

SMEGIVE

smegive

EAT
MEETS
ART

ISSUE 08
2014



DESIGN DIALOGUE:
JAKARIN AKSRAVADEEWAT
OF BE GRAY

ARS LONGA VITA BREVIS:
ARTIST & ARCHITECT
“FRANK GEHRY”

FINDING EYE CANDY:
IT'S NICE TO MEET
“GEOFFREY BAWA”
BY PLOY MALLIKAMAS

EAT MEETS ART:
THE PRETTY COUPLE
“NUTCRACKERS”

BIG BEN, LONDON

EDITOR'S TALK

by Onnicha Mekmahan
Photo : Ae Bambies

คุณเคยบ่นสือเล่นโปรดมั้ยคะ บ่นสือกี่คุณอยาจจะค่ายๆ ถ่านบันไป กี๊ห้า กี๊ห้า อยากดีมีด้ากับเรื่องราวของบันให้นานที่สุด แต่ถึงยังไง การเวลาปกติต้องทำพำให้คุณเดินทางมาถึงประตูหน้าสุดก้ายของบันเข้าสักวัน ไม่นอนว่าคุณคนท้องรู้สึกเสียดาย และใจหายอยู่ไม่บ่อย ใช้แล้ว...บันคือเวลาของ “การเปลี่ยนแปลง” เวลาที่คุณจะต้องเลือกแล้วว่า จะหยิบหนังสือเล่นให้เหมือนนาอ่อน หรือจะหยิบหนังสือเล่นเดิมมาเปิดซักอีกครั้ง แต่บันจะได้อะไรเพิ่บขึ้นมาจากการเดินล่า

ไม่ต่างกับเช็ตคุณเราที่ชอบเดินอยู่ในเส้นทางเดินฯ การที่คืนส่วนให้ใหญ่มากจะทำอย่างนั้น อาจเป็นเพราะพวกล่าฯ เคยซื้อกับบัน หรืออันที่จริงแล้ว พวกล่าฯ คอกลัวที่จะก้าวข้ามผ่านพื้นที่ปลอดภัยของตัวเอง

เพียงแค่คุณเปิดประตูใจต้อนรับการเปลี่ยนแปลงใหม่ๆ ที่ดีให้ผ่านเข้ามาในซีอิ๊ด ลองทำความ

รู้จักกับบันสักหน่อยก็คงจะดีไม่บ่อย สร้างเรื่องราวเรื่องใหม่ เส้นทางเดินใหม่ มุมมองใหม่ๆ ให้คุณได้สัมผัส บางที่คุณอาจจะติดหูลรักตัวเองคนใหม่ขึ้นมาโดยไม่รู้ตัวก็เป็นได้

Persmegtive เล่นที่ 8 บังกะียนัน ในวาระอันดีครบ 2 ปี ก็ถือโอกาสธีร์ไนเวกตัวเองใหม่สักหน่อย โดยเพิ่มสมาชิกใหม่ด้วยคอสัมบี Tip me please กี๊นาแบบบากปตด. ให้คุณได้อร่อยกับมื้อกี๊โอบเจหัวใจว่าการกลับมาของ Persmegtive ในรูปแบบใหม่นี้ จะสร้างความสุข รอยยิ้มและแรงบันดาลใจ ให้คุณผู้อ่านได้เหมือนกับผ่านมาบานะคะ



Have you ever had a favorite book you slowly savoured page by page and never wanted to end? And when it was finished maybe you debated making a change and moving on to another one or just going right back to the beginning of that one and starting it again, knowing how great it was and feeling comfortable with its familiarity.

Most people live their lives doing the same things over and over again. Is it because we like to do things we are familiar with or simply that we are afraid to try something new and step beyond our familiar comfort zones?

When we open our hearts though and try welcoming different and new experiences into our lives we are then able to embrace new discoveries, new perspec-

tives and perhaps a whole new world within ourselves.

This principal then should apply to us, and so it is time for a change here at Persmegtive. In celebration of our two year anniversary, we happily take this opportunity to make some renovations and changes. This includes a new addition - Tip me please, featuring tips and tricks on cooking, an architectural tour of Bawa's Gems by Ploy Malligamas, changing perspective on learning English by LoukGolf Kanatip, founder and tutor of Angkriz English Academy and much more.

We hope the new changes in Persmegtive's 8th issue continue to bring smiles and inspiration to our readers.



CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

006

ARS LONGA, VITA BREVIS

Frank Gehry ผู้ใช้หัวใจสร้างสรรค์
สร้างผลงานใหม่เบื้องต้นของการ
Frank Gehry:
Art + Architecture

008

MEET MY SMEG

กินเด็กกลางส่วน เปิดครัว
Love at first bite
Cakes in the garden at
Love at first bite

010

EASY PEASY

Step by step
พักไขมันบอชส์
Cheesy spinach toast

016

BLOGSPHERE

App & web
บันดาลใจ
Apps and sites for
inspirations

028

EAT MEETS ART

ท้าทายครุ่นซึ้งบาร์ก
The nutcrackers

042

WRITE HERE. WRITE NOW

ภาษาอังกฤษใหม่
กับ คุณธุ ลูกกอลฟ์
Learn new perspectives
with English tutor LoukGolf

018

SMEGAPHONE

จากดีไซน์สู่ความจริง
The Golden FAB
ผู้ยืนสีทองสไตล์พรีเมี่ยม
Golden Fab: Design Icon

030

DESIGN DIALOGUE

“ความเข้าใจ
คือสากลของศิลป์”
คุณจักรินทร์ อักษรธรรมดีวัฒนา^๑
แห่ง Be Gray
Jakarin Aksravadeewat
of Be Gray

044

SMEG SINCE 1948

The Smeg Head Office
ແຮງບັນດາລີ ຮສມ່າຕີ
ຕີໃຫນ້ແລະຄາມຄວບຄຸ້ມ
The Smeg Head Office:
A place of inspiration,
nature and design in harmony.

022

FINDING EYE CANDY

รู้จัก เจฟฟรีย์ บา瓦
ดูมด้ำແກ່ບໍເກົ້າລັງກາ
กັບ ພລອຍ ບັດລັກະມາກ
Geoffrey Bawa and Sri Lanka
with Ploy Mallikamas

036

LA DOLCE VITA

ORARIO ກ່ຽວປັບເວລາທີ່ອິຫາສີ
Once upon a time in Italy

046

SEE A SONG

ກ່ຽວອິຫາສີ ຝ່ານ 3 tracks
Italy in soundtracks

012

FAB FINE FOOD

All Six To Twelve
ร้านเก่า มีคาแรกเตอร์
All Six To Twelve:
A hip hangout.

026

CATCHY KITCHEN

ตີ່ເຊີນ Pantry
ເພີ່ມບັບກໍສຳໄສລົມເດີຣນ
Space maximizing
modern-style pantry

040

TIP ME PLEASE

ເມື່ອໃຫ້ເລືອດເຕືອນ
How to cook eggs

047

FIND PERSMEGATIVE AT

ຫາວ່ານໄດ້ກໍ...

Executive Editor - in - Chief
Wanchai Suensilpong

Editor - in - Chief
Dujjan Suensilpong
Prayook Viryasiri

Executive Editor
Onnicha Mekmahan

Writers
Ploy Mallikamas
LoukGolf LG
Panitarn Lucksanakiat
C.Chin
Overtime Chef
Beau Sukjai
Anonymous
Si Lee
Kahn
Senza Titolo
Cristina
KKK
Supicha
PPK

Design & Art Direction
Ketchup IMC Co., Ltd.

Photographers
Kittimages
Ae Bambies

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/persmegive
www.ookbee.com
instagram@persmegive

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



Art is long. Life is short
ថែរពាណិជ្ជកម្ម...សិល្បៈយើបយាយ

by Anonymous
Illustration : 21Day

FRANK GEHRY

“ເໜັບອນໄານສຶກປະບານຮຽນ”
“ມັນເຄື່ອງສ່ວນພສນ ຂອງຄວາມນັກັບຄວາມຕິດສົຮ້າງສອງຮ່າງ
“ຜົນວ່າມັນເໜັບອນທະເລ ທະເລກທີ່ເຕີບໄປດ້ວຍໂຄໂກທີ່ບົດ
ເບີຍວ່າ ວິໄລແບບນັ້ນປ່ອຕັບຮັບ”

ชาญหนุ่นและเด็กชายผับลอดดง พยายามกำกัวเว
เข้าใจกับสิ่งที่พ่อพากาหิน เบื้องหน้าคือสถาปัตยกรรม
ที่มองไว้จะเรียกว่าเป็นประติมากรรมขนาดใหญ่กึ่ง
ไม่ผิดบากฯ พระรูปทรงของบันไดเพี้ยบไปจากอาคาร
ทั้งๆ ไป โครงสร้างไม่ใช่สี่เหลี่ยมบุบลอกอย่างที่เคยเห็นมา
ก่อนโถกแบบ และยังมีความลึกลับในลักษณะเป็นผลจากการ
เลือกใช้วัสดุที่บีบพับบันบาน ทำให้มองว่าคือรังกัด
เหลือเชื่อ กลางออกแบบเป็นไปได้ที่จะสร้างขึ้นมา แต่ที่เป็น
ไปแล้ว ด้วยบันสนองของ “Frank Gehry” ผู้ก่อจัตนาการ
ภาพเป็นเจ้าว

Ephraim Owen Goldberg หรือ Frank Gehry เกิดที่แคนาดา แต่หลังจากนั้นก็ย้ายมาอยู่ที่อเมริกา และถือศิษย์ชาติอเมริกันในที่สุด เขาเริ่มต้นศึกษาด้านสถาปัตยกรรมจาก University of Southern California School of Architecture และเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโทที่ Harvard Graduate School of Design Gehry เป็นสถาปนิกพิธีไปได้คับ棺ไลอก้าได้รับรางวัล The Pritzker Architecture Prize ซึ่งเปรียบได้กับรางวัลโนเบลของเหล่าสถาปนิก รวมถึงได้รับการยกย่องว่าเป็น Starchitect หรือสถาปนิกที่ดังเกินไปได้กับดารานักแสดง

Gehry สร้างผลงานอันเป็นที่น่าจดจำอย่างหลาภดต่อ
หลาภชั้น ไม่ว่าจะเป็น Guggenheim Museum ที่
บีบิล瓦 Walt Disney Concert Hall ที่ลอสแองเจลิส
เคลลิฟอร์เนีย ซึ่งได้รับการยกย่องว่าเป็นสถาปัตยกรรมที่ดีที่สุดในโลก หรือ
สถาปัตยกรรมที่มีเอกลักษณ์ที่สุดในโลก ที่เมืองลอสแองเจลิส ประเทศสหรัฐอเมริกา ที่ Gehry
ได้ออกแบบสถาปัตยกรรมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่ไม่เหมือนใคร ไม่ซ้ำใคร ไม่ซ้ำแบบเดิม
ไม่ซ้ำสถาปัตยกรรมใดๆ ก็ตาม ที่สำคัญ Gehry ได้รับรางวัลโนเบลสาขาสถาปัตยกรรม ประจำปี 2001
สำหรับ Gehry สถาปัตยกรรมที่เขาออกแบบมา ไม่ใช่แค่สถาปัตยกรรมที่มีรูปแบบที่สวยงาม
หรือมีความน่าสนใจทางศิลปะเท่านั้น แต่เป็นสถาปัตยกรรมที่มีความหมายและสื่อสาร
เรื่องราวทางประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ และวัฒนธรรม ให้กับผู้คน ทำให้ Gehry ได้รับการยกย่อง
และนับถือในฐานะเป็นสถาปัตยกรรมที่มีความสำคัญทางโลก ไม่ใช่แค่สถาปัตยกรรมที่ดี

แม้ว่าชาจะประสบความสำเร็จในด้านการออกแนว
สถาปัตยกรรมมาก แต่หากลักษณะของที่พุดคุยเรื่อง
ศิลปะมากกกว่า คงหนึ่งชาเครียให้สินภาษาชนีไว้ว่าบรรดา^น
สถาปัตยดั้วยกันไม่ค่อยชาใจ ชาไม่ค่อยสนับสนุนแก่

“It’s an abstract art.”

"It's a combination of eccentricity and creativity."

"I think it is like a sea filled with metal bent and folded or something like that." These were the words of a young man having a discussion with a blond boy, trying to articulate what at first glance seemed like a massive sculpture, its form being nothing like a typical building generally defined by squared off corners. Instead, one can find only curves and fluidity created from carefully chosen and polished materials. One can't help but look at it in disbelief and ponder how such an impressive structure could have possibly been built. The mastermind behind this architecture is none other than Frank O. Gehry.

Ephraim Owen Goldberg, or Frank Gehry, was born in Canada, but later moved to the United States and eventually became a citizen. His education in architecture began at the University of Southern California School of Architecture. Gehry continued his graduate studies at Harvard

Graduate School of Design. Gehry is one of the few architects to be awarded the Pritzker Architecture Prize, which is the equivalent of receiving the Nobel Prize for architects. He was also given the title Starchitect for having become something of a celebrity.

Gehry has created numerous remarkable works including the Guggenheim Museum in Bilbao and the Walt Disney Concert Hall in Los Angeles, California. It is not strange for one to be awestruck by the complexity of design and construction of both structures. These were the challenges that Gehry and his team had to overcome by developing special software to aid the design and construction process. The result, are masterpieces which only Gehry could have imagined.

Although a very successful architect, Gehry has always been more keen on talking about art. In an interview, Gehry once said that fellow architects do not really understand his work and do not support him and often made fun of him. That is why he has more friends who are artists, the source of inspiration for a lot of his architectural work.

Often the techniques used in each of Gehry's designs vary from project to project. The EMP Building for instance, he wanted to incorporate its roots in rock 'n' roll. To get inspired, Gehry went and bought himself an electronic guitar which he sliced open, taking it apart piece by piece and carefully analyzing each of the parts in order to develop his design. This is the idiosyncratic way of Gehry.

Aside from architecture, Gehry likes doing other design work such as furniture design, which he does as a hobby. He also does jewelry designs for Tiffany's as well as watches for Fossil. But what is probably his most interesting design project to date has been in collaboration with Lady Gaga designing hats! Gaga, like him is eccentric and courageous enough to be different from the mainstream.



MEET MY SMEG

MEET MY SMEG

Meet one of smeg's owners
เปิดบ้าน เปิดครัว เปิดตัวเจ้าของ smeg

by Beau Sukjai
Photos : Kittimages

Love at First Bite
คุณบีกนา แสงสว่างวัฒนา
(Matana Sangsawangwatana)

Meet My smeg ฉบับนี้ จะพาคุณผู้อ่านไปเยือนเมืองเชียงใหม่ เพื่อกำชვานรัฐจัดกับเจ้าของร้านเบเกอรี่ชื่อดัง “Love at First Bite” ที่คุณจะตอกหลุมรักในคำแรกที่ได้ลิ้มลอง Love at First Bite เกิดขึ้นจากการที่ คุณบีกนา แสงสว่างวัฒนา เจ้าของร้าน มีความชอบในการทำขนม ตั้งแต่ เมื่อใช้ชีวิตอยู่ที่สหรัฐอเมริกา ตลอดเวลา 27 ปี ได้ซื้ออาหารและขนมต่าง ๆ มาขาย แล้วได้ลองทำให้เพื่อนกาน ซึ่งเพื่อนเกิดติดใจจนได้เริ่มทำตั้งแต่กลับมาอยู่กรุงเทพฯ และเมื่อวันลาสบนา เชียงใหม่ตอนสถาปัตย์ ก็ได้เปิดร้านจริงจังที่นี่

ด้วยความที่คุณบีกนาไม่เคยเรียนทำขนมพื้นหลักสูตร แต่ได้เรียนรู้จากการเข้าร่วมกิจกรรม Workshop ของห้างสรรพสินค้า และอาชีพ ความชอบส่วนตัวเป็นกุนเดิน ทำให้สามารถทำขนมได้หลากหลายชนิด รวมไปถึงขนมพาย

สิ่งหนึ่งที่เป็นภาพจำของ Love at First Bite คือการได้ลิ้มรสหอมหวานของขนม ทำมานาน บรรยากาศร่มรื่นของสวน คุณบีกนาเล่าว่า “เมื่อจากสถานที่เป็นบ้านของตัวเอง จึงอยาก



ให้ลูกค้ารู้สึกเหมือนกับเค้กอยู่ในบ้าน นั่งสบายๆ ในสวนไปต่อรับรองวุ กลางคืนเวลาเป็นร้อนแรกๆ เลยที่จัดสถานที่เป็นสวนสวย ให้ลูกค้านั่งทานเค้ก” เมญ่าอดีตคงต้องยกให้ เก้าซือโก้แล็ต หน้านิ่ม เค้กแบบสีครีม สีเขียว หวานๆ มะพร้าว “สีน้ำดีกับกุ้งได้ก็ใจลูกค้าตื่น คุณภาพต้องเหมือนเดิม ทำด้วยใจจริง และใช้ของดีๆ ทำ ก้าวลูกค้าทานแล้วไม่ถูกใจ ก็ยินดีเปลี่ยนให้โดยไม่คิดเงิน”

คุณบังนาเล่าถึงหัวใจสำคัญในการเบ็ดใจ ลูกค้า นอกจากนี้สิ่งที่ทำได้ไม่ได้เลย คือเครื่องครัว คุณภาพดี “ตอนกลับจากอเมริกาได้ขนเครื่องครัวกลับมาตัวอย่าง เวลาเมื่อวานนี้เวลาต้องเปลี่ยนให้ใหม่ ก็ตัดสินใจเลือกต่ออบ smeg เป็นอันดับแรก เพราะความเป็น Professional ใช้งานได้ดี ไม่มีปัญหาจุกจิก จึงใช้ smeg เรื่อยมา พอกลับมาเชียงใหม่ ก็ยังคงเลือก smeg เหมือนเดิม ใช้กันต่ออบ และ Hood เพราะเชื่อมั่นในความทันสมัย จริง ๆ ค่ะ”

ล่าหรือบคุณผู้อ่านที่มีแผนจะไปเที่ยวเชียงใหม่ อย่าลืมแวะ Love at First Bite นะคะ อยู่ที่ ก.เชียงใหม่-ลำพูน ซอย 1 สอบถามเส้นทาง และรายละเอียด โทร. 053 242 731

In this issue, we are heading northward to meet the owner of the well-established bakery Love at First Bite, in Chiang Mai. Matana Sangsawangwatana has always loved baking ever since having lived in the United States. For 27 years of living there, Matana explored her love of food and tested and honed many recipes. At first she baked for friends and her baking reputation started to grow slowly day by day.

When her husband retired, they decided together to open a bakery in Chiang Mai. Set in their own beautiful garden, Love at First Bite is a nice, feel-at-home place to relax and enjoy delicious desserts. There is a wide selection of home-baked goods to choose, from cakes to cookies and pies. Their chocolate cake, black russian cake and coconut cream pie are popular sellers. Matana tells us about the most important things to win over customers' hearts. “They are quality and consistency, baker's

passion and using good ingredients. If customers are not satisfied with any of our desserts, we happily offer an exchange.”

And one very essential part to baking is to use high quality kitchen equipment. I brought my kitchen equipment back from the US and used it until it was time to replace it. Smeg was my go-to first choice for its professional and hassle-free performance. And when I moved to Chiang Mai, I again settled on a trusty smeg oven and hood, Matana adds.

For those who are planning to come to Chiang Mai, don't forget to visit Love at First Bite in Chiang Mai-Lum Poon Soi 1. For directions and details, call 053 242 731



EASY PEASY

EASY PEASY

A quick and easy recipe
อร่อยกันใจ กับเมนูที่โคตร ๆ ก็ทำได้

by Overtime Chef
Photos : Kittimages





CHEESY SPINACH TOAST

ເຫັນສູ່ປັກໆ 3 ຂອງ Easy Peasy ເຊື່ວ່າໃນປີກໍ່ຜ່ານ
ມາຂອງທຸກຄົນຄົນນີ້ຮ່ວມຮ່າງລ່າຍໆ ອ່ອຍ່າງກີດຂຶ້ນ
ມາກຳນາຍ ປິ່ນຂ້ອເຮັບຕັນຮັບສິ່ງດີ ທີ່ຈະເຫັນມາ
ດ້ວຍເນັບເຕີມພລັງ ແທະກັບປິ່ນອາຫາດເຫຼັກເບາ ຖ
ຈົບກັບກາແພ ກີບແບບ... ມັນດີວ່ວ່າ

ສ່ວນຜສນ

- ບັນນັປັງ 4 ແຜ່ນ
- ຜັກໂຄນ 100 ກຣັມ
- ມອສ່າເຮັດລ່າສັບ 50 ກຣັມ
- ອອນໄທ່ງ່າສັບ 20 ກຣັມ
- ວັບປັງຄຣິນ 1/2 ດ້ວຍ
- ແນຍ 1 ສ້ອນໂຕ໌
- ບັດຕາລ 1/2 ສ້ອນໜາ
- ແປັກ້ວາໂພດ 1 ສ້ອນໜາ
- ຜູປ່ກ້ວນ 1/4 ກ້ວນ
- ເກລືອປັນ, ພຣິກໄທຢ ເລີກນ້ອຍ

ວິທີກຳ

ລວມຜັກໂຄນໃຫ້ສຸກ ບັບນ້ຳກັ້ງ ຈາກນັ້ນໜັ້ນຫຍານ ຖັກໄວ້ ຕັ້ງຮະກະ-ຜົດແນຍກັບຫຼຸນໃຫ້ຢູ່ຈົງໃນໄສ ໄສັນ
ໄປກິໂນແລະ-ຈູປ່ກ້ວນລົງໄປຄຸລຸກໃຫ້ກ່ວ້າ ເຕີນວັບປັງຄຣິນ
ປຽບຮອດດ້ວຍນ້ຳຕາລ ເກລືອ ແລະ-ພຣິກໄທຢ ຈາກນັ້ນໃສ່
ແປ້ງໜ້າໂພດທີ່ຜສນນ້ຳເລີກນ້ອຍລົບໄປ ພັດສັກຄຽງໃຫ້
ສ່ວນຜສນນັ້ນເລີກນ້ອຍ ນຳສ່ວນຜສນທີ່ໄດ້ການບັນ
ບັນປັງ ໂຮຍຫັດດ້ວຍອສ່າເຮັດລ່າສັບ ອົບດ້ວຍໄຟປ
ອ່ວນປະເປານ 10 ນາກີ ເສີ່ຣິຟຣົວນ ຖ ພຣັນຍອສ
ມະ-ເນື້ອເທິກ ແລ້ວ Enjoy !

Tip: ແກ້ວມໄກຝຶກວຽກຮ່ວມຫ່ວດວ່າ Plastic Wrap

Easy Peasy is going into the third year here. Let's start the year off with this power breakfast recipe—cheesy spinach toast. Yummy and easy!

Ingredients

- 4 slices of bread
- 100 gram spinach
- 50 gram shredded mozzarella
- 20 gram chopped onion
- 1/2 cup whipping cream
- 1 tablespoon butter
- 1/2 teaspoon sugar
- 1 teaspoon corn starch
- 1/4 chicken cube
- salt and pepper

Instructions

Blanch spinach and squeeze out the water then chop roughly into pieces. Sautee onion with butter until fragrant and translucent. Stir in spinach then add whipping cream, sugar salt and pepper. Mix a bit of water with corn starch and add it slowly to the spinach mixture. Stir until the mixture get thicker. Spread it on bread and sprinkle with shredded mozzarella. Bake at a low temperature for 10 minutes. Serve hot with ketchup.



FAB FINE FOOD

A taste of global cuisine
เชญชิมอาหารสากลทุกมุมโลก

by C.Chin
Photos : C.Chin

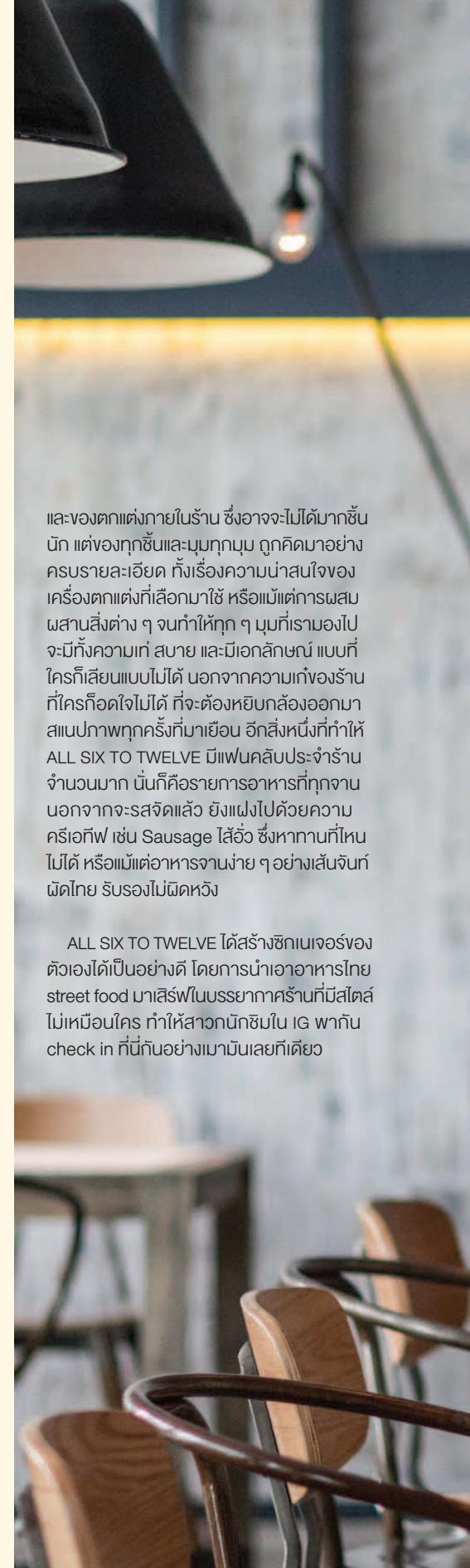
ALL SIX TO TWELVE

เมื่อพูดถึง Eat Meets Art หลายคนคงกำลังนึกถึงร้านเก่า ๆ แก้ว SOHO NYC หรือร้านแนว ๆ แก้ว DIKANYAMA TOKYO แต่ถ้ามองหาร้านที่มีความเป็น Eat Meets Art ไม่แพ้ใครในโลก豁่อยู่ในกรุงเทพฯ อย่างแบบ้าให้รู้จักกับ ALL SIX TO TWELVE ร้านอาหารแนว ๆ ที่มีคาแรคเตอร์ไม่เหมือนใคร

ALL SIX TO TWELVE นอกจากจะสร้างความประทับใจให้กับผู้ที่หลงใหลในร้านอาหารสไตล์ Loft ที่สาขาหลังสวนแล้ว วันนี้ ALL SIX TO TWELVE ได้เปิดตัวร้านใหม่ที่ สุขุมวิท 39 ก้าวแรกที่เปิดประตูเข้าไป เราจยังคงสืบสานได้ถึงบรรยกาศพิเศษสไตล์ ALL SIX TO TWELVE แต่สิ่งที่ต่างออกไป คือการออกแบบร้านให้เลิ่งสถาปัตยนาฏขั้น ตั้งแต่เลียร์อ้าก์การจัดร้าน ให้เป็นสเปซและบุบลิกบูมบอโยมากขึ้น และที่สำคัญในทุกๆ บุก ถ้าหันกล้องขึ้นมาถ่ายภาพ รับรองว่า แต่ละบุบจะให้ความรู้สึกและสโตร์ที่เหมือนไม่ได้อยู่ในร้านเดียวกัน อีกสิ่งหนึ่งที่เป็นเอกเบจอร์ของ ALL SIX TO TWELVE คือสโตร์สิ่งของพรีพร็อพ

และของตกแต่งภายในร้าน ซึ่งอาจจะไม่ได้บากชันบัก แต่ของทุกชิ้นและบุบลิกบูม ถูกคิดมาอย่างครบรายละเอียด ทั้งเรื่องความน่าสนใจของเครื่อง皿แต่ต่างกันสักบาท หรือแม้แต่การผสมผสานสิ่งต่าง ๆ จนทำให้ทุก ๆ บุกที่ร้านของเราไป จะมีกังวลงานที่สบายนะ และมีเอกลักษณ์แบบที่ใครก็สื่ยบแบบไม่ได้ นอกจากความเก๋ของร้านที่โครงสร้างใจไปได้ ที่จะต้องหยิบกล้องออกมา สแกนภาพทุกครั้งที่บ่นเยือน อีกสิ่งหนึ่งที่ทำให้ ALL SIX TO TWELVE มีแฟบคลับประจำร้าน จำนวนมากรับก็คือรายการอาหารที่ทุกงาน นอกจากราชสหัตถ์แล้ว ยังมีฟรายปีดด้วยความครีมกีฟ เช่น Sausage ไส้อ้วน ซึ่งหากทานกันไปได้ หรือแม้แต่อาหารงาน嫁ย อย่างแซนชิงค์ พดใหญ่ รับรองไม่ผิดหวัง

ALL SIX TO TWELVE ได้สร้างชีวันเจอร์ของตัวเองได้เป็นอย่างดี โดยการนำอาหารไทย street food มาเสิร์ฟในบรรยากาศครรภ์ที่บีบาร์ ไม่เหมือนใคร ทำให้สาวกบักช์มิน IG พากัน check in ที่นี่กันอย่างเมาบันเลยกันเดียว





Our Fab-Fine-Food-approved eatery guide in this issue introduces, All Six To Twelve cafe and social bar, the latest hip spot, not in Soho, NYC or Dikanyama Tokyo but right here in Bangkok. After earning big praise on its first loft-style Lungsuan location, All Six To Twelve has now opened a Sukhumvit 39 location.

This second branch exudes the same cool and stylish ambiance as the first, with its inviting light and airy open plan layout, prompting visitors to snap tons of photos while hanging out. Not just a "pretty face", All Six To Twelve also serves up tasty signature street food makeovers. Try its Northern-style sai oua spicy sausage that has a truly unique flavor, worth savoring and then instagramming of course!





BLOGSPHERE

BLOGSPHERE

Design inspiration online
ກ່ອງເກີຍໄວ້ພຽມແຕບໃນດັຈຕອລະຄອບດ

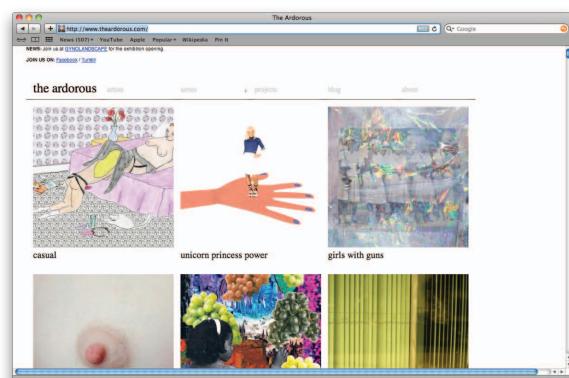
by ແກ້ວ



ຮູ້ເພື່ອຂອບຄົມນີ້ໃຫຍ່ອັນທຽບດ້ວຍ Application ແລະ Website ຮັ້ອ Blog ເກີ່ ຖໍ່ກ່ອງຈະເຕີນໄຟແລະແຮງບັນດາລົງໃຈໃໝ່ ທີ່ໃຫ້ຄຸນ

Refreshed and even trendier, Blogsphere is back with cool apps and blogs to kindle some new inspiration.

Website



www.theardorous.com

ເວັບ Hub ທີ່ຮົວຮວບພລງງານຄວາມຄິດສ້າງສ່ຽງຂອງຄົລປຶປັນຜູ້ທຸງ
ເນັ້ນວ່າ “ເອພະໜູ້ທຸງ” ເຈົ້າໄວ້ນາມານຍາ

This is a hub of individual and collaborative projects by a collective of all female creative professionals.

★ Apps

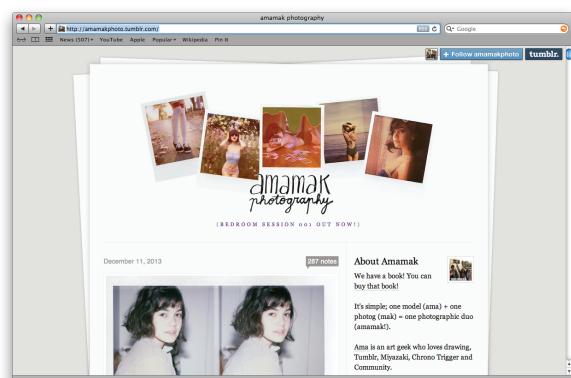


[Vjay \(for iPhone\)](#)

ກໍາໄລຮືບຊ່ອບການຕັດຕ່ອກພຍນຕ໌ ຮັ້ອ Music Video Application ນັ້ນຈະເປັນໃຫ້ iPhone ຂອງຄຸນເປັນ Production house ເລີກ ທີ່ເລີຍຖືເດີຍ

Transform your iPhone into a little production house with this fun app that can piece together both your music and videos into a mini self production.

Website



www.amamakphoto.tumblr.com

Blog ກາພຖ່າຍສ່ວຍ ທີ່ຂອງຄູ້ຂໍ ບາງແບບ Ama ແລະ ຊ່າງກາວ Mak
ກໍ່ໃຊ້ກາພຖ່າຍກອດເຮັ້ງຮາວໃນເຊື່ອຕະຫຼາກຈຳວັນຂອງພວກເຫົາ

Follow the everyday adventures of a photographic duo-a model, Ama and a photographer, Mak.

สุนทรียภาพ



สร้างสุบกรียะให้ห้องครัว ด้วยดีไซน์จาก

Marc Newson ศิลปะระดับโลก

ว่างลังจาก Smeg รุ่น LMN1VBD* อิตาเลียนดีไซน์ที่สวยดึงดูด
ทุกสายตาด้วยხ้าวที่อุปกรณ์จากด้าน พร้อมพื้นผิวแบบ Soft Touch
ที่ไปติดรอยนิ้วมือ

บริษัท เพ็นก เอ ອินเตอร์เกอร์คลั่ง จำกัด

PEN K LIFE CENTER : เชิงบันไดขั้นลงสถาบันไฟฟ้าพระโขนง (ทางออก 1)

ถนนสุขุมวิท โทร. 02 714 0785-6

โซนชั้นนำสเปค กุ๊ก ก๊อก โทร. 091 229 0069, 091 229 0089

lifecenter@penk.co.th

www.smeg.co.th

 smeg

www.facebook.com/smegthai Instagram@persmegive

SMEGPHONE

SMEGAPHONE

Message from smeg
พั้นที่สื่อสารของ smeg

by PPK
Photos : www.fiat500design.com, www.smeg.com

1. The Golden Fab

หลุดจากตัวเป็นสีเหลืองแล้ว กับ GOLDEN FAB ตู้เย็นสีทอง ที่รุ่นในเวทียิบ 50 Retro' รุ่น FAB28 จาก smeg โดยเปลี่ยนโฉมให้สุด ดูพรีเมียมขึ้นด้วยสีทองร่านาฬิกา รวมถึงมือจับ และเพิ่มเติม ความหรูหราด้วยอัญมณีจาก Swarovski ที่บรรจงติดลงไปชนิดเบ็ด ต่อเบ็ดด้วยช่างฝีมือหากาประสบการณ์ จึงการันตีได้ว่าแต่ละเครื่องนั้น จะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่ใช่ใครเหมือน พร้อมเทคโนโลยี heart and high performance ที่ช่วยคุณประหยัดพลังงานไปในตัว

GOLDEN FAB ใบใช้แค่ตู้เย็นตัวเป็นสีเหลืองเท่านั้น แต่บันช่วยทำให้บ้านคุณ เป็นสีประจำตัวสุดหรูมากที่สุด

We would like to take this opportunity to welcome the GOLDEN FAB to smeg's 50's Style Retro FAB28 range. It is now available in the superior colour of gold complete with a golden handle and smeg logo made from Swarovski crystals. The crystals are hand applied, one by one with precision craftsmanship to guarantee the unique beauty of each one. The GOLDEN FAB is a new design icon that shines with outside elegance, yet still contains a technological heart of high performance.



2. You're the lucky one

ເພີ້ນໄວນໍາຫຼັງໂຄດ ດຸນກັກຮົກລ ພລພັງສ ທີ່ໄດ້ຮັບງວະຍິ່ງໃຫຍ່ກ່ຽວ
ແກ່ປັກົບເທາອບ smeg Oven : FP610SG ດ້ວຍ Marc Newson
ມູນຄ່າ 68,000 ບາກ ຈາກກົງຈຽມ World Class Oven Design To
Your Home ໄກຮອຍາໂຄດແບບນີ້ ຕ້ອງອ່າພາດກົງຈຽມດໍາ ຈຳ
smeg ໃນຄັ້ງຕ່ອງ ຖໍາໄປ

Looks like we have a winner for smeg's World Class Oven Design To Your Home program. Congratulations to Pattarison Polapong for winning a smeg oven FP610SG designed by Marc Newson, valued at 68,000 baht. You could become the next lucky person too! So stay tuned to what we are coming up with next.



3. Good Design Awards 2013

smeg ประสบความสำเร็จไปอีกขั้น กับรางวัล Good Design Awards 2013 ถึง 2 รุ่นด้วยกัน คือ smeg500 และ เตาอบรุ่น SFP140 เป็น รางวัลสำหรับความทุ่มเทໃใช้ใจ ในทุกขั้นตอนของการดีไซน์ เพื่อความสุข ที่มากที่สุดในการกำกับของคน

Once again, smeg won two “2013 Good Design Awards” with the smeg500 refrigerator and the smegSFP140 oven. These awards were thanks to the passion we pour into every design process in order to bring home a more joyous cooking experience.



smeg Victoria Traditional Range Cooker

ด้วยพิฟ์กซ์ชั้นตังกล่าวหมายนั้น จะทำให้จานโปรดไปได้ต่อไปอีกนานมาก ไม่บ่านเบื่ออีกด้วย เพราะสามารถลืมเรื่องการทำอาหารนานๆ ได้ในทุกๆ วัน นอกจากนี้ smeg Victoria ยังมีฟังก์ชันล้ำๆ ๆ เพื่อความสะดวกในการใช้งาน เช่น Vapor Clean สะอาดด้วยปลอกด้วยตัวเอง การล้างระบบภายในเตาที่ไม่ใช้สารเคมี ไม่ต้องถังวัสดุกับกลิ่นและคราบเก่าติดภายใน เตาอบ หรือจะเป็น Grill Oven เต้าอบสำหรับย่าง ก็แยกออกมาเฉพาะ ซึ่งจะการันตีผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในทุกรุ่นที่ปรุงอาหาร และยังมีกระเจิง 3 ชั้น จึงไปรับบ่มือเมื่อสักพังส์ smeg Victoria มีให้เลือก 2 ขนาด คือ 90 ซม. และ 110 ซม. และยังมีสีสันให้เลือก กันงส์ Retro Cream และ สี Black Gloss รวมกันก็สีที่บ่าตีดเด่นอีกมากเลย อันได้แก่ Pastel Pink & Blue, Red Wine และ Silver ที่จะมาให้คุณได้เลือกสรร เพื่อแต่งแต้มสีสันให้ห้องครัวของคุณสดใสขึ้นอีกด้วย

Cooking to feed a big family is a big challenge in term of the huge amounts of energy put into the task, let alone also trying to satisfy each person's taste preferences! The smeg Victoria Traditional Range Cooker may be just what you are looking for. Its aesthetic perfectly captures the essence of timeless classic design that will really make an inspiring addition to any family home. This beauty has a variety of cooking features to cater to every cooking need including: 2 large electric ovens, a separate compartment for grilling, a pullout storage drawer and a 7 burner gas hobtop. The versatile hob also features strong cast iron pan stands and a teppanyaki grilling plate.

For easy and safe cleaning, the main oven comes with the Vapor Clean programme which uses steam to loosen deposits in the oven interior.

The oven doors are triple glazed for optimum insulation, ensuring that the outside of the doors remain cool and the grill compartment has a solid door with internal double glazing.

The smeg Victoria Traditional Range Cooker comes in two widths, 90cm and 110cm and is available in a choice of fabulous finishes: retro cream, black gloss, pastel blue and pink, red wine and silver.

With Smeg's signature design and state of the art quality beautifully combined in the Victoria, home cooking just got a lot easier and a lot more fun.





FINDING EYE CANDY

In the pursuit of design
พาไปตามหาที่เกี่ยว ที่เกี่ยวกับดีไซน์

by Ploy Mallikamas
Photo : Ploy Mallikamas

- Bawa's Gem -

ถ้าเอ่ยถึงประเทศ “ศรีลังกา” นักเดินทางส่วนใหญ่บังบัดก็จะเป็นประเทศเล็ก ๆ ที่อยู่ทางตอนใต้ของประเทศไทยเดียว ในขณะที่คนไทยเราเน้น รัฐกิจ “เกาะลังกา” มาตั้งแต่สมัยโบราณ ด้วยว่าเป็นหนึ่งในแคนพุทธภูมิสำคัญ กับบันถือศาสนาพุทธกรรมวาท เช่นเดียวกันกับประเทศไทยของเรา

ขณะที่ในเวดดงดีไซน์และสถาปัตยกรรมดั้งรุ่ดีว่า ประเทศเล็ก ๆ ก็ล่อยคอกে่งตั้งอยู่กลางมหาสมุทรอันดียกแห่งนี้ คือสถาปัตย์ที่ตั้งของหลักหลานสถาปัตยกรรมชั้นเอก จากผลงานการออกแบบของหนึ่งในสถาปัตย์ผู้ได้ชื่อว่าเป็น “เจ้าท่านกรอปคลอดไซน์” (Tropical Design) ผู้บุกเบิกงานออกแบบที่ผสมผสานเรื่องของสถาปัตยกรรมวัสดุท้องถิ่น ตลอดจนธรรมชาติในการสร้างร่างของศรีลังกาและอาเซียนให้กับกลุ่มก้อนหินท้ากับภาษาสถาปัตยกรรมสมัยใหม่ได้อย่างร่วมสมัยและน่าสนใจที่สุด

ว่ากันว่า บawa คือ ผู้สร้างประสบการณ์ในการรับรู้เรื่องของพื้นที่และการมองเห็น (Spatial & Visual Experience) ผ่านงานสถาปัตยกรรมที่ได้บ้านแบบคิด “ห้องกัน” มาใช้ในการออกแบบ ที่กลับกรอง “แก่บแก้ของความเป็นศรีลังกา” (Essence of Sri Lanka) ซึ่งเชื่อบ่อต่อ กับบันบรรณนิยมก้อนกันได้อย่างลงตัว

สถาปัตย์และนักออกแบบหลายต่อหลายคนต่างยกย่องให้ เจฟฟ์รีย์ บawa เป็น “ชีรี แล: ผู้รอบรู้คุณแรก” ส่งผลให้ กว่าหนึ่งศตวรรษหลังจากที่เจ้าตัวใบมือลาโลกอันแสนวุ่นวาย ก็ได้เปลี่ยนแปลงงานดีไซน์อันแสนบ่าก่ำ ให้เป็นอนุรุณ สถาปัตย์และผู้ที่สนใจงานสถาปัตยกรรมจากทั่วโลก ต่างพากันเดินทางไปเยี่ยมชมผลงานการของแบบของสถาปัตย์นี้ ซึ่งการศรีลังกาได้พยายามรักษาไว้ให้คงสภาพเดิมให้มากที่สุด

บริษัทนำท่องต่างพากันจัดให้มีทัวร์พิเศษ “แกะรอยเจฟฟ์รีย์ บawa” (Bawa Gem) เพื่อตามรอยผลงานการออกแบบของเขามาในเมืองต่าง ๆ เป็นต้นว่า ศาลาโนนหัวดักกิจาราม ในกรุงโคลอมโบ อาคารรัฐสภาของศรีลังกา ตลอดจนโรงแรมและรีสอร์ทที่ใหญ่บออย ที่จะจัดแสดงจัดแสดงอยู่ทั่วไป

แต่สำหรับวัน เลือกทำความรู้จัก เจฟฟ์รีย์ บawa ด้วยการบุกไปค่า: ประตุบ้านพร้อมเชื้อเชิญตัวเองเข้าไปพักในสถาปัตย์ ที่เคยได้ชื่อว่าเป็น “บ้านหลังแรก” และ “ที่พำนักแห่งสุดท้าย” ของเขา ตลอดจนแกะรอยไปเยี่ยมอดีตอพาร์ทเม้นท์และรีสอร์ทที่ใหญ่บออย ที่เป็นผลงานการออกแบบของเขา ตลอดระยะเวลา 10 กว่าวันของการเดินทางมาเยือนศรีลังกาในครั้งนี้

When speaking of Sri Lanka, one often thinks of a small country located south of India. Thais have long been familiar with the island because the two countries share the same school of religion, Theravada Buddhism. Amongst the circle of designers and architects however, Sri Lanka is home to the masterpieces of the father of tropical design, Geoffrey Bawa.

He was a Sri Lankan architect who is considered to be the founder of an architectural style sensitive to both site and context, as seen in his perfectly integrating raw materials and building techniques, with the local traditions of Sri Lanka and South Asia. All this is done with a contemporary flair, creating a well balanced spatial and visual experience. It wasn't until a decade after his death that he was recognized as the “hero” or the “true expert” in this style of architecture. Nevertheless, the works he has left behind serve as monuments for the world to appreciate.

During my 10-day visit to Sri Lanka, I chose to familiarize myself with Bawa by going back to his roots, his “first home” and “final resting place” as well as paying a visit to his old office and some resorts he designed.



"บ้าบ" หลังแรก - 33rd Lane, Colombo

ในปี 1959 บawa เซี่ยบ้านหลังเล็ก ๆ ในจำนวน 3 หลังของเสมี่ยนชาวนครลังกาที่ตั้งอยู่บนถนน Bagatelle ในย่านชานเมืองของกรุงโคลอมโบ เขาเริ่มต้นด้วยการปรับปรุงบ้านน้อยทั้ง 3 หลัง ให้กับลายเป็นที่อยู่อาศัยขนาดเล็กสำหรับตัวเอง กายไปประกอบไปด้วย ห้องนอน ห้องน้ำ ห้องนั่งเล่น ห้องครัว ห้องกานอาหาร และห้องพัก ผู้ชายบ้านขนาดเล็ก จากนั้นจึงซื้อบ้านหลังสุด ก้าย (หลังที่ 4) ที่อยู่ติดกันเพิ่มเติม เพื่อกำเป็น ห้องอาหารและเก็บเลือร์

ไม่น่าเชื่อเลยว่า ในวันที่อันได้เดินทางไปถึง ข้าวของทุกชิ้น ยังคงอยู่ในสภาพเดิม ไม่ว่าจะ เป็นรถโรลส์รอยส์คันเดิม ก็ ห้องทำงาน เก้าอี้ ตัวโปรด ไปจนถึงปลอกหูบอน เตียงนอน ผ้าห่ม แจกน ที่เขี่ยบุรี ฯลฯ หันส่องไว้ เจฟฟรีย์ บawa ยังคงใช้ชีวิต อยู่ที่นี่

แม้บ้านหลังนี้จะไม่ใช่บ้านที่สวยงามที่สุด แต่อันก็ เชื่อแน่ว่า 33rd Lane แห่งนี้ คือ สถานที่ ๆ เขา ผูกพันด้วยมากที่สุด ด้วยว่าเขาใช้วิวัฒนาการ ในการซื้อบ้านหลังนี้แล้ว พยายพอดันกับบ้านตอนต่าง ๆ ในการสร้าง เพื่อเปลี่ยนบ้านกันสี่หลังนี้ให้กับลายเป็น เขาวางกำหนดย่อ ณ ด้วยการสร้างพื้นที่บางส่วน

ให้ถูกปกคลุมไว้ด้วย Light Wells ก่อนจะเปิด เพดานໄلو่ให้เห็นว่า บนเดียวดันก็ยังคงไว้ ซึ่งโครงสร้างพื้นฐานของกำแพงและหลังคา ก่อน ตัดสินใจทำลายบ้านหลังสุดก้าย เพื่อกำหนด ที่นั่นสู่ห้องครัวที่ด้านบน ด้วยหวังจะบ้องเห็นว่า ห้องที่เลือกจากยอดหอคอยที่ใกล้ออกไป ระหว่างหนึ่งก้าวเมตร

ว่ากันว่าการเปลี่ยนแปลงของบ้านทั้ง 4 หลัง ใน 33rd Lane แห่งนี้ คือ ตัวอย่างที่ดีที่สุด ที่ แสดงให้เห็นถึงการระหบกนิ่งคุณค่าของการ ปรับปรุงอาคารใหม่ ที่ยังคงรักษาธุรกิจแบบ ภายนอกไว้ได้อย่างลงตัว ซึ่งแนวคิดในการ ออกแบบดังกล่าวได้กับลายเป็นที่นิยมอย่างมาก ในเวลาต่อมา

The first home - 33rd Lane, Colombo

In 1959, Bawa rented 3 small building units located on Bagatelle Street. He merged the three units and created a small home which included a bedroom, a bathroom, a living room, a dining room and a small room for the housekeeper. He later purchased the 4th unit connected it and turned it into a dining area and

gallery. It was amazing how it seems that every personal article of his is kept intact in this house, almost as if Bawa was still living there and perhaps having a smoke while reading one of his books. Although 33rd Lane may not be Bawa's most impressive work, it was without a doubt the place he had the most connection to as it took him several years to acquire and complete. Bawa transformed the 4 units into a mini maze with light wells allowing in natural sky light, but at the same time still preserving the basic structures of the buildings' walls and ceiling. This style of design later became very popular.

"ลุนุกันกา" (Lunuganga) -- สวนสงบ

อันเด็บนพาดิวองเรื่องรอบแรมจากกรุง โคลอมโบ ลักษณะตามชายฝั่งทะเลและภูเขา ให้ จบได้ยากถึง บ้านพักตากอากาศส่วนตัวที่ดังอยู่ อย่างสีก ๆ ลับ ๆ ท่ามกลางความงามของแม่น้ำ ลุนุกันกาที่ ๆ ว่ากันว่า เจฟฟรีย์ บawa รักและ ผูกพันกับสุดที่นี่ที่นี่เชื่อว่า ลุนุกันกา (Lunuganga) ในเมืองเบนโตต้า (Bentota) ที่ตั้งอยู่ทางตอนใต้

Story
by
Ploy
Mallikamas



ของสถาปัตยกร บawa ใช้เวลากว่าครึ่งศตวรรษในการสร้างสรรค์สิ่งที่เขาเรียกว่า “The English Country House and its Landscape Park” ที่กั้งตัวบ้าน สวน สนามหญ้าขนาดใหญ่ยักษ์ 菘ะน้ำ และตัวบ้านน้ำอุบุ ต่างถูกผสมผสานเข้าไว้ด้วยกันอย่างลงตัวที่สุด

ข้อมูลจากหนังสือภาพเล่มหนาที่มีชื่อว่า อุบุกันกา (Lunuganga) บอกเล่าถึงความเป็นมาของสวนอย่างนี้ว่า บawa ซื้อบ้านหลังนี้ ในปี ค.ศ. 1947 และใช้เวลาร้อยปีที่นี่จนกระทั่งล้มป่วยในปี 1998 สวนสวยอันแสนรื่นรมย์แห่งนี้ได้รับการออกแบบให้เป็นบ้านพัก ที่แวดล้อมไปด้วยสวนสีตัดสีสะโ(TM)โอลปอย่างที่จ้าบานคุณเคย โดยตัวบ้านถูกสร้างขึ้นก่อนที่เขาจะผันตัวมาเป็นสถาปัตยศิลป์ คงไม่ผิดเลยหากจะซึ่งพูดว่า อุบุกันกา คือ สถานที่ ๆ บ้ำพาจากไปสู่สีงาม ของ “สถาปัตย” ด้วยว่า ณ สถาปัตย์แห่งนี้เขาได้ใช้แนวคิดทางสถาปัตยกรรมต่าง ๆ เกี่ยวกับเรื่องของ “พื้นที่” (Space) ความสันติพัฒน์ของอาคาร ตลอดจนเรื่องของภูมิทัศน์อันหลากหลาย ที่ทำให้สั่งที่เก็บเป็นภาพเป็นในความคิดได้กล้ายกมาเป็นความจริง

จากก้อยคำในบันทึกการเดินทางเล่มหนา ที่ว่างไว้บันทึกห้องรับแขก ช่วยให้อ่านได้รู้ว่า

ไม่ได้มีเพียงแต่ดับที่ดับดันเดินทางไกลจนได้มาถึงที่นี่ เพราะในความเป็นจริงแล้ว ผู้คนอีกมาก น้ายากที่จะโลก ก็หวังจะได้สัมผัสกับอุบุกันกา “ของจริง” ที่ไม่ว่าจะ瓜ดสาดสาดตาไปยังบุหิน ก็ลับบันไดแล้วแต่เชญชูวนให้ผู้มาเยือนเห็นยังกิจวัตร ธรรมชาติที่อ่องหน้าใส่กรอบเก็บไว ด้วยว่าก้าวทุก步ในอุบุกันกานั้นลับบันแต่ลงงาน อ่อนช้อยและละเอียดละไมที่สุด

ก่อนจะไปก็มีจากอุบุกันกานามาในวันนั้น อันอดเห็นป่ากามาขาดีเขียนถ้อยคำแห่งความประทับใจ ตลอดระยะเวลา 2 คืน 3 วัน ที่ได้มีโอกาสมาเดินเล่นในสวนสวยริมน้ำแห่งนี้ บ้างไม่ได้ “คือ เจฟฟ์รีย์ บawa คือ แก่บ้านท่องคิริลังกา ที่ลงงานพิสุทธิ์”

Lunuganga - the peaceful garden

Another place very close to Bawa's heart is Lunuganga in Bentota, a city just south of Colombo. Bawa spent over half of his life developing what he called “The English Country House and its Landscape Park.” Bawa purchased this house in 1947 where he stayed until falling ill in 1998. The country house, which was

built before Bawa became an architect, is surrounded by a lush European style garden with a beautiful pond and the Lunu River running through it. One could assert that Lunuganga paved the way for Bawa to become an architect. One can clearly see that the techniques he would use in his designs could only come from the mind of an architect which took into account the spacial relation between a building and its surrounding landscape, as this house clearly does.

Reading what was written in the guestbook at the property, like me, there were so many other people from all over the world who came to have a first hand experience of Bawa's treasure at Lunuganga. I can only say that my visit was nothing short of impressive and that Geoffrey Bawa has captured the true essence of Sri Lanka with stylistic splendor.



KITCHEN CATCHY

CATCHY KITCHEN

Kitchen Inspiration
สร้างแรงบันดาลใจ ด้วยห้องครัวเก่า

by Supicha
Photos : Kittimages



สำหรับบ้านสโตร์โนเดรน ก็ต้องการความเรียบง่าย และดูสะอาดตา ผู้เก็บของก็เป็นตัวช่วยสำคัญในการจัดระเบียบ โดยเฉพาะในส่วน Pantry ก็จะต้องเก็บของไว้อุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น แก้วน้ำ จาน ชาม ของเหลวเบื้องหลัง จัดให้เป็นระเบียบสวยงาม ก็ไม่ใช่เรื่องง่าย ๆ

ຈາກຮູປຕ້ວງຢ່າງ Pantry ນີ້ໄປໄດ້ໃຊ້ປະກອບ
ວາຫານ ເນື່ອຈາກນັກຮັງໄທຢ່າກອຸປະກອມໄປເລັ້ວ
ເຈັ້ງອົງບ້ານໃໝ່ຄໍາຕະເຮີຍມວາຫານເສີກ ຖ້າ ບ້າຍ ປ້າ
ແລະອູປາເກີບອງຖຸກອ່າງນີ້ໃຫ້ຮູສະວາດຕາ ອື່ນໆພື້ນທີ່
ສ່ວນຕ່າງ ທີ່ໃນບ້ານ ເສັນ ມັກຮັບໃໝ່ ມັກວາຫານ
ແລະ Pantry ເປີດໂລ່ງດຶງດຶງກັບໜຸມດ ຈຶ່ງວອກແບບຕູ້
ເກີບອງໃຫ້ແໜ່ນອັນເປີນປັບປຸງຕາມ ຕ່າງ ກໍາເປີບຊຸດສປິຈ
ອົງບ້ານແກ່ນ໌ດັ່ງກີບອງແບບດີເນີນ ປ້າ

โดยการอ่านแบบนั้น ใช้กระบวนการคิดเชิงลึกอับส์
มาทำเป็นหน้าบานเปิดตู้ ด้วยวิธีสุดที่มีนิวนิววะ||และ
มีเสียง ทำให้หุ่นกับสมัยขึ้นก้าวทั่วไป ที่ใช้สีเพิ่มบน
บานเปิดในวิถีก้างการใช้อาร์เปิดแบบกดกระเด้ง
โดยไม่ต้องติดปุ่มจับไฟฟอร์นิเจอร์ ก็เสริมให้ดู
เรียบสวยงามยิ่งขึ้น และการใช้กระจะก็ง่ายในการ
ทำความสะอาด

ถ้าเป็นคู่แบบเดียวกันตลอดด้วย อาจจะดูบ่ เป็นได้ จึงมีการเจาะ-ซ่องทำเป็นคู่ไซร์ตองคล่อง ช้อนไฟไว้ด้านบนเพื่อเน้นหองในตู้ บางปีด ตู้ไซร์ใช้กรอบอลูมิเนียมสำเร็จรูป และฐานตู้ปิด ด้วยแผ่นสแตนเลส เพื่อให้มีความหลักทรัพย์ ของการใช้วัสดุ ซึ่งล้วนแต่เป็นผิวนิวาว่าท้ากับ กระดาษ มีการเจาะ-ซ่องวงตู้เขียน นอกจากนั้นหอง ตากแต่งและเฟอร์บิจเจอร์ เช่น ตู้คองโซลอลายเก๋ ๆ ก็มีมาช่วยเพิ่มบรรยากาศให้แก้บ้านให้สนุกสนานขึ้น

เคาน์เตอร์รายการที่เป็น Island ก็สามารถกีบ
ของได้อีกด้วย เช่น ส่วนของโนร์เวย์ ออกแนว
ให้ซ่อนไว้ที่หลังเคาน์เตอร์ เพื่อให้เป็นสัดส่วน
การที่เคาน์เตอร์เป็นส่วนๆ ตัดกันเป็นช่วงๆ ก็
ก็ช่วยเก็บให้ตัวกีบของเด่นขึ้นได้อีกด้วย

To embrace clean lines and an open space concept in modern homes, cabinets are an essential kitchen component. They keep things uncluttered and organized. This home, built with an outdoor Thai kitchen, incorporates its pantry into the living room and the dining room. The cabinets are designed to use as an accent wall rather than just as storage. Glossed tinted glass panels give a burst of colour and a touch of modern to the décor, while leaving it easy to clean. Magnetic touch latches for the doors are the ideal solution to maintain that clean look. To create a lively appearance, some center panels of the cabinets act as a display and are thus made using clear glass with hidden top lighting to highlight featured items. A console table with a bold print also adds a fun vibe to this space. The existing long island counter provides ample storage space while its white finish gives a great contrast to the grey wall and keeps the focus on the cabinet.

EAT MEETS ART

Delicious Design
ดีมีดีไซน์ กินเพลินความอร่อย

by Kahn
Photos : www.designwright.co.uk, www.lekue.es

ชีวประวัติ เดอะ บัก แครกเกอร์

กลิ่นหอมของลูกบักคั่วอุ่น ๆ ยังคงกรุนอยู่ในความทรงจำเรา แม้ว่าคริสต์มาสจะผ่านไปแล้ว ก็ตาม การรับประทานลูกบักเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้เลย ในเทศกาลคริสต์มาส แม้ต้องออกแรงมาก เพียงใด แต่ความสุขจากการกิน ทำให้คนเราสรรหารือต่าง ๆ มากระหายเปลือกบักจนได้ วันเวลาผ่านไป เครื่องมือบักแครกเกอร์ก็ค่อย ๆ วิวัฒนาการตามงานจากศิลปะเชิงกรัง กลายมาเป็นงานฝีมือบ้าส์สนอย่างหุ่นไนรูปเด็กชายในเครื่องแบบทหารที่เราคุ้นตาในภาพพิมพ์ หรือละครบัลเลต์ซึ่ง เดอะ บักแครกเกอร์ ที่เป่าสนใจคือ แม้การบีบอยู่ของบักแครกเกอร์จะง่ายมากกว่า 200 ปีแล้ว แต่ไม่ภัยที่ทำว่าความนឹยบจะลดลงเลย ซึ่งยังคงตื้นเพิ่มมากขึ้น ช่วงคริสต์มาส กีฬาเมืองอัตราการสั่งซื้อตุ๊กตาบักแครกเกอร์สูงเสียจันผู้สั่งอุดในเมืองสโตไฟเบนกางโซนตัววันออกของเยอรมันเปิดตัวกันใหญ่กัน

Zschaler บักออกแบบอุตสาหกรรมจากกรุงเบอร์ลิน ผู้ออกแบบผลิตภัณฑ์ โดยส่วนใหญ่จะเป็นพวกรองเล่น อาจเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้โครงการนี้ประสบความสำเร็จ Zschaler เป็นไปได้ด้วยความน่ารักน่าเอ็นดู ความคิ้วท์ของหุ่นยนต์บักแครกเกอร์คุณนักกิโนได้แพ้โปรดักส์ชั้นอื่น ๆ ของเจ้าเลย ถึงแม้บักแครกเกอร์สองพี่น้องนี้จะไม่ได้มีฟังก์ชันเข็ม ๆ อย่างอื่นให้เราลองอู้หู แต่หน้าตาใส่ชื่อดูรุ่นโกรกับสีสันอบอุ่น ก็ทำให้เราร้องว้าวได้อร่อยไปลังเล สำหรับใครที่สนใจจะยกให้พ่อแม่ครองพื้นที่ในครัวของคุณ ไปตามหากันได้ที่เว็บไซต์ Suck UK แบรนด์ดังสัญชาติอังกฤษ ไม่ต้องรอเดือนธันวาคม เวียบกับลับมาหาวีกกรอบ เดอะ บักแครกเกอร์ คุณก็พร้อมจะสร้างบรรยากาศให้คุณรู้สึกอบอุ่น รวมกับทุกวันคือวันคริสต์มาส

หุ่นยนต์ใบปัดบักแครกเกอร์สีสันสดใสดีกังสองตัวนี้เป็นผลงานการออกแบบของ Matthias

ภาพจาก www.notonthehighstreet.com/follyhome/product/robot-nutcracker





NUTCRACKERS

Nuts are a popular treat, especially at Christmas time. The joy and satisfaction in eating nuts lies in cracking them open right out of their shells. Tools to crack nuts have been around for hundreds of years, from simple metal devices to elaborate wooden carvings of figurines, such as soldiers in uniform, made famous by the Nutcracker Ballet. As nutcrackers have become collectible decorative objects, the manufacturing of them is still a viable and interesting business!

These two colorful robot nutcrackers are designed by German designer, Matthias Zschaler. They are made from solid beech wood with the one simple function of cracking nuts. No need to wait for the next holiday season to come around, these cute little robot nutcrackers are available for sale by the British brand, suckuk.com

DESIGN DIALOGUE

DESIGN DIALOGUE

A conversation with a Thai Designer
คุยกับน้ำหนึ่งบันดาลใจ กับสถาปนิกและนักออกแบบไทย

by Cristina

Photos : Kittimages



A conversation with
an Interior Designer,
Jakarin Aksravadeewat



หากกำา่บผู้อ่าน Persmegtive เป็นหนึ่งใน
ไฟล์คลิปผลิตภัณฑ์เครื่องหอมแบรนด์ไทยต้อง
เคยได้สัมผัสรึว่าได้ยินชื่อ แบรนด์ Karmakamet
อย่างแน่นอน ด้วยค่าแอลกอฮอล์เฉพาะตัวของ
แบรนด์ ประกอบด้วยคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่
ประทับใจลูกค้า แท้ใจจริงรักษาเบื้องหลังหันส่วน
คนสำคัญของแบรนด์นี้ เป็นเจ้าของบริษัหก่อตั้ง
แบบทดลองต่างๆภายใน คุณเจกิบันธ์ อักษราวดีเว็ตตัน
หรือคุณจง ทรง Be Gray นอกจากนั้นคุณจง
ยังทำ Casa Lapin ila: Bar Storia del Caffé
ซึ่งเป็นคาเฟ่กาแฟและของว่างใจกลางเมือง

จุดเริ่มต้นที่คุณจะก่อตั้งธุรกิจเมื่อ 14-15
ปีก้าวสู่ คุณจะมองเจ้าว่าเริ่มทำอาชีพฝึกศึกษา ฯ
รวมตัวกันบวกอุบัติเพื่อนที่เรียนอินเทอร์เน็ต ก็
มหาวิทยาลัยรัฐสถาบันด้วยกัน เป็นของชาติเป็น
รุ่นแรกกับมหาวิทยาลัยเปิดสอน จึงนำไปรุ่นพี่ที่
แนะนำให้ไปทำงานที่บริษัทใหญ่เป็นพัฒนา และ
เป็นคนที่ชอบความท้าทาย ทำให้คุณจะเลือก
ก็จะเปิดอาชีพฝึกอบรม

“พ่อทำมาได้สักพักหนึ่ง ก็ได้ตั้งบริษัทจังจง เพราะเห็นแล้วว่าบันปีໄປได แผนไซด์เบาก็ต่อวงนั้น เก็บนิดๆ Boutiqe Resort เพิ่งเริ่ม แผนได้ร่วงงาน กับคุณล้านตา ซึ่งเป็นสอร์ทบทาดเล็กที่กำลังลับตา ก็เลยหาให้แผนได้เข้ามาอยู่ในวงการอันที่เรียบ และกำรสร้างสรรค์อย่างจังจงมากขึ้น จนเริ่มเป็น กิจการ”

ลูกค้าเปลี่ยน Be Gray ปรับ

จุดที่ทำให้ Be Gray มีการปรับเปลี่ยนการ
ทำงานเริ่มจาก Karmakamet ที่มีภาพลักษณ์
ของแบรนด์ที่ชัดเจน ทำให้สื่งรอบ ๆ หลงค์
ประกอบที่ออกแบบ ต้องซัด atan เปิดด้วย ซึ่งองค์

ประกอบต่าง ๆ ได้ใช้เวลาทำ॥และวิเคราะห์ จน
ออกมายัง Karmakamet

"ตอบนี้สิ่งที่ Be Gray พยายามนำเสนอ
ลูกค้า คือการบำรุงด้านหัวใจและคติของหลัก
ของโปรเจกต์ แหละเอาเรื่องราวเหล่านี้ไปทำ
แบรนด์ ทำมาโดยอ้างว่า เราเก็บมาช่วยล่าเรื่องใหม่
ให้ร่วมสนับสนุน แหละถ้าปั้งอุดมการณ์ให้เป็นงาน ให้เก็บ
ภาพและเรื่องราวที่บ่งสนับสนุน"

งานที่ประทับใจที่สุด

“งานแต่งงานจะมีความเปลี่ยนใจ ในบุบบมอง
ที่ต่าง ๆ กัน ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหาร คอนโดหรือ
รีสอร์ต อย่างรีสอร์ต เรายังเป็นยุคแรก ๆ ที่ทำ
Pool Villa ทำกันเฉพาะบุคคลว่า ล้ารีสอร์ต
หลังเดียวมีสระว่ายน้ำในตัว ก็จะได้สะดวกว่ายน้ำ
เล็ก ลูกค้าที่อยากร่วมบ้านจริงก็ว่าไปได้ เรายัง
มีสระว่ายน้ำแบบ Share Pool เป็นสระว่ายน้ำขนาด
ใหญ่ ที่เชื่อมต่อกับบ้านหลาย ๆ หลัง แต่ถูกหลังที่บัง
มีความเป็นส่วนตัวอยู่ คืองานบุกงานบ่าย่อมมีจุด
ขาย และสิ่งที่จะต้องแก้ปัญหาฯลฯ แตกต่างกันไป”

“ผ่านว่าอีกอย่างหนึ่งที่ราชวงศ์กำกับ การเลือกใช้วัสดุ หรือการทดลองเทคโนโลยีใหม่ ๆ กับวัสดุที่มีอยู่เดิม เช่นงาน La Toscana ก็ลองใช้อิฐประสำน์ ทำลายแบบพังเพิงเก่า ไปใช้ในการสถาปนา กำแพง แต่เป็นการทดลองใช้วัสดุกับพื้นผิว”

DIALOGUE DESIGN





ลูกค้าในฝันของ Be Gray

“ Be Gray ชอบทำงานกับลูกค้าที่หลาภัย เราเชื่อว่า ลูกค้าก็มีฝันของตัวเองอยู่แล้วในส่วนหนึ่ง เพราะอะไรนั้น ช่วงแรกก็เริ่มโปรเจกต์ จะเป็นส่วนสำคัญมากที่ต้องคุยกัน ให้รู้เรื่อง พ่อเราสรุปได้ก็เป็นหน้าที่ของเรา ก็จะเป็น ผู้พัฒนาแบบรายละเอียดของสิ่งต่าง ๆ เพราะการทำงาน ก็ต้องมีจุดที่ลูกค้าต้องปรับเปลี่ยนให้เราทำต่อ ตามหน้าที่ของนักออกแบบ แต่ก้ามีจุดใหม่ที่ชอบ หรือไม่ชอบเป็นพิเศษ ก็ต้องมาคุยรายละเอียดกัน ”

“ Be Gray เป็นบริษัทขนาดกลาง ก็มีบังกะโลแบบ รุ่นใหญ่เบอร์เจ้าบ้านหนึ่ง ผสมขอบให้ดีกรุ่นใหม่บ้านและนอ ไอเดียของตัวเอง แล้วผนenhหรือพี่ ๆ ก็จะคุยกันว่าในระหว่างทาง ว่าสิ่งที่ค้าบ้านเราเสนอมาเป็นจะทำให้หรือไม่ได้ จากประสบการณ์ ของเราร่อง ที่สำคัญคือต้องวางแผนให้ถูกคุณ บางที เด็กที่จะสถาปัตย์ หรือสถาปัตย์ใน อาจจะมาค้นพบว่า ชอบการกำหนดแต่งพื้นที่ ที่บ้านรายละเอียดมากกว่า แต่สุดท้ายแล้ว เราที่ทำงานเป็นเก็บ คิดพัฒนา ๆ กัน บางครั้งในการนำเสนอไอเดีย อาจจะเป็นการคิดจากเล็ก ไปใหญ่ เช่น หินอ่อนหักหินสวยงาม ๆ ในหนึ่ง แล้วกล่าวมาเป็น ค่อนข้างที่จะต้องไปใช้เวลาและเสียเงินไป ”



If you are a regular reader of Persmegtive and are a fan of Thai incense brands you must be familiar with Karmakamet, well known not only for its strong brand identity, but for the quality that has captured the hearts of loyal customers. The man behind the brand is interior designer Jakarin Aksravadeewat or Khun Jong from Be Gray. Some of his well-known works include Casa Lapin and Bar Storia del Caffé

Khun Jong recalls 14 to 15 years ago when he first started, opening a small office with a group of graduates from Rangsit University. He loved the challenge. He later became established, designing boutique resorts, which had just become a trend at the time. He collaborated with Sri Lanta Resort on Koh Lanta and became well known in this field.



Growing with your customers

First, it is most important to understand our clients, the owners of the project. Second, we need to understand our clients' customers, who will be the end users. It's like creating a brand. We need to find the market position, which involves a lot of research to be able to understand the projects as much as we can. For instance, the project La Toscana, which caters to mostly Thais, we will have to find what their interests are and their expectations. The same goes for Koh Samui, this time the target customers will be foreign vacationers to the island. Be Gray, therefore does not have a certain style that will be repeated. Each design is tailored to each individual customer.

The turning point that has changed the working style of Be Gray is from the creation of Karmakamet, a brand with very individualistic style. Now Be Gray recommends its customers to try to find the interesting characteristics of their project and use them to create a strong brand, each with a story to tell.

Which project are you most proud of

There is always something interesting in each of the projects I worked on whether it be in designing a restaurant, condominium or resort. We were one of the first generations to design pool villas. With experience, we have solved the problem of pools being too small for individual villas by designing shared pools so that several villas may use together, yet maintaining privacy. Every project has its own challenges. I also like experimenting with materials and testing out new techniques.

Dream customer for Be Gray

We like to work with diverse clientele. Each customer has a dream. It is essential to have a clear understanding of our customers, then it is our duty as designers to take this and develop the details. Be Gray is a medium sized company with a mix of new and experienced designers working together as a team.

LA DOLCE VITA

Directly from Italy

ອິນພອຣຕາເຮືອງຮາວຈາກອີຕາສີ ນາໄທ້ອ່ານແລ້ວຖີ່ນ

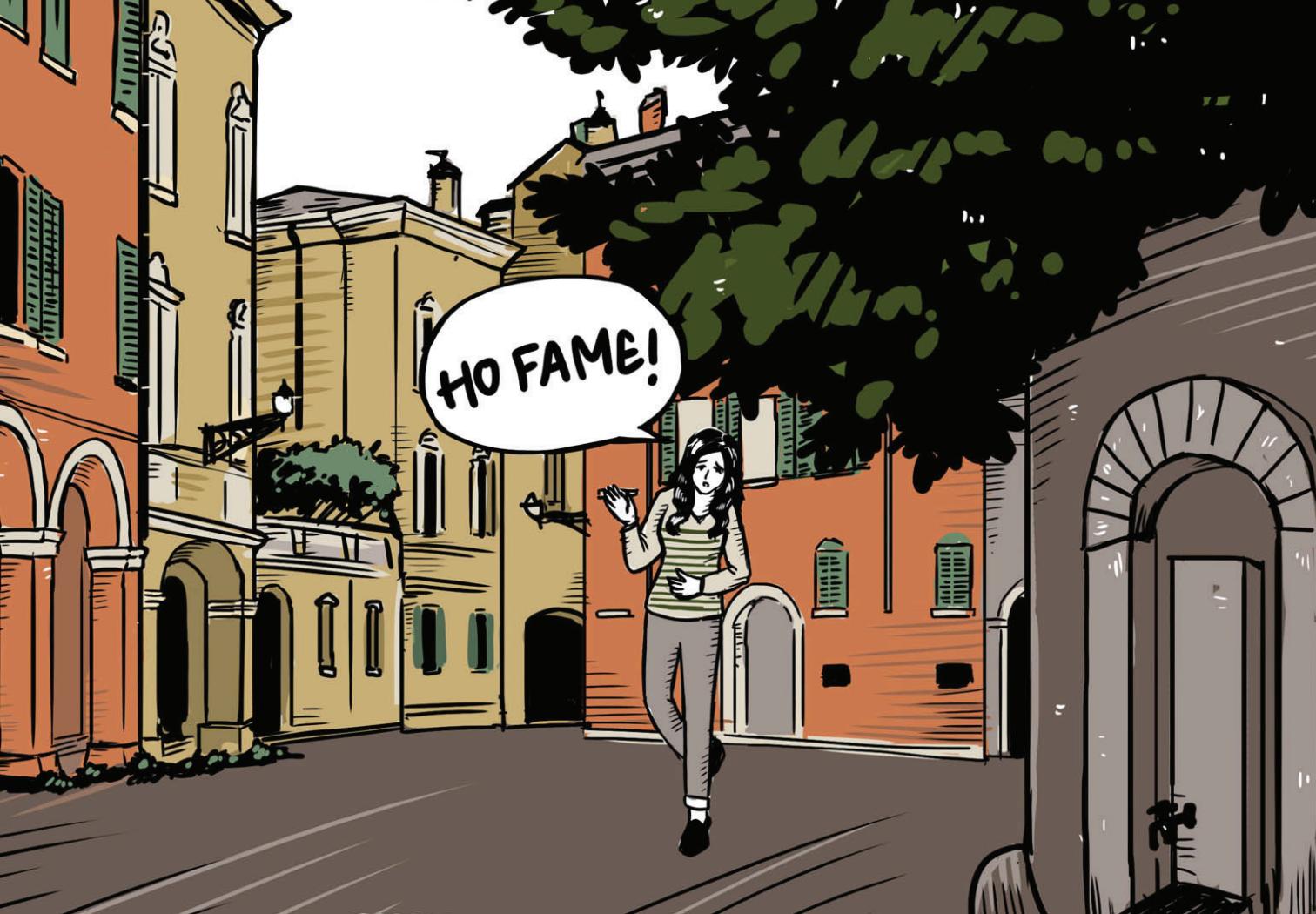
by Senza Titolo

Illustration : Arttawoot M.



ORARIO
เวลาทำการ

แต่เดิมอันเป็นคบก็คือชนกับการจัดตั้รา
เวฬาฯเรื่องสำคัญ อย่างเรื่องเรียนเรียนหรือเรื่องงาน
แต่ถ้าเป็นเรื่องส่วนตัวก็ไปแล้ว อันมักจะปล่อย
ไปตามบลน ไปได้ว่างแผนก่อนว่าเย็นนี้จะกินอะไร
ก็ให้ เพรฯยังไงเราก็มีรับสะดูงซึ่งก็เปิด 24
ชั่วโมง แต่...ไม่ใช่ที่อีกด้วย ดีบุ๊คและศิลปะฯแห่งนี้
อันก็ประกอบด้วย “อะใจจะนะดันนั้น” ตอบกับ
มีผู้รู้แบบน้ำเรื่องเวลาเปิดปิดของร้านตรงๆ
ก็ในบลน และขอบคิดต่อไปว่า “แล้วคนเค้าอยู่กัน
ได้ยังไง จะเป็นไปได้ใน” แต่เบื้องจากการไปอีกด้วย
ของอัน เป็นการไปเรียบต่อปรัชญาไทย เมื่ออายุ
มากขึ้น ความอยากรู้สืบสานของอันก็จะน้อยลง
อันจึงซึ่งไว้ก่อนเด็กว่า แล้วค่ายังสืบทอดการณ์
ภัยหลัง ร้านอาหาร ร้านขายของต่างๆ ที่จะปิด
ตอนบ่าย ปิดจริง ไม่ขายจริง และไม่มีอะไรก็ปิดจริงๆ
 เพราะจะนับ อันจึงขอต้อนจากประสบการณ์ว่า
ถ้าเป็นคบก็หัวพร้าวพร้อ ให้พกพาหารติดตัวไว้
เป็นต้น ยังเป็นบ้านเมืองที่ไม่ใช่แหล่งท่องเที่ยวซึ่งดัง



หากาเก่าไห不成果สักกิจจะห่วงน้อ
จะจากขั้นเป็นเก็คุณ ร้านอาหารคลังวันโดย
มาก มักเปิดประมาณเที่ยง และมื้อเย็นจะเปิด
ประมาณ 1 ทุ่ม ก็ังนี้พรา-คนที่นี่รับประทาน
อาหารค่อนข้างสาย คือมื้อกลางวันจะเริ่มนกัน
จริง ๆ ที่ประมาณบ่ายใน และมื้อยืนกี 2 ทุ่ม
ไป ๆ มา ๆ วันก็หนีไปพ้นเรื่อง “กิน” ที่อิตาลี
อีกครั้ง แต่ยกยาเล่าพ่อเป็นข้อมูลประกอบ เพื่อ
ผู้อ่านกำลังจะดินทางไปเกี่ยวอิตาลี และอาจจะ
เกิดหัวนอนกับน้ออาหาร ก็จะพอดีตัวช่วยได้ก็
รักษาภาพ (ที่นี่เรียกรักษาภาพว่าบาร์) ที่พ่อง
ขายแซนด์วิช ขนมปังต่าง ๆ กับเครื่องดื่ม แต่บีก
เป็นอาหารที่ไปได้ทำให้ ฯ ร้อน ๆ คุณเมืองร้อน
กานอาหารร้อนอย่างเรา ๆ อาจจะลำบากเล็ก
น้อยกับการปรับตัวในช่วงแรก ตลอดเวลาที่อยู่
อันจึงเป็นระเบียบกับการรับประทานอาหารให้
ตรงตามเวลาบ้านเมืองมาก จนเมื่อรุ่นพี่โอโซห์ง
อันเดินทางไปเกี่ยวอิตาลี เหล็กกีเดิมหดุการณ์

อลหม่านเบื้องพาพี่ ๆ เกี่ยวชนเมืองและซื้อของ
เพลินจนเลยเวลาบ่าย 2 ละก็ส่าคัญ เราหิว
ทุก Pizzeria และ Ristorante ล้วนเปิดพัก อัน
ลีกับหนึ่งอ็อกตอกว่าจะกำอย่างไรดี แม้จะเป็นย่าง
ค่อนข้างใจกลางเมืองมีลาน จึงไปจบรักที่บาร์
กาแฟ ที่พานิชบูนดังอย่างสายตาแหยดหยาบ
ว่า มากินอาหารคลังวันจะไม่กันเป็นนี้ บางที่
วันก็ไม่ค่อยท้าใจวัฒนธรรมการปีดร้านนาย
บ่ายเก่าไหร์บัก เพราะมันทำให้มีเสียงรุ่มเงยบเหงา
อย่างประหลาด โดยเฉพาะในเมืองลีก ๆ อันเคย
ไปเกี่ยวบ้านเพื่อนอิตาเลียนในแคว้น Emilia-
Romanga หลังอาหารคลังวัน ดีอันก็ให้ดีว่า
จะได้ดีบบบเมืองย่อยอาหารสักหน่อย สิ่งที่ทำ
ให้ดีบบบเล็กใจกว่าหน้าตาของเมืองที่แตกต่าง
จากเมืองอื่น ที่เห็นในโปรดการดของอิตาลี คือ
ตลอด 10 บ้าที่แรกที่อันดีบบบเมือง อันไม่ดีบ
สวนกับมุษย์คนใดเลย และไม่มีเสียงของ การ
เคลื่อนไหวใด ๆ ของคนในเมือง มีแค่เพียงอัน

และเพื่อนเพียงสองคน จนอันต้องเอ่ยคำว่า
“คนกี่นี่ค้าหาญไปไหนกันตอบพักกลางวัน อัน
ไม่ได้ยินเสียงอะไรเลย” เพื่อบัน芒งและบอกว่า
“เป็นคำนำที่ดีมาก อันก็ไม่ใช่สังสัยในเรื่องนี้”
ลองจินตนาการว่าสถานการณ์ปกติของคน
ประเทศไทยนี่ เราจะได้ยินเสียงคนคุยกัน เดียงกัน
ทะเลกัน หรือกันที่คุยกันแต่ดูเหมือนเดียงกัน
ตลอดเวลา เมื่อความเงียบสงบหายไป จนถึง
ขั้นเสียบสบัก จึงทำให้ดีบบบสักกึ่งคำวันไปปากติ
และด้วยความที่อยู่ก็อิตาลีจับกับเสียงขออธิ
ให้ดีบบบ เมื่อวันไปเกี่ยวหาเพื่อนกิ้นเมือง
สต็อกโอลิสตัน ประเทศไทยเดิน ขนะกิ้นกำลังนั่งเล่น
อยู่ริมน้ำ วันที่อาเมืองหดุตต้องลงส่องสามกี จน
เพื่อนกันว่า เกิดไรขั้น อันบอกว่าทำไม่วันไม่ได้
ยินเสียงอะไรเลย เพื่อบบบเป็นกีต้าแทก บอกว่า
“ก็เป็นไปเมียเสียงอะไร จะให้ได้ยินได้ยังไง” เริ่มต้นที่
การวางแผน เหตุโภนจึงมาจับลงกิ้นความเงียบได้
อย่างไร

ORARIO

Back in school I used to plan out each day. Now, I schedule my time only for important events. When it comes to personal matters such as planning out a meal, I barely give it much thought because in Thailand food can be found just about anywhere. Plus, there are convenience stores that are open 24/7. However, this was not the case when I moved to Italy for graduate school.

Having been pre-warned about the opening and closing times of restaurants, I decided to take the cautious route and had my supplies well prepared while observing the new customs of Italy. Local restaurants and shops that say they will close in the afternoon, will in fact close, with no exceptions, especially in small towns not frequented by tourists. Forget about finding something to eat during the off hours. If you are the type who likes to eat often or likes to snack, I would recommend bringing something along to sustain your hunger. Restaurants usually

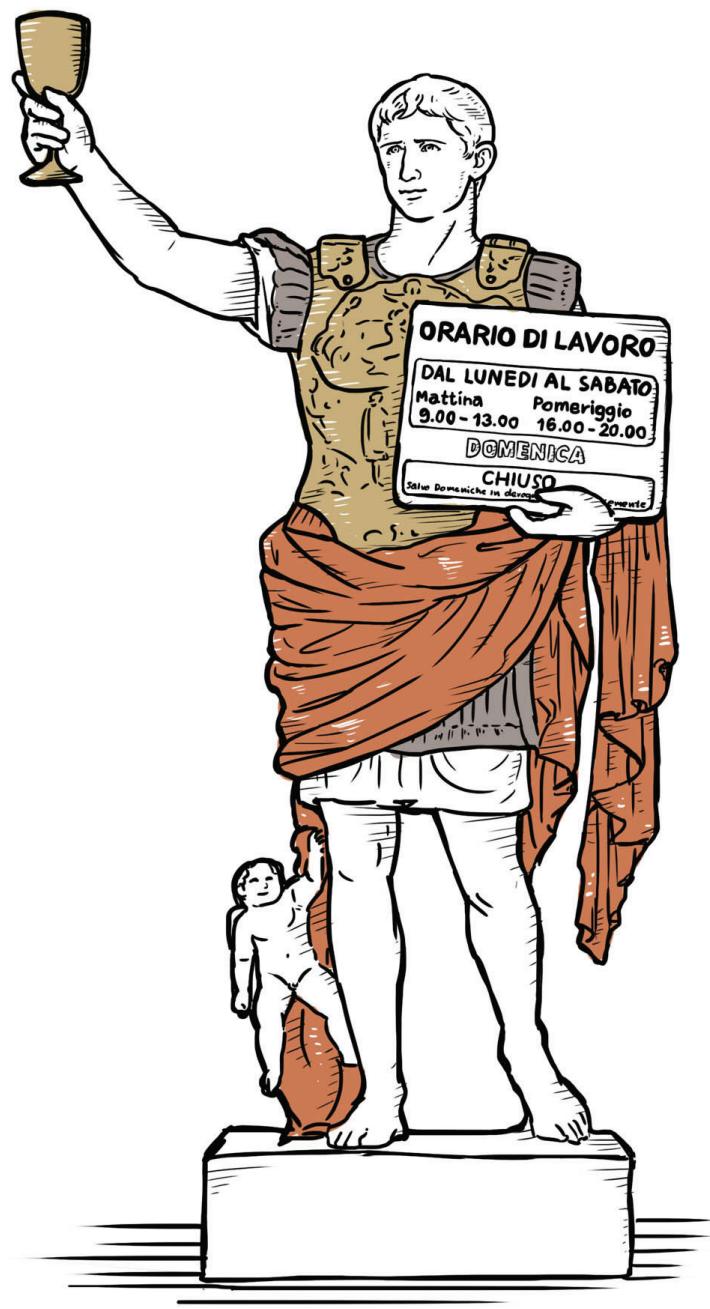
open for lunch at about noon and open at 7PM for dinnertime. But expect people to start coming in about an hour later as Italians are accustomed to having their meals a bit later than Thais. Now my meal times are well regimented like a local.

In case of an emergency when hunger strikes, coffee shops (called 'bars' in Italian) are also good backup. There you can find sandwiches, bread and pastry, however no hot food is served. That was exactly where I took my friends who came to visit me in Milan to have a late lunch when we lost track of time while out enjoying shopping.

With all that said, I still do not completely understand why a city would have the custom of closing up in the afternoon as it makes it feel strangely deserted. It is quite a contrast during regular hours, when you can hear people talking as if they are constantly fighting - Italians are well known to be quite expressive and

animated when they speak! Such was the case when I visited my friend's hometown in Emilia Romagna. After we've had our lunch, my friend and I went for a stroll in the neighbourhood. The first 10 minutes I did not see a single soul nor did I hear any sound. It felt so surreal that I was impelled to ask my friend, "In the afternoon, where does everybody go?" To which she responded, "This is an interesting question. It is something I have never questioned before."

Yet at the same time there are other countries where silence is the norm no matter what the time of day. Once, I went to see my friend in Stockholm, Sweden and while sitting by a lake I had to plug and unplug my ears with my hands several times just to make sure my they were still working. After having been accustomed to all the noise in Italy, silence has become somewhat strange to me.



TIP ME PLEASE

Good tip make a dish
เคล็ดไม่ลับ จับใส่จาน

by Si Lee
Illustration : Arttawoot M.



“ໃກ່ຕັນຈ້າ...ໃກ່ຕັນ”

ໃກຈວ່າໄປທີ່ຫັດຮອ້ໄຕນັບນັບປິບບຸກໍ່ເສັນເງ່າຍ Si Lee ໄປເຖິງນະຄະ ເພຣະວ່າກາດຕັ້ງໄທ໌ທີ່ໄປປັນເຮົາກີ່ໃຫ້ແກ້ບ້າກີ່ໄທ໌ລະໄວໄກ່ນັ້ນ ແຕ່ວ່າກາດກົງ່ງເດີຄວາມສຸກຂອງໄທ່ຖານຄວາມສອບວ່າງແຕ່ລະຄົບນັ້ນນັບໄປໃໝ່ເຮື່ອງງ່າຍເລຍນະຄະ ດັບນັ້ອບໄຫ້ສຸກ ມີກົດນັບໂປ່ງໃໝ່ຢາງນະຄຸມ ມີກົດນັບໂປ່ງໃໝ່ໄປໆສຸກ ໂຍຍະໄໝສາກົດຮູບປັບແປບ ແລະກາດຕັ້ງແຕ່ລະຄົງກີ່ໄປເຄີຍໄດ້ຄວາມສຸກເກົ່າກັບລາຍສັກຮັງ ລຶ່ງບາດທີ່ນັກວິຍາຄາສັດຮຯງຕ້ອງຄົດຄັນສຸດຮັດຄຳນວນ ແລະນັກນອດສຸດຮັດຄຳນວນນັ້ນອອກມາເປັນໄປໂກຣມນັ້ນໄທ໌ທີ່ນັບເລຍເກົດເຕີຍງ່າງ ສັງສົດຮັດໄປໂກຣມ ພອນນັກວິຍາຄາສັດຮຯງຕ້ອງຊັບຫຼຸງມີອາໄຫຸອຸນຫຼຸງອົງນ້າ ບາດຂອງໄທ໌ ແລະຄວາມສູງຈາກຮະດັບນັ້ກະເລສອງສັກບັດທີ່ເຮົາຕັ້ນໄປໆ ສິ Si Lee ຮັບຮອງວ່າຈະໄດ້ໄວ່ທຳມາທີ່ເຮົາຕັ້ງການແນ່ແກ້ 100% ແຕ່ Si Lee ວ່າເປັນຍາກໄປສໍາຮັບ Si Lee ນະຄະ ເພຣະວ່າຈະເຫັນຄວາມສູງຂອງຮະດັບນັ້ກະເລໄດ້ ກີ່ມີປົກກັນທີ່ຈົກນິກາໄຫ້ຕັ້ນເລັ້ວສ່ວນລ່າຍ

วันนี้ Si Lee เลยขอเสนอ Tips ง่าย ๆ สำหรับการตัดปีกไว้ในแบบบอร์ดของตัวเองมาฝากนะครับ เราสามารถตัดปีกไว้ในแต่ละแบบไปพร้อม ๆ กันเลยค่ะ

ไข่ต้มสุก : ใช้วิธีการต้ม 12 นาที โดยนำไข่ลงในหม้อที่มีน้ำพอกว่ำไข่ เล็กน้ำไปตับจนครบรสชาติ เราก็จะได้ไข่ต้มที่สักกันไข่ขาว เหลือง

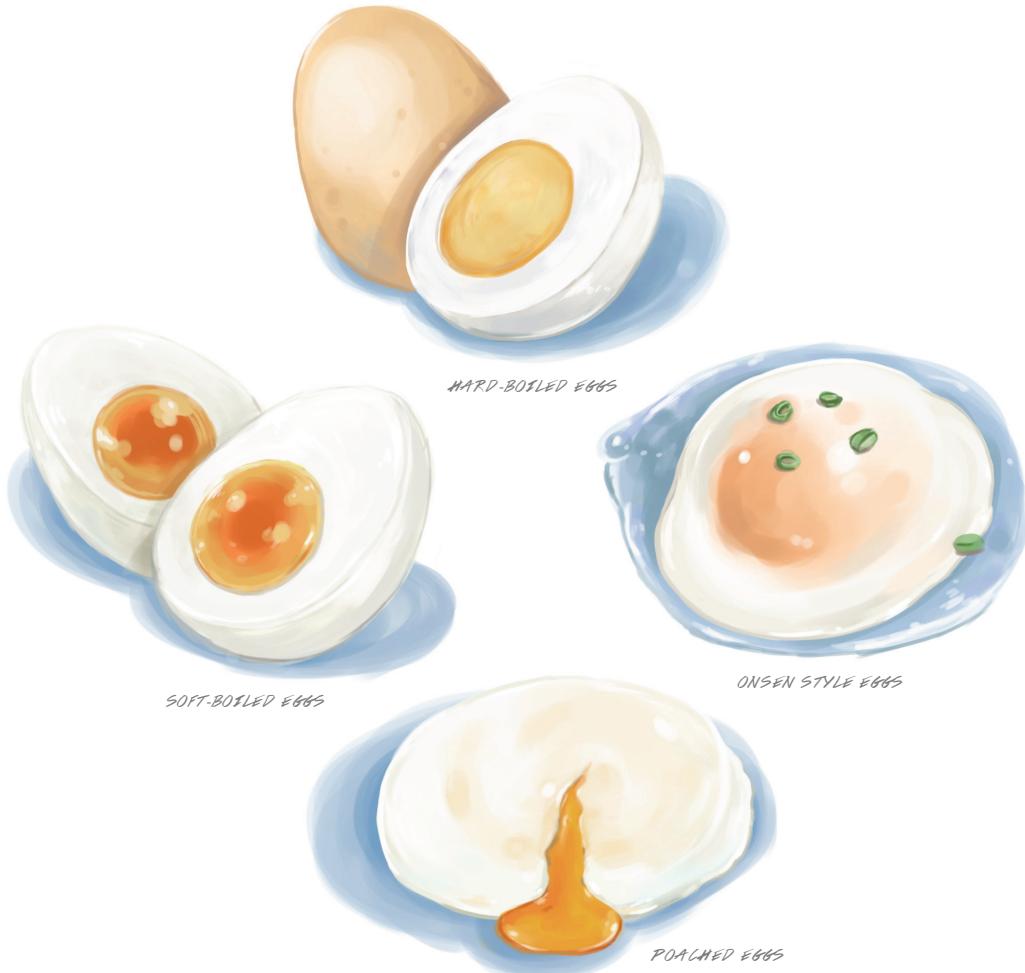
เป็นเมบูฤกษ์สักขีมณ: สำหรับคนที่กังวลเสื่อม
ให้หัวดูนักค: แต่สำหรับคนที่ไม่กลัวและชอบ
ความบันทงใจให้ดูแก่กันก็ต้องเลือก
ตัวสตรีดีๆ กะ:

ໃຫຍ່ນມະຕູນ : ໃຊວ່ກຮັດຕັ້ງເຕີຍວັດທະນາແດ້ໃຫ້ວ່າລານ້ອຍກວ່າເພື່ອງຄໍ 7 ກາທີ ແລ້ວຮັບເກຳຫັນມາຮັກອົດວ່າຍັນໄປການ ໃຫ້ກີຍົງຄົງເປັນຍັນມະຕູນອຸ່ນ ແລະ ກໍາໃຫ້ປອກເປົ້ອກນ່າຍດ້ວຍຄໍ :

ໄຟລວກນີ້ບຸນ : ຮ່ອງເຮັດກັນວ່າໄຫວອນເຊັນ ກຳລັງ
ໄດ້ຮັບຄວາມເປົ້ານິມານ ທ່ານຈຸ່ງປະເທດໃບ
ບ່ອນໜຸ້ວອນ ສິ່ງນີ້ອຸນຫຍຸນຄັກ ແຕ່ເຮົາສາມາດ
ຕົມໄຫວອນເຊັນໄດ້ໂດຍໄປໆຕ້ອງໄປເຫັນບ່ອນໜຸ້ວອນ
ຄະ ໄດຍການຕັ້ງໄຫວອນເຊັນຂອງ Si Lee ຕ້ອງອາຫຍ
ອຸປະກຣນໍສໍາຄັນກີ່ວົງ ກະຕົກເກີບຄວາມຮ້ອນຄະ
ວິຮີກີ່ຕົ້ນນ້າໃຫ້ດີດີ ເຕຣີຍົມໄຫ່ງໃນກະຕົກ
ເກົ້າຮ້ອນລົງຕາມຈົນກ່ວນໄວ່ ປັດຝາໃຫ້ສັບຖືກີ່ໄວ້
15 ນາທີ ເສັ່ນແລ້ວເກົ້າອອກເຮາກີ່ຈະໄດ້ໄຫ້ຕັ້ນຫົວໜ້ວ
ໄຟລວກກີ່ໄຫວ້າສຸກເພີ່ມເລີກນ້ອຍເປັນວັນຫາວ່າ ຈະ
ໄວ້ບົກດີໄຫ່ແດງທີ່ພຽວບະໜ້າໂຫລດອົກາຕລອດ
ເວລາການກັບອຸດັງ ຮາເມີງ ຮ້ອງຫົວຮ້ອນ ຈະ ແກ້ໄຂ
ອ່ອຍ່າລັກວ່າ ສ່ວນໃກຣີກີ່ສ່ອບການອາຫາຍເຫັນແບບ
ເປົ້ານິມານໄຟລວກດັບວັນ

ไข่ดาวน้ำ : หรือที่เรียกว่า Poached Egg เป็นการทำไข่ดาวที่ไม่ใช้น้ำมัน และมีวิธีการทำ

ต่างกับไข่ต้นหัวไปคือ ต้องพาให้สักวัยก่อน
จากนั้นต้มเนื้อให้เดือดแล้วใส่เนื้อสับสายชูตาม
พ่อเดือดก็ใช้พิพิชนให้เนื้อหมูเนื้อเนื้อน้ำใน
เกลือที่ตอกไว้ลงในน้ำอย่างร้อนแรง น้ำที่หมู
อยู่นั้น จะกำให้ไข่ขาวหมูดูเวกากะปิไข่แดงให้
เป็นลูกกลม ๆ สวยงาม พ่อไข่ขาวเริ่มนุกให้นำ
ขึ้นมาพักซักน้ำออกก่อน นำไปวางบนแบบปู
พร้อมเสิร์ฟเป็น Egg Benedict ตอบแทน
ก็ใช้มีดหั่นให้ไข่แดงไปเหลือเยื่อบอกมา ส่วนการ
ที่เราใส่น้ำสับสายชูตอนต้มไข่บัน เพราจะลด
ของน้ำสับสายชูจะยังคงให้ความร้อนทำ
ปฏิกิริยาโดยตรงกับไข่ ถ้าเราไม่ใส่น้ำสับสายชู
ตอบต้ม พอกไข่จะได้น้ำจิ้งจกันที่ค-



How to boil eggs.

Boiling eggs sounds like a simple way to cook eggs when all you need is water, eggs and heat. But in fact, it is not that easy to get the eggs correctly done to meet individual personal preferences. Here are some useful tips to get the right results each time.

For hard-boiled eggs : Fill a pot with enough water to cover the eggs and boil for 12 minutes.

For soft-boiled eggs : Use the same method as hard-boiled eggs and boil for only 7 minutes, followed by an ice bath to stop further cooking.

For onsen style eggs : Place eggs in a thermos and fill with boiling water to cover the eggs. Close the lid and set a timer for 15 minutes.

For poached eggs : Crack an egg into a small cup. Bring water to almost boiling and add white vinegar to the water. Once the water is boiling, stir the water in one direction before dropping in an egg so the egg holds together better. When the egg white turns white and firm, spoon the egg out onto a paper towel to remove the excess liquid.

And one rule of thumb before boiling eggs is to take the eggs out of the fridge and let them sit until they have reached room temperature.

An open page
ປາກກາເໜນເວີຍບັນ ເສີ່ງທຸກຄົນນາເຂີຍບັນໄດ້ກົ່ນ

by LoukGolf LG
Illustration : Arttawoot M.

มองมุ่งกลับ ปรับมุมมอง

สวัสดิคุณผู้อ่าน Persmegtive ทุกท่านค่ะ ลูกกอกร์ฟได้รับหน้าที่ให้มาเขียนบทความนี้เกี่ยวกับภาษาอังกฤษในมิติสาระเรื่มนี้ จึงอยากคุยเรื่อง “บุบbling” ที่มีต่อภาษาอังกฤษของคนไทยค่ะ ซึ่งลูกกอกร์ฟได้ค้นพบมุมมองที่คิบไทราร์มีต่อภาษาอังกฤษดังนี้

- คนไทยมานะนองว่า คนที่พูดภาษาอังกฤษໄປได้ ได้ไปได้ แกร็นบ่ าย คือ “ໄง້” และนองว่า คนที่ออกเสียงชัดเจน มีความกล้าในการ สื่อสารคือ “ແຮດ” หรือ “ກະແດ:”
 - คนไทยบางคนคิดว่า จะเก่งภาษาได้ต้องไปทำงานประจำที่ต่างประเทศเท่านั้น
 - คนไทยจำวันหนึ่งนองว่า ภาษาอังกฤษ มีไว้แค่สอบเท่านั้น
 - คนไทยหลายคนคิดว่า เราเป็นคนไทย ไม่ต้องไปแคร์เรื่องการออกเสียง สำเนียง หรือแกร็นบ่ำນາກ

บุบบองห้างตันเป็นเพียงตัวอย่างของเงบบุกเกี่ยวกับภาษาอังกฤษ ซึ่งลูกกอกอลฟ์ไม่บอกว่า อันไหนถูกผิด แต่ลูกกอกอลฟ์จะขอแซร์บุบบอง ที่ลูกกอกอลฟ์มีต่อภาษาอังกฤษ ดังนี้ว่า

สำหรับข้อความต่อไป ลูกกอฟ์ฟขอเบนย้ำให้คุณผู้อ่านเข้าสัมภาษณ์ทางตรงนี้เลยว่า “การฟังเป็นทักษะที่สำคัญมาก ๆ ในการฝึกภาษา ลูกกอฟ์ฟแนะนำว่า เวลาคุยกัน พึงเพลงให้ตั้งใจฟังมาก ๆ และลองออกเสียงตาม การตั้งใจฟังจะช่วยส่งเสริมเรื่องการพูดแนอน”

ยกตัวอย่างคำว่า (n.) angel-“นางฟ้า” ซึ่งคนไทยบังอ่านว่า “เอ็งเจลล์” แต่ถูกออกเสียงเป็น (เอ็น เจล) ผู้รั่งจะฟังรู้เรื่องมากขึ้น ซึ่งเราบังสับสนกับคำว่า (n.) angle-“มุม” ก็อ่านออกเสียงว่า (เอ็ง เกล็ง) สุกอกอสฟะลุงบังส่องคำนี้หมายความว่า “ย่าง เช่น

I like to look at that angel from this angle!

(อันชอบที่จะมองนางฟ้าคุณบันจากบน ๆ นั้น)

ຊຸກໂຄລໍາຝ່າວໃຫ້ຄຸນຜູ້ອ່ານລອງຕັ້ງສົດ ແລ້ວອ່ານປະໂຍດທັນໃຫ້ດູກ
ແບບນີ້ໃຈ ຈຶ ໄປເລີຍຄະ

ວັນນີ້ກ່າຍເລືອກແບບໄທຢ່າງສະດວຍການ ຮັງຈຸນວ່າທຸກກ່ານຈະສຳເນົາກັບກາເຫຼົາອັງກອດ
ນະຄຸມ

Hello Persmegties readers. I am here to talk about the perspectives of Thai people on English. Here are some of my observations.

- Many Thais have this attitude that people who do not speak English very well or who have poor grammar are not intelligent, while conversely, those who speak English confidently with a clear accent are being pretentious.
 - Some believe that studying abroad is the only way to make one fluent in English.
 - Some look at English as another subject to be learned only well enough to pass their language exams.
 - Many think that as Thais we do not have to concern ourselves so much with pronunciation, accent or grammar.

Anyway, its a matter of opinion. I am not going to say whether it is right or wrong but I would like to share my own perspectives on this topic.

- English skills are not a measure of human intelligence.
 - Do not waste your time judging other people if they are not smart or fake regarding their English skills. It is better to spend time trying to improve your English.
 - Learning English or other language does not end when an exam is over. An alternate language will help open up more windows of opportunity.
 - The more you listen, read and speak English, the better you get. Also, learn from your mistakes. There are lots of Thais who speak English well and have never lived aboard. As well there are lots of Thais who have been abroad and still cannot speak English that well.

Lastly, I would like to stress that listening is a very important skill in improving your English. So pay attention when you listen to or watch English music and movies. Listen carefully and try to imitate what you hear. I hope you enjoy learning English. Cheers.



“
ภาษาอังกฤษหรือภาษาอื่นๆ
ไม่ได้จบแค่การสอบ
แต่มันจะช่วยเปิดโลก
ให้เราไปเจอโอกาสใหม่ๆ

”

SMFG SINCE 1948

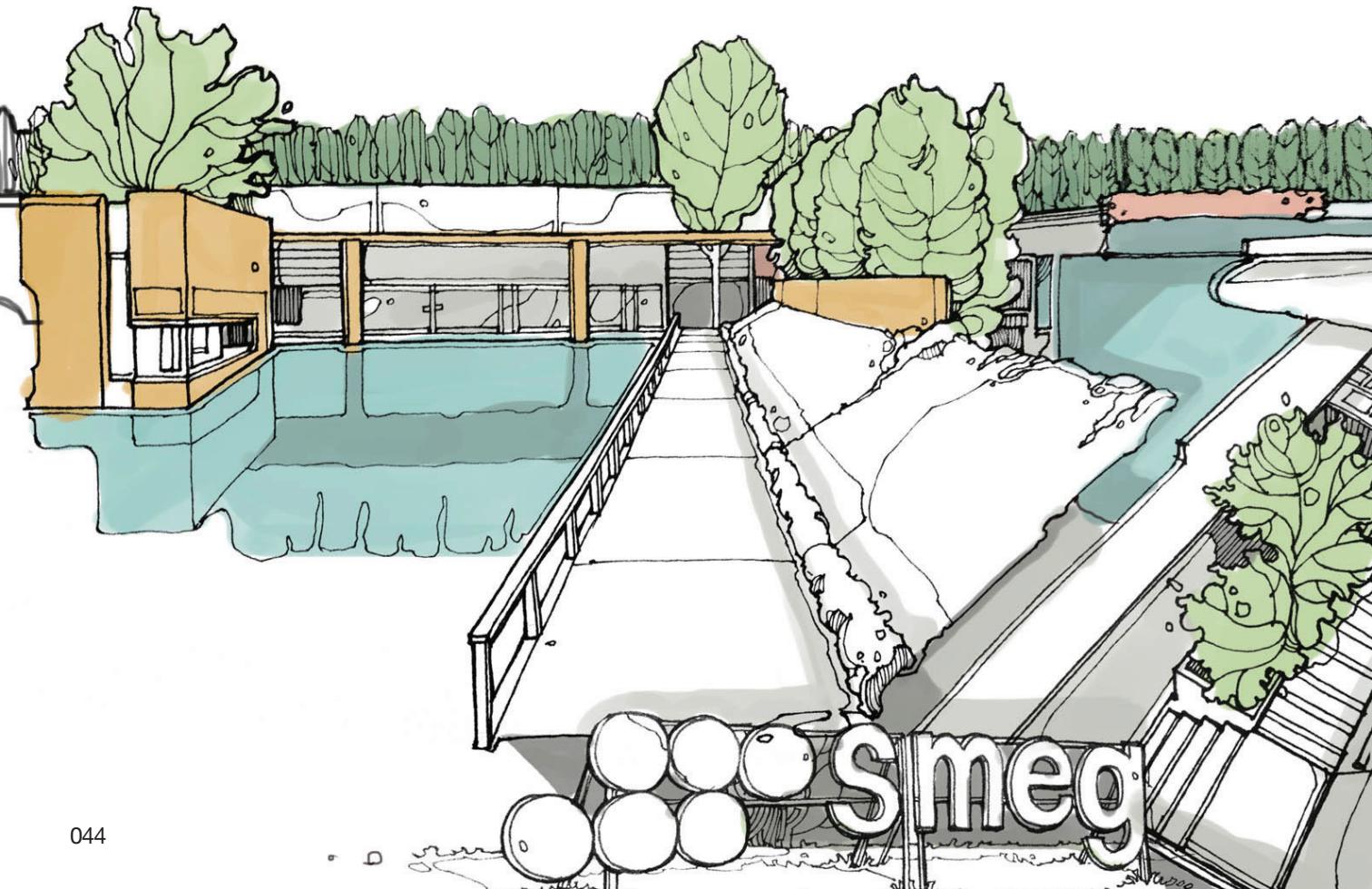
The legacy of smeg เปิดตำนาน smeg

by smeg
Illustration : Chanin

คุณรุ่งบั้ย ตั้นกำปิดตู้เย็น smeg สไตล์อิตาเลี่ยน สวยงามมาก ตู้เย็นตัวนี้เป็นตู้เย็นที่มีความจุมากถึง 550 ลิตร สามารถจัดเก็บอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตู้เย็นนี้มีชั้นวางหลายชั้น ทำให้สามารถจัดการอาหารได้สะดวกและ有序 ตู้เย็นมีระบบทำความเย็นที่แรง ทำให้อาหารคงความสดใหม่ได้ยาวนานขึ้น ตู้เย็นนี้ยังมีฟังก์ชันต่างๆ ที่ช่วยให้การทำอาหารง่ายขึ้น เช่น ตู้เย็นมีฟังก์ชันต้มน้ำ ทำให้สามารถต้มน้ำสำหรับดื่มน้ำ หรือต้มน้ำสำหรับทำอาหารได้สะดวก ตู้เย็นมีระบบควบคุมอิเล็กทรอนิกส์ที่แม่นยำ ทำให้สามารถตั้งเวลาทำงานได้ตามต้องการ ตู้เย็นมีหน้าจอแสดงผลที่ช่วยให้สามารถดูสถานะการทำงานของตู้เย็นได้ ตู้เย็นมีขนาดใหญ่ แต่ตัวน้ำหนักไม่笨重 ทำให้สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก ตู้เย็นมีรูปแบบที่สวยงาม ทำให้สามารถเข้ากับห้องครัวได้เป็นอย่างดี ตู้เย็นนี้คือตัวเลือกที่ดีสำหรับคนที่ต้องการตู้เย็นที่มีประสิทธิภาพและสวยงาม

ผู้นับดีนแห่งนี้ เป็นผลผลิตจากบทสนทนาอันยาวนานไปร่วมของ Guido ผู้ซึ่งเข้าที่เกี่ยวกับความรู้สึกของผู้มีอย่างถ่องแท้ สัมพันธภาพอันดีระหว่างสถาปัตยกรรมกับธรรมชาติ เป็นสิ่งที่ผูกหลังให้มาตลอด ซึ่งแน่นอนมีเจตนาให้พับกางงานทุกคอบที่นี่ มีบรรยายการศักดิ์สิทธิ์ทำงานที่ส่งบุคลากรทุกคน ซึ่งเป็นสิ่งที่จะเพิ่มความภูมิใจได้อีกด้วย"

สำนักงานใหญ่ smeg ถูกสร้างขึ้นในปี 2003 โดยสถาปัตยกรรมดีบุ๊คชาเวอต้าเลช็อดง Guido Canali ผู้ฝึกงานอันเป็นไอคอนให้กับ smeg ซีรีส์ “Classic” อาคารสำนักงาน smeg ตั้งอยู่ในที่ราบรื่นเมือง Po ตัวอาคารถูกแบ่งออกเป็น 6 ปีก ที่ร่วบศูนย์ไว้ที่ Central Gallery ทางเดินเข้าสู่อาคารแยกส่วนต่อสิ้นกับลานหยุดวิ่ง ออกจากคูบ้ำกวาง สหก้อนให้เห็นห้องประชุม และไซร์ธรูบอย่างงามงาน Roberto Bertazzoni ประธานบริษัท smeg ได้เลือกนิยามสำนักงานใหญ่ smeg “แบบบ้านที่ตั้งตระหง่านอยู่ในสวน” ความรู้สึกของทุกสิ่ง օอฟฟิศของเรานี้คือการเดินทางเพลิดเพลิน ไม่ใช่แค่การเดินทางเพลิดเพลิน



Did you know that smeg's retro style fridges and kitchen appliances originated in the Italian village of Guastalla, Reggio Emilia - an area known for its picturesque countryside and cheese production? The Guastalla factory is also the location of the company's head office, run by fifth generation members of the founding Bertazzoni family. The head office was built in 2003 and designed by Italian architect Guido Canali, who also designed the iconic "Classic" line for smeg. Set on a low embankment on the River Po, the

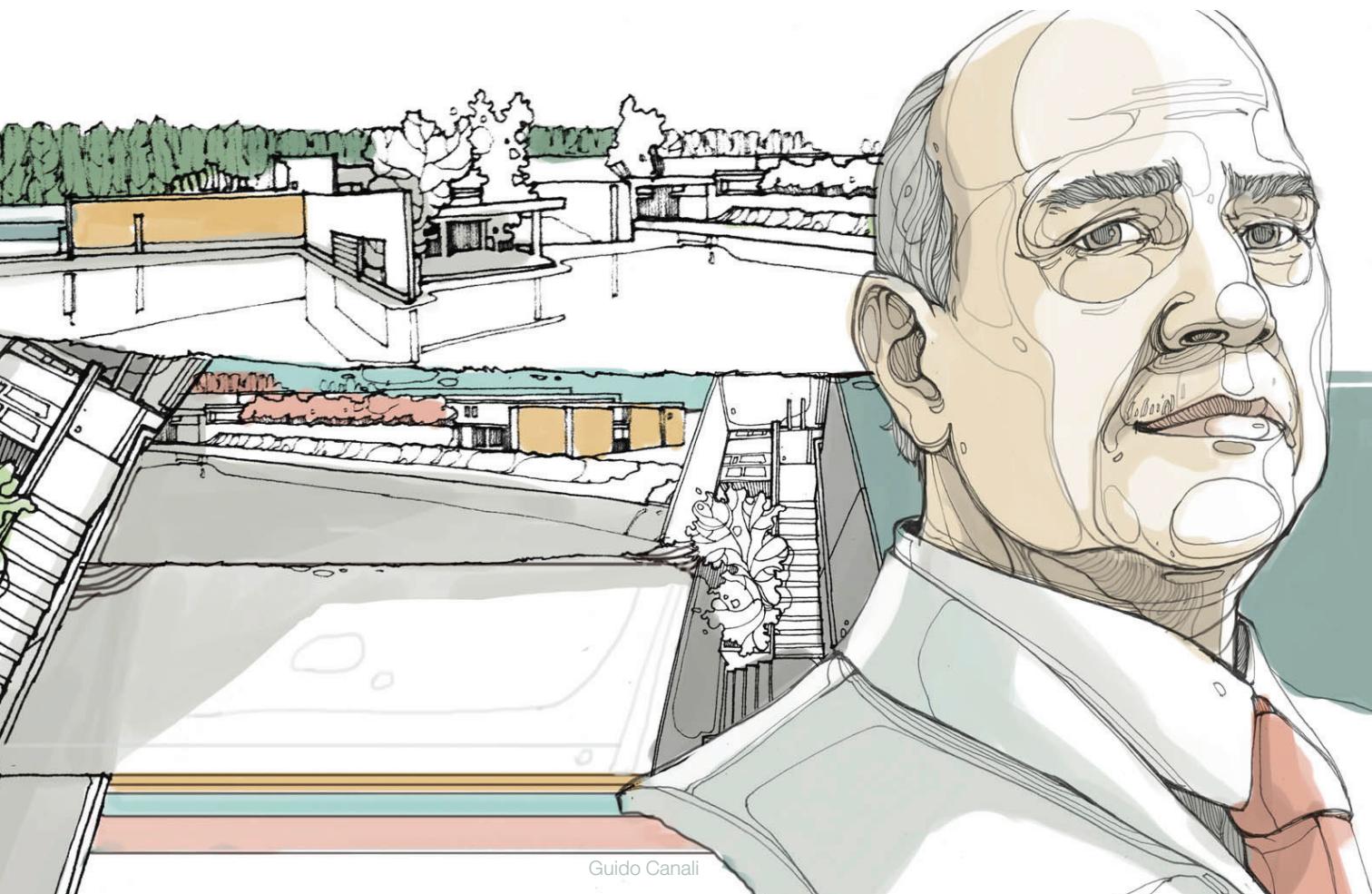
offices are organized into 6 separate wings joined by a central gallery. The entrance walkway bisects an embankment and an adjoining wide green lawn on one side, from a pool of water on the other, from which the appliance showroom and conference room are often pleasingly reflected, thus creating a serene and welcoming introduction to the offices.

Roberto Bertazzoni, President of smeg said, "This water, the riverbanks, the mist ...they give emotion to everything. Our offices have this particular character because they are rooted to this very land, they are the fruit of endless talks with Guido (Canali), who was able to fully understand these emotions of mine. The relationship of the building with nature has always been an obsession for me. Ensuring that employees have a serene and pleasant place to work, a befitting office, contributes to improving one's

quality of life".

At the 13th International Architectural Exhibition at the Venice Biennale, the smeg head office was on show in the Italian Pavilion to represent “Made in Italy” architectural excellence. Named as one of the most innovative buildings in Italy, it is a structure built with utmost respect towards and care for its surroundings, the people who live and work there as well as environmental sustainability. smeg decided to use only 30-33% of the available building land and added over 4,000 plants and trees to the site as well as optimized the energy and climate control used by the buildings.

All of this clearly reflects smeg's mentality towards the products they produce. It is no surprise that almost everyone working here has been with for smeg for over a decade.



Guido Canali

ASONG

SEE A SONG

The viewpoint in melody
เปิดบุบນองในทำนองเพลง

by Panitam Lucksanakiat

โปรเกรนกัวร์ ท่องอิตาลีผ่าน 3 tracks แสงรื่นรมย์

เริ่มจากไปเยือนเกาซซี

เยี่ยมนิมโรมหันง่ามีลุงอัลเฟโรได้กำลังใจหนังรอบพิเศษให้หลานรักโตได้ดู กับ Track ที่ชื่อว่า *Toto and Alfredo* จากหนังเรื่อง Cinema Paradiso^{*A} ชนสาธิตการฉายหนัง และรับขั้นส่วนฟีลเม้นจจากการตัดต่อเป็นกีร์ลส์ตี้ หลังจากนั้นนั่งช้อนกัยรักจักรยานของบุรุษไปรเมนนี่ชื่อ มาเริอ์ ปีนมาจนถึงบ้านพักของ ปาโอล่า บารูด้า กวีเอกชาวดีสี มาเริอ์ ขอร้องให้ชาช่วยสอนเขียนบทกวี เพื่อใช้ส่งเป็นจดหมายรักให้ เบียร์กธิกษ์ สวยงามที่เข้าเพียรจีบอยู่กับ Track ที่ชื่อว่า *In Bicicletta* จากหนังเรื่อง il Postino (The Postman)^{*B} แล้วร่วม workshop การเขียนอ่านบทกวีกับพวากษา

เดินทางต่อสู่เมืองอเรซโซ เยี่ยมเยียนร้านหนังสือเล็ก ๆ พบรครอบครัวอันแสนน่ารักของกุญโจ ชายเชื้อสายเยิว ที่กำลังหยอกล้อกับ ตอร่า บรรยาคนสวย และ โจชัว อุกชาวยอ่าย มีความสุข กำนกกลางภัยสงครามและ การกวาดล้างเฝ่าพันธุ์ยิ่งของทหารนาชา กับ Track ที่ชื่อว่า *La Vita E Bella* จากหนังเรื่อง Life is Beautiful^{*C} ร่วมก่ายรูปเป็นที่ระทึกกับพวากษา เสริชิ เลี้ยวเบียกหัวใจตัวโครงตัวบัน วิง浩บห่ากระสุนกลับเมืองไทย ถึงจุดหมาย โดยสวัสดิภาพ

หมายเหตุ : ถ้ารู้สึกว่าโปรเกรนกัวร์นี้เริ่งรับประคิดเกินไป ขอให้แนบ้ำให้คุณเดินทางไป (ฟัง) ด้วยตัวเอง แบบเต็มทุกเพลย์ 3 อัลบัม รับรองว่าคุณจะได้ประสบการณ์อื่นๆอื่นๆที่ไม่รู้ลืม

*A www.youtube.com/watch?v=cR8AdjQ8HeM&list=PLBCF21477CAACF667

*B www.youtube.com/watch?v=zDGelSrbhc

*C www.youtube.com/watch?v=KB99gDvxyFo&feature=youtube_gdata_player



New year, new See a Song. We have put together a mini playlist that will take you on a tour of Italy through these three wonderful soundtracks. Off we go. Our first destination is Sicily to pay a visit to an old movie house - Cinema Paradiso in which Uncle Alfredo shows a little boy Toto a special moviegoing experience. This track is called *Toto and Alfredo*, from the album Cinema Paradiso^A

Next we are being doubled on the bicycle of a postman, Mario en route to Chilean poet, Pablo Neruda's house. Mario was going to ask for Neruda's help with using poetry to express his love to Beatrice - a girl he has fallen in love with. Cruise along to this track, *In Bicicletta*, from the movie, il Postino (The Postman)^{*B}

Then follow us to Arezzo and stop into a bookstore where an Italian-Jew Guido, his beautiful wife Dora and his son Joshua live happily together during World War II and the Nazi's persecution of the Jewish people. Celebrate this little family's spirit with this track *La Vita E Bella*, a theme song of the movie Life is Beautiful^{*C}

Photos:

www.webalia.com/listas/cinema-paradiso-bsa-banda-sonora-original-de-ennio-morricone-en-spotify-bsa/gmx-niv192-con154374.htm

[www.coveralia.com/caratulas/BSO-The-Postman-\(Il-Postino\)--Frontal.php](http://www.coveralia.com/caratulas/BSO-The-Postman-(Il-Postino)--Frontal.php)

www.theost.com/1997/life_is_beautiful.html

GRAB YOUR COPY NOW

Store & Furniture

SCG EXPERIENCE
P L A
HomePro
HomeWork
Boonthavorn
SB furniture
Modernform
ANGO (CDC)
THAI WATSADU
STORIA (8 THONGLOR)

Cooking Studio

IBAF

Bookstore

The Booksmith (Chiang Mai)

Studio

Cine Sound
Jingle-Bell Studio
Sounds Good Studio

Café & Restaurant

Bitter Brown
Starbucks
True Coffee
Coffee Gallery
Gloria Jean's Coffees
Caffè D'Oro
Café Amazon
Library Cafe
TOM N TOMS COFFEE
The Coffee Bean & Tea Leaf
Wawee Coffee
Coffee Beans By Dao
Iberry
Kub Kao Kub Pla
Cha Cha Cha
Kalapapruek
Greyhound Café
Ka-nom
au bon pain.
Audrey Cafe & Bistro
Taling Pling
In the box Bar Station
Omu Japanese omurice & cafe
Radi Café
Buttercup
Little Home Bakery
White Café
Bitter Brown
All 6 To Twelve (Thong Lo)
All 6 To Twelve (Langsuan)
Bar Storia del Caffé
Neil's Tavern
Casa Lapin (Ari)
Casa Lapin (Sukhumvit)
Love at first bite (Chiang Mai)
Ristr8to (Chiang Mai)

Digital Edition

www.issue.com/persmegtive
www.ookbee.com



enjoy reading persmegive current and past issues at
www.issuu.com/persmegive

DOWNLOAD