

SMEG FINE

pr
hi
p

EAT
MEETS
ART

ISSUE 05
2013



FREE!
MAGAZINE

DESIGN DIALOGUE

THAILAND'S FOREMOST ARCHITECT:
ASST. PROF. DR. RACHAPORN
CHOOCHEY

WRITE HERE.WRITE NOW
MEW LALITA'S FAMILY TRIP

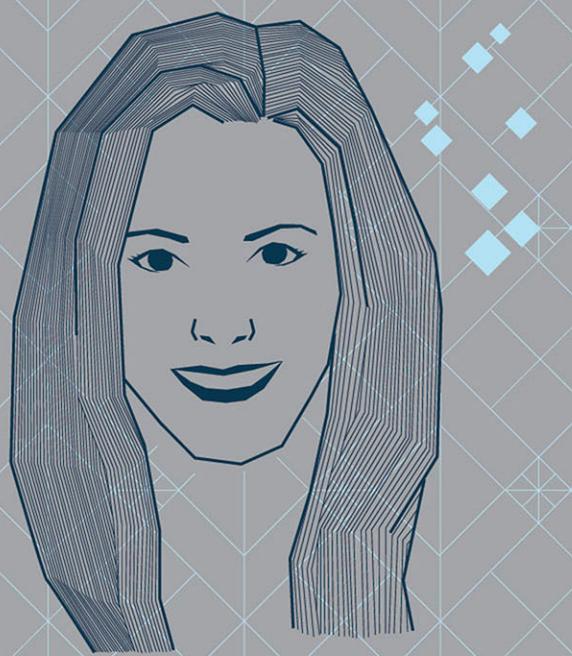
FINDING EYE CANDY
PLOY MALLIKAMAS IN
THE CITY OF ART SCENES
"STOCKHOLM"

FAB FINE FOOD
WORLD CLASS DINING
AT RESTAURANT ANDRÉ

IMAGE COURTESY OF RESTAURANT ANDRÉ AND NAT K.

**“Baking cookies is
comforting, and
cookies are the
sweetest little bit
of comfort food.
They are very bite-
sized and personal”**

**Sandra
Lee**



เบตรอ่ำไฟ สาระโกเศค
อดีตคนไข้ไขมนาที่คัมแบนความสุขจากการทำอาหาร ปัจจุบัน
ผันตัวมาเป็นเชฟและเจ้าของร้าน Triplets Brasserie
ร้านอาหารชื่อดังอันดับต้นๆของเมืองไทย

เกคโนโลยีที่เข้าถึง

จิตวิญญาณของการทำอาหาร



“การทำอาหารคือ การส่งต่อความสุข”

ในวงการอาหาร ซึ่งของเชฟเบต์ เบตรอ่ำไฟ สาระโกเศค คงเป็นชื่อที่คุ้นเคยกันเป็นอย่างดี โดยเฉพาะบรรดาสาวกของร้าน Triplets Brasserie ร้านเล็กๆแต่อาหารรสเลิศ แล้วก็อบลิปด้วยบรรยากาศอบอุ่น หลังจากว่างเมื่อจากวงการโฆษณา เชฟเบต์ เปลี่ยนเส้นทางชีวิต บินด้วยไฟไปเรียนต่อต้าน Animation ที่ Chicago แต่ก็จุดพลิกผันให้ชีวิต กำให้เปลี่ยนมาเรียนที่สถาบันระดับโลก อย่าง Le Cordon Bleu และได้รับโอกาสเป็นผู้ช่วยเชฟซึ่งดังอย่าง Jean-Georges Vongerichten เจ้าของร้านอาหารระดับ Michelin Stars ปัจจุบันเชฟเบต์รับเชิญจากคณะกรรมการห้องไกลในศาสตร์อาหารลงในทุกงานที่สิร์ฟที่ร้าน Triplets Brasserie

“การทำอาหารสำหรับเราคือการส่งต่อความสุข เราเน้นความสุขตอบแทนที่ได้จากการทำอาหาร และพยายามให้กับคนที่รับได้มีความสุขต่อหน้าบุคคลด้วย เราจึงต้องพิถีพิถันในทุกๆขั้นตอน ตั้งแต่การเลือกวัสดุดีๆ ซึ่งเราคัดสรรส่างที่ศักดิ์สิทธิ์มากที่สุด ทั้งจากในประเทศไทยและต่างประเทศ รวมถึงการปรุงรสด้วยเครื่องเทศและผักต่างๆ ที่เราคัดสรรมาอย่างดี ให้ความอร่อยและน่าทาน ซึ่งเราพยายามดึงดูดลูกค้าที่ต้องการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ไม่ว่าจะเป็นอาหารไทย อาหารนานาชาติ อาหารฝรั่งเศส ฯลฯ ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ให้ลูกค้าได้ลองและรับประทานได้โดยตลอด”



1. เตาอบ smeg รุ่น FP 610 SG
ออกแบบโดย Marc Newson

2. Pork Chop ฝีมือเชฟเบต์ แห่งร้าน
Triplets Brasserie

เชเปดิยวันกับการทำความสะอาดที่เป็นอีกขั้นตอนที่ค่อนข้างหนื้นๆ แต่เมื่อเราได้ใช้ smeg ก็เบาแรงไปได้เยี่ยม อย่างเตาอบก็จะมีโปรแกรมการทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำอ้อยในเครื่องมาช่วย ทำให้เราประหยัดเวลาและประหยัดแรงได้มาก ซึ่งมีประโยชน์มากสำหรับกระบวนการการทำอาหาร เพราะทำให้ทุกๆขั้นตอนเป็นไปอย่างราบรื่น

นอกจากประสิทธิภาพในการทำงานของ smeg รวมถึงเรื่องดีไซน์ที่นำมาจากแหล่งศิลปะระดับโลกอย่างอิตาลี ที่กึ้งสวยงามและก้าวกระโดดใช้งานได้อย่างคุ้มค่าแล้ว สิ่งที่ประทับใจเกี่ยวกับ smeg ต้องเรื่องความทนทานในการใช้งานและเรื่องความมั่นใจที่เราได้รับจาก smeg ไม่ว่าจะเป็นแบบไหนของความปลอดภัยจากการใช้ หรือบริการหลังการขายที่เอาใจใส่ดูแลเราเป็นอย่างดี นี่เป็นเหตุผลที่เรา秧คงเลือกใช้ smeg มาจนถึงทุกวันนี้”

WHITE WONDER



ประติมากรรมเพื่อการทำอาหาร โดย Smeg

"Linea Series" ความงามของจักรในแบบฉบับอิตาเลียนดีไซน์จาก Smeg มาสเตอร์พีซที่สมบูรณ์แบบสำหรับการทำอาหารอย่างมืออาชีพ ด้วยที่สุดของเทคโนโลยีและดีไซน์

Linea Series ในชุดสีขาว

- เตาอบ SC112B-8
- เตาอบไอน้ำ SC45VB2
- ลังซักอุ่นอาหาร Linea CT15B-2
- เตาอบใบโคลเวฟ SC45MB2
- เครื่องทำกาแฟ Linea CMSC45B



บริษัท เพ็น ก อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

PEN K LIFE CENTER: เชิงบันไดขึ้บลงสถาบันไฟฟ้าพระโขนง (ทางออก 1)

ก.สุขุมวิท โทร. 02 714 0785-6

ไปรษณีย์ไทย ถูกตึก โทร. 091 229 0069, 091 229 0089

lifeoenter@penk.oo.th

www.smeg.oo.th

smeg

www.facebook.com/smegthai Instagram@persmegtive

by Nonthiya Kamdej
Illustration : Beruberu

foodstagram

หลังจากที่โลกได้รู้จัก Instagram มื้ออาหารของหลาย ๆ คน ก็ไม่ได้เริ่มต้นด้วยการหยิบจับช้อนส้อมกินต่อไป แต่เป็นการหยิบมือถือมาถ่ายรูป เก็บภาพอาหารและอ่อนร้อยไปฝากคนที่อยู่ห่างไกล ไม่ว่าจะเป็น Snap ไปยังเพื่อนพ้องเป็นพิธีแต่งงานนั่นก็เป็นการถ่ายรูปอ่อนร้อยอีกหนึ่ง จัดองค์ประกอบ จัดแสง วางพร็อพเพิมเติม ถ่ายจากมุมซุ้ม เปลี่ยมเป็นบุญบาน จนได้รูปอาหาร 1 รูป ที่พร้อมจะเผยแพร่ให้ชาวโลกได้เห็นกันโดยพร้อมเพรียง เรียกได้ว่ามีการถ่ายทำให้กินการถ่ายภาพอาหารสุด ๆ บางครั้นทำเป็นกิจวัตรที่ขาดไม่ได้ แม้ในบางมื้ออาหารจะเป็นอาหารร่างๆ อย่างไข่เจียว ก็เสนจีดี้ด โรสเบนห์ แต่มื้อน้ำชา ไส้จานพอร์เชลนใบสวาย วางภู่กับช้อนส้อมที่ทำจากไม้ ปิดก้ายด้วยผ้าปูโต๊ะลายกราฟิก เมื่อ Eat Meets Art ทุกอย่างที่ประกอบขึ้นมาเป็นเวกบันตอร์ทที่เนรมิตอาหารมื้อนั้นให้ดูน่ากินขั้นอย่างน่าอัศจรรย์

นี่อาจจะเป็นความสุขอย่างหนึ่งนอกเหนือไปจากการกินอาหาร และถ่ายอาหารก็เป็นได้

ถ้าความสุขของคุณน่าจะวนเวียนอยู่กับอาหาร แต่การได้คลุกเคลือกสีกับศิลปะแล้ว Persmegtive ฉบับที่ 5 นี้ น่าจะทำให้คุณมีความสุขได้ไม่ยาก

เราได้รับเกียรติจากสถาปนิกชั้นแนวหน้า พศ.ดร.ธนกร ชูช่วย มาถ่ายทอดความมอง การเป็นอาชารย์และสถาปนิกจาก all(zone) นอกจากนี้เรายังมีคอลัมน์สีสดคอกพิศวง อย่าง ศุภุมิว ลลิตา ศศิประภา ที่จะมาเล่าประสบการณ์การถ่ายเที่ยวญี่ปุ่นแบบเบิร์ก อุ๊ก ๆ ที่แสนอบอุ่นให้ฟัง จากบัน្តไปปีดประสบการณ์การกินอาหารที่ Restaurant André ซึ่ง CNNGo ยกย่องให้เป็น Singapore's best new restaurant 2010 อีกแล้วก็ติดตาม ตัวอักษรของคุณพลอย บลลิกะมาส ไปเดินเล่นชมพิพิธภัณฑ์และแกลลารี ที่สุดยอดในเมืองที่ทุกอย่างก้าวของเซเวนตี้ทีมีไปด้วยศิลปะ

เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคุณจะอ่านหนังสือเล่มน้อย่างอิ่มเอมใจ
Bon Appétit !

After Instagram was introduced to the world, meals never start from picking up a fork and knife anymore. Many of us probably have to take a smartphone photograph of each dish to make the other side of the smartphone screen drool with jealousy. Some of us go for a big production implementing composition, lighting, props and every effort to make the whole world hungry. When a plain omelet gets served on a pretty porcelain plate sided with a wooden fork and knife placed on a table cloth with cool graphic print as eat meets art, the result somehow looks magically delicious.

This foodstagramming may be another way to make people happy besides eating and cooking. If your happiness revolves around food and art, this Persmegtive 5th issue will easily make you happy.

We feel honoured to have Asst. Prof.Dr. Rachaporn Choochuey, who shares her views as a teacher and an architect. Mew Lalita Sasiprapa writes about her family trip to Japan with her mom and her sons. Find out about the dining experience at Restaurant André, praised as Singapore's best new restaurant 2010 by CNNGo. And follow Ploy Mallikamas to check out some art scenes in Stockholm City.

Hope you enjoy.
Bon Appétit !



CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE



010
**ARS LONGA
VITA BREVIS**
Milton Glaser บิดายร็อกเกอร์
เจ้าพ่อแห่งวงการกราฟิก
Milton Glaser :
The godfather of
graphic design

016
CATCHY KITCHEN
ครัวคากัคธิตกิ่ง
รายล้อมด้วยการ์ตูน
Anime-themed
kitchen

024
FAB FINE FOOD
อร่อยระดับโลกที่
Restaurant André
World class dining
experience at
Restaurant André

012
MEET MY SMEG
ทำอาหารอย่างสุนทรีย์ที่บ้าน
คุณศิรี อุดล
สอง Noble Development
Cooking delight with
Sira Udal
of Noble Development

019
EASY PEASY
หนีร้อนชิมเมอร์นั่งด้วย
Sorbet เต็มใบ
Cool down the
summer heat with
Watermelon sorbet

028
EAT MEETS ART
อารมณ์ขันในอุปกรณ์
ครัว "I could eat a horse!"
So hungry
"I could eat a horse!"

014
SMEGAPHONE
smeg "Fridge Words"
เก็บสูตรที่จะทำให้คุณติดหนึบ!
smeg "Fridge Words"
A new game impossible
to put down

022
**YOU ARE WHAT
YOU FREEZE**
พักงานสาย
กับคุณเย็นที่เป็นเธอ
Office girl and
her fridge

030
LA DOLCE VITA
ตกหลุมรัก Bella
ในสายตาหงุ่นอิตาเลียน
Ciao bella!

DESIGN
DIALOGUE

034

บังคุยฟังบุบองของ
พศ.ดร.ธชวัช ชูช่วย แห่ง all(zone)
A talk with
Asst.Prof.Dr. Rachaporn
Choochuey of all(zone)

FINDING EYE CANDY

040

ก้าวเดินไปในพิพิธภัณฑ์
ที่สุดอลังการ
กับคุณพอลอย มีลลิตา:มาส
Museum tour in
Stockholm by
Ploy Mallikamas

EYE : EARS EYES
ENTERTAINMENT

044

Departures:
การเดินทางครั้งสุดท้าย
ก่อนรักษาตัวส่วนงาน
Departures:
The last beautiful
journey of life

BLOGSPHERE

046
เติมแรงบันดาลใจไว้
ขับเคลื่อนความคิดสร้างสรรค์
Fill up your
inspiration tank

WRITE HERE.
WRITE NOW

047

พื้นที่พิเศษสำหรับ
ศิลปะในแบบของคุณ
Your art space

WHILE WAITING

048

เที่ยวแบบแม่ ๆ ลูก ๆ
กับคุณหนิง ลลิตา ศศิประภา
Mothers and sons trip
in Japan by Mew
Lalita Sasiprapa

FOODIPEDIA

050

ตรงๆ ไอศกรีม
Ice cream
out there

SMEG SINCE
1948

052
FAB28 ผู้เยี่ยมสุดอึด
ของฮอลลีวูด
FAB28 goes
Hollywood

Executive Editor-in-Chief
Wanchai Suensilpong

Editor-in-Chief
Dujjan Suensilpong
Prayook Viryasiri

Executive Editor
Nonthiya Karndej

Writers
Ploy Mallikamas
Lalita Sasiprapa
Panitarn Lucksanakiat
C.Chin
Yellow Potion
Overtime Chef
Beau Sukjai
Anonymous
Si Lee
Kahn
Senza Titolo
Cristina
KK
Paparazzi
Mengju
ID22

Design & Art Direction
Ketchup IMC Co., Ltd.

Photographers
Nat K.
Kittimages

Illustrators
Ae Bambies
Arttawoot M.
21 Day
Chanin
Beruberu

Proof Reader
Ketchup IMC Co., Ltd.

Marketing
Brandself Co., Ltd.

PEN K INTER TRADING. CO., LTD.
1000/63-64 P.B.Tower Building Fl.16
Sukhumvit 71 Rd., Khlong Tan Nuea, Wattana,
Bangkok, 10110
02 391 0919

www.smeg.co.th
www.facebook.com/smegthai
www.issuu.com/persmegutive

Reproduction in whole or in part without written
permission is strictly prohibited.

ARS LONGA, VITA BREVIS

Art is long. Life is short
ชีวิตสั้น...ศิลปะยืนยาว

by Anonymous
Illustration : 21Day

Milton Glaser : The godfather of graphic design

หลายสิบปีก่อนที่โรงเรียน Olinville Junior High School หลังจากที่รู้ว่าตัวเรียบบานไปโปรดผู้ถักกรากทั้งทางด้านวิทยาศาสตร์และศิลป์ ตัดสินใจไปเรียนต่อที่ High School of Music and Art คุณครูอิทธิยาศาสตร์ผู้หามาอยู่บ้านเมืองให้ลูกศิษย์คนนี้เป็นนักชีววิทยา ก็เรียกได้เด็กชายเข้าไปพิพากษาเดินไปหาคุณครูอย่างหวาดห้นด้วยความรู้สึกว่าตนเองกำลังทำให้คุณครูผิดหวัง

“นั่งก่อนสิ อันได้ยินว่าเรอทำลังจะไปเรียนต่อ ด้านศิลปะใช่ไหม?” “ครับ” ไม่บ่อกิริพุดอ-ໄไอต่อ จากนั้น ความเงียบเงียบท้าปากคุณบ้านเมืองร่ายาคคุณครูโน้มตัวลงไปที่ลิ้นซักโดยตั๊ด-ทำลังจะและหยับกล่องอ-ໄไบางอย่างยืนให้เด็กชายมองที่ตาของขาและทำซับว่า “แล้วทำลังจะตีๆ ออกมาส่า” เด็กชายอ้วนเมื่อไปรับของด้วยเสื้หัวบ้างๆ และเมื่อเขาเปิดกล่องออกมายกพีส์ Conte Crayon เรียงราย เขายังดูเป็นประกายแทนคำเยี่ยมยิน ว่า “เจ้าจะ...บุญนี่เดินทางไปเป็นเส้นทางซึ่ดที่เจาตัดสินใจแล้ว รอยยั้นน้อยๆ ปราภูบันปีบหน้าของคุณครู หลายสิบปีต่อมาเด็กชายคนนั้นก็ยังทำลังจะที่เขารักอยู่จนถึงทุกวันนี้ จนได้รับการยกย่องว่าเป็นเจ้าพ่อแห่งวงการกราฟิกด้วยเจ้าของไลท์บี้

I ♥ NY

Milton Glaser เกิดเมื่อปี 1929 ในย่าน Bronx ของนิวยอร์ก พรสวรรค์ด้านศิลป์ ทำให้เจ้าได้รับทุน Fulbright เพื่อศึกษาต่อที่ประเทศอิตาลี เมื่อจากลับมาอเมริกา

นิวยอร์คเกอร์คนนี้ได้ทำงานตอบแทนบ้านเกิดด้วยการใช้กราฟิกด้วยตัวเองให้กับบ้านเกิดนี้ในคริสต์มาส เมื่อปี 1960 ในการประชุมพันธุ์ให้นิวยอร์ค ซึ่งในอดีตถือเป็นเมืองที่อันตรายและเลื่องโสม เดิมไปด้วยอาชญากรรมและยาเสพติด ได้กลับมาเมืองลักษณ์ที่ดี กลางลายเป็นเมืองท่องเที่ยวอีกด้วยครั้งหนึ่ง

Glaser เมื่อได้รับโจทย์จากเมืองนิวยอร์คแล้ว ก็เริ่มกระบวนการออกแบบแบบเจนเรสจิสัน เป็นโลโก้ให้กับนิวยอร์ค เมื่อเขาทำงานขั้นตอนนี้เข้าไปเสนอทุกคนต่างเห็นพ้องต้องกันว่านี่คือกราฟิกที่พูดงานด้วยการเรื่องราวคุณหมอนเจ-ยูติดต่อเพียงตัวนั้น กว่าอันดับสาม Glaser มีอิทธิพลให้เกิดขั้นตอนนี้ก่อนรุ่นต่อไปที่เรียกว่า “เจ้าของเส้นชุดที่เจ้าตัด” นิวยอร์คกับบ้านของตน โดยในเวอร์ชันใหม่นี้ ในสัญลักษณ์หัวใจสีแดงจะประดู่ดูดีสำหรับโลกที่มีความสูงเสียก็ตัดขึ้นบน World Trade Center และเมื่อความเพิ่มเติบโตเข้าไปอีก 1 ประตู

จันทร์ฯ อาจจะคิดว่า Glaser คงจะรู้ว่า นิวยอร์ค มหาศาลาของการทำงานชั้นตั้งกล่าว เป็นแหล่งความนิยมของโลก ! ♥ NY ได้แพร่สะพัดไประดับนานาชาติ จนได้ชื่อว่าเป็นโลโก้ที่ดูคลอกอ่าเลียนแบบมากที่สุดในโลก

ในคราวที่ชาวเมืองนิวยอร์คต้องเข็บปวดใจอย่างแรงสาหัสจากเหตุการณ์ วินาคกรรม 11 ก.ย. โลโก้ที่ดูคลอกอ่าเลียนแบบนี้ เพื่อกลับมาตอกย้ำความรักและความภาคภูมิใจที่ชาวนิวยอร์คบ้านนี้ให้กับบ้านของตน โดยในเวอร์ชันใหม่นี้ ในสัญลักษณ์หัวใจสีแดงจะประดู่ดูดีสำหรับโลกที่มีความสูงเสียก็ตัดขึ้นบน World Trade Center และเมื่อความเพิ่มเติบโตเข้าไปอีก 1 ประตู

I ♥ NY More Than Ever

นี่เป็นเพียงผลงานบางส่วนที่เป็นเครื่องจักรันต่อง Milton Glaser วิจัยนี้ที่โดดเด่นและเป็นที่จดจำไม่แพ้กันคืองานโปสเตอร์สีโทส Psychedelic ระดับตำนานที่ทำออกแบบให้ Bob Dylan บอกจากน้ำเท้ายังเป็นผู้ร่วบก่อตั้ง Push Pin Studios และ New York Magazine ควบคู่กับงานของเจ้าทำให้เจ้าได้รับการยกย่องว่าเป็นเจ้าพ่อแห่งวงการกราฟิก และได้รับ National Medal of Arts จากประธานาธิบดี Obama วิจัยนี้

งานดีไซน์ใหม่ชั้นนี้ทุกคนต่างตกหลุมรักมันและเรียบง่าย เพราะประกอบขึ้นด้วยตัวอักษรและสัญลักษณ์รูปหัวใจเท่านั้น (I ♥ NY) นับตั้งแต่นั้น งานออกแบบชั้นนี้ก็ได้ทำให้เจ้าของมันอย่างตื่นเต้นในการประชุมพันธุ์กราฟิกชั้นต่อไป ไม่ว่าจะเป็นการสกรีนลงบนเสื้อกระโปรง แก้วน้ำ หรือกลิตต์ หรือของที่ระลึกอ่าหลากหลายท่อหลาภยชั้น



Milton Glaser : The godfather of graphic design

Born in 1929 in Bronx, Milton Glaser went to school at the High School of Music and Art in New York and later received a Fulbright scholarship at the Academy of Fine Arts in Italy. Glaser is one of the most celebrated figures in American graphic design, best known for the famous design of the I  NY logo he donated to use in a tourism campaign for New York City. The logo is widely recognized all over the world and has appeared on all kinds of different souvenirs. It is described as the world's most-imitated logo. Years later, in commemoration of the 9/11 attacks, Glaser re-designed his iconic logo, reading "I Love NY More Than Ever" with a black mark on the red heart symbolizing the World Trade Center site.

Glaser's many well-known works also include the psychedelic poster art for Bob Dylan's album. He also founded the revolutionary Push Pin Studios and New York Magazine. Cited as the godfather of graphic design, Glaser received the 2009 National Medal of Arts from President Barack Obama.

MEET MY SMEG

Meet one of smeg's owners
ເປັນບ້ານ ເປັນຄຮັງ ເປັນຕົວຈ້າງອອງ smeg

by Beau Sukjai
Photos : Kittimages

การໃຊ້ສອຍທີ່ອື່ນເອມ

ດ້ວຍຄວາມຂອບດໍາວາທາຮເປັນຖຸນເຄີນ ລະບອນວ່າການດໍາວາທາຮເປັນການພັກຜ່ວນອ່າງໜຶ່ງ ຕ່ວໄຫວ່າການດໍາວາທາຮເປັນຄຮັງແລ້ວ ກີ່ໄປເກົ່າໃຫ້ ດຸນຕິຣະ ອຸດລ Vice President ຂອງ Noble Development ລະເລຍກົງຈົກຮຽນໃນຄຮັງນີ້ໄປໄດ້

“ພົມຂອບດໍາວາທາຮ ແຕ່ວ່າທາຈາກຄຮັງ ພົມໄປບໍ່ອັບພົມຂອບ ຄົວພົມຂອບບັນດອນຂອງການເຕັ້ນຍົງ ຈັດ ອຸປະກອນວ່າຢູ່ນີ້ເປັນປະເບີຍ ຈັບເວລາເຮັບດໍາວາ ດໍາຫັນດວລາພຣອມເສີຣີ່ພ/ໜີ່ເປັນກະບວນການ ກີ່ນີ້ແບບແພນ ແຕ່ພົມກົມໍວາຄວາມສຸກແລ້ວພື້ນຄລາຍ ດີປະຄຮັບ ກໍາໄປດ້ວຍແລ້ວພົມກົມໍສອນລຸກາທີ່ດໍາວາ ສຸກົກົກໍກຳຈົກຮຽນນີ້ໄປກັບພົມໂດຍປະຍາຍພຣະ ພ່ວຍຂອບ ແລະກົກົກໍກຳໃຫ້ເຫັນສານາດກຳດໍາວາທາການ ເອງໄດ້ໄປຕ້ອງພື້ນໆພື້ນໆລ້ຽງ”

ນີ້ຄົວບັກທາຄວາມເປັນພໍວແລ້ວຄຮັງຂອງ ດຸນຕິຣະ ແຕ່ໄດ້ແນ່ງຂອງການດໍາວານຳແລ້ວ ດຸນຕິຣະ ຄົວຜູ້ທີ່ກໍ່າໝວດອູ້ນີ້ແວດວງອສັງຫາຮັບກີບພຍ ດໍາຫັນກູ້ທີ່ເປັນຜູ້ຮັກທີ່ຄ່ອຍລູ້ແລກພັກໜົນ ຂອງ Noble ໃຫ້ເປັນໂຄງການອສັງຫານິຣີພຍ ກີ່ນີ້ບຸກລຸກກົມໍສອນລຸກາທີ່ດໍາວາ ດຸນຕິຣະຈຶ່ງນອງສິ່ງຮອບ ຖ້າ ຕົວເຊັ່ນເຕີຍກົບການ ສ້າງບຸກລິກາກພິທີ່ໃຫ້ກັບແບນດໍາວາທາຮ ກີ່ໄປໄດ້ ບຸນແນ້ນການພັກຜ່ວນທີ່ອັນດີ ແຕ່ພົມຂອບດໍາວາທາຮ ອ່າງໜຶ່ງ ແຕ່ຍັງໃຫ້ຄວາມສຳຄັນກົບການ ອອກແບບເປົ້າໂດຍໄດ້ກົມໍສຳເນົາ ທີ່ດໍາວາທາຮ ດຸນຕິຣະ ດຳໄປໃຊ້ໃນສ່ວົດປະຈຳວັນ ອ່າງໜຶ່ງກົບການເລືອກ ໃຊ້ພົມກົມໍທີ່ຕ່າງໆ ກາຍໃນບ້ານດ້ວຍ

“ພົມຮັຈົກແລ້ວໃຊ້ smeg ນາໂດຍທລອດ ເພຣະ smeg ໃຫ້ຄວາມສຳຄັນກົບການອອກແບບສິນຄ້າ ໂດຍລ່ວມຕົວພົມຂອບພົມກົມໍທີ່ກົມໍໄລວ ແຕ່ກົມໍໃຫ້ຄວາມສົນໃຈເຮັດວຽກອອກແບບ ເຈົ້າຂອງ ພົມກົມໍທີ່ເວົາໃຈໃສ່ແລ້ວໃຫ້ຄວາມສຳຄັນກົບຄວາມ ສຸນກຮັຍໃນການໃຊ້ງານ ແບບນັກງານທີ່ເຈົ້າຈະເປັນຄນະລະ ເຮັດວຽກພົມກົມໍທີ່ກົມໍໄລວ ຕົວໝາຍ່າງໜຶ່ງ ດ້ວຍກົມໍທີ່ກົມໍໄລວ ແຕ່ພົມກົມໍໄລວ ເຊັ່ນອັນດີ ເກີນປົງປາກ ສີສັນ ແລະວິສຸດຖື່ສ່ວຍງານ ທີ່ຜູ້ອອກແບບ ໄດ້ຕັ້ງໃຈກົດ ຕີ່ໃຈໃນກາສອນ ພົມຂອບຄວາມຮູ້ສິກ ວິ່ນເອມທີ່ໃຊ້ງານຂັ້ນນັ້ນ ຖ້າ”

ຄວາມພົດພັດນີ້ແລ້ວຄວາມເວົາໃຈໃສ່ໃນເຮັດວຽກ ອອກແບບຍ່າງນາງນີ້ເອງ ທີ່ດໍາວາໃຫ້ດຸນຕິຣະເລືອກໃຊ້ ແບນດໍາວາທາຮ smeg ອ່າງໜຶ່ງໄໝລັກເລື

“ພວຈະດໍາວາທາຮໃໝ່ ພົມແກບໄປໆຕ້ອງຄົດເລຍວ່າ ຈະເລືອກແບນດໍາວາທາຮ ອ່າງພອໄປເກີນພັດທະນົມ smeg ຮຸ່ນກໍ່າວົດແບບໂດຍ Marc Newson ໄລວ ຮູ່ສັກ ໄວ້າໂທ! ເຈົ້າ! ເກີນຂັ້ນນາງນີ້ເປັນເຫັນແລ້ວ ລວງ ບະກາຈາພົວດັນສຳດຳ ແລ້ວມີກົວເທັກົນປຸນໜຸບນ ເປັນກອງແລ້ວ ຫັດແລ້ວຂັ້ນເຈົ້າສົງເກົ່າ ສະຍິ່ນໃໝ່ສົນອ ເປັນຕົວລົ່ນໄປໄດ້ແລ້ວ”

Delightful Design

Having an appetite for cooking, no matter how much work keeps him occupied, Sira Udol, Vice President of Noble Development still finds time to putter in the kitchen.

“I enjoy cooking. I find the whole process of cooking from preparing to making, timing and serving food enjoyable and relaxing. I also enjoy showing my kids how to cook so they learn to make food for themselves.

Besides his roles as a dad and a cook, Sira's role in real estate is managing and looking after Noble's brand image – characterized as functional, modern and outstanding in design. Sira follows the same philosophy that guides his brand and pays the same detailed attention to his everyday life, particularly when it comes to choosing his home appliances.

“I have known and used smeg all this time as I appreciate any product designed with an aesthetic sense in mind. It is just delightful every time I use this product.”

Sira's appreciation of good design is what makes smeg his preferred choice.

“When I was building a new kitchen I knew exactly what brand I was going for. I was all over smeg's Marc Newson range. So neat. The aesthetics of cast iron gas hobs complimented by a matted black glass finish and brass knob controls made it the one for me.”



SMEGPHONE

SMEGAPHONE

Message and products from smeg
ข้อมูลทั่วสารและผลิตภัณฑ์สุดจาก smeg

by ID 22

Photos : smeg



1. PVB750-2E Gas Hob

smeg ได้รับการยกย่องอีกครั้ง เมื่อ Concept Design ของผลิตภัณฑ์สุดยอดอย่าง smeg "PVB750-2E Gas Hob" ได้รับรางวัล "Good Design Awards* 2012" ซึ่งถือเป็นรางวัลระดับโลกที่มีเกณฑ์คัดเลือกที่เข้มงวดมากที่ได้รับรางวัลเดียวกันก่อนหน้านี้ไปเพียงแค่ จะต้องมีดีไซน์อันโดดเด่น ฟังก์ชันการทำงานที่ดีเยี่ยมโดยรวม ไม่แพ้หน้าตา และที่สำคัญไปกว่าอื่นใดคือต้องไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม แนบอนว่า smeg Gas Hob ชั้นนำผ่านอุปทุกเกณฑ์ คงอีกไม่นาน เกินรอที่ Concept Design ชั้นนำจะพัฒนามาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ให้คนรักการทำอาหารได้ตกหลุมรัก smeg อีกครั้ง

smeg once again received international recognition by winning The Good Design Awards* 2012 with the innovative concept design of the PVB750-2E Gas Hob. Widely considered one of the world's most prestigious global awards for new designs, The Good Design Awards are held to honour the very best in design aesthetic, function and respect for the environment. Cooking lovers won't have to wait too long to get to fall in love with this new award winning innovation from smeg, yet again.

* Good Design Awards, awarded by the Chicago Athenaeum Museum of Architecture and Design in cooperation with the European Centre for Architecture, Art, Design and Urban Studies.



2. Fridge Words

สำหรับใครที่กำลังมองหาเกมบริหารสมองสุดๆ ให้เล่นบน iPhone หรือ เปิด App Store วันนี้ ก็จะเห็นเกมน้องใหม่มาแรงที่ชื่อว่า "Fridge Words" เพียง 15 วันแรกที่เปิดตัว ก็มียอดดาวน์โหลดสูงถึง 100,000 ครั้ง! เปิดเกมมาปุ๊ปก็จะรู้สึกได้ถึงกลิ่นอาย Retro จากตู้เย็นอีกด้วย FAB28 ของ smeg ที่ทำให้หน้าปกเป็นค่า จะเล่นค่าเดียวกันก็ทำได้ง่ายๆ แค่โหลดมาเท่านั้น นี่เป็นความสนุกฉบับพกพาแบบมือถือที่ smeg สร้างสรรค์ขึ้นมา เพื่อให้เราเห็นอีกครั้งว่า Technology with style นั้น เป็นอย่างไร

Need a mental challenge? Introducing Fridge Words, a new exciting mobile phone app which has recently been launched by smeg and topped over 100,000 downloads in just 15 days. This word-based puzzle game guarantees a fun challenge with retro style included. The smeg FAB28 is used in the game as a background. It can be played as an individual or multi-player game.



3. smeg Cooking Class

ใครที่คิดว่าการทำอาหารเป็นเรื่องยาก อาจต้องเปลี่ยนความคิดไป เมื่อได้เวลาเยือนไปเข้าร่วมกิจกรรม smeg Cooking Class ที่ PEN K LIFE CENTER ใช้รูปแบบใหม่ที่ให้ทดลองใช้ smeg แบบใกล้ชิด สำหรับคลาสล่าสุดกับเชฟชื่อดังอย่าง Finny The Chef หรือ คุณไฟน์สุกรต์ ศิวพรพักก์ แห่งร้าน Radi Café มาสอนบรรดาเพื่อนรัก มือใหม่ด้วยเบบี้ Banana Chocolate Chip Muffin เรียนไป ซึ่งไป อร่อยและสนุกมาก ดูจากภาพอาจจะพอดีกับใจ สำหรับคลาสหน้า จะมีเชฟท่านใหม่เป็นเกสต์ ก็สามารถติดตามหัวเพื่อเข้าร่วมคลาส ได้ที่ facebook.com/smegthai

No cooking hassles. Cooking can be fun and easy. Come join us at the smeg Cooking Class, hosted by the PEN K LIFE CENTER – a live showroom that allows students to enjoy a close-up product try out experience. In the latest class we had Suparadi Siwapornpitak (Finny The Chef) of the Radi Café showing participants how to make Banana Chocolate Chip Muffins. Yummy and fun! To join or find out who the next guest chef is, follow us at facebook.com/smegthai.

APHONE SIEG



สมการของอาหารอร่อย นอกจากจะเริ่มต้นที่วัตถุดีบดันดี บวกความตั้งใจที่เชฟใส่ส่องไปในอาหารแล้ว สิ่งหนึ่งที่ขาดไม่ได้คืออุปกรณ์ประสิกภาพสูง ซึ่งปรับเปลี่ยนผู้ช่วยคนสำคัญในครัว ที่ช่วยให้กระบวนการการทำอาหารเป็นไปอย่างง่ายดาย

สำหรับมื้อนี้เราลองทำอาหารสไตล์ Asian กันติดกัน ซึ่งจุดร้อนกินไฟหลายๆ เมนูของอาหารประเภทนี้คือการใช้ความร้อนสูงอย่างเช่น เมนูอาหารจีนคลาสสิคอย่างผัดผักบุ้ฟไฟแดง ที่ต้องใช้เทคนิคแบบ Stir Frying ซึ่งเป็นเทคนิคที่ความร้อนเข้ามาเย็บบนกระทะอย่างมากกับรสชาติอาหาร ผู้ช่วยที่เหมาะสมกับการกินนี้ก็คือคนหนีเมพัน เทาแก๊ส smeg ใน Linea Series ที่ออกแบบให้มีประสิทธิภาพการให้ความร้อนแบบ Directional flame (หรือ Vertical flame) ซึ่งปล่อยไฟทิ้งไว้เพื่อสัมผัสกับกาชบะได้อย่างรวดเร็วทันใจ และยังสืบเนื้อสัมภาระพลังงานน้อยกว่าเตาอื่นๆ อีกด้วย

ชาวอิตาเลียนเองก็ใช้แก๊สในการประกอบอาหารซึ่งกัน ความซับซากในการทำอาหารแบบเทาแก๊สจึงสะท้อนออกมานาในผลิตภัณฑ์ของ

smeg ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากอิตาลี เห็นได้จาก เทาแก๊สดีไซน์นี้เนยนที่ลงตัวไปกับเทคโนโลยีขั้นสูง

อย่างดู Hob Linea Series ไม่ว่าจะเป็น สีขาว สีดำ และสีเงิน ซึ่งเป็น Base St/Steel ก็ล้วนแล้วแต่เบนจูดเดนเค็หัวเตาที่ใหญ่จำบวน 5 หัว ให้ไฟแรงไฟเรืองไฟ แสงที่พิเศษไปกว่านั้น คือมี 1 หัว ที่บีบปล่อยไฟ 2 ชั้น จึงสามารถปรับอุบัตภูมิให้เหมาะสมกับการทำอาหารหลากหลายเมนู เช่น ถ้าเราต้องการอุ่นอาหาร หรือตุนอาหารด้วยไฟต่ำๆ ก็สามารถเลือกเปิดเฉพาะเตาวงในเท่านั้น หรืออย่างได้ดีควบรวมสูงก็สามารถเปิดสองวงพร้อมกันได้โดยสามารถให้ความร้อนได้สูงสุดถึง 5,000 วัตต์ เหล็กที่ดีเยี่ยม โดยการควบคุมอุบัตภูมิทั้งหมดนั้นทำได้ผ่านปุ่มคอนโทรลที่ใช้พิเศษตามหลักสิรย์ศาสตร์ จึงสามารถจัดให้อย่างสนับสนุน วิถีกังสานารถเรืองแสงได้ทันที กำланะ กำลังนึ่งด้วย ส่วนตัวแกรงสำหรับรองกาชบะที่พิเศษ แรง กันทาน เพราะกำลังด้วยโลหะหล่อ ในด้านความปลอดภัยก็มี Safety Valves ที่จะตัดแก๊สอัตโนมัติ เรยกได้ว่าทุกไฟก็จะคงอยู่ใน Linea Series นี้ คิดมาครบสำหรับการทำอาหารจริงๆ

The equation for success in cooking starts from finest ingredients, plus a chef's passion and finally, high performance equipment-a very important helper in the kitchen.

For this meal, Asian food is on the menu. The common technique for making many Asian dishes is stir frying over a high heat which can govern the taste of food significantly. smeg gas cooktops* in the Linea Series are designed with directional or vertical flame burners, resulting in rapid cooking using less energy. Every model comes with 5 large-sized burners which provide instant and optimum heat. The control knobs are ergonomically designed and are illuminated when in use. The pan stands are made of cast iron for guaranteed durability. Gas safety valves are also included.



* Available in white, black, silver and stainless steel.

KITCHEN

CATCHY KITCHEN

Kitchen Inspiration
สร้างแรงบันดาลใจ ด้วยห้องครัวเก่าๆ

by Mengju
Photos : Kittimages
Illustration : Arttawoot M.



“โอตاكุ” คงเป็นคำเรียกพวงกี๊คลังไกด์ การศูนย์เอาบีมะ หรือเป็นเพวงกี๊ชอบสะสม การศูนย์เป็นชีวิตจิตใจ หรือใช้ชีวิตอยู่กับสิ่งที่ชอบได้กันวันโดยก้าวไปต่อรองจากบ้านไปไกล ตามว่าจะกินอยู่อย่างไรในบ้าน ค่าตอบก็ต้องขอ แค่มีที่สำหรับอุ่นอาหารสำเร็จรูป หรือสามารถดึงเครื่องดื่มได้พิเศษแล้ว ซึ่งจ้าของบ้านก็ได้ ตอบโจทย์สำหรับคำนวนเหล่านี้ได้อย่างดี โดยจัดเป็นแบบเล็ก ๆ ที่มีโต๊ะสำหรับวางไมโครเวฟ หนึ่งเครื่อง พร้อมกับชุดด้วยกาแฟและชา ละกาต้มน้ำไว้ด้านข้างไมโครเวฟ รวมทั้งชั้นติดตาย ด้านข้างตู้ ทำเป็นชั้นวางกับชามและแก้วน้ำ สำหรับรับประทานอาหารเวฟร่าย ๆ เพียงคนเดียวภายในห้องทำงานที่เกิดล้อมไปด้วยเพื่อนๆ การศูนย์ตัวจิ๋ว ไม่ว่าจะเป็นผู้ช่วยคิว�파โร ผู้ช่วยไกบุสสี เชนเต้เซย่า แก๊งคากาโนะโนรีเดอร์ และตัวการศูนย์อันๆ ก็มากมาย ภายในตู้ Built-in สีดำ หน้าบานกรอบไม้พื้นสีดำกรุระเจาในขนาดใหญ่ ภายในซ่อนไฟ Halogen เพื่อเพิ่มชีวิตชีวาให้กับเหล่าการศูนย์เอาบีมะ หรือแม้แต่ Brick Bear ส่องฟุกอกขนาดใหญ่ เป็นส่วนประดับตกแต่งให้ห้องดูสนุกสนานยิ่งขึ้น

บรรยากาศภายในห้อง รวมถึงงาน Built-in ตู้ ชั้นวางของ โต๊ะ และบานเกร็ดดือลูบีมะ ยิ่งปรับแสงล้วนเป็นสีดำก็ยิ่งสัก ตัดกับกับชุดด้วยกาแฟและชา และสีสดชื่นของเครื่องไมโครเวฟ รวมถึงสีดำของตู้ Built-in ยังเป็นจุดหลักให้กับเหล่าการศูนย์เอาบีมะ ต่าง ๆ ให้เด่นด้วยเงินยิ่งขึ้น สนับสนุนความอ่อนและความต้องการของเจ้าของบ้านที่จะทำให้ห้องน้ำกลายเป็นโลกแห่งจินตนาการที่ไม่มีอันสิ้นสุด

Otaku refers to anime fans or people who are obsessed with one interest or hobby to the point that they will not even leave the house. So the kitchen for the lifestyle of the otaku requires the bare minimum as they couldn't care less about food. A small corner for a microwave, a kettle and utensils is enough for warming food or making hot drinks. The majority of the space is purposefully dedicated to anime friends, well displayed in a glass built-in cabinet and shelves. Halogen light fixtures are installed inside the cabinet to provide effective and lively lighting. Two brick bears add a fun touch while the black color scheme is used to highlight the anime figures.



PEASY

E
A
S
Y

EASY PEASY

A quick and easy recipe
ອ່ອຍກັນໃຈ ກັນເບຸກໍາຮຽນ ກີ່ກຳໄດ້

by Overtime Chef
Photos : Kittimages





Water-melon Sorbet

ร้อน! ร้อน! ร้อน! ชัมเบอร์นี้ Overtime Chef ขอดีบุกงานค้าความร้อนด้วยเมบูสุดคูล “Watermelon Sorbet” ก็จะทำให้คุณสดชื่น กันยกแก้ว เย็นจ้ากันยกก้อนเลยทีเดียว

ส่วนผสม

- แตงโม 1/2 ถูก
- น้ำเชื่อม 1 ถ้วย
- น้ำมะนาว 3 ช้อนชา
- ช็อกโกแลตชิป 1/4 ถ้วย

วิธีการทำ

เตรียมแตงโมโดยนำเนื้อแตงโมหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วเพิ่ง้ำไว้ในน้ำคึ่น เมื่อแตงโมพร้อมใช้แล้ว ก็ใส่ลงในเครื่องปั่น เติมน้ำมะนาว และน้ำเชื่อม ปั่นให้ละเอียดจนได้เนื้อ Sorbet สุดกร้ายใส่ช็อกโกแลตชิป คนเล็กน้อย ถ้าจะตัดเป็นเสิร์ฟเป็นถูกๆ นำเข้าช่องแข็งเพิ่งก่อนประมาณ 1 ชั่วโมง จึงสามารถตักเสิร์ฟได้ หรือพัฒนาความเก๋ไก่ สักหน่อย โดยนำเข้าส่วนผสมปั่นแล้วใส่ลงในถุง ถุงแตงโมที่ห่อไว้แล้ว จากนั้นนำเข้าไปแข็งเป็นชิ้นๆ หรือใส่พิมพ์พาร์ฟาร์ม ไอศครีมแท่งก็ได้ไปรับแบบนั้น

Cool off on a hot summer day with this perfectly refreshing watermelon sorbet. Have your gang of friends over and enjoy it together.

Ingredients

- 1/2 Watermelon
- 1 cup sugar water syrup
- 3 teaspoons lime juice
- 1/4 cup chocolate chips

Instructions

Remove seeds and cut watermelon into chunks then freeze overnight. In a blender, process frozen watermelon, lime juice and syrup until completely puréed. Add chocolate chips and stir well. Chill the mixture in the freezer for an hour. Serve immediately by scoops. For creative serving ideas, fill the sorbet into a hollowed watermelon bowl or popsicle molds and put in the freezer until set.



WHAT YOU FREEZE

YOU ARE WHAT YOU FREEZE

Find out what's in the fridge
ແຈ້ງວ່າເຊື່ອນີ້ມີຄົນທີ່ບອກຄວາມເປັນຄຸນ

by Paparazzi
Photo : Kittimages
Illustration : Ae Bambies

ອາສີ່ພ : ພັດທະນາບຣີເຈັກ

ເພີ່ມ : ໄກສູງ

Occupation : Office worker

Sex : Female



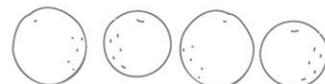
ວັນນີ້ເຍືນ ພັດທະນາດີບ
Cold and ready to drink.



ຫົວດໍາເຮົາຮູບ ແນວຍໃນຜ່ອງແຫ່ງ
Ready made straight from the freezer.



ຕູ້ເຍືນນັ້ນແດ່ນ້ຳ ໄມປ່າເນື້ອ
Never be thirsty again -
serious water storage space.



ນະນາວ 4 ລູກ ດູ້ເນັບອະຈະເປັນຂອງສົດເດຍໃນຕູ້ເຍືນ
4 limes - only fresh food in the fridge.





รักสุขภาพบ้างเป็นครั้งคราว
Dressing for occasional healthy eating.



อาหารถุงนานาชนิด
A variety of ready to serve meals.



รักการดื่มน้ำมาก
True love for water drinking.



เมื่อ Creativity
+Taste + Surprise
+ Friendliness
มารวมตัวกัน

ประสบการณ์ใหม่ได้รับจาก Restaurant André ไม่ว่าตำแหน่งของอาหารฝรั่งเศสจะถูกบันทึกไว้อย่างไร วันนี้ André Chiang เป็นอีกหนึ่งตำแหน่งที่กำให้อาหารฝรั่งเศสแตกต่างออกไปด้วยบุญมองใหม่

เริ่มจากที่ตั้งของร้านที่นำเอาโครงสร้างอาคารเก่าในแบบบันทึของสังคโปร์ในย่าน Bukit Pasoh มาดัดแปลงเป็นที่ตั้งของร้านอาหารสีขาวโดยเดินด้วยการจัดแสง แสงเติม เส้นห้องตึกเดินด้วยตับมะกอกกรงสวยงามจากไฟรองซ์ ดูน้อยแต่เก่า เมื่อประดู่ปิดอโ廓 เราจะพบกับความรู้สึกของความเป็นบ้านมากกว่าร้านอาหาร และสร้างความประหลาดใจด้วยการนำเอ้าเฟอร์นิเจอร์ไม้เดิร์นมาควบกับกระถังบรรยายความคลาสสิกของตึกเดิมจากโครงสร้างภายนอก

ที่มาของแรงบันดาลใจ หรือเรียกว่าอย่างว่าความในใจของ André ถูกวางแผนอย่างส่วนบุคคลเพื่อเป็นส่วนของตัวเอง เล่าความในใจที่เป็นตัวตนของ André สร้างความเข้าใจให้กับคนที่ไปมองแรงบันดาลใจที่จะถูกถ่ายทอดผ่านอาหารทุกจาน

เสียงก้าวเท้าของผู้จัดการร้านตั้งขึ้น ดังแบบมีรอยยิ้ม ซึ่งแตกต่างจากบรรยายความของร้านอาหารฝรั่งเศสที่ไป เมนูอาหารถูกแบ่งเป็นอย่าง Professional ตามลำดับความสำคัญ เมื่ออาหารงานแรกถูกเสิร์ฟ ปูผู้เสริปได้เลย่าว่า André คือศิลปินผู้ออกแบบงานศิลปะชั้นนำ

บนจานอาหาร ทุกเมนูถูกนำเสนอแบบประทับใจ ด้วย French Nouvelle Cuisine แบบบางๆ ใต้ภายในตัวประชญา 8 ประการ ที่เจ้าบัญญัติขึ้น หรือ Octaphilosophy อันได้แก่

- Pure

เมนูที่ปราศจากการเสริบแต่งใด ๆ ให้ธรรมชาติและผลิตผลได้บ่งบอกคุณค่าของตัวมันเอง เชฟ André เสิร์ฟหอยเชลล์สดหอบหวานชันบางจอย ห่อด้วย Chive บดซุปสีม่วงหวานที่ทำมาจากกะหล่ำปลูก

- Salt

เมนูชาติของความเค็มจากมหาสมุทรฉบับนี้เชฟเลือกหอยนางรมสดตัวอ่อน Black Label ตั้งหน้าด้วยสาหร่ายทะเลสด เจรลี่น้ำตก ale และสาหร่ายพวงอุ่น เพิ่มความสดใสของรสชาติด้วยแท่งกวางและแอปเปิลเขียวชันเล็ก ๆ และไฟฟ้าแอปเปิลเขียว

- Artisan

เมนูชิ้นเชฟ André ตั้งใจที่จะยกย่องชาวนาชาวไร่ และศิลปินผู้อยู่เบื้องหลังความสำเร็จของเชฟ และอาหารรสเลิศ André เสิร์ฟมาเพื่อมั่วสุขหวานเจี๊ยบจากเกี๊ยว แต่หน้าด้วยลิ้นเป็ดและหงอนไก่ที่คายวนคอสละลายและสันผัสนวลดล้าน เพิ่มความแหุหารและความเค็มของจานด้วยไข่ปลาคาร์บอนด์ เสิร์ฟพร้อม Fromage Blanc เก็บ ๆ มัน ๆ กรอบ ๆ ด้วยราโคโนบกอด



Restaurant André 41 Bukit Pasoh Road,
Singapore 089855
Reservations +65 6534 8880
reserve@restaurantandre.com



• South

อาหารในเมืองสังกัดนักชefs ใจกว้าง ความร่าเริง และความสดชื่นของเมืองฝรั่งเศส กำกับให้ชีงกี้อเมียง Montpellier ที่เชฟ André เคยทำงานและใช้ชีวิตอยู่ เชฟ André เสิร์ฟ ส่องจะบินคอร์สเดียวกัน งานแรกได้แก่ ปลาคิบเบ์แบบสลัดกรุบพิชชาร์หอบหวาน แต่งหน้าด้วย Sorbet มาชื่อสุดรสชาติจัดจ้าน และสาหร่ายทะเล งานที่สองเป็น Risotto เย็บกีที่ทำจากไข่หอยมีรสนิลล์ลีน แต่งหน้าด้วยกุ้ง Palamós สีแดงเลือดบากและปลาหลาชันดี

• Texture

เมนูแห่งรูปแบบสับผัสก์แตกต่าง Risotto ปลาหมึกกิจุ้ยหน่อนสวนญี่ปุ่นอย่างไรอย่างนั้น ความสบูกอญี่ปุ่นคุณจะได้หากำตบอบว่าส่วนไหนของงานคือปลาหมึกหรือข้าว Arborio

• Unique

เมนูที่สร้างสรรค์จากวัตถุคิดอันแสนธรรมชาติ แต่เป็นส่วนในรสชาติที่แตกต่าง หรือเปล่ากีที่เชฟ

ดับดับคันหากาแฟผลผลิตอันแสนหายากมาบ่าาเสนอ เชฟ André เลือกอาวัตถุคิดที่มีความพิเศษ สามอย่างมารองเป็นฐานเดียว ได้แก่ ทางบูโรน จากสเปน (Jamón ibérico) หวานเนื้อเย้ายวนละลาย ในปาก หึ่ดดำจากอัตตาสี และไก่จากไก่ดำ

• Memory

เมนูแห่งความทรงจำ André เลือกเมนูที่เขาไม่เคยเปลี่ยนแปลงคือ Foie gras มาทำเจลลี่ร้อนๆราดด้วยบัซซอส Coulis ที่ทำจากหัวหิน

อาหาร ทำให้ทุกงานมีบุคลิกเฉพาะตัวที่เรียกว่า "ว่าทุกงานคือ Art Piece" ที่สวยงามทั้งหน้าตา และรสชาติ ประสบการณ์ประจำกับใจครั้นนี้ สรุปแบบสวยงามได้ว่า "ไม่มีอะไรทำไม่ได้ ถ้ามีน้ำ" คลาสสิกไปได้กับโนเมเดร์น ความคง丹บามาพร้อมกับความอร่อย หรือแม้แต่ระเบียบแบบแผนที่ต้องไปด้วยรอยยิ้ม ทั้งหมดมีกรอบที่ Restaurant André

• Terroir

เมนูสุดพิเศษแห่งร้านและผู้คนที่ André จะเปลี่ยนแปลงไปตามวัตถุคิดที่เขาได้รับ สำหรับเดือนนี้เขาเลือกเนื้อกรุกแกะจาก Welsh เสิร์ฟพร้อม Pine Nut Praline ถึงลันเตา Purée และ Potato Gnocchi

ทั้งหมดเป็นการผสมผสานเรื่องราวความพิเศษของวัตถุคิดที่นำมายประกอบอาหาร รวมถึงแหล่งที่มา และความโดดเด่นของรสชาติ

"I dreamt about owning a small place like a little house with a small kitchen. One that feeds only a handful of people. A place that sees me pushing the boundaries of my creative mind, reaching out to all who are curious about my creations.

I dreamt about an intimate space, a small olive tree and a quaint little blue door. This will be perfect..."

- André Chiang -



Restaurant André is a new gastronomic legend created by Chef André Chiang. Located in a heritage shophouse in the district of Bukit Pasoh in Singapore, the restaurant welcomes guests with a warm and friendly ambiance. The service here is professional and knowledgeable. Chef André's cooking is influenced by Southern French Nouvelle Cuisine, together with the focus on the Octaphilosophy that he coined to express his thoughts behind his cuisine creations. Pure, Salt, Artisan, South, Texture, Unique, Memory and Terroir are the eight characteristics of the Octaphilosophy. Each represents a savory course with the attempt to celebrate the significance and the origin of each ingredient which is interpreted and transformed into an art piece, original and exceptionally tasteful.

EAT MEETS ART

Delicious Design
ดีบุคคลกับดีไซน์ ที่มาพร้อมความอร่อย

by Kahn

Photos : www.solson.is, [www.reykjavikcornerstore.com](http://reykjavikcornerstore.com)

I'm so hungry
I could eat a horse!

ถ้าคุณกำลังหิวจนแสงก้อง ॥และต้องการหาเพื่อนร่วมหิว หากถามเพื่อน弗ร็งว่า

"Are you hungry? I'm so hungry I could eat an elephant!"

เรอหิวมากไหม ? อันหิวจนแทบจะกินช้างได้ กั้งตัวแน่ ! เพื่อน弗ร็งอาจจะหันมาสบตาด้วยความมองเล็กน้อย ॥แล้วตอบคุณว่า

"Yeah, me too. I'm so hungry I could eat a horse!"

ใบว่าขนาดความหิวของคุณจะใช่ส์เก่าม้า ตามภาษาฝรั่ง หรือก่าช้างในแบบไทยๆ เมื่อ กระเพาะของคุณส่งเสียงจ๊อกๆ ร้องหิวให้เป็นภาษาสามัญเช่นนี้॥แล้ว คุณจะร้องขออะไรรับ กะไรมาดับความหิวของคุณโดยด่วน! มื้อนี้มาดับหิวด้วยอาหารคลาสสิกของชาวอิตาเลียนอย่างสปาเกตตี้กันดีไหม? ว่าแล้วก็หากอุปกรณ์เก่าๆ เท้าครัวปูรงจานโปรดกันดีกว่า

I could eat a horse เป็นผลงานออกแบบของ Stefán Pétur Sólveigarsón นักออกแบบชาวไอซ์แลนด์ เขาได้พยายามคิดความกวนของตัวเองลงในที่วัดปริมาณสปาเกตตี้ ด้วยภาพกราฟิกเรียบง่าย สื่อความหมายเข้าใจง่าย โดยแบ่งระดับปริมาณเริ่มต้นจากความหิวเบื้องต้น ไปจนถึงความหิวขนาดกี่เรย์กิได้รับ “กินม้าได้กั้งตัว” ผ่านภาษาภาพ เป็นไอคอนรูปเด็กผู้ใหญ่ และ-บ่า ซึ่งหน่วยหลังสุดนี้คือ ปริมาณสปาเกตตี้สำหรับผู้ใหญ่ถึง 4 คน!

ใกล้ที่สุดนี่จะยกเติมส่วนผสมของอาหารมันขึ้นลงในห้องครัวของคุณ ลองเข้าไปดูก็ได้เว็บไซต์ของ Reykjavík Corner Store เขายังได้ใช้บีไฟเลือกซื้อกั้งแบบที่ทำจากสแตนเลสและพลาสติกสีสวาย สนนราคารอบต้นที่ 15.90 \$ เท่านั้น



How hungry are you? If you are so hungry you could eat a horse (or an elephant if you are a Thai.) How about feeding your hunger with a big plate of spaghetti? All right then, let's look for a cool tool for the job and head to the kitchen.

The "I Could Eat a Horse" spaghetti measuring tool was created by designer Stefán Pétur Sólveigarsón, from Iceland. Playful and clever, I could eat a horse features 4 portions with 4 cutout icons: a child's body, a man's body, a woman's body and a horse (the latter for a family of four). Want one? The price starts at 15.90 \$ and it is available in both steel and plastic versions.



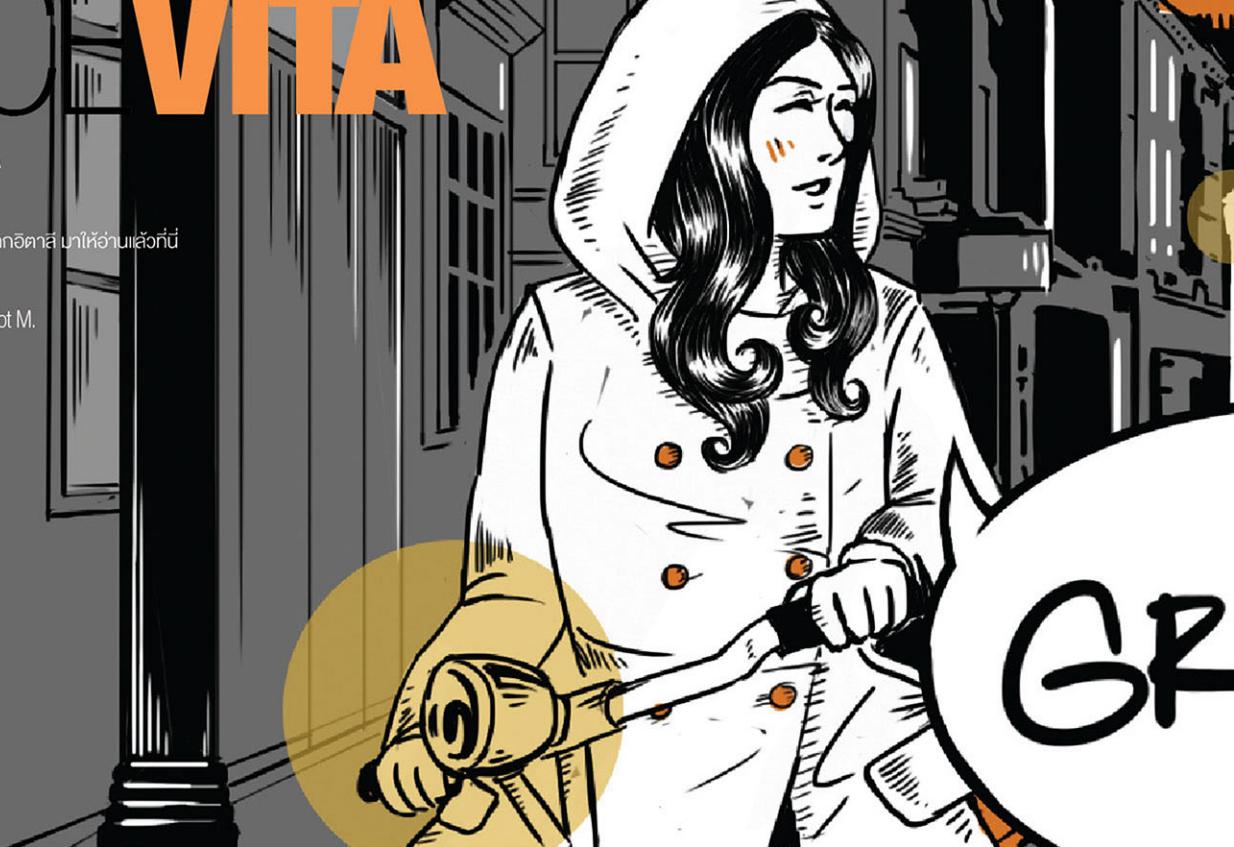
LA DOLCE VITA

Directly from Italy

เว็บไซต์เรื่องราวจากอิตาลี มาให้อ่านแล้วที่นี่

by Senza Titolo

Illustration : Attawoot M.



Ciao Bella !

สาวๆ คนไหนไปอิตาลีแล้วไม่เบี้ยบุ่มอิตาเลียน มาพูดว่า Ciao Bella ॥ปล่อยยังมาไม่ถึง

ประโยคทั่งตันนี้ตัดอันทึกๆ กอกเจ่อง เพราะเป็นสิ่งที่ต้องได้ยินเป็นประจำโดย慣れอย่างติดตัว “Ciao Bella” (ชา แบลล่า) หรือ “สวัสดีจังคนสวย” เป็นธรรมชาติของหนบุ่มอิตาเลียนที่ชอบ ใช้เวลา ฯ โดยเฉพาะสาวๆ หันตาดูเป็นคนต่างชาติ โอกาสที่จะได้ยินก็จะมีมากขึ้น โดยเฉพาะในย่านที่เป็นคนต่างด้าวอาศัยอยู่ มีทั้งแบบทักทาย เดย ๆ แบบคนคุ้นเคย แล้วแบบที่พูดแซะตอนเดินผ่าน หรือตะโกนแซะใบหน้า-เข็จกรายาน กันหมดนั้น ติดอันขอร้ายว่าไปป่ะเพราะ ติดอันสวยงามย่างแน่นอน

ก็ต้องยอมรับคือชนชาตินี้ถ้าอารมณ์ดีก็จะชวนคุยเรื่อยไปเรื่อย ไม่ว่าจะเป็นการค้าไฟฟ้า ร้านซ่อมรองเท้า ชูปอร์มนาร์ทีค หรือที่ทำการไป探ะนี่ย โดยมีได้สนว่าคือที่รออยู่จะมีอีกมากันน้อยแค่ไหน โดยพื้นฐานแล้วเป็นคนที่มีบุญสืบพัปรดต

แต่บางทีคนแซะก็ไม่ได้ดูตามบ้าตาเรือ ก่อนๆ หนาจะมาเยือน ช่วงโพลล์เพลน ชูปอร์มนาร์ทีค ใกล้บ้าน ติดอันก็ได้ยิน Ciao Bella เช่นเคย เป็นครั้งแรกก็ติดอันหันไปตอบว่า Grazie (กราเซีย)

(ขอบคุณมาก) เพราะติดอันก็ใส่เสื้อโค้กมีรู้ด มีกีปดดู มีแคไฟกัน ละก็สำคัญติดอันเข็จกรายานอยู่ ขอบคุณพ่อหนบุ่มคบเน็งจิง ๆ กียังอุตสาห์ช่วยว่าสวยงามนีด!

ติดอันก็อบอุ่นไปว่า Ciao Bella นี่จะได้ยินอีก ก็ในย่านที่เป็นสถานที่ท่องเที่ยว โดยมากนักเป็นคนต่างด้าว ที่ตักทายลูกค้า เมื่อว่า “คนสวย” จะหลบมตัวซ้อน เพราะการตักทายของคนอิตาเลียน หากเป็นคนพิ่งรู้จักกันหรือรู้จักกันในเรื่องการทำงาน ก็จะตักทายแบบชาวตะวันตก ก็จะไป คืออัจเม็ห์ หรือ//และกอดกัน แต่ถ้าเป็นคนไอลั๊ดสันบีกสนบจ-ตักทายด้วยการแกล้มแซ่บ กันสองข้าง และทำเสียงจูบ ๆ เหมือนจูบกับวากัส ถ้าคิดถึงกันมากก็จะจะแก้นไปเรื่อยๆ เพื่อให้รู้ว่าคิดถึงจริงๆ เพื่อบอต่าเสียงบอต ติดอันบ่า ตักทายแบบนี้ใช้ได้กับผู้หญิงกับผู้ชาย ผู้ชาย ผู้หญิงกับผู้หญิง หรือผู้ชายกับผู้ชายได้หมดด แต่แบบหลังสุดติดอันแบบไม่เกิดเห็น

แต่อย่างไรก็ตามสำหรับคุณสาวๆ ติดอันขอต้องรู้ว่าพ่อหนบุ่มอิตาเลียน บางครั้งก็ไม่ได้แค่เอวแก้มชนกัน แต่เป็นการหอมแก้มจิง ๆ และหลายครั้ง ขาวซ้าย ขาวซ้าย กันอยู่แบบนั้น จนบางทีต้องบอกว่า “พ่อเก老子 อันรู้กันบะ-” และ



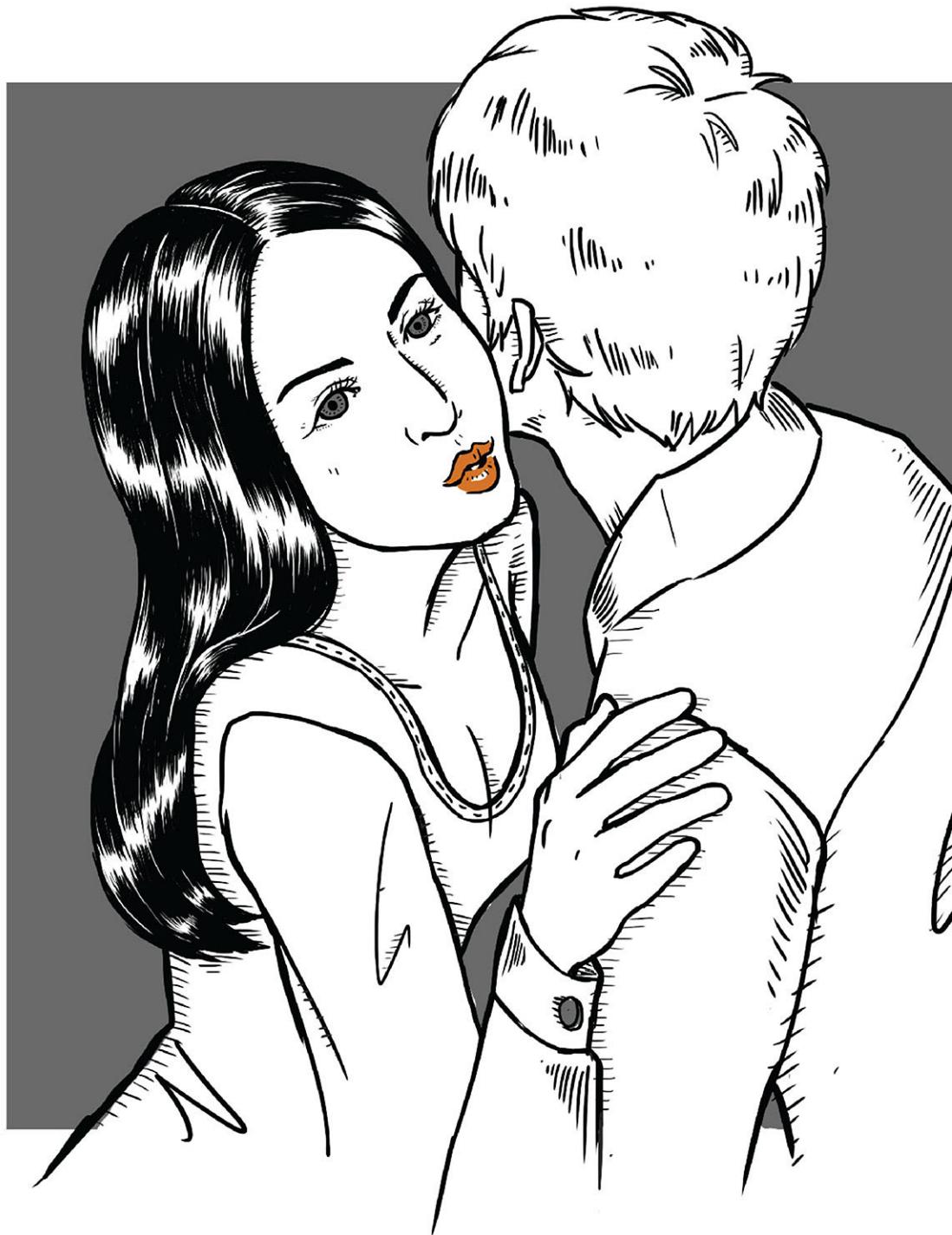
อย่าตกใจ หากจะการยืนคุยกันของเพื่อน อิตาเลียนจะซัดกับเราหากเวลาคุยกัน ไม่ว่าจะ เป็นหนูน้อยหรือชาย ติดอันดับรับว่าตกลิ้จังๆ ไม่ว่าจะเป็นเพื่อนหรือครุ่งโถงเรียน เวลาคุยกัน แทบจะยืนตัวติดกับเรา แต่พออยู่ไปนานๆ ก็เริ่ม ชนบ่ามีนึกอะไร-ป่าติดของเจ้า

นอกจากจะเป็นคนช่างพูดช่างเจรจาคล้ายๆ กับคนไทยแล้ว สิ่งที่ติดอันดับว่าคนอิตาเลียนมี ความคล้ายคลึงกับบ้านเรา ก็คือเรื่องความ อบอุ่นของครอบครัว ติดอันได้มากโอกาสไปพัก บ้านเพื่อนชาวอิตาเลียน 3 ครั้ง แต่ละครั้งติดอัน ก็ประทับใจไปคนละแบบ แท้ที่มาได้ในความ ประทับใจคือ อาหารและใบหน้าที่ทำให้ติดอันท้าใจ อย่างถ่องแท้ๆ ว่า “ความอร่อยและรสชาติคือ” เป็นสิ่งที่เป็นสาคลิจังๆ “ไครนาเกิ่งเรื่องชาน ต้องห้อนรับ” ประโยชน์ของ翩าใหญ่ที่ติดอันได้กับ เพื่อนอิตาเลียด้วยกัน เทิมปากเทิมคำ นอกจาก จะได้รับการต้อนรับที่แสนอบอุ่นจากครอบครัว ของเพื่อน และจากเพื่อนของเพื่อนที่อาศัยอยู่ใน เมืองนั้นที่สร้างความประทับใจให้ติดอันทุกจังหวะ พ่อแม่ชาวอิตาเลียนจะวุ่นวายกับการทำอาหาร ให้รับประทาน พร้อมกับคัดสรรใบไม้และซีสต์ดี ของเมืองหรือแคว้นมาให้ซับ ติดอันโชคดีมากที่ หนึ่งในบ้านที่ไปเยือนอยู่ในแคว้น Toscana

(Tuscany เมือง Florence และ Pisa ตั้งอยู่ใน แคว้นนี้) ซึ่งขึ้นชื่อในทุกเรื่องดังนี้ เช่น อาหาร กากษา لاء-ໄโน่ เพื่อน ๆ ของเพื่อนติดอันพอร์ตัว จะมีเพื่อนต่างชาติน่าทุกคนล้วนนวางแผนเพื่อ จะพาติดอันไปห่อจ่องกี่ยวและทำกิจกรรมให้ครบกัน เมือง ปิซซานสิงค์ที่ตั้งสุดในเมืองนั้นๆ รวมถึงเมือง ในละ-เวก กากยาในครึ่งอันเบ่ายากที่เดินทางไปถึง ติดอันทำกิจกรรมไปเยอะมาก เริ่มจากการจิบ กากแฟชบเนื้องยานบ่าย (Aperitivo*) ที่บาร์ตอน เย็น และกลับบ้านกินข้าวเย็นร่วมกับครอบครัว ตอนค่ำ รวมถึงออกไปปดูกิจกรรมในชุมชนเมือง ข้างเคียง และปิดท้ายด้วยบาร์ยานาตึกอีกครั้ง ผลคือวันรุ่งขึ้นแทบไม่ได้ทำกิจกรรมอะไรต่อ อีกเลย เพราะเห็นด้วยสังสม

*Aperitivo (อะเพริทิโว หรือ Apéritif) คือ การพิมพ์เครื่องพิมเปาฯ โดยมากบักเป็นตีก็อกเกล และของว่างหลังเลิกงานตอนเย็นก่อนที่จะ รับประทานอาหารค่ำ พับมากที่เมืองมีลาน

LA DOLCE VITA



Ciao Bella!

Girls, if you are in Italy and haven't been addressed with, "Ciao Bella" by an Italian guy, I would assume you haven't quite "been" to Italy yet. "Ciao Bella" meaning "Hello Beautiful", is a typical greeting Italian guys throw at girls. It is pretty much meant as a compliment, with a hint of flirting, depending on the context. Or sometimes it could strike you out of context too like the time an Italian guy yelled "Ciao Bella" at me one evening right around the beginning of winter. The best part is that it was dark, I was on my bike and covered from head

to toe. Anyway, I yelled back "Grazie", Italian for thank you, in return for calling me beautiful, despite the darkness! And don't forget that there are certain places where you will hear lot of "Ciao Bellas"- souvenir shops. Italian sellers get quite friendly, especially towards female tourists, in the hopes of convincing "Bellas" to buy a thing or two. A greeting too is generally followed by handshakes between strangers and a hug or kisses on both cheeks between friends. Just so you know, girls.

DESIGN DIALOGUE

DESIGN DIALOGUE

A conversation with a Thai Designer
คุยกับนักออกแบบชาวไทย กับสถาปนิกและนักออกแบบไทย

by Cristina

Photos : Kittimages, Pichamon Pengpit, Piayut Srisakul



A conversation with
a Thai architect,
Assistant Professor Dr.Rachaporn Choochuey



ทำในสถาปัตยต้องใส่ชุดดำ ?

คำกำกับนี้เป็นสิ่งที่หลาຍๆ คนสนใจ แม้จะไม่ใช่สถาปัตยทุกคนที่ใส่ชุดดำ แต่ก็เป็นสิ่งที่คนส่วนใหญ่ตั้งข้อสงสัยหากบ้านเกิดสถาปัตย์

“ เพราะใส่แล้วดูดู闷 ” คำตอบง่าย ๆ ได้ใจความว่า ผศ.ดร.ธชพร ชูช่วย สถาปัตย์ผู้ใส่ชุดสีดำเกือบทุกวัน ส่วนวันที่ไม่ได้ใส่สีดำคือ “ เสื้อหงุด ”

ผศ.ดร.ธชพร ชูช่วย เป็นอาจารย์คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่สอนทั้งภาควิชาสถาปัตย์และหลักสูตรนานาชาติ นอกจากนี้ยังเป็นผู้ก่อตั้งบริษัท อลิโซน all(zone) ที่ทำงานบริการด้านการออกแบบสถาปัตยกรรมและสถาปัตยกรรมล้อมทางภายนอก ต่าง ๆ

ย้อนกลับไปเมื่อสมัยที่เรียนจบจากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ผศ.ดร.ธชพร คิดอย่างเลิกเป็นสถาปัตย์ เพราะเมื่อเริ่มทำงานจริง รู้สึกว่าตัวเองไม่เก่ง สิ่งที่ตัวเองว่าดีกับคนอื่นๆ ก็คือว่าตัวเป็นคนละเอียด อ่อนโยน จึงตัดสินใจไปเรียนต่อ แต่ก็ยังอยากเรียนต่อในเชิงสถาปัตยกรรม จึงเรียนจบแบบปริญญาเอกภายในให้การสนับสนุนของท่าน ก.พ.

ตอบปริญญาโท เรียนกับมหาวิทยาลัยโคลัมเบีย ในนิวยอร์ก ก็เรียนเกี่ยวกับสถาปัตยกรรม เพราะคิดว่าจะมาเป็นอาจารย์และทำงานอย่างอื่นที่ไม่ใช่งานออกแบบ แต่ก็ยังกับสถาปัตยกรรม ต้องชอบสถาปัตยกรรม และไม่ได้คิดว่าตัวเองจะเป็นคนที่ถูกเลือกในการออกแบบ ก็เลยไม่ได้อ่านมาก อยากไปเรียนต่อ เพราะอยากไปเห็นว่าคนที่ถูกเลือกในการออกแบบ ก็เลย

ปริญญาเอกที่ญี่ปุ่น กับมหาวิทยาลัยโตเกียว เลือกเรียนสาขาประวัติศาสตร์สถาปัตยกรรม

ความเปลี่ยนแปลงของบีสิตในช่วง 11 ปี ก่อน: สถาปัตย์ จุฬาฯ

“ เด็กต่างบ้านบ้าน เพราะว่าการสอนท้ามหาวิทยาลัยเริ่มเปลี่ยน เก็บคะแนนตั้งแต่ ม.ปลาย กำให้เด็กไม่สามารถคิดหรือร่วมมือได้ นอกจากคะแนนแล้วจะไม่มีความอยากรู้หรืออยากรเข้าใจ อะไรก็สักสัน ถ้าไม่ได้แค่คะแนน ไม่รู้สึกว่าการแท้ใจ ใจอยู่เลขนั้น ถ้าหากไม่ต้องแก้ให้ได้ ซึ่งจะยาก เป็นมาเรียนแบบมหาวิทยาลัย เพราะเป็นไปได้การบอกสูตรแล้วก็มาขอสอนได้เลย จำเป็นต้องมีวิธีคิด วิธีประยุกต์ใช้ โด诣เฉพาะวิธีการเรียน การสอนเช่นนี้ คิดว่าเด็กรุ่นหลังเปลี่ยน เพราะว่าการสอนท้ามหาวิทยาลัยมันเปลี่ยน ”

อย่างไรเดี๋ยวนี้ วันนี้ สิ่งที่ ผศ.ดร.ธชพร ให้ความสำคัญก็คือการสอนคือการเป็นสถาปัตยของบริษัท อลิโซน จำกัด วอทันบีช ชานมเป็นหนึ่งในผู้ก่อตั้ง เดิมที่บริษัทนี้เริ่มจากบ้านก่ออุตสาหกรรมที่ทำงานต่างสาขากัน 3 ตำแหน่ง ต้องจึงมาถูกปัจจุบัน ทำกับข้าว ๆ ก็เป็นห้ากิ่ง รับผิดชอบเพิ่มมากขึ้น ทำให้ ผศ.ดร.ธชพร กล้ายกเป็นผู้ดูแลและสอนต่อร่วมกับคุณสิริวัฒนา คล้ายมาก ซึ่งเป็นสถาปัตย์ที่ทำงานมาด้วยกันตั้งแต่แรก ซึ่ง ผศ.ดร.ธชพร เองก็ไม่เคยคิดอย่างการทำอพาร์ทเม้นท์มา ก่อน

สไตล์งานของอลิโซน

“ เราไม่เชื่อว่างานสถาปัตยกรรมที่ดีต้องเป็นสไตล์ เพราะสิ่ต์เป็นแค่เรื่องรูปลักษณ์ เป็นการจัดหมวดหมู่ของผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นแล้ว เพื่อ

ให้คนเรียกได้ง่าย รูปลักษณ์ของงานอลิโซน จึงออกแบบป้าจัยแวดล้อมต่าง ๆ หรือความสนใจต่าง ๆ ของคนที่ทำงานด้วยกัน เช่น ลูกค้าให้ทำงานที่ กกม. กับที่เอฟราก้าก็ไม่สามารถทำงานที่เหลือนักบินได้ รูปลักษณ์จึงเป็นเพียงผลการคิดของกระบวนการสถาปัตยกรรม ”

เพื่อให้ได้มาใช้จริง คุณสิริวัฒนาจึงยกตัวอย่าง ในเรื่องสไตล์กับอาหาร “ เกียบกับการทำอาหาร อาหารสไตล์อิตาเลียนก็ต้องไม่ใช้สไตล์ เพราะเกิดมาจากคนอิตาเลียนทำอาหารด้วยวัตถุติดกับมืออยู่กันนั่น ด้วยวัฒนธรรม มีสัย กีเสียงอ่อนน้อม ต้องเป็นของที่มีเนื้าน้ำสึ่งต่าง ๆ ผสมกันแล้วกล้ายกเป็นของอย่างหนึ่ง ”

“ เราเชื่อว่าสิ่ต์เป็นของไม่จริง สไตล์เป็นและสิ่ต์ต้องเป็นการที่ให้คนอื่นเรียกเรา ไปใช้เราเรียกตัวเอง ตอนเริ่มต้นทำงาน เราคือไม่รู้ว่า ผลิตภัณฑ์จะเกิดอะไรขึ้น ถ้าผลิตภัณฑ์ตายตัว แปลว่ามีสูตรที่ซัดเจน และเราไม่เชื่อว่าจะมีสูตรหนึ่งที่ตอบคำถามได้ถูกอย่าง ”

“ แต่ค่ายบีคับพูดว่า อลิโซนทำงานไม่ไฟฟาย แต่คุณจำได้ หมายความว่ามีภาพของสิ่งที่ออกแบบที่ซัด คล้าย ๆ กับว่าให้ตีกิวารูปแล้ว จะได้ ”

การทำงานด้วยความสุกุมที่มารองรับความก้าวหน้า

เมื่อจากทำงานด้วยกันมาบาน ก็ให้ ผศ.ดร.ธชพร และคุณสิริ บีรีเลือกรับงานไปในทางเดียว กัน

“ ชอบทำงานกับคนเยอะ ลูกค้าเป็นหนึ่งในวัตถุติด เพราะจะบ้านถ้าลูกค้าไม่เหมือนกัน งานก็จะไม่มีวันออกมานะมั่นกันได้ คาดเดอร์ ”

DIALOGUE DESIGN





ของงานออลโซนก็เลยไม่ซ้ำ งานหนึ่งงานเกิดจากส่วนผสมของคนหลายๆ คน แล้วเราอาจจะเป็นแค่ conductor ดังนั้น วิธีการรับงานของออลโซนก็จะรับพระราชทานบ่าสันใจ นำสบุก อุดกั้นสบุก เพื่อเริ่มนางานสบุก ไม่ได้จำกัดว่า จะออกแบบเฉพาะบ้านพักอาศัย ตึกสูง หรืออพาร์ทเม้นท์ ก็ว่าจะมีของบางอย่างที่เราไปได้ให้ความสนใจ เราอาจจะบอกว่าคนอื่นทำได้ต่อกว่าเรา แล้วนะ-บ้านคนฯ นั้น օอลโซนจะขอร่วมงานกับคนที่หลักหลาด ไม่ใช่แค่กันเราว่ายังเดียว ความซึ้งของช่างของเราจะเป็นการที่เราได้สืบเหล่านักออกแบบให้กับผลลัพธ์ที่แตกต่างออกไปทุกๆ อย่าง กับผลลัพธ์ที่คาดเดาໄไปได้

ผลงานมาสเตอร์พีซ

“ใบมีชันให้เห็นที่ประทับใจที่สุด เพราะว่าตอนกำลังเรียนก็มีอันให้เหมือนประทับใจมาก ทุกงาน ในมีชันที่สุดกับงานใบหน แต่ก็ยังไม่พอใจมากฯ กับทุกงาน เพราะทำไปเรื่อยๆ ที่มีชันสั่งที่เราเองเห็นว่ามันยังไม่ดี บ่าจะได้ดีกว่านี้ค่อนข้างมากมากที่จะสมบูรณ์แบบที่สุด ถึงกับสุด เพราะมีช้อร์สี่ที่เราเก็บต้องยอมปลด ข้อดีบางอย่างบันทึกต้องแลกข้อเสียบางอย่างมา”

วงการสถาปัตยกรรมในมุมมองของชาวออลโซน

“บ้าเบื้อง” ผศ.ดร.ธชพร ตอบอย่างซักดjen และ回答到：“พระ: ต้องบ้าคำตอบว่าทำอะไร สไตล์ไหน ที่สำคัญเราอยากให้สถาปัตยกรรม

พัฒนาไปในทางไหนໄนไปได้ เพราะงานสถาปัตยกรรมเป็นงานที่ต้องปรับสังคม สังคมเป็นยังไง งานสถาปัตยกรรมที่ต้องเป็นแบบนั้น ผลลัพธ์ของสถาปัตยกรรมก็จะมาจากสังคม เทคโนโลยี ความงามของคนแต่ละบุคคลบัย แต่ละพื้นที่ เพราะเราทำให้คนอื่นใช้งาน”

“การเรียนการสอนสถาปัตยกรรมในประเทศไทยจำนวนนักเรียนมาก ทำให้สถาปัตยนักเรียนมีความบอยล์ลงตัวอย่างเช่น ถ้าเราทำก้าวใหญ่เดียวให้สถาปัตย์ เอกลักษณ์เดียวพำนัชได้ แต่คุณต้องกินได้ ถ้าทำก้าวเบาๆ แล้วสร้างสถาปัตย์ประจำชาติ แต่กินไม่ได้ ก็คงไม่ใช่ แล้วจริงๆ ทำตึกบันยานยกหัวเนินมาก ต้องทำให้ใจคนในเหล่าฯ มีติดบ้านสถาปัตย์ เจ้าตัวใจตัวเองมากไป เพราะอาจจะมีภาพว่า อยากเป็นคนบูบุคบันนี้ แต่ทำก้าวเบาๆ แล้วใช้ไปได้ กันนี่ เช่น ถ้าทำบ้านใบกรุงเทพออกมานะแล้วเป็นกล่องกระดาษใส่เจลล์ในบ่อองที่อาคารร้อนมากแบบนี้ก็ไม่จำเป็นเลย แต่ก็ยังคงมีความสวยงามเช่นเดิม”

อุดกั้นและสถาปัตย์

“อุดกั้นร้าวเรา กลับมาหา แล้วนะ-บ้า เราให้คนอื่น งานที่ออกแบบให้ใช้ความชอบของสถาปัตยนักเรียน ไม่จำเป็นต้องดีที่สุด จริงๆ แล้วเราตามใจอุดกั้นมากฯ แต่ต้องซื้อใบวิชาชีพ เร่าว่าเราไหว้จิตการได้ อยากได้อะไรบอกอย่างไรเงินลงไม่แบบ”

เหตุการณ์ที่จบลงไม่ดีระหว่างสถาปัตยนักกับอุดกั้น ถูกเป็นเหตุการณ์ที่สามารถพูดเจ้อได้ไม่

ยาก ที่สุดก้ายอุดกั้นใช้ไว้รึทำต่อ กับผู้รับเหมาเอง

“เราเคยเจอกับอุดกั้นที่ทำแบบนี้ 1 ครั้ง ตั้งแต่ก้ามานะ จริงๆ แล้วอุดกั้นที่เลือกการน้ำอาจจะไม่เหมาะสมกับสถาปัตย์ ข้อแรกคือ อุดกั้นต้องการพิเศษพักกับก่อน เหมือนกับไปหาหนอน หาบักกูหมา คือถ้าไปแล้วไม่ใช่จะไปหาทำไป ถ้าไปหาหนอนก็ต้องอธิบาย บอกหนอนว่า กินยาเม็ดไม่ได้จริงๆ หลากหลายจะบอกว่า “น้ำก็ได้” แต่จริงๆ หายช้าหน่อย หรือด้วยราษฎร ทุกอย่างมีทางออกที่ไม่ใช่ไปทำลายหลักการของวิชาชีพนั้นๆ”

“ในเชิงความคาดหวัง อาจจะคล้ายกับหนอนแต่เป็นเรื่องความสวยงามซึ่งจับต้องได้ อาจจะคล้ายกับเฟรชที่มีอิฐของขา มีริการประปุในแบบของขา รามงไปสั่งอาหารแบบอาหารตามสั่งกับเชฟไม่ได้ ถ้าไม่ย่างนั้นก็ต้องหาคนที่ปูรุ่งก่อ แต่ไปใช้เชฟ เช่นเดียวกับอุดกั้นที่ไปทำก้ามานะแล้วรู้สึกดีกว่า “คุณสรวัตยกตัวอย่างและยกให้สถาปัตยนักกับเชฟ อุดกั้น แล้วคงจะไม่ใช่ความบังเอิญที่การยกตัวอย่างของออลโซนบันกีเป็นเรื่องเกี่ยวกับการกานอาหาร เพราะเมื่ออย่างกานถึงวิธีการ หากโรงบันดัดใจในแบบออลโซนว่า คืออะไร ค.ศ. ด.ร.ช.พ. ตอบอย่างไม่ลังเลว่า “ปาร์ตี้”

“ชอบช่วงคนนานนั่งคุย เจอกันอย่างๆ ปาร์ตี้ ก่ออพฟ์คตดอดเวลา คุยกับคนแทกด่า หลากหลาย กินเดียงกัน เป็นคลังความคิด”

DIALOGUE DESIGN





Why do architects wear black ?

"Because it simply makes me look thinner." replied Asst.Prof.Dr. Rachaporn Choochuey, a lecturer at The Faculty of Architecture, Chulalongkorn University and a co-founder of all(zone), an architect firm and design agency. Rachaporn was a Chulalongkorn's architecture undergrad. She obtained her M.Arch from Columbia University and Ph.D. In Architecture History from the University of Tokyo.

A change in the thinking of architecture students at Chulalongkorn University over the course of 11 years

"Very different. A constant change in the entrance exams has been made over a decade, resulting in a change in the students' way of thinking. The reason students want to know is to get good marks. It leads to a lack of interest in learning anything else. And that makes it hard in the university level when they need to learn how to integrate and apply knowledge and skills."

However, as important as her teaching is her collaboration with Sorawis Klaimak an architect and the Design Director at all(zone).

The all(zone) style

"We do not believe in having one fixed style. Labelling something a certain style is a way to categorize architectural outcomes and is created solely for easier recognition. At all(zone), our image is based on different factors such as environments and the interests of people we work for. To design for Bangkok and for Africa is totally different."

Working with fun and challenge

"We love to work with many people because people are one of our resources. They are all different so our work characteristics are accordingly never the same. We take jobs that we find interesting and are fun to work on whether it be the projects themselves, the clients or our colleagues."

The Masterpiece

"There is no such thing as the best because we are unsatisfied and critical of our own work. When a new thing is completed, it temporarily becomes the best. We constantly try to better our design so we continually find fault."

all(zone)'s perspective towards Thai architectural sphere

"I find it boring because it is always involved with style. We do not want architecture to develop according to style because architecture is for society. Architecture is derived from society, technology and the aesthetics of people and space in a particular time and which is created for people to use. Some, architects hardly understand people. They create impractical work because they have an image in their mind. For example, a house designed as a glass house in Bangkok is impractical because of the hot climate. Architecture is all about the human element, not just the building materials."

Client and architect relationship

"We are loved by our clients and became known through words of mouth. As much as we want to be happy with the work outcome, clients have to like it too. We, of course like to please our clients but they have to believe in our profession as well."

In the pursuit of design
พาไปตามหาที่เที่ยว ที่เกี่ยวกับดีไซน์

by Ploy Mallikamas

เล่า: เลี้ยงเกียบก่า
เมืองศิลปะริมชายฝั่ง
ภาคเหนือ : สตอกโฮล์ม



แผนที่โลกน้อยถูกนำออกบานปัดฝุ่นอีกครั้ง เมื่อวันตัดสินใจเปลี่ยนแล้วว่า กันที่ท่องจากหมู่บ้านในพื้นาทีเดินทางไปต่อ โดยมีจุดหมายการเดินทางครั้งหน้านั่น สถานที่ที่ได้ชื่อว่า ดินแดนพระอาทิตย์ที่เช้า ... ที่สุดจากตะวันลับของประเทศในแถบسكنเดนавี กรุงสтокโฮล์ม (อดีต) บ้านเกิดของบักเตเนร์เมืองเมือง หรือชาวไวน์ ดูจะเป็นตัวเลือกที่น่าสนใจที่สุด ด้วยว่าบ้านจากที่นี่จะมีตึกเรือนกึ่ง “เวบิสแห่งยูโรปเหนือ” และเมืองหลวงของแถบสแกนเดนัฟที่เป็นจุดเด่นที่สุด เช่นเชิงเมืองห้องน้ำส่วนตัวและทะเลสาบมาลาเรน (Lake Malaren) แล้ว สตอกโฮล์มยังได้ชื่อว่าเป็นเมืองหลวงของชิลล์เจที่ตัวเองเปลี่ยนไปด้วยเหล่าบรรดาหนูน้ำอยู่ในโบสถ์ล้อมของทะเลสบล็อติกและทะเลสาบมาลาเรน (Lake Malaren) แล้ว ที่นี่ก็ได้ชื่อว่าเป็นเมืองหลวงของชิลล์เจที่ตัวเองเปลี่ยนไปด้วยเหล่าบรรดาพิพิธภัณฑ์ต่างๆ ระดับโลก และข้างของดีไซน์เก่าแก่ ดังสมญานามเจ้าตำนาน “สวีดิชดีไซน์” (Swedish Design) ที่น่าสนใจที่สุด

ว่ากันว่า ส่องสี่มุมโลกสูงสุดต่อวิธีชีวิตของชาวสุ่นเดบ ก็คือเรื่องของธรรมชาติและที่อยู่อาศัย เมื่อจากนี้ไปร่างเล็กบนโลกของอาคารบ้านเรือนที่ดั้งดายในสตอกโฮล์มแล้ว ก็ต้องยอมรับว่า คำกล่าวว่า “ว่ากันว่าเป็นความจริงที่สุด ด้วยว่าส์ต่อการจัดบ้านของชาวสวีเดนนั้นค่อนข้างให้ความสำคัญกับเรื่องของแสงแดด อากาศ ต้นไม้ ธรรมชาติ โดยปราศจากการฟื้นการแสงสว่าง และปรุงแต่งน้อยที่สุด ตลอดจนคำทักษะการทำเรือนฯ ที่คงต่อให้พากันหายสาพะสูตอย่างว่างดังนี้ ได้พบทับกันในครั้งแรกว่า “ที่บ้านเรอพระอาทิตย์ที่นี่วันละกี่ชั่วโมง?” หากใช้คำทักษะทำเรือนฯ ที่นี่ “เรอนาจา” ให้?” ก็ได้เคยจ่อมาที่ว่า “โลก

กันที่ก้าวเข้าสู่บริเวณสถาบันสถาบันไฟใต้ดิน “สตอกโฮล์ม เมโทร” อันเป็นเครื่องประดับที่ดีที่สุดในโลก ให้กับคนที่เดินทางมาที่นี่ ด้วยว่าสถาบันไฟใต้ดินเมืองนี้ไม่ได้เป็นเพียงสถาบันไฟใต้ดิน แต่เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญที่สุดในโลก โดยแท้จริงสถาบันไฟใต้ดินนี้ได้รับการตกแต่งด้วยรูปปั้น ภาพโนมสก์ ภาพวาด ภาพแกะสลัก และภาพศิลปะต่างๆ ตั้งแต่ปี 1950 เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ด้วยความยาว 110 กิโลเมตร จำกผลงานการสร้างสรรค์ของกว่า 150 ศิลปินซึ่งดึงชาวสวีเดช

โครงงานคนเคยบอกว่า สตอกโฮล์มคือเมืองหลวงของยุโรปเหนือที่โดดเด่นที่สุดในเรื่องของสถาปัตยกรรม “ชั่วโมงนี้” ที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมาและภูมิประเทศที่หลากหลาย ศิลปะที่ทันสมัยที่สุดเมืองหนึ่งของโลก ถึงขนาดที่ว่ามีสถาบันศิลปะชั้นนำเช่นมาร์ตี้ แอนด์ ลูฟ์ ที่ตั้งแต่ปี 1845 ทันที่ก่อตั้งมาเพียง 150 ปี ก็ได้รับการยกย่องว่าเป็นศูนย์กลางศิลปะที่สำคัญที่สุดในโลก ด้วยสถาบันไฟใต้ดินที่ตั้งตระหง่านอยู่ในเมืองนี้ ทำให้สตอกโฮล์มเป็นจุดท่องเที่ยวที่สำคัญที่สุดแห่งหนึ่งในยุโรปตะวันออกเฉียงเหนือ

It's time to globe-trot again. Here I come Stockholm. This Swedish capital is surrounded by water with the Baltic sea on one side and Lake Malaren on the other. It is a city with numerous reputations: Home of Vikings, Venice of the North, the capital of Scandinavia and home of famous Swedish design. Despite its small size, Stockholm is populated with world class museums and art galleries. Even the Stockholm Metro system, at 110 km long, is dubbed the world's longest art exhibit. Passengers can enjoy all kinds of works of art including sculptures, mosaics, paintings, engravings and reliefs created by over 150 artists from the 1950s until present day. Stockholm is also said to be the design capital of Northern Europe, and is probably one of its richest cities in both art and design history. To illustrate this notion, the Swedish Society of Craft and Design was founded very early, in 1845. All good enough reasons for me to hop on a train and head out to explore the many attractions of this Northern gem.



พิพิธภัณฑ์แห่งชาติ (National Museum)

เว็บไซต์ : www.nationalmuseum.se

ที่อยู่ : Södra Blasieholmshamnen สถาบันไฟใต้ดิน Kungsträdgården

เปิด – ปิด : วันอังคารและวันพุธ–สบศต เวลา 11.00 – 20.00 น.

วันพุธ, ศุกร์ และอาทิตย์ เวลา 11.00 – 17.00 น.

และปิด 17.00 น. ถูกวันพุธ–สบศต ในเดือนมิถุนายน – สิงหาคม

นี่คือพิพิธภัณฑ์ศิลปะที่ใหญ่ที่สุดในสวีเดน! ที่รวมความงามของภาพวาด, ภาพเขียน, ศิลปะจัดวาง, ภาพสเก็ตช์ ตลอดจนงานグラฟิกดีไซน์จากหลายประเทศทั่วโลก แต่ยังคงความงามของศิลปะสมัยใหม่ เช่น ปอล เซzanne (Paul Cézanne) จิตรกรเอกชั้นนำที่ร่วมกับเคลื่อนไหว派 (Cubism) และเป็นผู้เชื่อมโยงศิลปะสมัยใหม่กับศิลปะสมัยโบราณ ที่สำคัญที่สุดคือ The father of all us! ภาพเขียนของนักวาดภาพร่างผู้ชั้นสูงที่มีชื่อว่า Antoine Watteau จิตรกรเอกชั้นนำที่ร่วมกับเคลื่อนไหว派 (Cubism) และเป็นผู้เชื่อมโยงศิลปะสมัยใหม่กับศิลปะสมัยโบราณ ที่สำคัญที่สุดคือ The father of all us!

It is Sweden's largest art museum, housing impressive collections of paintings, drawings, installations, sketches and graphic art from the Middle Ages up to present day. For Swedish design enthusiasts, don't miss the permanent Design 19002000 exhibition which tracks the history of design throughout the 20th century.

* For more information on opening hours and directions please visit
The National Museum www.nationalmuseum.se

YE CANDY

FINDING



พิพิธภัณฑ์นอร์ดิก (Nordiska Museum)

เว็บไซต์ : www.nordiskamuseet.se

ที่อยู่ : Djurgårdsvägen 6 – 16

เปิด – ปิด : วันจันทร์ – ศุกร์ เวลา 10.00 – 16.00 น.

วันเสาร์และวันอาทิตย์ ในเดือนกันยายน – พฤหัสบดี ตั้งแต่เวลา 11.00 – 17.00 น.

และทุกวัน ในช่วงเดือนพฤษภาคม – สิงหาคม ตั้งแต่เวลา 10.00 – 17.00 น.

โดยเด่นเป็นสง่าอยู่ท่ามกลางภาษาเยอรมัน (Djurgården) ด้วยหอคอยขนาดใหญ่ยักษ์รูปทรงปีโอลิมปิก เรียกว่า "หอคอยนอร์ดิก" สถาปัตยกรรมแบบนอร์ดิกที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ตั้งอยู่บนเกาะด้านตะวันตกของหมู่เกาะสต็อกโฮล์ม ประเทศสวีเดน สถาปัตยกรรมแบบนอร์ดิกนี้แสดงถึงความมั่นคงและภูมิฐานของชาติสวีเดน ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 1,000 ปี สถาปัตยกรรมนอร์ดิกมี特徵ที่สำคัญคือการใช้ไม้เป็นหลักในโครงสร้าง ผสมผสานกับหินและกระเบื้องดินเผาที่มีสีน้ำตาลอ่อน ลวดลายแกะสลักที่ซับซ้อน และการใช้สีธรรมชาติ เช่น สีน้ำเงินฟ้าและสีเขียวใบไม้

สถาปัตยกรรมนอร์ดิกมีความงามที่น่าทึ่ง ผสมผสานความงามทางสถาปัตยกรรมกับความงามทางธรรมชาติอย่างลงตัว สะท้อนถึงความมั่นคงและภูมิฐานของชาติสวีเดน สถาปัตยกรรมนอร์ดิกเป็นเครื่องยืนยันถึงความสามารถเชิงช่างและศรัทธาในการก่อสร้างที่มีมาอย่างยาวนาน สถาปัตยกรรมนอร์ดิกเป็นเครื่องยืนยันถึงความมั่นคงและภูมิฐานของชาติสวีเดน สถาปัตยกรรมนอร์ดิกเป็นเครื่องยืนยันถึงความสามารถเชิงช่างและศรัทธาในการก่อสร้างที่มีมาอย่างยาวนาน

Outstandingly located on Djurgården island, the Nordic Museum (Nordiska Museum) is the centre of Sweden's cultural history, but also traces that of the other Scandinavian countries as well.

* For more information on opening hours and directions please visit
The Nordiska Museum www.nordiskamuseet.se



Story by Ploy Mallikamas



พิพิธภัณฑ์สกานเซน (SKANSEN)

เว็บไซต์ : www.skansen.se

ที่อยู่ : Djurgårdsvägen 49 – 51

เปิด – ปิด : เวลา 10.00 – 20.00 น. ทุกวัน ในช่วงระหว่างเดือนพฤษภาคม – กลางเดือนมิถุนายน

เวลา 10.00 – 22.00 น. ทุกวัน ตั้งแต่กลางเดือนมิถุนายน – สิงหาคม

เวลา 10.00 – 17.00 น. ทุกวัน ในเดือนกันยายน

และ เวลา 10.00 – 16.00 น. ในเดือนตุลาคม – เมษายน

ไฟฟันรุ่้แก้พิพิธภัณฑ์เปิดกึ่งกลางแจ้ง (Open – Air Museum) พลาดไม่ได้ เพราะนี่คือพิพิธภัณฑ์กลางแจ้งที่เก่าแก่ที่สุดในโลก! แม้จะถูกคอบนหอดว่าสกานเซนคือสกานเซนที่ที่เหมือนสำหรับตัวทุกธุรกิจ (Tourist) กว่าในขณะเดียวกันก็ไม่อาจปฏิเสธได้ว่า สกานเซนได้รวมรวมและจำลองสิ่งก่อสร้างกว่า 150 หลังในแบบ “สวีเดน” จากที่กึ่งกลางประจำศึกษาไว้ให้เราได้สืบสืบทอดอย่างใกล้ชิดที่สุด ไม่ว่าจะเป็นบ้านเรือนในยุคสมัยต่าง ๆ ของชาวสวีเดน, วิถีชีวิตร่องผู้คนในหมู่บ้านชาวสวีเดนที่ประกอบอาชีพด้วยการทำหัตถกรรมต่าง ๆ เป็นต้นว่า การบันหนื้อ, การเป่าแก้ว, การทำขมเปรี้ยว ไปจนถึงการทำเหล็กอย่างเช่นเจ้าวังวนเดียร์, สวนสัตว์ และสวนสุก



One of the most crowded tourist attractions, The Skansen is the world's oldest open-air museum offering closer views of the Swedish way of life and its traditions. It features over 150 historical houses, replicas of all things Swedish, from crafts to farmsteads, a zoo with Scandinavian animals and even a fun park

* For more information on opening hours and directions please visit

The Skansen Museum www.skansen.se



Departures

A movie about death doesn't necessarily leave us with sadness. It can also uplift the spirit. Departures is one such film. The movie follows Daigo, an out-of-work cellist who mistakenly takes a job assisting "departures", assuming he will be working for a travel agency. In fact his new line of work is dealing with the departed or, in other words, preparing dead bodies for the journey to the afterlife. In Japan this is known as an encoffiner or Nokanshi. However, handling corpses lacks societal respect as it is perceived as "unclean". Daigo therefore has to keep his new job secret from his wife.

The movie beautifully captures the deep emotions and touching moments revolving around the graceful Nokan ceremony, as well as beautiful scenes of a small town and the winter quiet it is enveloped by. Departures is a cinematic masterpiece and was awarded with the 81st Oscar for Best Foreign Language Film as well as 10 other awards from the Japan Academy Awards. It is indeed one of those movies worth watching before our own departures.

Director : Yojiro Takita

Stars : Masahiro Motoki,
Ryoko Hirosue,
Tsutomu Yamazaki

Running Time : 130 minutes

Release : June 13, 2008



MUSIC

by Panitam Lucksanakiat

Photos : www.pitchfork.com

Artist : M83

Album : Hurry up, We're Dreaming

"ณ กาแล็กซี่หนึ้บัน มีสุรวงสวัրค์แห่งก่องท่านองสักดิ์ดอย"

M83 วงที่ได้ชื่อมาจากชื่อกลุ่ม M83 ชื่อวัตถุทางการท้องฟ้าที่ทำเพลงได้อลังการสมชื่อง Electronica / Synthrock / Post-rock / Shoegaze จากฝรั่งเศสที่ได้สร้างสรรค์ผลงานที่เรียกได้ว่าเป็นมหาภาพยุค เทคโนโลยี ทุกเชิงสังเคราะห์ ทุกเครื่องดนตรีไฟฟ้าและอะคูสติก ต่างจัดระบบของบันเจนเป็นหนึ่งเดียวกันในจักรวาลแห่งความไฟเรา ผ่านการนิรนามอย่างวจตุรธรรม Beat กับ Sound Effects นั้นใช้กีบตีนกี แท่ความอึดกีกีและอุดดาวนี้ได้เป็นเสียงรบกวนที่ ๆ บินเหมือนถูกหอบคลุบไว้อย่างบาง ๆ ด้วยชั้นบรรยายภาคแห่งก่องท่านองที่ช่วยกลั่นกรอง และอุบุญชาติให้อุบากอันดงามเท่านั้นเดินทางผ่านไปปีสู่ปีสุดแสนพิศวัตต์ เสียงร้องและเสียงคอรัสราวกับแต่ละของทุกสรรค์อันทรงพลังกังวานห้องจับใจ เพลงเร็วะเบิด พลังรวมกับซูเปอร์โนวา ส่วนเพลงช้านั้นราวดีค้อย ๆ รวมรวมอนุญาตที่จะจัดกระจาจไปให้กลับมาร่วมเป็นดาวน้อยก่อแสงอักครั้ง อันบันนี้เป็นจักรวาลคู่ข้างบน (ซีด 2 แผ่น) ประกอบด้วยหยุดดาว 22 ดวง แต่ที่ส่องแสงเจิดจ้าก็เช่น Midnight City, Reunion, Steve McQueen, และ Wait ส่วนเพลงสุดท้าย Outro ที่ใช้ประกอบหนังเรื่อง Cloud Atlas นั้นเกิดตราตรึงดรามา ข้ามภพข้ามชาติ

บันกอยหลัง เสียบหูฟัง เปิด Volume กดปุ่ม Play แล้วออกเดินทางสู่กาแล็กซี่ M83 ไปด้วยกัน ปล่อยใจให้อ่อนโยนสักไฟเร้น้ำหน้า ปล่อยหูเปิดรับทุกจินตนาการแห่งเสียงเพลง แล้วคุณจะได้พบประสบการณ์ใหม่ในการเล็กซ์ที่คุณลืมเสียงเดินทางสู่ใจได้ไวกับแสง

Named after the spiral galaxy Messier 83, this French Electronica / Synthrock / Post-rock / Shoegaze band is known for their epic creations of synthesized sound. In the M83 musical galaxy, the mix of beats and sound effects is carefully crafted and layered while the harmony of vocals and choruses is celestially uplifting. Some fast tracks burst like a supernova just as some slow tracks slowly gather together remnants as if to form a new star. "Hurry up, We're dreaming" is a double album encompassing 22 tracks. "Midnight City", "Reunion", "Steve McQueen", and "Wait" are all promisingly brilliant and one track, "Outro", is used in the Cloud Atlas soundtrack.

BLOGSPHERE

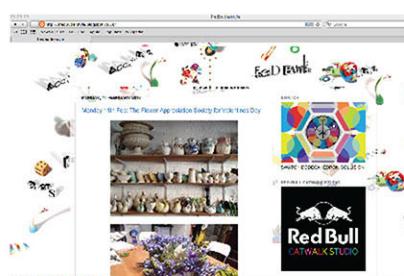
BLOGSPHERE

Design inspiration online
ท่องเที่ยวด้วยไอพรอมแคนในดิจิตอลแลนด์

by กก

“เทศกาลวันหยุดได้ผ่านพ้นไป
เทศกาลปีน้ำทึบโถมเข้ามา
จะหาเวลาไปพักผ่อนก็แสนจะ
ยากเย็น แต่ไม่เป็นไร ถ้าพำ^ร
ร่างกายไปมันมาก เปิดคอม-
พิวเตอร์ เปิดตา แล้วพางมอง
ของคุณออกไปพักผ่อนกับเรา”

The holiday season is over and things are more or less back to normal with all of us caught up with work again. Come along and give your brain a little work break with us.



3.

www.fredbutlerstyle.blogspot.co.uk
เว็บล็อกสุดเก๋กึก ก็ร่วบรวมงานศิลปะ^{งานออกแบบและแฟชั่น}เก่า ๆ

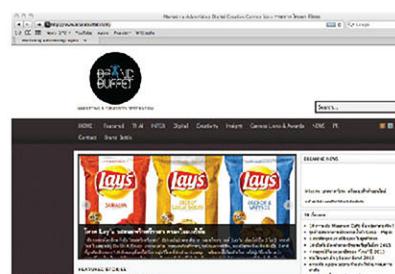
Fun and full of colour, Fred Butler incorporates cool art, design and fashion on her daily blog.



1.

www.patternity.co.uk
เว็บล็อกที่เกิดจาก Textile Designer กับ Art Director ที่ร่วบรวมภาพถ่ายของสิ่งต่างๆ รอบตัวที่จะเป็นธุลีเรื่องต้นให้คุณเกิดจินตนาการ ต่อยอดในการสร้างงานออกแบบของคุณเอง

Created by a textile designer and an art director, Patternity brings together photos of mandatory things that might inspire you in some way.



4.

www.brandbuffet.in.th
บทความเด็ด ๆ ที่เพิ่มไอเดียให้กับคุณกับ ด้านการตลาดและด้านครีเอทิฟ ที่สำคัญเป็น ภาษาไทยชาตด้วย

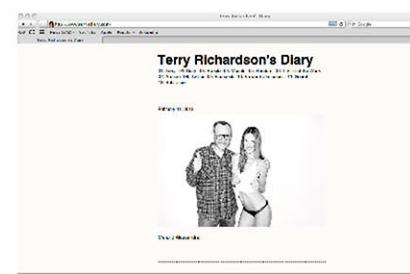
Update new ideas and read articles about marketing and creativity in Thai.



2.

www.niceroom.tumblr.com
รวมภาพถ่ายห้องเก่า ๆ เพื่อเป็นไอเดียดีๆ ในการตกแต่งห้องให้คุณ

Looking for some nice room decor ideas? Here is the place to roam around.



5.

www.terrysdiary.com
Visual Diary ของช่างภาพสุดคลาวแห่งยุค Terry Richardson

Get the full blast with this visual diary of the controversial photographer Terry Richardson.

WHITE

WHILE WAITING

Pick up a pen and start drawing :)
හෙබේනසො පාගකා මඟ උතුපාමවර්යාකිය :)

Illustration : Ae Bambies

W
A
I
T
I
N
G





จุดหมายที่สองคือ Nijo Castle ซึ่งก็เป็นบรรดกิจขององค์การยูเนสโกด้วย เป็นก่ออุปเป็นปราสาท 5 ชั้น แต่ถูกไฟไหม้เสียก่อน เหลือเป็นห้องพระ-โรงขันตีเดียว ตามแต่ด้วยการปิดกอน กายในมีหุ่นจำลองเหล่าทุบนางกำลังแสดงความเคราะห์ท่านให้ชินุ บีกุ่นบางส่วนที่เคยปรับน้ำบด รับใช้กันใช้ชินุเป็นห้องต่าง ๆ ทำให้หนีบ้อนเข้าไปอยู่ในบรรยากาศศิลปะก่อนจะจรด ฯ ส่วนนรรเวน ด้านนอกมีการจัดสวนญี่ปุ่น เป็นปีก่อนน้ำตกแต่ง ด้วยหินและต้นไม้ สวนงามมาก เสียดายที่ไม่ใช่หน้าซากุระ ไม่ใช่นั่นนักด้วยความสวยงามของดอกซากุระรอบ ๆ ปราสาทด้วย

ออกจากปราสาทก็เบียดแล้ว หิวคันโซ่ เลย แวะ 7-11 ตรงบุกนน ในบันนีอาหารให้เลือกหลายอย่าง เช่น ข้าวกล่องราดซอสแกงกะหรี่ หรืออุด้งลูกชิ้นปลา ขอบอกว่าแบบ Made in Japan ตะ-ญี่ปุ่นโลภะ-กิ้งเหลาอยู่หมด ดัวบ เลือกข้าวปันเปี้ยปลากะพิคดอง รุปทรงสวยงามเหลี่ยมขนาดเท่าฝ่ามือ ลักษณะเหมือนแซนด์วิชของชาวตะวันตก ก็อติกันระหว่างรอรถเมล์ พอกันเสร็จรถเมล์ก็มาพอตี พ沃กเราลงกันที่กิอุวน (Gion) เป็นแหล่งบันกีงยามราชต์ มีบ้านเรือน ร้านอาหาร ร้านน้ำชา บางร้านมีเกอชา (Geisha) ค่อยตื่นรับบททาง กิอุชากะ-เปล่งชุดกิโนะโนะ แต่หมาา ก้าวเป็นสีขาว ก้าวภาคสีแดงดุส-ดุดตา นาจากนั้นในเมืองกิยω トイยังบีวัยรุ่นที่ยังนิยมใส่ชุดกิโนะโนะเดินเล่นตามถนนหนทางให้บักก่องเกี่ยวได้ซึ่งนับกับเสื้อผ้าประจำชาติ ฉะก้าวให้บักก่องสบายนิ่งๆ ว่า ก้าคนให้กิโนะโนะกันทึ่งเมืองบุกนนเส้นนัก สวนงามมาก พ沃กเราลงเล่นเด็บต์ด้วยจันหวัคค่า อย่างอยู่กิยω トイต่ออึ๊กแต่ก็เป็นไปได้ เพราะพรุ่งนี้ต้องนั่งรถไฟไปโอซาก้าตามกำหนดการ

(ติดตามตอนต่อไปได้ในฉบับหน้า)

"Ohayo Gozaimasu!"

It was during my kids' school break in July that we developed itchy feet. Suddenly, Japan came up into our minds. My mom, Khun Mae Maew (Jaruwan Panyopas), loves the scenery and historic places whereas my kids, Plankton and Eton, are Bakugan's big fans and were eager to visit Universal Studio. So, Osaka, Kyoto and Nara in the Kansai region would be our destinations.

Kyoto was the first city we visited. We stayed at the Yoshimizu Inn, a 100-year-old two-storey traditional Japanese house with only 9 rooms, all of which had sliding doors and tatami-matted floor. We were so excited about sleeping on the futon, wearing yukata and bathing in an onsen, so much so that I had to tell the kids to settle down!

Exploring the surrounding neighbourhood, we strolled through Maruyama Park, a well preserved public park and then boosted our energy with some Udon, Japanese noodles. There was a heavy downpour that trapped us at a tea house. A blessing in disguise though, because there we tasted glazed chestnuts which paired amazingly well with Japanese tea. We also bought a lot of souvenirs which were neatly wrapped in such gorgeous wrapping that I don't think anyone want to unwrap them upon receiving.

The next day we went to Kinkaku-ji, Temple of the Golden Pavilion, which is surrounded by a magnificent Japanese garden. Before leaving for a UNESCO World Heritage Site, Nijo Castle, we did some shopping and also had green tea ice cream along the way.

Nijo Castle was a five-story castle that had been destroyed by fire, so what remains is a one-story building. Inside the gilded main hall house the statues of noblemen which were as bewitching as the surrounding gardens, groves of cherry blossoms, and a large pond with numerous carefully arranged stones and bamboo.

On the way back we got off the bus at Gion, an entertainment district lined with houses, restaurants and tea houses where customers are welcomed by Geisha. We sat there and immersed ourselves in the atmosphere of Kyoto until till dusk.

Tomorrow we'll greet Osaka!

(to be continued)



Gelato



Sherbet



Sorbet



Granite / Granita



Soft Serve

- Sorbet

มีลักษณะคล้ายกับ Sherbet เพราะส่วนประกอบหลักแทบจะ 100% คือผลไม้หรือน้ำผลไม้ปั่นเมืองไทย มีวิธีการทำเป็นน้ำหัวบานหรือน้ำผลไม้ปั่นใช้หัวจับตัวเป็นน้ำแข็ง เสวยเวลารับประทานกินนำขวดในลักษณะท่ออุ่นมาจะเป็นเกล็ดน้ำแข็ง แล้วนำมานำใส่ Topping เช่น ผลไม้ประเภทต่าง ๆ เพิ่มเติม

Similar to sherbet, sorbet is 100% fruit-based and dairy-free. Sorbet has a soft and snowy texture and tastes like extremely flavourful cold fruit juice.

- Granite / Granita

ถือเป็นไอศครีมอิตalieno ของไทย มีวิธีการทำค่อนบ้าหัวบานหรือน้ำผลไม้ปั่นใช้หัวจับตัวเป็นน้ำแข็ง เสวยเวลารับประทานกินนำขวดในลักษณะท่ออุ่นมาจะเป็นเกล็ดน้ำแข็ง แล้วนำมานำใส่ Topping เช่น ผลไม้ประเภทต่าง ๆ เพิ่มเติม

This is one of the most popular frozen desserts in Thailand and is made from flavoured syrup or fruit juice. After being frozen, it is served by scraping or shaving to create a coarse and flaky ice texture. A variety of toppings can be added.

- Soft Serve

ไอศครีมซอฟฟ์สีร์ฟ เป็นไอศครีมอิตalieno ที่คนไทยนิยม เห็นได้ทั่วทั่วไปคือ โดยกรรมวิธีการทำจะไม่ผ่านการทำให้น้ำแข็งตัว (Hardening) อย่างไอศครีมท่อไป คือพ่อครัวเรียบไอศครีมสีร์ฟแล้ว เทาก็จะบ้านมาใส่ในเครื่องบันไอศครีม (Ice Cream Freezer) และขายโดยกดใส่ถ้วยหรือโコンโดยตรง

Soft serve ice cream machines are regularly seen around Thailand. It is distinguished from other ice cream because its production doesn't require a hardening process. It is served directly in cones or bowls from a special dispenser.

The legacy of smeg
เปิดตำนาน smeg

by smeg
Illustration : Chanin

งานศิลปะชั้นยอด ...
เฟอร์นิเจอร์ดีไซน์ ...
ของสะสมแสนรัก ...
แคบนาสหองคีลปีน ...
พร็อพประกอบจาก
บนละครเวทีระดับโลก...

dara ประกอบในภาพยนตร์รอเลียดหลาຍเรื่อง อย่าง "The Change-Up", "Mr. & Mrs. Smith", "Transformers: Dark of the Moon", "Something Borrowed", "V for Vendetta", "Surrogates" และ "EastEnders" หรือดาวเด่นในภาพยนตร์อาบีเมซันซึ่งดังของอังกฤษ อย่าง "Wallace and Gromit" ตอน The Curse of The Were Rabbit ในซีรีส์ SMUG ...

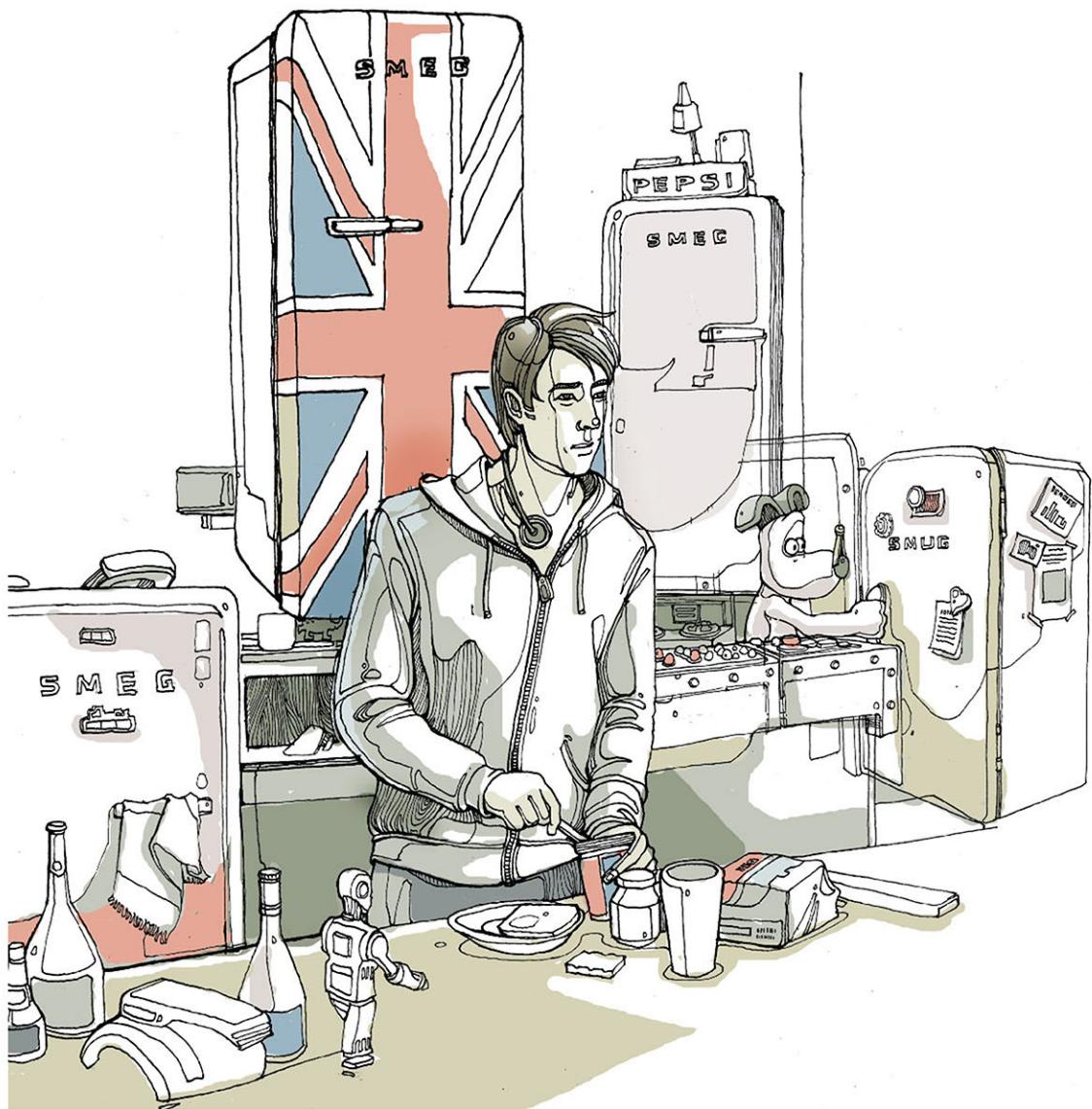
ไปแล้ว เราจำลังผุดกึ่งตู้เย็น smeg 50'Retro ตู้เย็นที่ได้เป็นเพียงตู้เย็นในธรรมดานี่ ก็ถูกทำเปิดตัวในปี 1996 ในรุ่น FAB28 เป็นเวลาวัน 10 ปี จนถึงปัจจุบันตู้เย็น 50'Retro ของ smeg ถูกผลิตแล้วกว่า 97 รุ่น มีจำหน่ายและได้รับความนิยมในหลายสีบประทึกหัวใจ โดยกีนตี้เนเวอร์ ของ smeg ที่เป็นคนพัฒนาขึ้น โดยมีใจยกให้ถูกตั้งขึ้นว่า "ต้องเป็นมากกว่าตู้เย็น" พากษาดีไซน์เป็นตู้เย็นสีฟ้าสว่างเงา และมีสีสันที่โดดเด่นกว่า 20 เดสี รวมกับสีซีอิค์โอลล์ ลายธง Union Jack และธงชาติอิตาลี พร้อมเกทในโลหะอ่อนware: Cutting Edge Technology ที่ตัดบุบโลกของตู้เย็นให้เรียบ滑ลงอีก ๑ ถัน ซึ่งเป็นจุดที่ต้องใช้ความชำนาญเป็นอย่างมาก รวมถึงการอว托แบบมือจับ และ logo ที่มีเอกลักษณ์เป็นสีเกรดเดียวกับตู้เย็นยุคที่สำคัญคือสีที่ใช้เป็นสีเกรดเดียวกับตู้เย็นของรถบรรทุกโลกอย่าง BMW, Mercedes Benz หรือ Porsche เลือกใช้ และบานประตูตู้เย็นที่ใหญ่และหนา ซึ่งเกิดจากการอัดโฟบินเข้าไป โดยเมื่อบานประตูเย็นหนา ก็จะยังคงความเย็นได้อย่างดีเยี่ยม กับหมุดนะส์ก้อนให้เห็นว่าตู้เย็น 50'Retro ของ smeg ไม่กังวลน้ำซเปต์สำกัญของ smeg ที่ว่า Technology with style

Francesca Piazza บาร์เก็ตตั้งของ smeg เกยกล่าวว่า "กลยุทธ์สำหรับตู้เย็น 50'Retro

ไม่ใช่ยังแบรนด์ smeg ที่ต้องโดดเด่นก่อต้นแต่ต้องสักก้อนให้เห็นกึ่งไฟฟ้าสีฟ้า ซึ่งกลยุทธ์ที่แตกต่างกันไปในแต่ละประเภทและในแต่ละตลาด บางครั้งโปรดักต์ถูกนำไปต่อหน้าอเจนซี่และการประชาสัมพันธ์ แต่ในบางครั้งมีก็แบบบาก ผู้กำกับภาพพนัตร ช่างภาพ หรือครีเอเตอร์ ก็เป็นคนติดต่อโดยตรงเพื่อขอตู้เย็น 50'Retro ไปใช้ในงานของพวกเขาก"

smeg ประสบความสำเร็จกับตู้เย็น 50'Retro อย่างมากในระดับโลก เป็นงานดีไซน์ที่ท้าทายได้ด้วยกับทุกบ้าน ทุกดีไซน์ ทุกพื้นที่ และมีนาอกกว่าความเป็นตู้เย็น คือเป็นพื้นที่สร้างสรรค์งานศิลปะ-ของศิลปะในระดับโลกหลายต่อหลายคน อย่าง Stuart Semple ที่เลือกใช้บานประตูตู้เย็น เรโทร smeg เป็น Facefridge หรือ Fridge-book ที่มาจาก facebook เพราะทราบว่าตู้เย็นเป็นที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจ บานประตูตู้เย็นเป็นที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจ สวยงาม ผ่านแท้เหล็กติดตู้เย็น โพสต์อิ๊ก และรูปถ่ายมากมากที่ตัดด้วยบานประตูตู้เย็น Semple เลือกใช้ตู้เย็น 50'Retro ของ smeg เป็นที่ถ่ายทอดผลงานของเขามา เช่นเดียวกับศิลปิน Selwyn Senatori ที่พัฒนาศิลปะแบบประตูตู้เย็น 50'Retro และแสดงผลงานในนิทรรศการที่ Piazza Dam Pop-Up Gallery ในกรุงอันสตอร์ดัน

ความสำเร็จของตู้เย็น 50'Retro ของ smeg มีมากมาก รวมถึงได้รับเลือกเป็นตู้เย็นในห้องพักของโรงแรมบูติกระดับโลกอย่าง Ace Hotel ที่เป็น 1 ใน Top 10 Trendiest Hotels in the World โดย TripAdvisor ปี 2011 และที่สำคัญที่สุด ตู้เย็น 50'Retro ของ smeg จะยังเป็นงานดีไซน์อีกหนึ่งชั้นที่คุณต้องลองหากได้เป็นอย่างเป็นเจ้าของไปอีกนาน



More than a fridge.

The smeg 50's fridge has been proven a design favorite as a 1950s retro style icon and art object, and has been prominently featured in many TV programs and films. For example, the iconic refrigerators appeared in "The Change-Up", Mr.&Mrs.Smith", "V for Vendetta", "Something Borrowed", "Surrogates" and "EastEnders". The popular British stop-motion duo "Wallace and Gromit" even have a "smug" fridge. Artist Stuart Semple also chose smeg fridges for his Facefridge installation. Italian-Dutch neo pop-art artist Selwyn Senatori created amazing pop art using smeg fridges and had an exhibition at the Piazza Dam Pop-Up Gallery in Amsterdam.

The smeg 50's style fridge was first introduced in 1996 in the FAB28 range available in 20 color shades which also includes the famous Union Jack design. The brand's concept, technology with style, is clearly incorporated into the design, from the fridge's soft round curves, retro-looking door handle and logo to using the same quality grade paint used by BMW, Mercedes Benz and Porsche. It also uses a remarkably thick door for cooling efficiency.

smeg's 1950s design brings a touch of originality and personality to any space. More than a fridge, it is a piece of design to adorn homes around the world.



**"In architecture the pride
of man, his triumph
over gravitation, his
will to power, assume
a visible form.
Architecture is a sort
of oratory of power
by means of forms."**

**Friedrich
Nietzsche**



Available for download at
www.issuu.com/persmegtive