

# Portfólió

Vári Kovács Ágnes  
kreatív grafika & mintatervezés

# Magamról

## Inspiráció

természet  
kirándulás  
utazás  
filmek  
színház  
zene

## Erősségeim

konceptuális gondolkodás  
precizitás  
egyéni látásmód  
színhasználat  
jó kommunikációs készség

## Kapcsolat

[agivari.art@gmail.com](mailto:agivari.art@gmail.com)  
[Honlap](#)  
[Facebook](#)  
[Instagram](#)  
[Behance](#)

## Tanulmányaim

Budapesti Divatiskola  
Corvin Rajziskola  
MOME Textiltervezés  
AWE Hungary 2021  
Hollóka Grafika Elméleti képzés  
Hollóka Grafika Designer képzés

## Programismeret

Adobe Illustrator  
Adobe Photoshop  
Adobe Indesign  
Microsoft Word

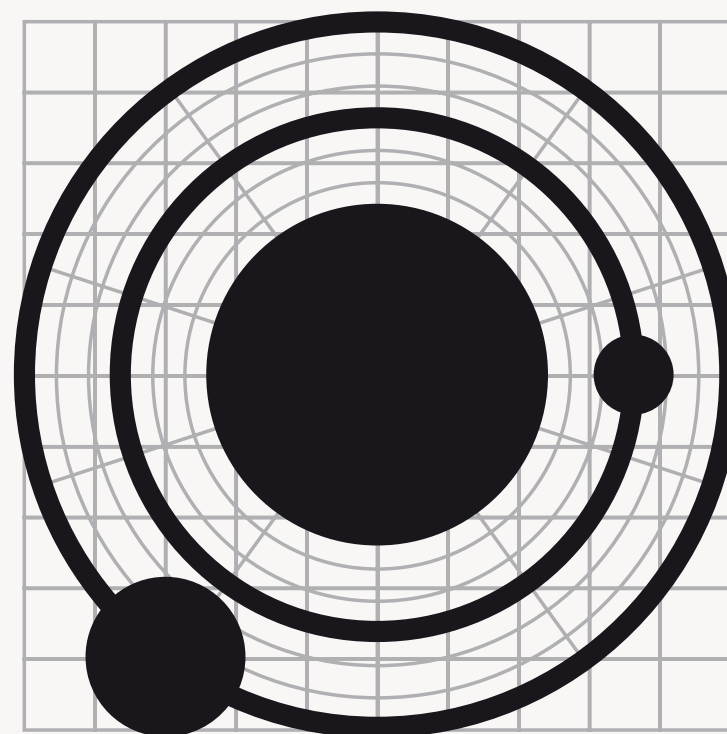
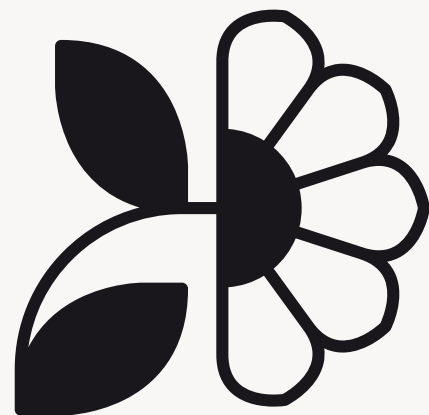
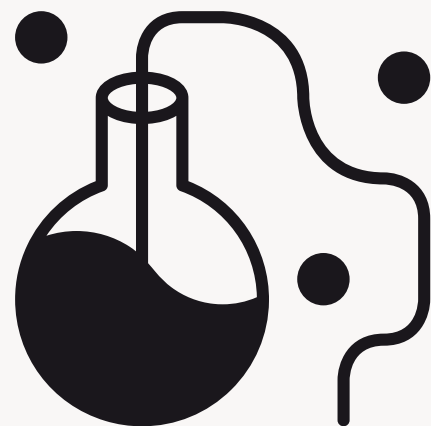
## Nyelvismeret

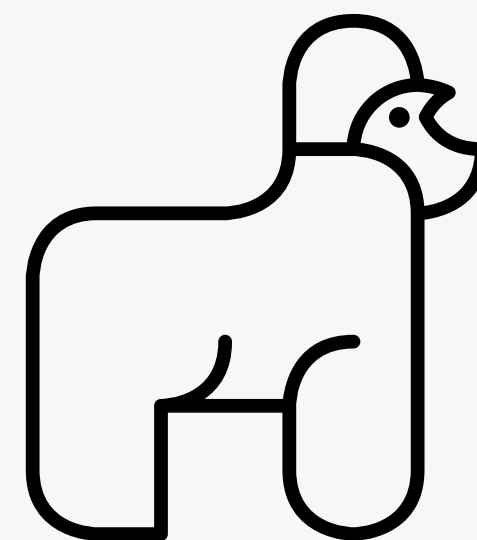
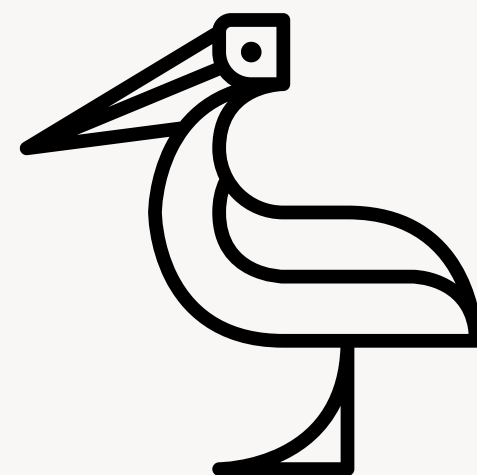
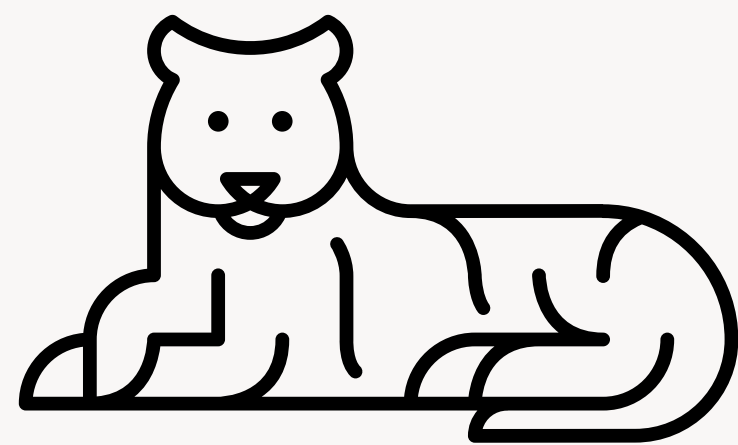
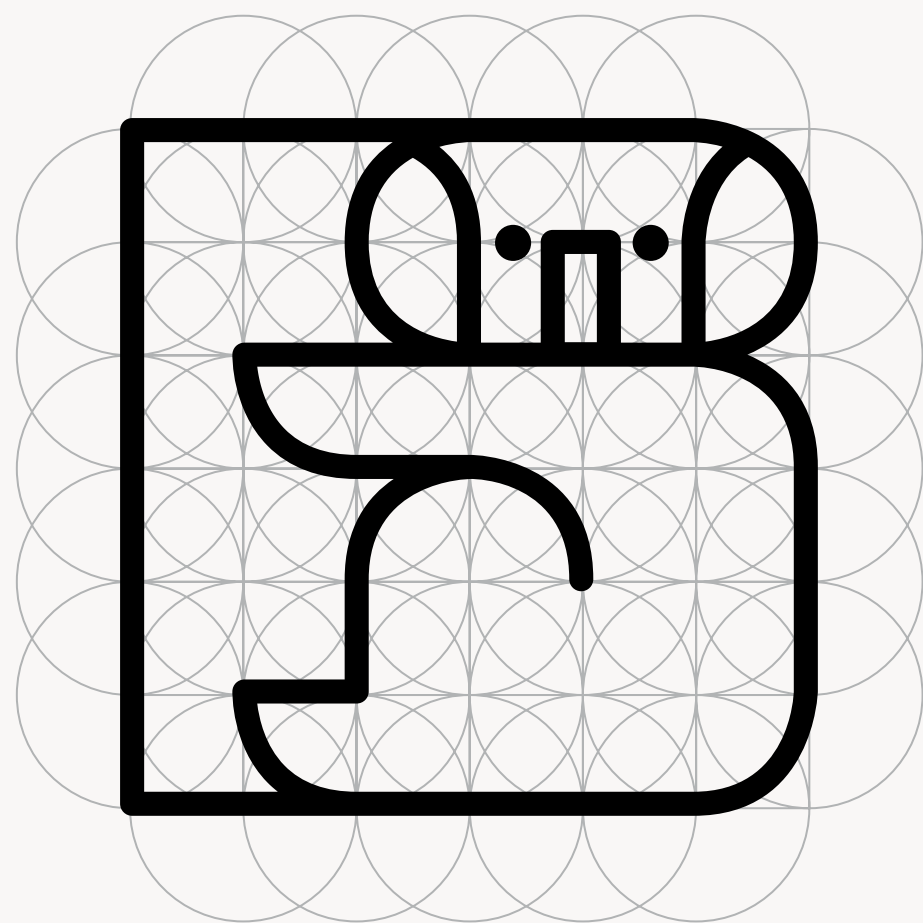
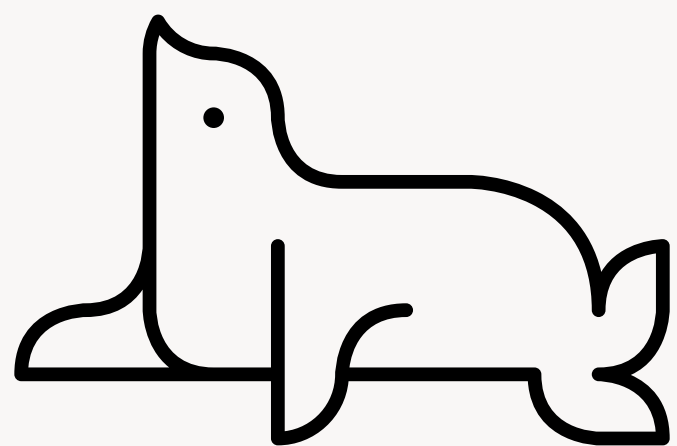
angol  
német

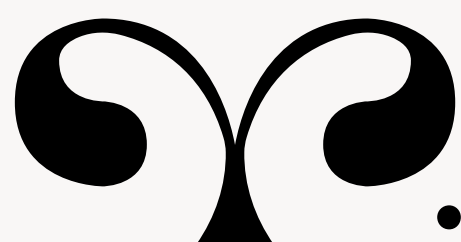


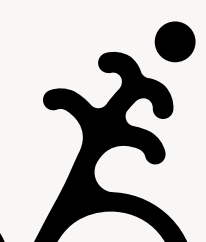


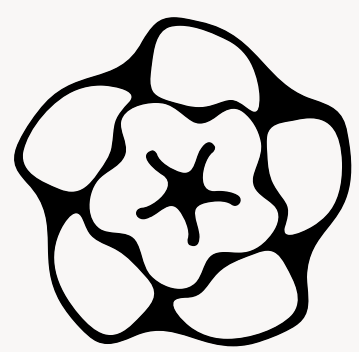
# Piktogram & Logó





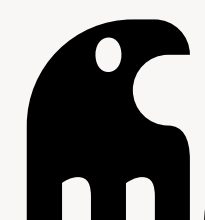
  
armonia

  
PCORA

  
DAHLIA

VIRILITÉ

VR

  
Morrigan



**VIRILITE**  
MEN'S NATURAL SKINCARE

**REVITALIZING FACE CREAM**  
Organic Ginseng and Green Tea extracts

FOR ALL SKIN TYPES

95% NATURAL ORIGIN

50 ml

**VIRILITE**  
MEN'S NATURAL SKINCARE

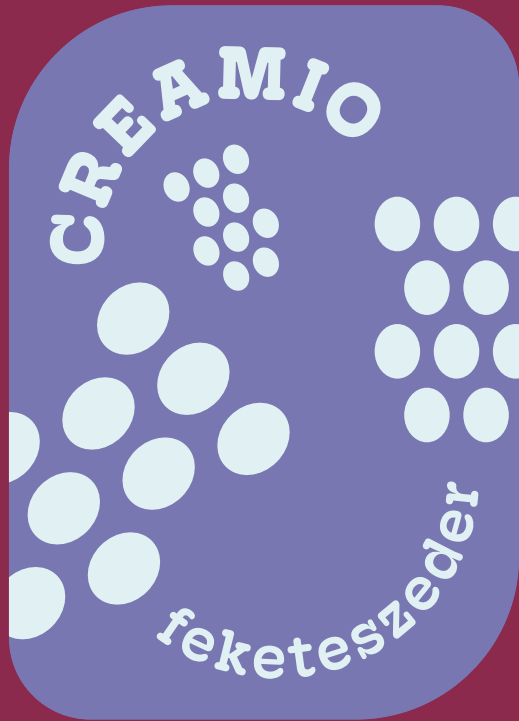
**ANTI-AGING FACE SERUM**  
Organic Ginseng and Green Tea extracts

FOR ALL SKIN TYPES

95% NATURAL ORIGIN

50 ml





## CREAMIO

### ÉLŐFLÓRÁS MÁLNA JOGHURT

(6,3% gyümölcsstartalom), zsírtartalom: 2,7 m/m%, fogyasztható (nap, hónap, év): lásd a fedőcímkére nyomtatva, tárolás: +4°C és +8°C között

Összetevők: joghurt 3,5m/m%-os tejből, cukor, gyümölcs (málna és málnalé sűrítmenyből)

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| Átlagos tápérték 100g termékben: |                |
| Energia                          | 373 kJ/89 kcal |
| Zsír                             | 2,7 g          |
| amelyből telített zsírsavak      | 1,8 g          |
| Szénhidrát                       | 11,5 g         |
| amelyből cukrok                  | 10,9 g         |
| Fehérje                          | 3,5 g          |
| Só                               | 0,15 g         |



Gyártó: Creamio Tejműhely Kft.  
1111 Budapest, Tej u. 1  
www.creamiotej.hu

Nettó tömeg: 200 g



## CREAMIO

### ÉLŐFLÓRÁS FEKETESZEDER JOGHURT

(6,3% gyümölcsstartalom), zsírtartalom: 2,7 m/m%, fogyasztható (nap, hónap, év): lásd a fedőcímkére nyomtatva, tárolás: +4°C és +8°C között

Összetevők: joghurt 3,5m/m%-os tejből, cukor, gyümölcs (feketeszeder és feketeszederlé sűrítmenyből)

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| Átlagos tápérték 100g termékben: |                |
| Energia                          | 373 kJ/89 kcal |
| Zsír                             | 2,7 g          |
| amelyből telített zsírsavak      | 1,8 g          |
| Szénhidrát                       | 11,5 g         |
| amelyből cukrok                  | 10,9 g         |
| Fehérje                          | 3,5 g          |
| Só                               | 0,15 g         |



Gyártó: Creamio Tejműhely Kft.  
1111 Budapest, Tej u. 1  
www.creamiotej.hu

Nettó tömeg: 200 g



## CREAMIO

### ÉLŐFLÓRÁS SÁRGABARACK JOGHURT

(6,3% gyümölcsstartalom), zsírtartalom: 2,7 m/m%, fogyasztható (nap, hónap, év): lásd a fedőcímkére nyomtatva, tárolás: +4°C és +8°C között

Összetevők: joghurt 3,5m/m%-os tejből, cukor, gyümölcs (sárgabarack és sárgabaracklé sűrítmenyből)

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| Átlagos tápérték 100g termékben: |                |
| Energia                          | 373 kJ/89 kcal |
| Zsír                             | 2,7 g          |
| amelyből telített zsírsavak      | 1,8 g          |
| Szénhidrát                       | 11,5 g         |
| amelyből cukrok                  | 10,9 g         |
| Fehérje                          | 3,5 g          |
| Só                               | 0,15 g         |

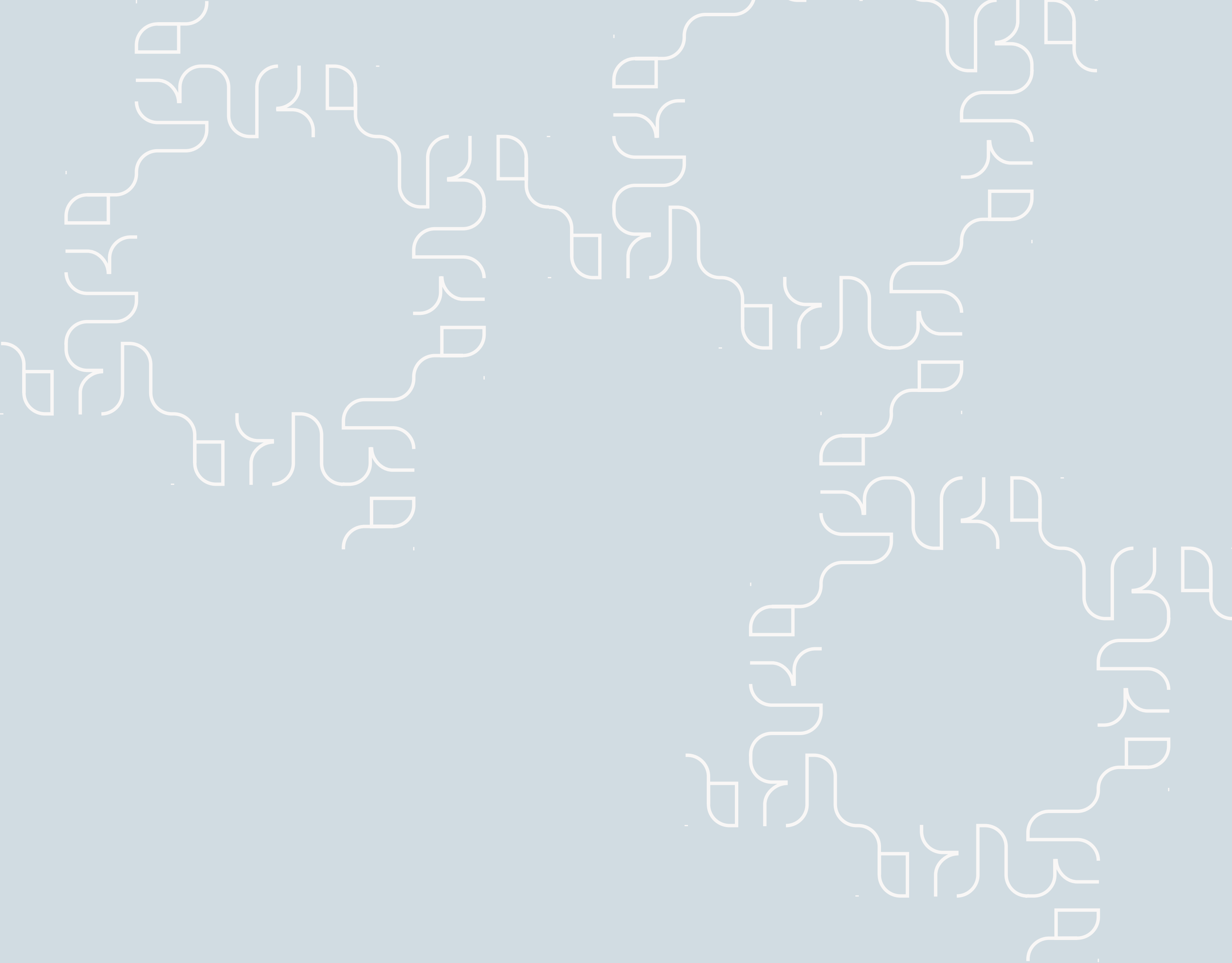


Gyártó: Creamio Tejműhely Kft.  
1111 Budapest, Tej u. 1  
www.creamiotej.hu

Nettó tömeg: 200 g

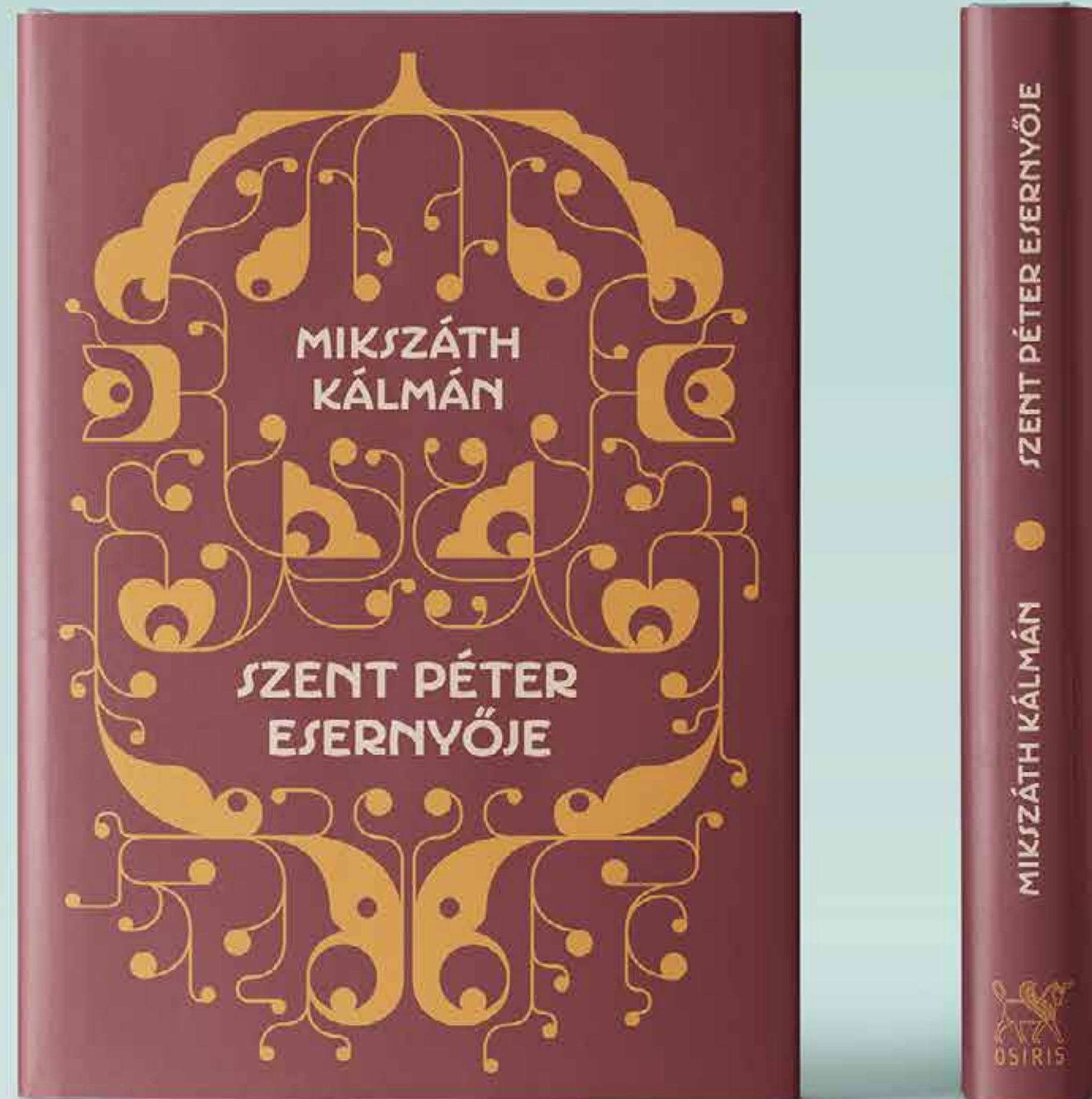






**Kiadvány**





## MIKSZÁTH KÁLMÁN SZENT PÉTER ESERNYŐJE

Az 1895-ben megjelent fikciós romantikus regény Mikszáth egyik leghíresebb írása. A Felvidéken játszódó mű egy esernyőbe rejtett pénzörökség legendája köré fonódik. A borító tervezését illusztrációs megoldással közelítettem meg, a 19-20. századforduló szecessziós és népi motívumait kutattam. Elegáns, mesés és játékos formaviláguk jelenik meg a könyvborítón.

## MIKSZÁTH KÁLMÁN 1847–1910

1847. január 16-án született a Nógrád vármegyei Szklabonyán (ma Szlovákiában található). Rimaszombaton és Selmecbányán tanult, jogi tanulmányokat folytatott. Balassagyarmaton dolgozott aljegyzőként, majd Pestre költözött feleségével, Mauki Ilonával. Sikertelenség és nyomor miatt elvált tőle, később befutott íróként újra elvette.

A Pesti Hírlap munkatársaként vált népszerűvé és a 19. század végének legolvasottabb írója lett. Országgyűlési képviselő és a Magyar Tudományos Akadémia tagja volt. 1910. május 28-án hunyt el Budapesten.

Műveire (pl. Beszterce ostroma, Szent Péter esernyője, Különös házasság) az anekdotikus elbeszélés mód jellemző.

„Olyan ez a mese, mint egy dűsös, sok színnel virító virág – írta Schöpflin Aladár. – Mikszáth, a satirikus, az okos ember, kemény bírálója a körülötte folyó életnek, ebben a könyvében felretette satíráját, akasságát, bíráló kedvét, s kitárta a világ elé emberszeretetének mély érzelmességét.”

Wilbra György, a besztercebányai fiatal ügyvéd útnak indul, hogy megkeresse örökségét, illetve felkutasson egy vörös esernyőt, amelynek nyelébe apja, a ravasz öreg, fia vagyonát rejtette el a kapzsi rokonok előtt. A nyomozás nem jár eredményrel, a fiatal emberek nem sikerül rábukkanni az eltűnt kincsre. De talál helyette mást, ami többet ér minden kincsnél: a glogovai papkasszony tiszta szépségét, önzetlen szerelmét.

Talán a Szent Péter esernyője hozta Mikszáthnak a legnagyobb sikert, a Jókaiéhoz fogható népszerűséget. Még életében tizennégy nyelvre lefordították.

3500 Ft



SZENT PÉTER ESERNYŐJE

MIKSZÁTH KÁLMÁN



MIKSZÁTH  
KÁLMÁN

SZENT PÉTER  
ESERNYŐJE

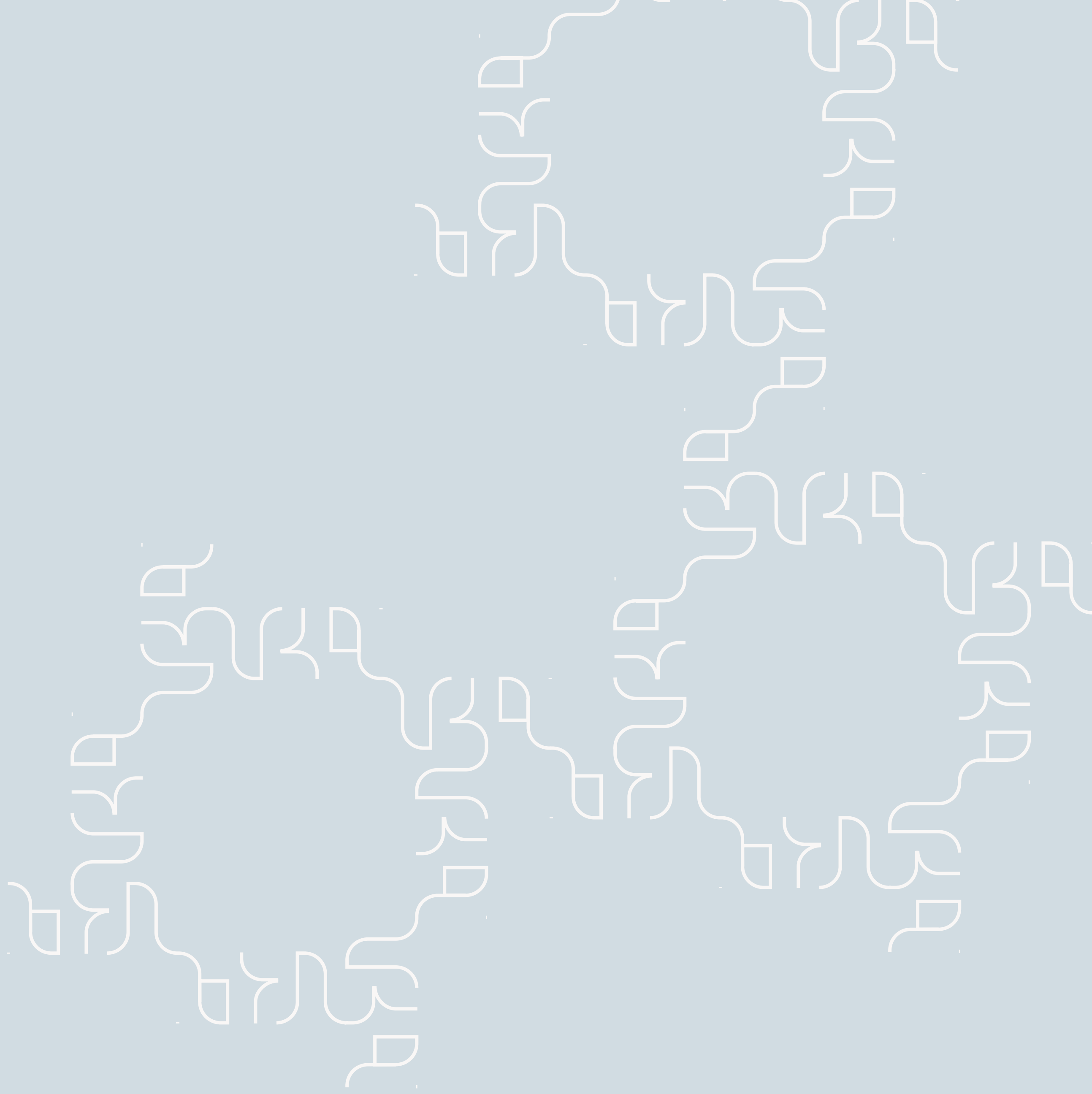
„Mert legenda volt az másoknak, de önéki majdnem valóság, mely fénylik előtte, mint a lidérc-fény: nem bírja sem elhagyni, sem elérni. Fut, fut utána a köznapi vágányból kitérve, fut izgatottan, szakadatlanul, eleje botlik mindenünnen, az utcakövekből: „Hiszen te milliomas vagy.” Mikor a nyomorult őt- és tisztos kereseteket írja, egyszerre csak rávigyorognak a kacskaringós betűk: „Csapd le a tollat, Wilbra Gyurit, van tenéked elég kincsed, Isten tudja, mennyi kincsed. Hagyott az apád, mert a te apád volt, neked gyűjtötte, a te jogos örökséged. Nagy úr vagy te, Gyuri, és nem egy szegény kezdő prókátort Dobd a pokolba azokat az aktákat és lass a kincseid után.”



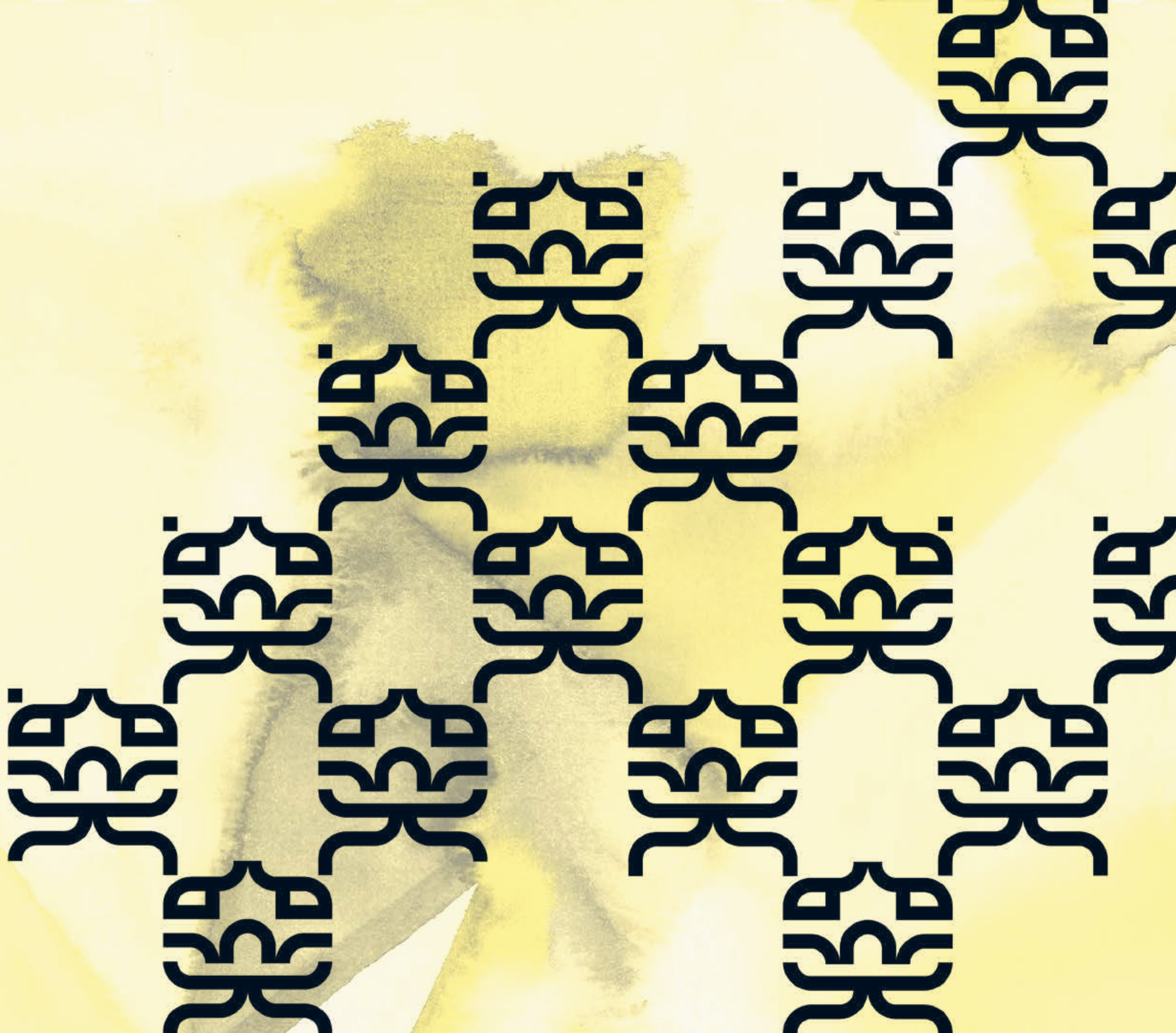








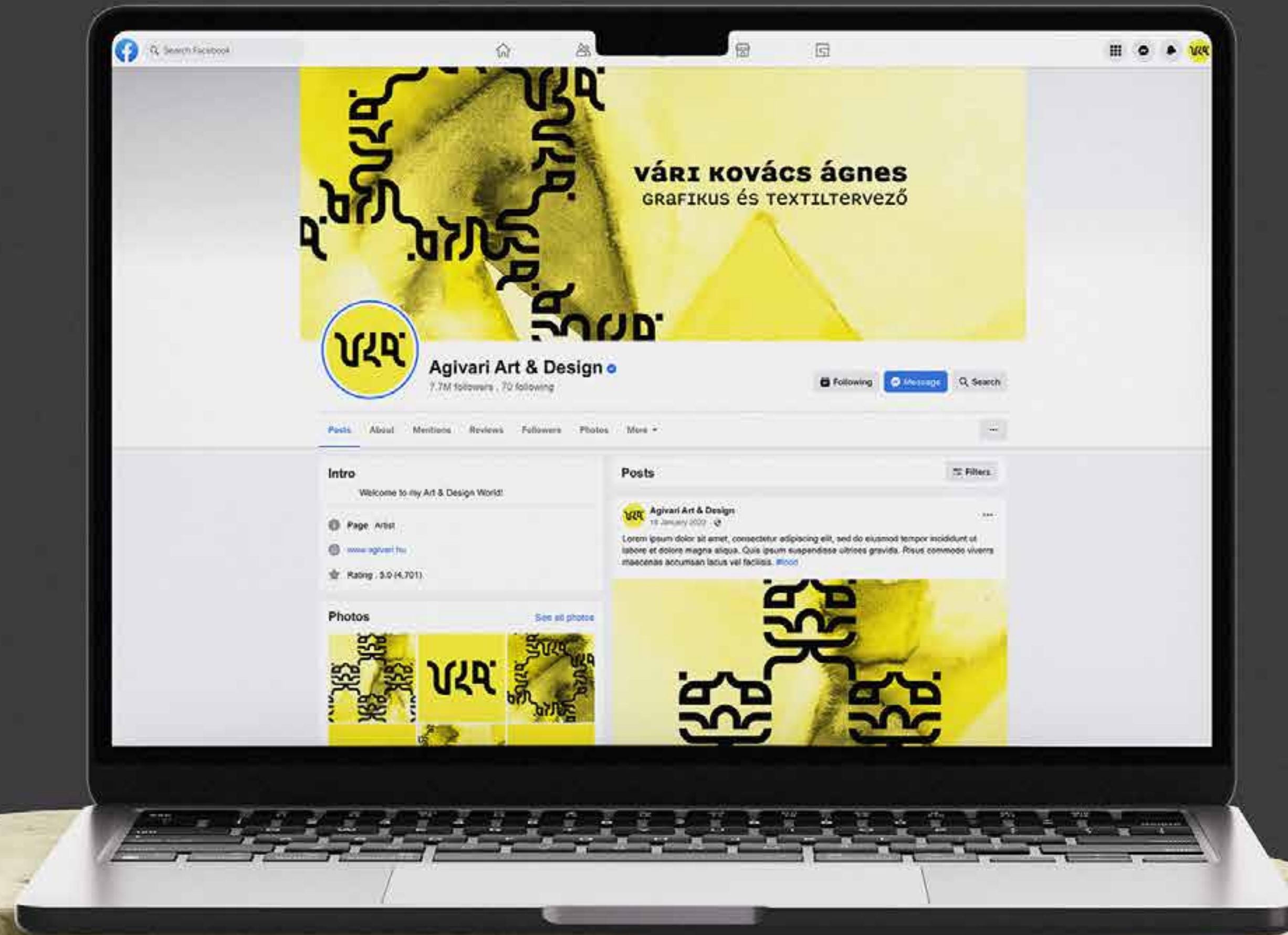
**Arculat**



**VÁRI KOVÁCS ÁGNES**  
GRAFIKUS ÉS TEXTILTERVEZŐ

VRÁ

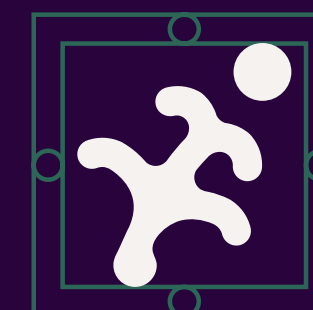
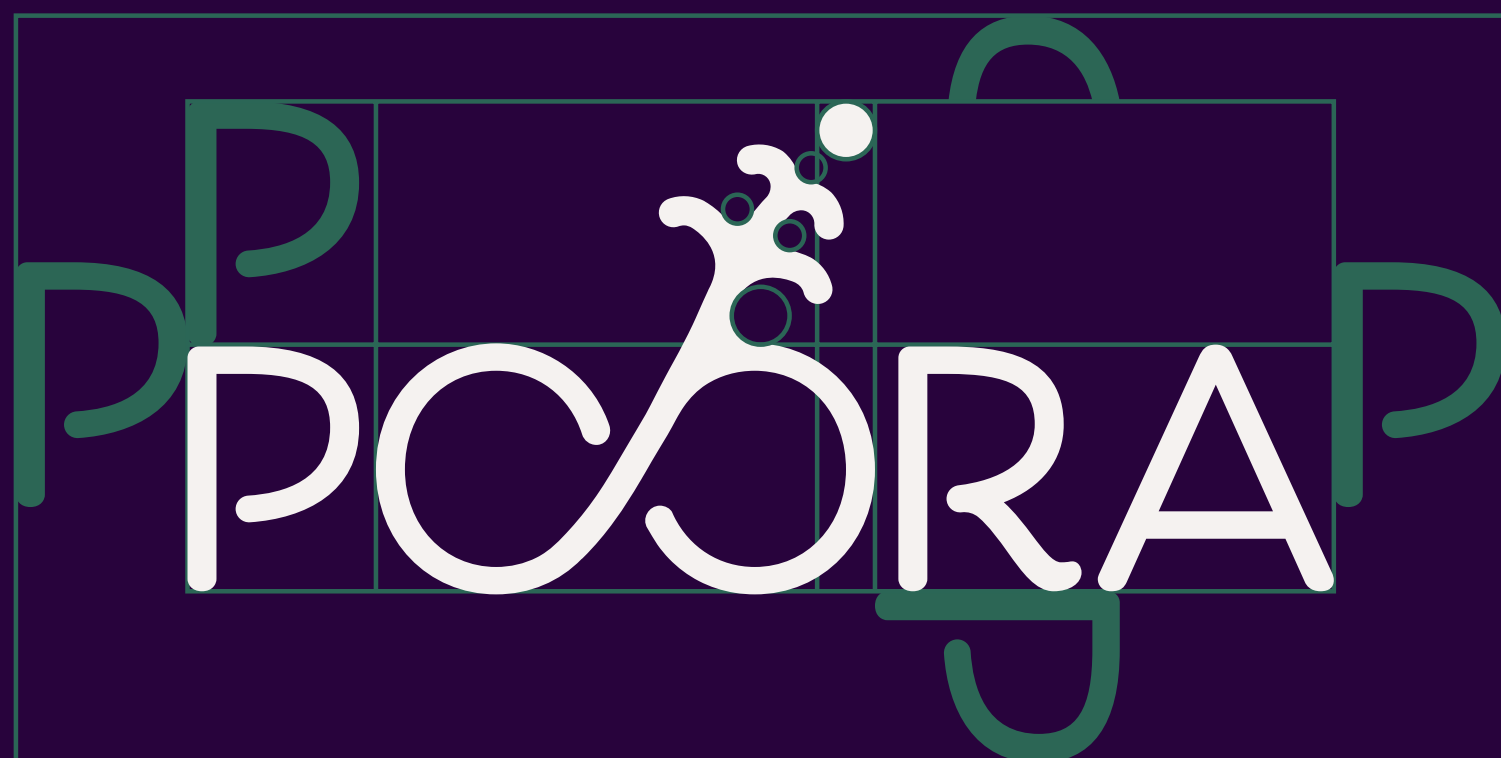
AGIVARI.ART@GMAIL.COM  
+36 30 877 40 42  
WWW.AGIVARI.HU  
FB: AGIVARI ART & DESIGN  
IG: AGIVARI \_ ART \_ DESIGN





# POORA

Az indiai teákat forgalmazó POORA brandet egy magyar pár álmodta meg. Darjeeling, Assam és Nilgiri karakteres szálás fekete teáit mutatják be az európai közönségnek. Tervezéskor a tradicionális fadúcnyomás növényi illusztrációi, építészeti motívumok és Indiai kontrasztos színvilága inspirált. Szabálytalan, íves és organikus motívumok variációival játszom a különböző digitális és print felületeken.



PCORA

PCORA

PCORA

C80 M100 Y0 K70

C5 M5 Y5 K0

C60 M35 Y0 K0

C70 M5 Y50 K0

C10 M65 Y0 K0

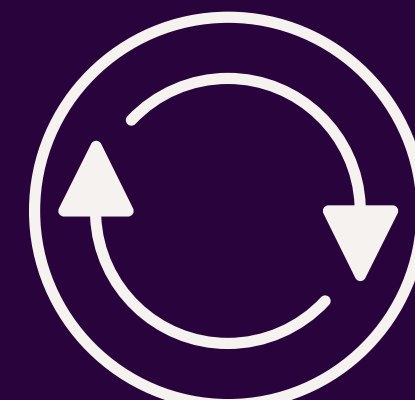
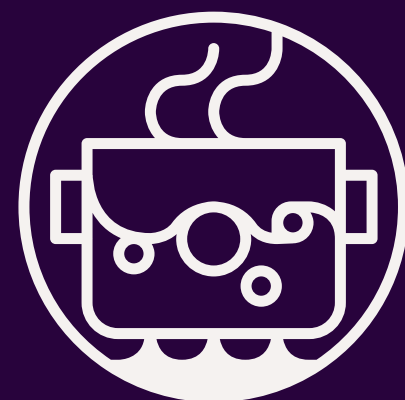
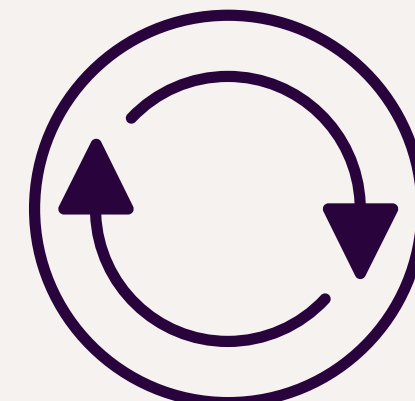
*Bembo MT Pro Bold Italic*

Objektiv VF Medium

*Bembo MT Pro Semibold Italic*

Objektiv VF Regular









Fodor Dénés  
tulajdonos

denes.fodor@poora.eu  
+36 30 234 34 34  
www.poora.eu

POORA

Virágh Anna  
tulajdonos

anna.viragh@poora.eu  
+36 30 123 23 23  
www.poora.eu

POORA

www.poora.eu  
info@poora.eu

POORA Tea Kft.  
1111 Budapest,  
Tea út 1.

www.poora.eu  
info@poora.eu

POORA Tea Kft.  
1111 Budapest,  
Tea út 1.

POORA

Virágh Anna  
tulajdonos

anna.viragh@poora.eu  
+36 30 123 23 23  
www.poora.eu

POORA

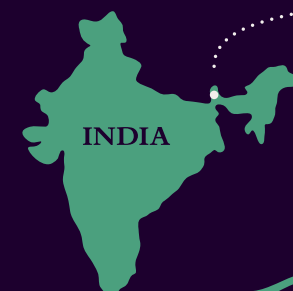
Virágh Anna  
tulajdonos

anna.viragh@poora.eu  
+36 30 123 23 23  
www.poora.eu



#### Darjeeling teáról

Darjeeling Nyugat-Bengál állam egyik városa, India észak-keleti részén, a Himalája déli, alacsonyabban fekvő területén található. Teaültetvényeit az angolok kezdték telepíteni az 1830-40-es években, kísérletezéseknek köszönhetően a helyi tea világhírű lett. A fekete tea alapja a masala chai és más ízesített teáknak, például az Earl Grey-nek.



INDIA



Fedezd fel India  
csodás fekete teáit!

#### Elkészítési javaslat:



85-90 °C



3-4 perc



citrom/méz

Forralj vizet 85-90 °C fokra. Áztass be 1 teáskanál teafüvet csészédbe 2-3 percre. A tea legfinomabb magában fogyasztva, ízesítheted citrommal, cukorral.

#### Történetünk

A POORA Tea története és küldetése indiai utazásaink során fogalmazódott meg bennünk. Színes és autentikus világát szeretnénk megismertetni a teákon keresztül. Fontosnak tartjuk az ázsiai teakultúra népszerűsítését az európai teakedvelőkkel. További információkért látogass el honlapunkra és közösségi média oldalainkra.

[www.pooratea.eu](http://www.pooratea.eu)  
[POORA Tea](#)  
[@poora\\_tea](#)

# POORA

## Darjeeling

INDIAI SZÁLAS  
FEKETE TEA

Nettó tömeg:  
**75 g**



**Összetevők:**  
100% Darjeeling fekete tea

**Származási hely:**  
Darjeeling, India

**Gyártó:**  
POORA Tea Kft.  
1111 Budapest, Tea út 1.

**Forgalmazó:**  
POORA Tea Kft.  
1111 Budapest, Tea út 1.

**Tárolás:**  
száraz, hűvös helyen

**Minőségét megőrzi:**  
a doboz alján feltüntetve



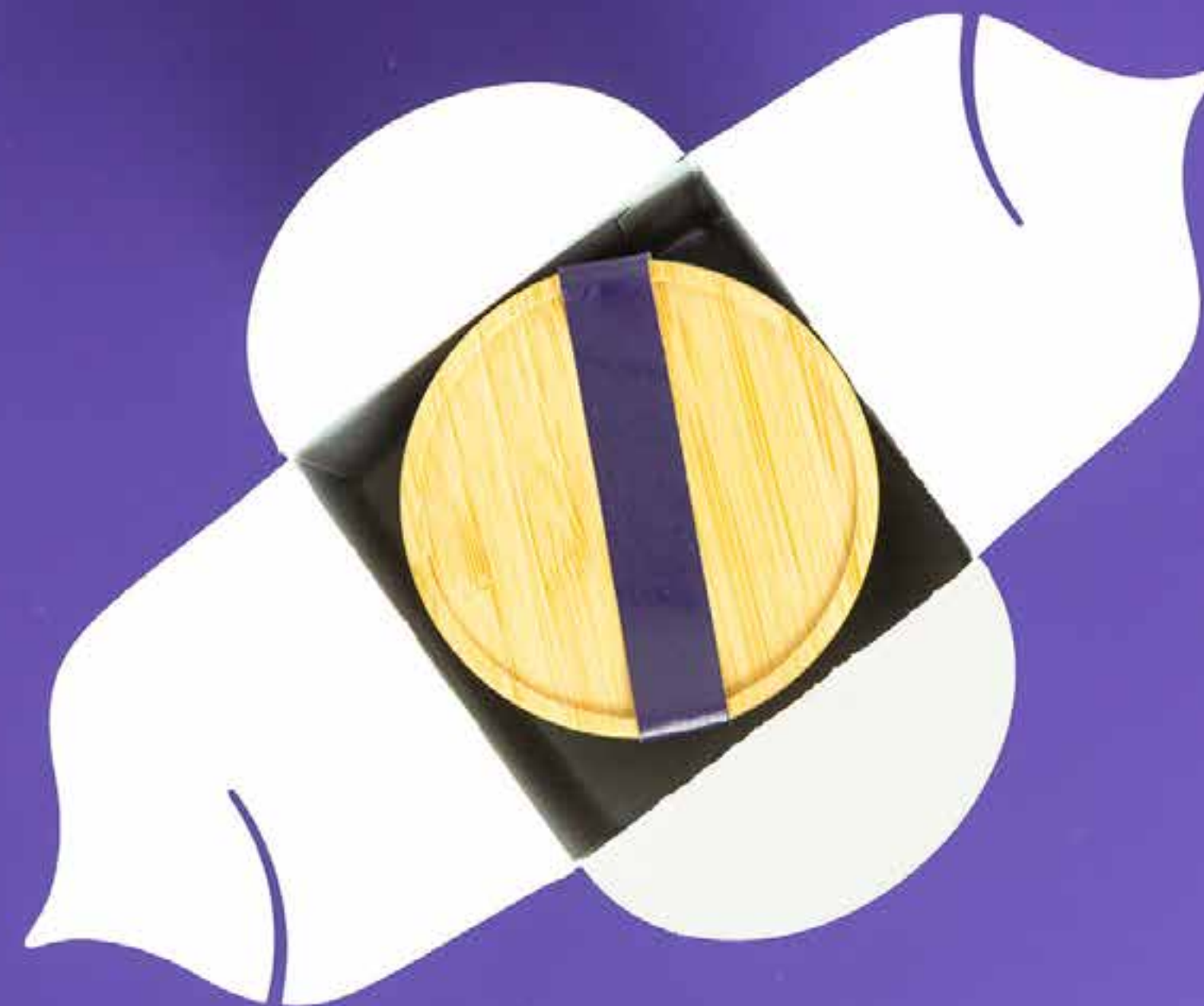
vegan



# POORA

## Darjeeling

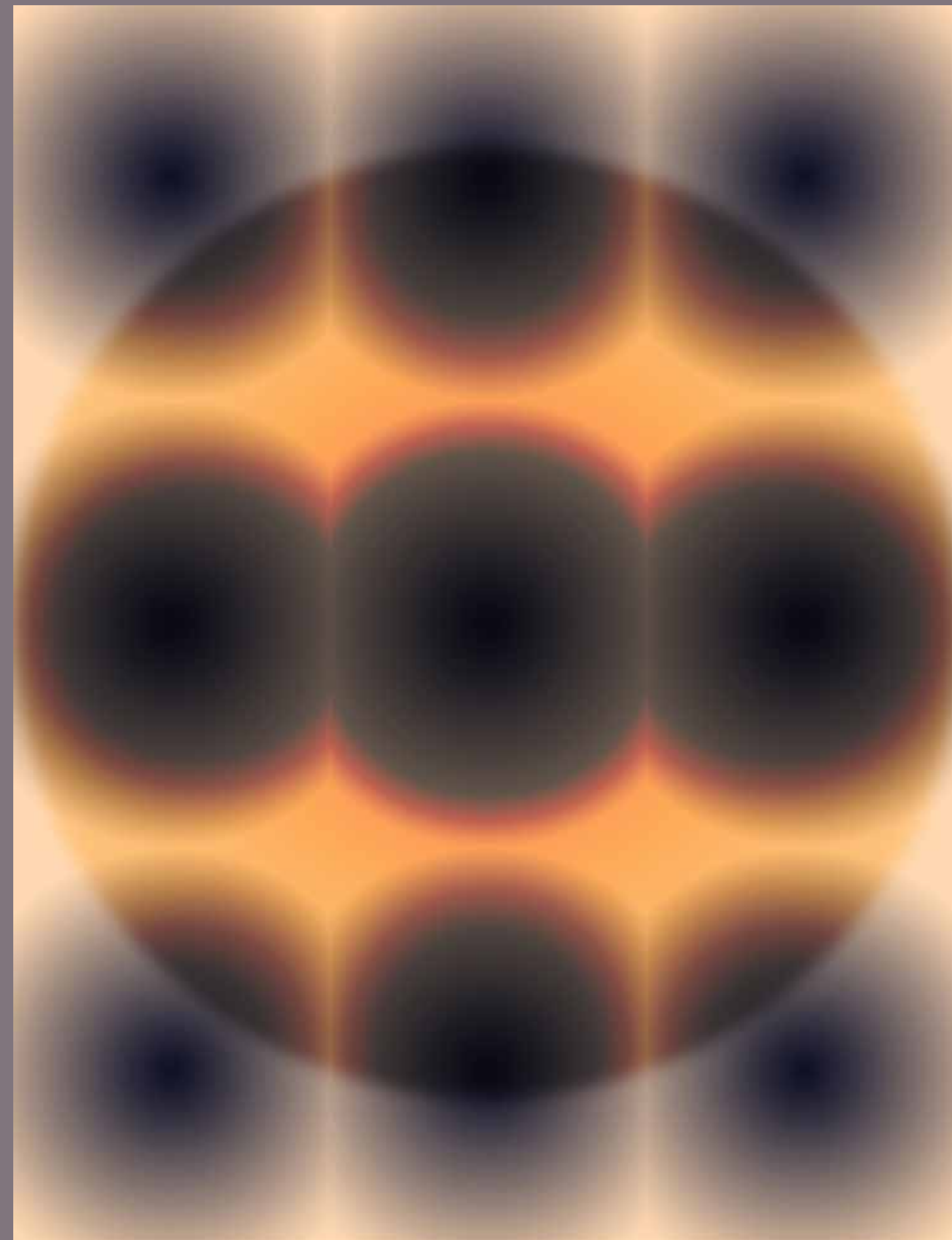
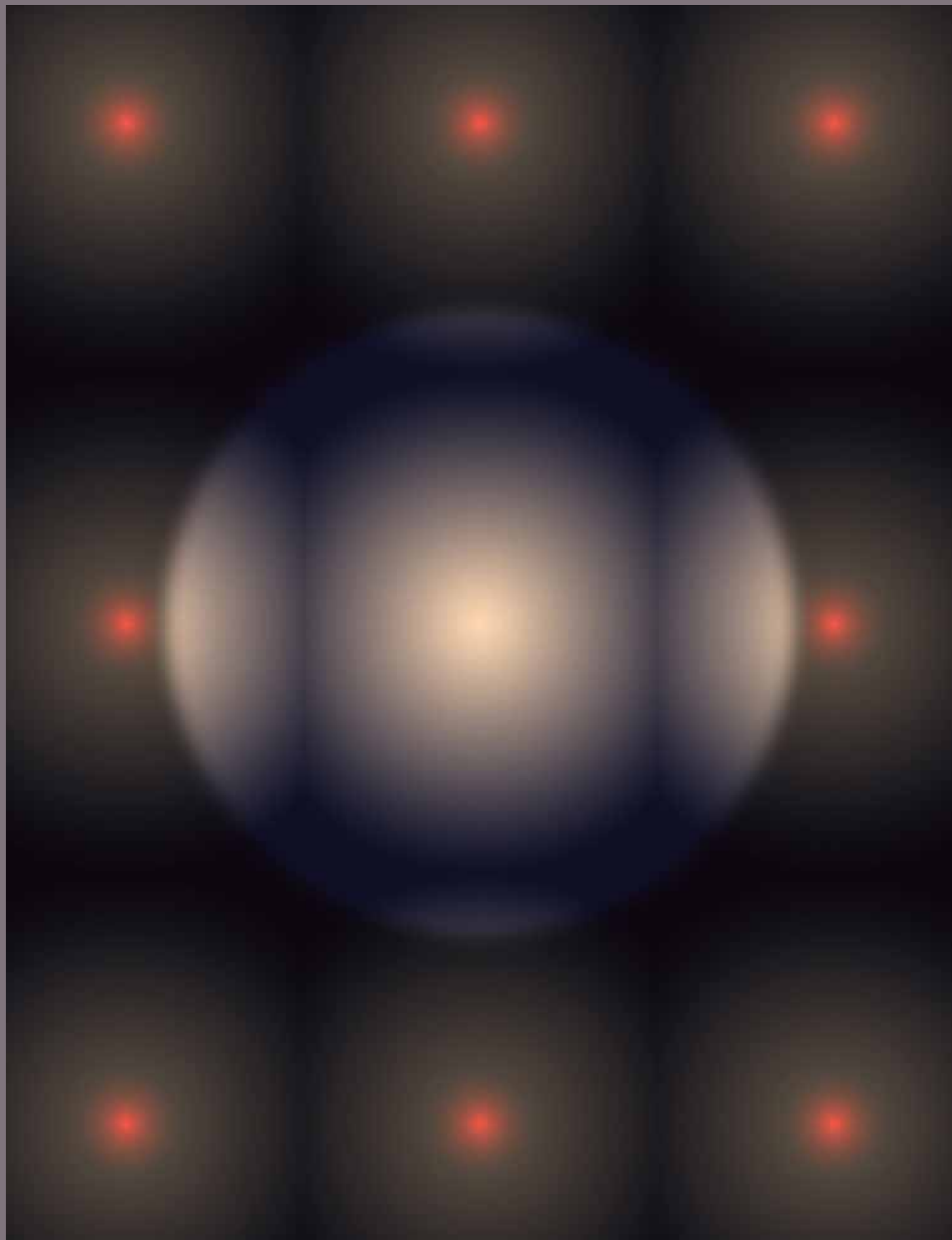
INDIAI SZÁLAS  
FEKETE TEA







# Experimentális



OK COMPUTER

RADIOHEAD

COMPUTER

RADIOHEAD





- 1 AIRBAG
- 2 PARANOID ANDROID
- 3 SUBTERRANEAN HOMESICK ALIEN
- 4 EXIT MUSIC (FOR A FILM)
- 5 LET DOWN
- 6 KARMA POLICE
- 7 FITTER HAPPIER
- 8 ELECTIONEERING
- 9 CLIMBING UP THE WALLS
- 10 NO SURPRISES
- 11 LUCKY
- 12 THE TOURIST

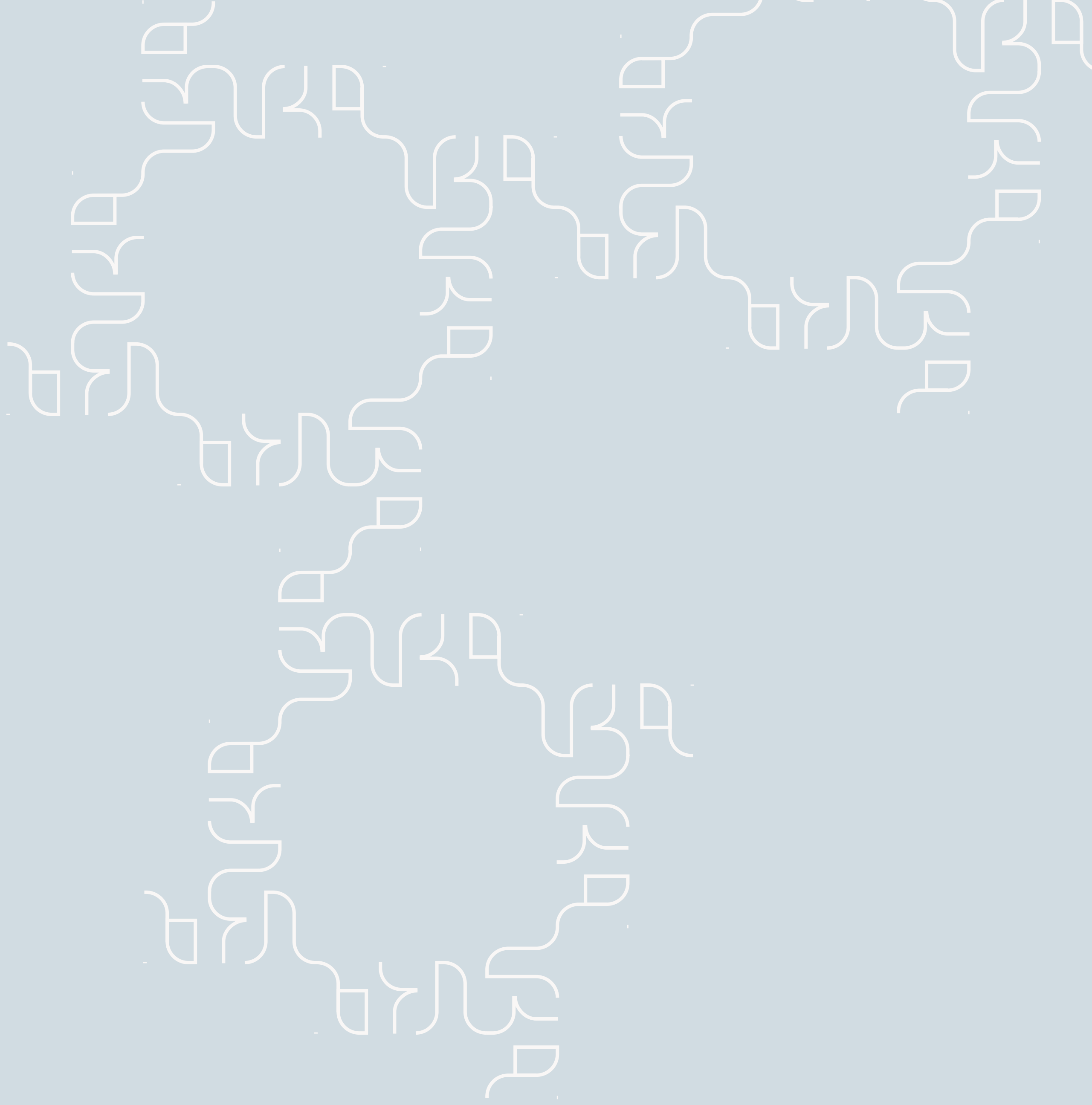


COMPUTER

THE PRODIGY

Valami törésvonal ez,  
A lába alatt húzódik, és egyre szélesedik,  
Nem látja a végét, a mélyét,  
Csak áll, egyik lába a jobb,  
másik a bal oldalon.  
Még remél,  
Még reméli, hogy  
a törésvonal nem szélesedik tovább,  
hanem a partok összeérnek,  
Összeérnek, és először csak csiszolódnak,  
majd lassan összedímulnak,  
Ere gondát miközben érzi,  
hogy a partok távolodnak,  
Megfeszíti a lábát, hogy  
megállítsa őket,  
Vár,





# Kapcsolat

[agivari.art@gmail.com](mailto:agivari.art@gmail.com)

[Honlap](#)

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Behance](#)