hogy a jövőt nem lehet megjósolni egy pohár zaccból. Ellemben segíthetnek megoldást találni problémáinkra, mivel a poharakon megjelenő alakzatoknak, vagy a szimbólumokon csoportosuló teafűnek mi magunk adunk értelmet, közvetett módon segítve magunkon. Egyfajta objektivitást, egy másik perspektívát láthatunk a csészébe tekintve.

## 4. A felhasználóról

### 4.1 Felhasználói csoport meghatározása

Egy slow design teáskészletnek a felhasználói köre a hagyományostól eltérő. Mivel a készlettel az élményre és érzésre fókuszálok, a készlet összetett lesz és időigényesebb használni, tehát ennek megfelelően a célcsoportom is nyugodtabb életvitelt folytató, arra vágyó vagy rohanó életében pár nyugodt pillanatot megragadó lesz.

Ez a készlet első sorban olyan fiatal felhasználók számára készül akik számára fontos a környezetük és elméjük teljességének megőrzése, legyen ez spirituális vagy a stressz megfelelő kezelése. De nem tartom kizártnak,

hogy az idősebb korosztály is, lévén a nyugdíj után több ideje van az embereknek, ugyan úgy tudja élvezni a terméket.

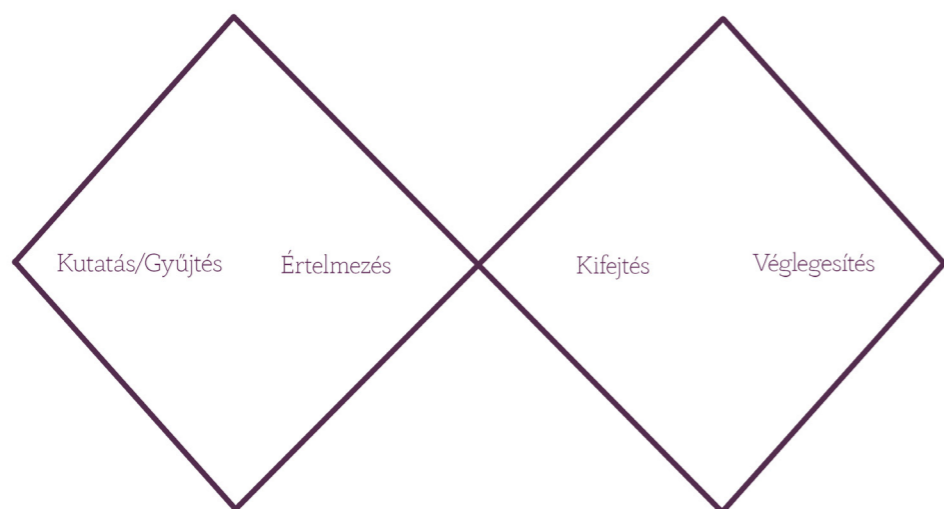
Olyan európai, vagy európai gyökerekkel rendelkező ember számára lehet ez a termék invitáló aki ismeri a terület kultúráját és művészetét, esetleg annak bizonyos szubkultúráit.

## 5. Tervezés menete

### 5.1 Tervezés módszere

A tervezésem módszerének a két gyémánt módszert választottam. Ahogy minden tervezéskor itt is a kutatással kezdődik a tervezés. Mivel azonban igyekeztem az elmémet és a terveimet frissen tartani ezért konkrét teáskészleteket igyekeztem kerülni. Nyilvánvalóan életem során nem egyel találkoztam, illetve a kulturális kutatás során is elkerülhetetlen volt találkoznom néhányal, de nem merültem mélyen a témába. A kutatómunkám fő részét tehát a tea növény, az ital különböző kultúrákban gyökerező hagyományai és illő természeti formák keresése teszi ki.

A két gyémánt módszer az egyik legyegeyszerűbb és meglehetősen hatékony. A projekt elején egyre több és több információt gyűjtöttem össze a teáról, szokásokról, majd a növények formáit vizsgáltam. Ez a kutatás tette ki az első gyémánt első felét. Majd elkezdtem a tanulmányrajzokat és az első vázlatokat, és a folyamat végén szelektálom azokat a vázlatokat amelyek nem felelnek meg a célkitűzéseimnek vagy egyszerűen nem tetszenek. Ezzel zárom az első gyémántot. A második felében a munkának jobban kidolgozom a megmaradt vázlatokat, részletes- és méretrajzokat készítek. A munkafolyamat utolsó negyedében, azaz a második gyémánt második felében pedig definiálom a tervet és a folyamat legvégén pedig kivitelezem. A folyamatot egyébként négy kulcsszóval szokták jellemezni; felfedezés, értelmezés, fejlesztés és találás.[29]



[3] A két gyémánt módszer vizuális reprezentációja

## 5.2 Konceptió

Ahogy a bevezetőben említettem a koncepcióm fő eleme a slow design. Ez a tervezési gondolkodásmód az ellentéte a napjainkban elterjedt fogyasztás centrikus életvitelnek. De nem csak a fenntarthatóság fontos eleme ennek a tervezési iránynak, hanem a tárgyakhoz való érzelmi kötődés és a cselekvés közbeni elmélyülés.

A fogyasztói társadalom jelenlegi formájában meglehetősen káros a környezetünk, saját magunkra nézve. Nem csak hosszú távon okozhat a szennyezésből fakadóan egészségügyi gondokat, hanem a mentális egészségünkre is rossz hatással lehet. A folyamatos szükség, hogy mindig a legjobb és legújabb tárgyakat birtokoljuk, hogy folyamatosan rohan az ember egyik helyről a másikra, hogy elérje minden időpontját amin meg kell jelenjen hatalmas stresszt ró bárkire. A slow design ezt a fajta stresszt és túltöltöttséget szándékozza valamilyen formában enyhíteni. Vannak akik egész életüket ennek a filozófiának szánják, de vannak akik életvitelüket nem változtatják meg ennyire drasztikusan csak időnként kikapcsolódnának.

Ezt a fajta kikapcsolódást segítik például a fürdőbombák amelyek este segítenek relaxálni, vagy egy olyan készlet amely arra kényszeríti a felhasználót, hogy a főzet elkészítésére koncentráljon és nem hagy helyet

az egyszerre több dologgal való foglalkozásnak. A pillanatban való elmerülés értéke nagyobb mint sokan gondolnák. A tapasztalatszerzés ilyen mély formája nyomot hagy, segít feltöltődni és olyan dolgokat vehet észre általa az ember amik egyébiránt elkerülnék a figyelmét.

Az érzelmesség a tárgyakban nagyon fontos. A kötődés kialakítása a tervező és a felhasználó közötti párbeszéd kibontakozása. A tárgy megszólítja a felhasználót aki hazaviszi a terméket, majd otthon használat és tapasztalat során mélyebb kötődés alakul ki. A kötődés viszont nem az idő záloga; akkor is kialakulhat ha csak évente egyszer ünnepi alkalommal használják az adott dolgot. Személy szerint azonban olyan terméket szeretnék létrehozni amelyet ennél gyakrabban emelnek le a polcra. Az emberek, magamon is észrevéve, a barátságosabb, strapabíróbbnak tűnő termékeket használják gyakrabban, mivel nem sajnálják őket a mindennapos használatra. Ezért szeretnék barátságos és emberközeli formát kialakítani.

Az emberek többsége nem a családban harmadik generáció óta öröklődő teázáshoz használatos eszközökkel fogyasztják italaikat, népszerűségnek örvend a bögre. A bögre egy emberközeli forma, a csészével ellentétben hívja a felhasználót hogy 'átölelje', markában tartsa míg a csésze inkább egy fenkölt finom eszköz. A készletben ezt a két irányt igyekeztem összefőzni. A széles csésze hagy helyet a barátságosabb használatnak, míg a finom fül és tányér megengedik a kifinomultabb használatot. A tányér amelyben egy emelkedés van ráveszi az ital fogyasztóját az odafigyelésre, hiszen a csésze lecsúszhat arról és az ital kiborulhat.

A slow design ősatyjának tekintett Alastair Fuad-Luke szakterülete a fenntartható tervezés, a co-design és a design aktivizmus. A fenntartható tervezés olyan termékek tervezése amelyek érzékenyek a társadalmi és környezeti elvárásokra. A co-design egy olyan tervezési folyamat amely skandináv területekről eredeztethető, és lehetővé teszi, hogy több ember dolgozzon a terven, megtörve a klasszikus, kliens-tervező csatornát. „A design aktivizmus a tervezői gondolkodást használja termékek, környezetek, megoldások és szolgáltatások teremtésére amelyek javítja a maradék 99% életminőségét.” (<https://www.unibz.it/en/faculties/design-art/academic-staff/>)

[person/36853-alastair-fuad-luke](#) megtekintés ideje: 2020.04.03.) Jelenleg a társadalom egy százaléka birtokolja földi javak kilencven százalékát. A szerző az idézetben a társadalom 'maradék' kilencvenkilenc százalékára gondolt. [30][31]

Alastair Fuad-Luke kétezer-hatos írásában; 'Slow Theory – a paradigm for living sustainably?' jelenik meg először a kifejezés. Itt részletezi a formatervezést napjainkban érintő problémákat, hogy hogyan tekint ránk a társadalom és az ipar és lefekteti az alapvető elveit a slow designnak. Megkérdőjelezi a design jelenlegi működésének relevanciáját. Jelenlegi formájában a tervezési munka alávetettje, szolgálja az iparnak, gazdasági, technológiai és politikai érdekeknek. A slow szerint a valódi szükségleteket, a Bouden(1971) által megfogalmazott 'túlélési szükségletek' és 'jóléti szükségletek' kielégítése prioritás, nem pedig a birtokvágy kielégítése. Tizenöt alapkövet vagy alaptörvényt fogalmazott meg az írásában. Ezek óvaintenek a divat követésétől, promotálják a megújuló energiák felhasználását és olyan moduláris termékek létrehozását ahol ha valami elromlik lehessen az adott alkatrészt cserélni, ne kelljen eldobni az egész terméket. Leírja továbbá, hogy ezeket a termékeket és szolgáltatásokat a tömegek számára is elérhetővé kell tenni. Tervezői felelősségnek tartja továbbá, hogy minderről tanítsa a felhasználót és a megrendelőt, nem csak a szó szoros értelmében de a tárgy kommunikálja is ezeket az elveket. A toxikus alapanyagok elűzése mellett pedig maximalizálja a felhasználói élményt. És mindig kérdőjelezze meg a jelenleg fennálló abszolútokat a termékekkel kapcsolatban, hogy elkerülje az innovációs letargiát. [32]

### 5.3 A formaterv evolúciójának főbb állomásai

#### 5.3.1 Tervezés első szakasza

Ahogy korábban említettem első lépésben növényekről készítettem gyűjtést. Ennek oka az volt, hogy a tervezésem filozófiájához a tradicionális és növényi formákat ötvözve hozok létre egy slow terméket. Több növényt és termésüket is megvizsgáltam. Ezek közül két legkiemelkedőbb növény a gumnuts és a manuka volt. A gumnuts növény már hervadó virága adott

alapot a formához, a manuka pedig magtokjával bizonyult kiváló formának a kannához. Első sorban a kanna formáját kerestem. Ennek oka az volt, hogy a kannatest a legkarakteresebb eleme egy készletnek, illetve itt megjelenik szinte minden része a készletnek is. Gondolok itt a csőrre amelynek egy másik változata jelenik meg a tejköntőn vagy a fedőre amely a mézescsupornál köszön vissza.

Miután megrajzoltam több vázlatot ez a kettő amely véleményem szerint a legjobban sikerült. Tanárainnal való konzultáció után pedig a virágra alapuló formát javasolták, mivel kifinomultabb, letisztultabb és formájával szó szerint is a lassúság érzését kelti az emberekben.



[4] [5] Gumnuts növény virága és a Manuka terméstokja



[6] [7] Első rajzok a növények alapján

Ahogy korábban említettem a tervezés második szakaszába toltam a már meglévő teázóeszközök gyűjtését és elemzését. Ennek megfelelően az első szakaszban a kiválasztott virág és meglévő tapasztalataim alapján kezdtem meg a tervezést.

Kísérleteztem a különböző alkotóelemek elhelyezésével, azok formájával, a meglévő paradigmák megkérdőjelezésével. Végül soron arra jutottam, hogy az évszázadok alatt kialakult alapvető formavilága a teáskészleteknek szándékolt, és az elemeknek okkal van meghatározott helyük. Voltak dolgok amiket áthelyezhettem volna, de indokolatlannak, feleslegesnek találtam. Például a teáskanna fogantyúját áttehettem volna felülre, de indokolatlanul komplikálta volna a gyártást.

Konzultációk során több tanárom is kifogásolta a belső arányokat, főleg a test és a fül között merült fel probléma illetve rávilágítottak, hogy a test túl gömbölyű ahhoz, hogy a csőrnél ne fenyegetse az a veszély, hogy öntéskor magára folyjon a folyadék. Illetve jelen helyzetben a csésze és tányé formája nem illett a többi tárgy közé. Ezen okokból végeztem el a másodlagos gyűjtést és elemzést már létező teáskészletekről.

### 5.3.2 Gyűjtés és elemzés

A fül tanárain megítélése szerint a tervezés ekkori szakaszában túlságosan gyengének hat, olyan mintha letörne a formáról. Ezért itt iktattam be egy másodlagos gyűjtést amellyel a már elkészült termékeket vizsgálom és elemzem.

Az első készlet amelyet elemzek a herendi Porcelánmanufaktúra egy terméke. A katalógusok tanulsága alapján a wildlife kollekciónak részét képező darabokon egyszerre mutatkozik meg majd' kétszáz év tradíciója és a modern letisztult irányzatok. Ez a sajátos készlet, hét darabból áll és két fő teázási igényt elégíti ki. Formájában a klasszikus herendi világot idézi, de tejszín kiöntő és a csésze peremén nem található a fonás jellegű textúra. Ezzel letisztultabb és egyszerűbb hatást adva a tárgyaknak. Első sorban a fekete szín dominál a tárgyakon, vele egyensúlyban a fehér és az arany színek jelennek meg. Az összhatás a fekete ellenére sem nyomasztó vagy

gyászos, sokkal inkább grandiózus érzetet kelt. A fekete alapon arany pikelyminta az art deco-t a fülek és a kanna csőre pedig inkább art nouveau irányzatokra hasonlít. Ezzel egyfajta férfi-női belső dinamikát létrehozva, egészséges belső feszültséget, izgalmat keltve. A készlet továbbá formailag és grafikailag is koherens. A készlet részei nem egymás kisebb verziói, hanem egy-egy olyan elem jelenik meg amely az adott testeket összeköti, első sorban a kannával, illetve egymással. Ebben sokat segít a grafika amely megjelenik a készleten, mivel ez segít észrevenni a formailag már jelenlévő összefüggéseket. Összességében a készletben gyönyörűen egyesülnek a tradicionális és modern érzelmek egy koherens és összefüggő jelrendszerben.



[8] A Herendi Porcelánmanufaktúra terméke

A következő készlet az Acoome kínai cég terméke, egy magas fehér szett amely nagyon finom vonalakkal rendelkezik. Bár a gyártó kínai székhelyű a készlet az európai-amerikai piacra tervezték. A tárgyak aranyai erősen emlékeztetnek egy urnára vagy lámpásra. A fehér szín arany kiemelésekkel pedig tiszta és csendes aurát kölcsönöz a formának. A fülek olyan hatást keltenek mintha az első érintésre letörnének a tárgyról de ez megfigyelésem szerint a porcelán kannákra és csészékre jellemző. Az arany jelenléte, illetve a talpak enyhe barokk hatást adnak a tárgyaknak, de a letisztult forma és színvilágnak hála távol áll a giccsőtől. A készlet, elegáns,

letisztult és egyszerű. Formavilágában keverednek az európai és közel-keleti irányzatok, így mindkét piacon megjelenhet. Mindemellet egy luxusapartmantól egy egyszerűbb lakásig megállná a helyét.



[9] Acoome cég terméke

A Bubble, egy olyan teáskészlet amely megnyerte az Arany Gombostű, a Vörös Csillag és a Jelenkori Jó Design díjakat. A FU+ kínai székhelyű stúdió terve vidám, fiatalos és kedves tárgy. Nevéhez híven leginkább egy buborékra emlékeztető kétszemélyes készlet mindösszesen három daraból áll, a gaiwan és a két csésze. A csészék és a gaiwan egymásba forgathatóak, így alkalmasak utazókészletként való alkalmazásra is. A szett érdekessége többek között, hogy háromszáz hatvan fokban bárhol önthetünk belőle, a szűrő körbe a fedőn helyezkedik el. Eképpen a folyadék nem fröcsöcsen nagy erővel a pohárba viszont a sugár amellyel folyik, nem annyira irányított mint egy csőrös teáskanna vagy gaiwan esetében. A gaiwanokra jellemző, hogy kicsik, kézbe simulóak és ez itt is megjelenik. A tárgy pereme ellenére, a gömbszerű test és fedő miatt tenyérbe simuló, barátságos

formát ad. A különböző élénk színek alkalmazása a mázazásnál különösen erősíti ezt a hatást. Az európai normával ellentétben az ázsiai készletekre nem jellemző a nagy űrtartalmú pohár, ezért elsőre furcsának hathat a poharak mérete az európai szem számára. A készletnek továbbá, részét képezi egy vastag, karabínerrel ellátott tok, amellyel kis készletünket vihetjük magunkkal a világon bárhová. Ez a szett barátságos, és vidám, nem ceremónikus ezért lehet, hogy többször fogjuk leemelni a polcra mint a családban generációk óta öröklődő porcelánkészletet.



[10] Bubble teáskészlet

A következő egy kézműves csésze és csészealátét páros. Az izgalmas és releváns részt a csészealátét képezi amelynek közepe meg van elemve, így annak ellenére, hogy a csészealj mély, nem tűnik úgy, mintha belesüllyedne az alátétbe a csésze. Ezen a képen láttam először ezt a fajta megoldást, és ennek egy módosított verzióját emeltem át a tervezésembe. Továbbá érdekesek a rúnakövek mintája az alátéten illetve kimondottan esztétikusnak találom, a holdfázisok rajzolatát. A hullámos, feketére mázolt perem viszont, úgy vélem elvesz a tárgy értékéből. A csésze pedig úgy érzem túl magas ehhez a gótikus beütésű tányérhoz, amely uralja a készletet. Illetve a rúnák a pohár falán szintén giccsként hatnak. A csészealj értékes tárgyi jegyeket mutat, de ezen a tárgyon úgy érzem lehetne még fejleszteni.



[11] Kézműves teáskészlet

Az ötödik, és dolgozatomban utolsó készlet amit elemzek, szintén egy pohárból és alátétből áll. Ez az eklektikus szett ötvözi a barokkot és a klasszicista stílust. A finom geometrikus díszítések és az aranyozás kiemelik a legfontosabb vonalait a csészének és az alátétnek, eleganciát kölcsönözve a formának. A csésze füle itt is jól látszik, hogy aránytalanul vékonynak tűnik a testhez képest, és szép példája, hogy egy szélesebb, nagyobb csésze milyen jól párosítható egy ilyen vékony füllel. A pasztel rózsaszín és a fehér nagyon jól működnek együtt. Mivel a csészealj alapvetően sekély, ezért nem probléma, hogy a csésze belesüllyed valamelyest. Ezzel párnák és hullámok érzetét keltve az emberben. Ez összevetve egy elegáns és egyszerű készlet, amely gyönyörű kelléke lehet bármely délutáni teapartinak.



[12] Eklektikus készlet

Következésképp, a vékony fül és széles csészealj nem egyedi, hanem ezeknél a készleteknél a norma. Illetve a csőr rendszerint hosszabb mint az én terveimben szerepel, de a yixing teáskannák gyűjtésekor fedeztem fel ezt a kisebb méretű csőrt, amellyel a tárgy alapvetően kedvesebbnek hat, és emiatt gyakrabban emelhetik le a polcról.

### 5.3.3 Tervezés második szakasza

A következtetések alapján amiket levontam az elemzésekből haladtam tovább a tervezéssel. A testet leslankítottam, emellett pedig a csőrt pár milliméterre hosszabbra vettem, hogy véletlenül se találkozhasson a test a folyadékkal. A slankítás mellett meg tudtam tartani a test karakterét, és így jobban illeszkedett a többi tárgyhoz a készletben.. A füllel kapcsolatban úgy döntöttem, hogy vékonyabbra hagyom, mivel a test nem túl nagy, a lehető legtöbb helyet szerettem volna hagyni az ujjaknak. Megmintáztam egy téri vázlatot agyagból a fülről, és úgy találtam, hogy a saját kézmérem mellett, a három középső ujjam fér el a fülnél, a kisujjam alulra szorul, de így, mivel a kéz szorítóerejének jelentős részét a kisujj adja, nagyobb támasztóerőt tudtam kifejtetni a fülre. Összességében kényelmesebbnek is találtam. A kanna fejlesztései közé tartozik még, a szűrő elhelyezése. Ezt a testbe simuló elemként alkottam újra, a korábban tervezett bajonett záras fedőhöz való kapcsolódással szemben. A kör alakú perembe ül bele egy viszonylag mély szűrő, a csőr miatt nem lehet peremig önteni a kannát, ez nem csak praktikus, de nagyobb esztétikai élményt is nyújt. A fedő belső pereme pedig ennek megfelelően simul bele a szűrő belső felébe.

A tejszíntő esetén felmerült a fedő gondolata, de mivel ezt csak a teázás idején használják, hosszú távon nem itt tárolják a tejet vagy tejszínt, ezért nem tartottam fontosnak a fedő elhelyezését a tejszíntőre. Illetve a kutatásaim alátámasztották, hogy a tejszíntőkre nem is szoktak fedőt tenni.

A mézescsupor fedelén pedig egy félkör alakú vágatot csináltam, hogy a mézcsurgatót kényelmesebben tárolhassuk.

A csésze fő formáját szintén a testből képeztem amely tulajdon képpen a száznyolcvan fokkal elfordított kannatest. A csésze füle szintén meglehe-



tősen vákony, a fentebb olvasott okokból, illetve témavezetőm rávilágított, hogy izgalmas formai újítás lehetne ha a csészealj kisebb volna, követve a csésze formáját, de azzal alapvető funkciójától esne el a termék. A csészealjat nem csak azért használjuk, hogy megvédjük az asztalt és terítőt a hősokktól amit az átmelegedett porcelántól kapna, hanem azért is, hogy arra helyezhessük el a kanalunkat vagy ott pihentethessük meg teasüteményünket.

A készletet első sorban otthoni felhasználásra javaslom, egy vagy négy embernek. Mind a kettő előnyös, ha egyedül használja az ember a készletet, akkor jobban el tud merülni a teakészítés folyamatában. Viszont az élmény megosztása, a társas kapcsolatok fejlesztése is érdekes aspektusa a készlet felhasználásának, ha ketten vagy többen ülnek le beszélgetni egy tea mellé. Ekkor sokszor háttérbe szorulhat maga a készlet, de érdekes formájával akár a társalgás eleme is lehet ez a szett.

Ezek után a formák lekerekítése még finomhangolásra szorult, de tulajdonképpen készen állt a grafikai elemek befogadására.

#### 5.4 Tálca

A készlet kissé meztelen volna egy tálca nélkül, ezért ennek megtervezését is magamra vállaltam. A tálca egy nagyon egyszerű és sekély szögletes egység. Az egyszerűségével nem nyomja agyon a készlet többi részét és hosszúkás formájával levegőzni hagyja a szettet. A tálca alján megjelenik a későbbiekben bővebben kifejtett grafikai elem inverz változata, bronzberakásként.

### 6. Kivitelezés

#### 6.1 Gipsz negatívok

A kivitelezést a Herendi Porcelánmanufaktúrában végeztem volna el, de nem várt világjárvány miatt, többek között a manufaktúra is bezárt. Ezért alább a korábbi tapasztalataim alapján egy kivitelezési javaslatot vázoltam fel.

Mivel a készlet porcelánból készülne el ezért az elemekhez gipszből

készült negatívra van szükség, hogy a porcelánt abba öntve megszilárdulhassanak a formák. Az első tárgy amelyet szeretnék darabokra szedni a kanna. Ez a legösszetettebb az összes közül. A legelső elem a test. Először a fenékszög negatív formája kerül megalkotásra a gipszesztergán. Majd egy újabb öntéssel a test kerül fel a korongra. Miután a testet is kifaragtam, a tárgy pereméig felöntöm gipsszel és a negatívot a fenékszöghöz igazítom. A negyedik és utolsó lépésben, pedig egy öntőköröng kerül a forma tetejére, hogy szépen lehessen levágni a tárgy peremét. A formát repeszténem, kivéve a fenékszög korongját, amely egy passzerral csatlakozna a negatív többi részéhez. A rétegek között természetesen szappanoznék, hogy megfelelően szét lehessen választani őket.

A fedőt a fogóval együtt nyomtatnám ki 3D-nyomtatóval, és két részletben venném le a negatívot. Első lépésben normál helyzetben vennék róla egy negatív formát, majd azt megfordítva vennék róla egy öntőgyűrűt, amely nem csak a perem egyenletességéért felelne, hanem azért is, hogy a gűrű amelyre felül a szűrő ki tudjon alakulni. Ahhoz, hogy a gipsz ne folyjon be, a részeket ahonnan szeretném távol tartani agyaggal kitöltöm és száradás során formáznám. Ez a forma is repesztéssel illeszkedne.

A csórt szintén kinyomtatnám 3D-nyomtatóval, mivel nagyon apró forma, érdekes szögekkel. A nagyobb formáknál, nem ennyire fontos, hogy miliméterre passzoljanak a rajzokhoz, sőt a kézimunka által létrejövő eltérés csak hozzáad a formához, de egy kisebb résznél már észrevehetőbbé válik az eltérés. Mivel a forma kónikus nincs szükség repesztésre.

A fület törékenysége okán szerettem volna 3D-nyomtatóval kinyomtattatni, négy hét állt volna rendelkezésemre a tárgyak kivitelezésére, ebből egy hét jutott volna a gipszelőre, ezért a kisebb és törékenyebb elemeket 3D-nyomtatással segítettém volna. Majd egy öntéssel venném le a formát, két öntőnyílást hagyva, segítve a levegő távozását. Repesztéssel nyitnám meg a formát.

A tejszóöntő és a mézescsupor teste azonos, csak a rajtuk lévő részletek eltérőek ezért egyszerre tárgyalom őket.

A test itt is fenékszöggel kezdődik, majd a pozitív formát öntöm és formá-

zom rá. Ez után a negatív következő részének öntése és formázása következik. Végül pedig rákerül az öntőkorong. A forma repesztéssel illeszkedik.

A következő a fedő amely a mézescsupor részét képezi. A fedő 3D nyomtatóval kerül kivitelezésre, majd egy öntéssel megöntöm. A formát repesztéssel választom szét. A fogó öntőformája azonos a test fedő fogónak negatívjával. A fül szintén 3D nyomtatással születne meg majd, egy öntésű negatívval és repesztéssel jönne létre a negatív.

Ezt követően a csésze és az alátét következik. Először itt is a fenékszög kerül a korongra, majd a tetst öntése következik ezt pedig a negatív forma követi. Ezt a negatívot nem zárja öntőgyűrű, mivel ezt nem önteném, hanem kitölteném masszával és bekorongozással, egy kés szabná meg a falvastagságot. Ezzel nem csak szabályosabb lehet a sorozatgyártás, hanem az öntésből adódó első perem menti bemélyedés sem lesz a tárgyon. A kannánál vagy a csupornál, ez azért nem probléma mivel ott ez nem szembeötlő, keresni kell, hogy az ember észrevegye. A fül és csőr negatívja pedig ugyan úgy kerül létrehozásra mint ahogyan azt az előzőekben leírtam.

A szűrő pedig szintén 3D nyomtatóval nyomtatnám, majd zárt öntésű formát készítenék neki két darabból. Mivel nincs benne aláfördülés nem szükséges repeszteni.

## 6.2 Öntés és tisztítás

A következő szakaszban a száraz formákba kerül öntésre vagy tömésre a massa. Öntéskor mikor megfelelő a falvastagság, ez tárgyanként eltérhet, a felesleges massa leöntésre kerül és a formát félreteszem, hogy a maradék massa kicsöpöghessen és megszilárdulhasson a porcelán. A korongosmassza esetében a forma felkerül egy korongra, nagyjából megfelelő mennyiségű massa kerül bele, amely belső sziluettjét egy fix kés formáz meg a korong forgása mellett. Miután a termékek bőrszárazak lehet őket ragasztani. A két érintkező felület felborzolása után ez foccsal vagy vízzel történik. A lényeg, hogy a két sík találkozásánál ne legyen levegő.

Miután a termékek megfelelően megszilárdultak, ez hőmérséklettől és páratartalomtól függően néhány napot vesz igénybe, történik a tisztítás.

Ekkor az éles éleket egy nedves szivaccsal lehet eltörölni, ügyelve arra, hogy ne ázzon át a termék, mivel az légbuborékokat eredményezhet. Erre a lépésre azért van szükség, mivel éleken a máz nem marad meg, a tűzben lefolyik.



[13] A készlet profilból, lekerekített élekkel

## 6.3 Égetés és mázazás

Miután a terméket bepucolták és utána terljesen kiszáradt, kerülhet az első égetésre a kemencébe. Ezt nevezik zsenyézésnek, vagy bisque égetésnek is. Ekkor a termék elveszti nedvessége nagy részét, de az égetés után a mázat még képes felvenni. Ez jellemzően kilencszáz celsius fok környékén szokott történni, de masszánként eltér a pontos szám. Majd miután lejött a tűzről a termék, mázazásra kerül a sor. Ekkor a tárgyakat jellemzően mártani szokták, de vannak helyzetek ahol szükséges lehet ecsettel való felvitel. Ezek után ezerkétszáz celsius körüli hőmérsékleten tömörre égetik a terméket.

## 6.4 Festés

Egy porcelántermék festése rengeteg izgalmat hordoz magában. A tervező dönthet úgy, hogy kihangsúlyozza a meglévő formai karakteresek, vagy inkább kontrasztba állítja azokat a festéssel. Vagy dönthet úgy, hogy ugyan harmonizál a formával, attól még is eltér karakterében.

Elsőnek egy kis kutatás-gyűjtést végeztem ahol különböző esztétikai irányzatokat fedeztem fel, próbálván kideríteni, hogy melyik lehet a legmegfelelőbb a tervezésemhez. Majd miután kiválasztottam néhányat ame-

lyeket szerettem volna jobban felfedezni, és kollázsokat készítettem a hangulatokról.

Öt irányzatról készítettem kollázst, ezek a slow design, reneszánsz, egy eklektikus luxus irányzat, solarpunk és dark academia. Ezek közül végül a slow design-t, a solarpunkot és a dark academiát választottam.

A slow design adott volt, a dolgozatom szempontjából. A kollázs készítésekor úgy találtam, hogy a legtöbb formaterv illetve enteriőrkép semleges, barna, bézs, fehér színekkel operál a formakészletet a minimumra csökkentve. A terek tágasak és nyitottak ezzel beengedve sok fényt.



[14] Slow design kollázs

A második kollázs a solarpunk szubkultúrához készült. A solarpunk egy zöld környezetes, százszázalékban megújuló energiaforrásokból gazdálkodó, harmóniacentrikus futurista világkép. Ez több pontján is kapcsolódik a slow design alapelveihez. A megújuló energiaforrások és szemétkes életmód promotálása, a slow designnak is jelentős része. Építészete és formanyelve az adott területhez kapcsolódik mivel régvolt épületeket igyekszik újrafelhasználni. A szecesszió azonban gyakran megjelenik üvegkupolák fémszerkezetén. Ebből látható, hogy a solarpunk, első sorban építészeti szemmel de érzékeny a művészetre és környezetére.

A harmadik, a dark academia pedig egy olyan esztétikai irányzat amelyet régebbi irodalom és filozófia inspirál. Intellektuscentrikus filozófiát is képvisel. Promotálja az elmélyedt tanulást, és itt kapcsolódik a slow

designhoz amely az éppen végzett feladatra való koncentrációt segíti. Az építészete jellemzően gótikus, vagy romantikus irányt követ, mivel legtöbbször nagy múltú akadémiák helyszínein jelenik meg ez a szubkultúra és esztétikai irány. A dark academia kapcsolata a slow designnal a lexikalitás, tudás és felfedezés helyein látható. Illetve a modern szubkultúrák közül ez a legérzékenyebb a művészeti irányultságokra és törekvésekre. Továbbá humanista és romantikus szándéka is van ennek a szubkultúrának. Ez pedig fontos szocio-kulturális aspektusa a slow designnak is.

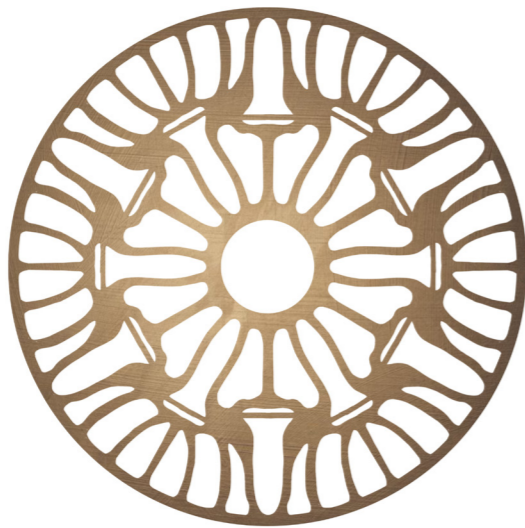


[15] [16] Solarpunk és dark academia kollázsok

Ezen három eltérő, de helyenként kapcsolódó irány hatására született meg az a gondolat bennem, hogy a tárgyak bizonyos éleit húzzam meg színnel. Ez a szín amelyet választottam a bronz. Nem sugall elitista hozzáállást, mint ahogy azt az arany tehetné, és mivel barna altónusa van ezért melegebb hatása is van amely ösztönözheti a felhasználót, hogy gyakrabban használja a tárgyat. Illetve az előállítási költsége is kevesebb az arany festék használatakor fellépővel szemben.

Úgy véltem három alapszín meghatározása nem túl sok, és nem is kényelmetlenül kevés, illetve ezek elég sok háztartásban helyet találhatnak. A három alapszín amelyet választottam; fehér, bézs és fekete. A fehér klasszikus porcelán hatást sugall, a bézs nagyobb hangsúlyt fektet a slow designra és a fekete pedig határozott darabja lehet a háztartásnak.

Egy grafikai elemben szerettem volna az esztétikai irányokat amelyeket kiválasztottam összekombinálni. A dark academiára jellemző a gótikus építészet megjelenése, amelynek hangsúlyos eleme a rózsablak. A solarpunk, ahogyan azt korábban említettem gyakran megjelenő része a szecesszió. Amelynek egyik legjellemzőbb motívumkészletét a virágok és azokból alkotott grafikai elemek képezik. A slow design aspektusa ennek a grafikának pedig csupán az, hogy a gumnuts virágot használtam fel hozzá amelyet a forma megalkotásához is társítottam.



[17] A kollázsokból inspirált grafikai elem

A minta a készlet egyes elemeinek besejében jelenik meg. Méretük egységes, a csészéhez igazítottam mivel az a forma veszi fel a legérzékenyebben a grafikát. Ezzel nem csak formájában de a festéssel is összekovácsolva a készletet. Az elhelyezése kényes, de nem kivitelezhetetlen. A festéket ecsettel, kézzel esetleg matricázssal lehetne felvinni. De az ecsettel való felvitelt preferálom, mivel ez ad egy plusz minőséget a szettnek. A slow design hosszú távra való tervezést is jelent véleményem szerint, ezért egy minőségibb, kézzel készített darab jobb érzéssel tölti el a felhasználót is.

## 7. A készlet részei, egysége

Egy piacra kerülő készlet tehát összesen nyolc darabból áll. Egy kanna, egy mézescsupor, egy tejszórtó, két csésze és hozzá két csészealj és egy tálca.

A kanna becsléseim szerint három és négy deciliter közötti folyadékmennyiséget képes magába fogadni. Ez egy teázásra két embernek kényelmesen elég. A termék használatakor a csőr kis mérete miatt a felhasználónak figyelnie kell hogyan tölti fel, hogyan önt a kannából és hogyan helyezi azt vissza a tálcára. Ezzel segítve az elmélyülést a készlet használatában. A tárgy pereme, nem csupán esztétikai elem, hanem megakadályozza, hogy a csőrön esetlegesen lefutó cseppek az asztalra kerüljenek. A szűrő szintén fontos eleme a kannának, belesimul a formába. Meglehetősen széles és mély, így sok és nagyobb méretű teák is beleférnek. A kannát csak akkor lehet a fedővel lefedni ha a szűrő is benne van.

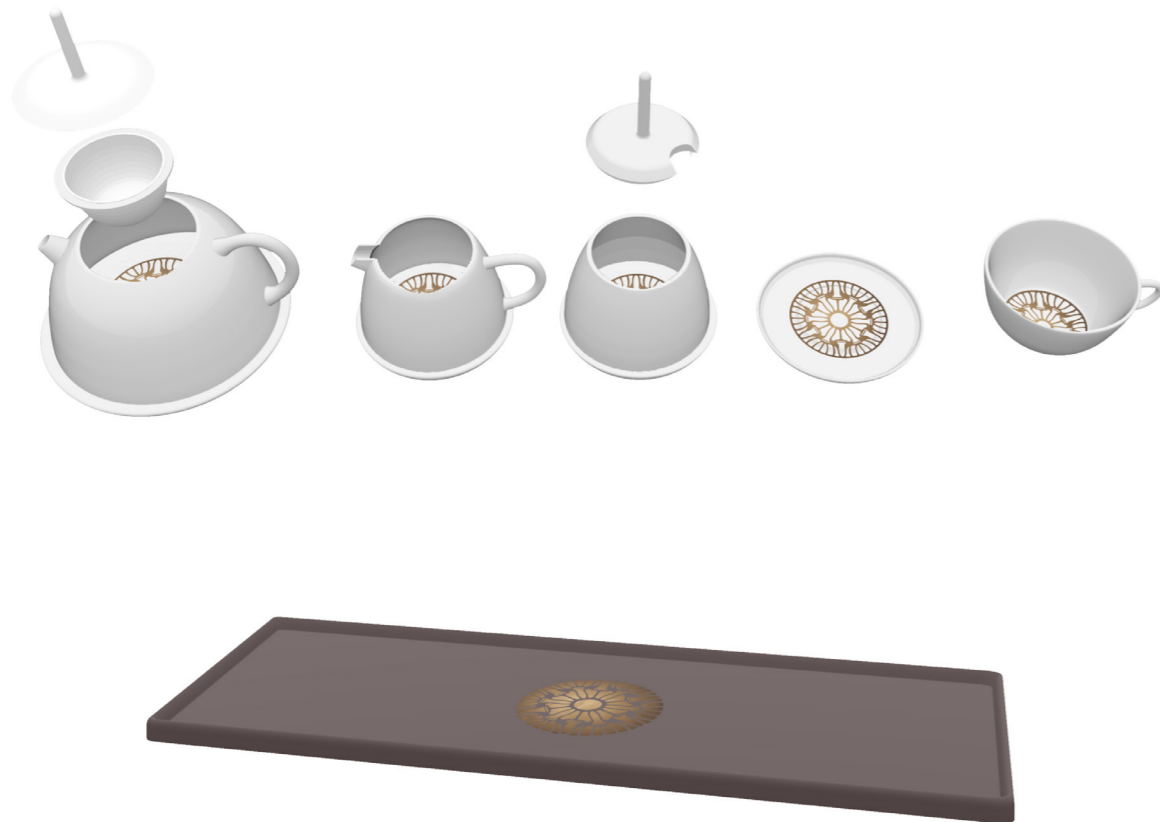
A mézescsupor barátságos, kézreillő formájú. A fedőn egy apró bemetszés látható amelynek célja, hogy a mézcsurgató, kanál vagy a felhasználó preferált eszköze a méz adagolására a mézzel legyen tárolható. Ezzel kényelmesebbé és tisztábbá téve az élményt, mivel nem kell keresgélni hova teheti le a felhasználó a mézes kanalat vagy csurgatót. A csupor fedőjén magas fogó látható amely a gumnuts virág egyik jellegzetessége, itt pedig mint nagy fogófelületet adó fogantyú van jelen.

A tejszórtó alapformája egyezik a mézescsuporéval. A kannára hasonlító fogantyúval egy tengelyen helyezkedik el a csőre a tárgynak. Mivel

nyitott csőrrel rendelkezik ezért egy darabot ki kellett metszeni a tárgy testéből, hogy a tej vagy tejszín megfelelően folyhasson a tárgyból. A kiöntő fedővel nem rendelkezik, mivel a tejet vagy tejszín csak a teafogyasztás ideje alatt tárolták a kiöntőben az egyszerűbb porciózás érdekében. Körülbelül két deciliter folyadékot képes magábfoglalni a tárgy.

A csészek és a csészealjok a legkisebb elemei a készletnek. A csészek formája a kannatesttel azonos és lefordítva a csészealjra a kettő a kanna formáját adja vissza. A csésze füle hasonlít a kannéára de kisebb és egy kissé átalakítottam, hogy jobban illeszkedjen a kézbe, és ne legyen útban ha lefordítja a felhasználó a csészealjra. A csészealj közepén látható egy piederstál amely kiemeli a csészt a csészealjból, ezzel segítve, hogy a csészealj formája ne nyomja agyon a csészt.

A tálca az utolsó eleme a készletnek. Egy egyszerű szervíztálat alkotam amelynek bronz berakása a festés inverze vagy is fordítottja. Ezzel egy virágszerű érdekes formát megjelenítve.



[18] [19] [20] A készlet egyes darabjai, a tálca és a készlet a tálcán

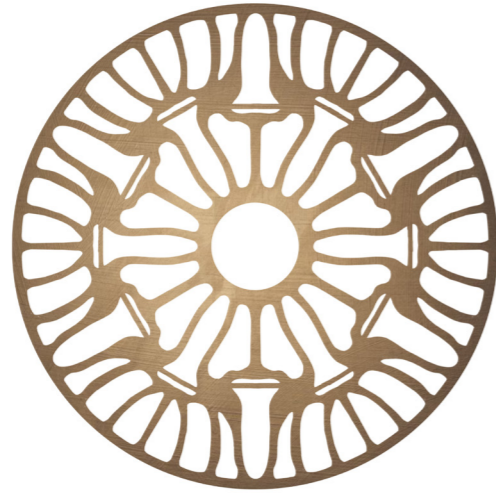
## 8. Jövő

### 8.1 Brand

A termékek brandjének legelső eleme a név. A legpraktikusabb egy rövid, lényegretörő és jól megjegyezhető név. Ez eléggé adta magát, hiszen a termék esszenciáját adó virág neve is ilyen; gumnuts. Ezért a készlethez alkotott kisarculat során ezt a nevet használtam fel.

A logót a korábban említett grafikai elem adta amely szintén a virág egy variánsa. Ehhez illően egy visszafogott és elegáns betűtípust választottam; Anaphora. Ennek a betűcsaládnak is az extralight variánsát. Az arcultat szerettem volna egyszerűre elkészíteni, nem akartam túl sok hangsúlyt fektetni rá. Ezért tört fehér papírt választottam ami meleg színével barátságosabbá teszi a névjegykártyát, levélpapírt.

Egy forma az örökkévalóságig fejleszthető. Folyamatosan megjelennek az életben új változók amelyek új kihívásokat és szükségleteket termelnek. A célom pedig a jövőben is marad, hogy ennek megfelelően alakítsam a világot munkáimon keresztül.



Gumnuts



[21] [22] A márkajelzés a márka nevével és egy illusztráció irodai környezetben való felhasználásáról

## Köszönet

Köszönettel tartozom témavezetőmnek Polyák Jánosnak és konzulensemnek Üveges Péternek akik végig segítettek a munkám során, és a leghetlenebb időpontokban is válaszoltak az üzeneteimre.

Köszönöm tanárainknak akik a három egyetemi év alatt és az előkészítő során alapjaiban változtatták meg a világomat és gondolkodásmódot.

Köszönöm a családomnak és barátaimnak akik elviselték a szeszélyemet, támogattak és hagytak aludni amikor előző éjszaka hajnalig dolgoztam.

## 10. Melléklet

### 10.1 Irodalomjegyzék

- [0] <<https://funzine.hu/2017/01/17/eletmod/miben-mas-a-slow-design-agyorshoz-kepest/>> (2020.02.23.)
- [1] <<https://utz.org/better-business-hub/sourcing-sustainable-products/everything-need-know-tea/>> (2020.02.08.)
- [2] Lakshmi Rebecca: <<https://www.youtube.com/watch?v=m6yiKKXR-s2o&t=29s>> (2020.02.08.)
- [3] <<https://www.youtube.com/watch?v=GPkNNflykfQ>> (2020.02.08.)
- [4] <<https://www.howitworksdaily.com/where-does-tea-come-from/>> (2020.02.08.)
- [5] <[https://en.wikipedia.org/wiki/Prince\\_of\\_Wales\\_tea\\_blend](https://en.wikipedia.org/wiki/Prince_of_Wales_tea_blend)> (2020.02.08.)
- [6] <[https://en.wikipedia.org/wiki/Earl\\_Grey\\_tea](https://en.wikipedia.org/wiki/Earl_Grey_tea)> (2020.02.08.)
- [7] <[https://en.wikipedia.org/wiki/English\\_breakfast\\_tea](https://en.wikipedia.org/wiki/English_breakfast_tea)> (2020.02.08.)
- [8] <[https://en.wikipedia.org/wiki/History\\_of\\_tea](https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_tea)> (2020.02.10.)
- [9] <[https://en.wikipedia.org/wiki/Chinese\\_tea\\_culture](https://en.wikipedia.org/wiki/Chinese_tea_culture)> (2020.02.10.)
- [10] <[https://en.wikipedia.org/wiki/Gongfu\\_tea\\_ceremony](https://en.wikipedia.org/wiki/Gongfu_tea_ceremony)> (2020.02.10.)
- [11] <[https://en.wikipedia.org/wiki/Yixing\\_clay\\_teapot](https://en.wikipedia.org/wiki/Yixing_clay_teapot)> (2020.02.10.)
- [12] <<https://www.youtube.com/watch?v=5Z65jH-RjTE>> (2020.02.10.)
- [13] <[https://en.wikipedia.org/wiki/Taiwanese\\_tea\\_culture](https://en.wikipedia.org/wiki/Taiwanese_tea_culture)> (2020.02.23.)
- [14] <<https://pathofcha.com/blogs/all-about-tea/the-history-of-taiwanese-tea-culture>> (2020.02.23.)
- [15] <[https://en.wikipedia.org/wiki/Bubble\\_tea](https://en.wikipedia.org/wiki/Bubble_tea)> (2020.02.23.)
- [16] <<https://www.teautja.hu/teazine/high-tea/a-teak-izesitese/a-teak-izesitese>> (2020.02.27.)
- [17] <[https://en.wikipedia.org/wiki/History\\_of\\_tea\\_in\\_Japan](https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_tea_in_Japan)> (2020.02.27.)
- [18] <[https://en.wikipedia.org/wiki/Japanese\\_tea\\_ceremony](https://en.wikipedia.org/wiki/Japanese_tea_ceremony)> (2020.02.27.)
- [19] Firouzeh Mirrazavi: <<http://www.iranreview.org/content/Documents/Tea-in-Iranian-Culture.htm>> (2020.02.29.)
- [20] <<https://www.dimasharif.com/middle-eastern-tea-traditions/>> (2020.02.29.)
- [21] Anne-Marie Hardie: <<https://thedailytea.com/travel/tea-for-french-palate/>> (2020.03.01.)
- [22] Yoshie Matsumiya: <<http://www.o-cha.net/english/teacha/culture/france.html>> (2020.03.01.)
- [23] <<https://www.gayot.com/drink/tea/history-of-french-tea-mariage-frees/>> (2020.03.01.)
- [24] <[https://en.wikipedia.org/wiki/Tea\\_in\\_the\\_United\\_Kingdom](https://en.wikipedia.org/wiki/Tea_in_the_United_Kingdom)> (2020.03.02.)
- [25] <[https://hu.wikipedia.org/wiki/Brit\\_Kir%C3%A1lyi\\_Haditengeter%C3%A9szet](https://hu.wikipedia.org/wiki/Brit_Kir%C3%A1lyi_Haditengeter%C3%A9szet)> (2020.03.02.)
- [26] Vicky Pearce és Hannah Salisbury: <<https://www.youtube.com/watch?v=saTcXkXx7Pc>> (2020.03.02.)
- [27] Ben Johnson: <<https://www.historic-uk.com/CultureUK/Afternoon-Tea/>> (2020.03.02.)
- [28] <<https://en.wikipedia.org/wiki/Tasseography>> (2020.03.02.)
- [29] Dan Nessler: <<https://medium.com/digital-experience-design/how-to-apply-a-design-thinking-hcd-ux-or-any-creative-process-from-scratch-b8786efbf812>> (2020.03.12.)
- [30] <<https://www.unibz.it/en/faculties/design-art/academic-staff/person/36853-alastair-fuad-luke>> (2020.04.03.)
- [31] <<http://designforeurope.eu/what-co-design>> (2020.04.03.)
- [32] Alastair Fuad-Luke: <<https://fluidofiles.wordpress.com/2006/07/slow-design.pdf>> (2020.04.03.)

## 10.2 Képjegyzék

- [1] < <https://www.teavivre.com/catalog/product/view/id/541/s/shi-piao-yixing-clay-teapot/category/24/>> (2020.04.28.)
- [2] < <https://www.gocollette.com/en/traveling-well/2017/3/japanese-tea-ceremony>> (2020.04.28.)
- [3] Saját rajz Dan Nessler munkája alapján < [https://miro.medium.com/max/814/1\\*X2PkalIp21\\_rEnCVayJOAA.png](https://miro.medium.com/max/814/1*X2PkalIp21_rEnCVayJOAA.png)> (2020.04.28.)
- [4] Saját rajz
- [5] Saját rajz
- [6] Saját rajz
- [7] Saját rajz
- [8] < <https://www.herendexperts.com/product/herend-tea-set-for-2-persons-gold-fish-scale/>> (2020.04.28.)
- [9] < [https://www.acoome.com/index.php?route=product/product&path=61&product\\_id=73](https://www.acoome.com/index.php?route=product/product&path=61&product_id=73)> (2020.04.28.)
- [10] < [https://www.behance.net/gallery/83084101/G1-PAOPAOG1-FASHION-TEA-SET?tracking\\_source=search\\_projects\\_recommended%7C-tea%20set%20ceramics](https://www.behance.net/gallery/83084101/G1-PAOPAOG1-FASHION-TEA-SET?tracking_source=search_projects_recommended%7C-tea%20set%20ceramics)> (2020.04.28.)
- [11] < <https://hu.pinterest.com/pin/399483429450163337/>> (2020.04.28.)
- [12] < <https://www.saltandpepper.com.au/tabletop/tea-and-coffee/sandp-eclectic-250ml-pink-teacup-and-saucer>> (2020.04.28.)
- [13] Saját rajz
- [14] Saját kollázs
- [15] Saját kollázs
- [16] Saját kollázs
- [17] Saját rajz
- [18] Saját kép
- [19] Saját kép
- [20] Saját kép
- [21] Saját kép
- [22] Saját kép

SOPRONI EGYETEM  
Simonyi Károly Műszaki, Faanyagtudományi és  
Művészeti Kar  
H-9401 Sopron, Bajcsy-Zs. u. 4. Pf.: 132.  
Tél: +36 (99) 518-101 Fax: +36 (99) 518-259

### NYILATKOZAT

Alulírott (név) .....**Csipkó Csilla**..(neptun kód: ...**wolob**.....) jelen nyilatkozat aláírásával kijelentem, hogy a .....**Slow Design Teáskészlet**.....) című (megfelelő rész aláhúzendő)

**házi dolgozat;**

**diplomadolgozat;**

**szakdolgozat/diplomamunka**

(a továbbiakban: dolgozat) **önálló munkám**, a dolgozat készítése során betartottam a szerzői jogról szóló 1999. évi LXXVI. tv. szabályait, különösen a hivatkozások és idézések tekintetében.

Hivatkozások és idézések szabályai:

Az 1999. évi LXXVI. tv. a szerzői jogról 34. § (1) és 36. § (1) első két mondata.)

Kijelentem továbbá, hogy a dolgozat készítése során az önálló munka kitétel tekintetében a konzulenszt illetve a feladatot kiadó oktatót **nem tévesztettem meg**.

Jelen nyilatkozat aláírásával tudomásul veszem, hogy amennyiben bizonyítható, hogy a dolgozatot **nem magam készítettem**, vagy a dolgozattal kapcsolatban szerzői jogsértés ténye merül fel, a Soproni Egyetem **megtagadja a dolgozat befogadását és ellenem fegyelmi eljárást indíthat**.

A dolgozat befogadásának megtagadása és a fegyelmi eljárás indítása nem érinti a szerzői jogsértés miatti egyéb (polgári jogi, szabálysértési jogi, büntetőjogi) jogkövetkezményeket.

Sopron, 2020.05.07.

