

SMEG

per la

EAT
MEETS
ART

ISSUE 04
2013

FREE!
MAGAZINE

DESIGN DIALOGUE :
REDEFINING LUXURY :
ASSISTANT PROFESSOR
DR. SINGH INTRACHOOTO

FINDING EYE CANDY :
FAIRY-TALE COTSWOLDS :
PLOY MALLIKAMAS

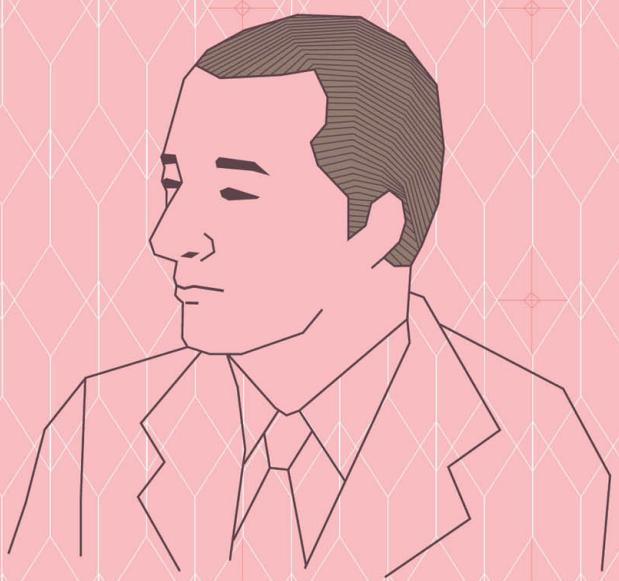
WRITE HERE. WRITE NOW :
THOUGHTS AND FEELINGS :
FOET SLOT MACHINE

ARS LONGA, VITA BREVIS :
THE MASTER ARCHITECT :
FRANK LLOYD WRIGHT

HOTEL GREULICH, ZÜRICH

**“Cookery is not
chemistry.
It is an art.
It requires instinct
and taste rather
than exact
measurements.”**

**Marcel
Boulestin**



องค์การใหม่ ของมนุษย์

ออกแบบ “ไฟโรจ์”
นักออกแบบหนุ่มเจ้าของรางวัล Red Dot Design Award
และเป็นผู้ก่อตั้ง Anon Pairoat Studio สตูดิโอออกแบบ
สัญชาติไทยที่เน้นผลงานเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ



“ความไม่สมบูรณ์แบบ อาจเป็นความสวยงามรูปแบบหนึ่ง”

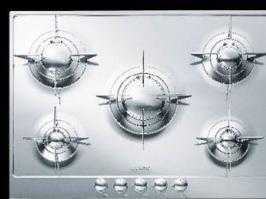
หลายสิบปีก่อตั้งด้วยความหนึ่งใจฝันจะเป็นวิศวกร แต่แล้วก็เปลี่ยนไปสักทางความฝันให้เป็นสู่อาชีพ Industrial Designer งานออกแบบของเขาก้าวต่อจากงานสถาปัตย์ด้านน้ำที่เคยได้ไปเยี่ยมชม ของขา “awan ก้าวไฟโรจ์” ให้เป็นซื้อที่ต้องจดจำในฐานะดีไซเนอร์สัญชาติไทยที่ประสบความสำเร็จมากที่สุดคนหนึ่งของพ.ศ.

“ผมมองว่าการออกแบบอยู่ในธรรมชาติต้องยกเว้น แต่สำหรับผมอาจจะเป็นรูปร่างมากกว่า เพราะทำให้เกิดเป็นชิ้นงานที่จับต้องได้จริงๆ ทุกวันนี้การออกแบบได้กลยุทธ์เป็นอาชีพที่มีมูลค่าไปแล้ว งานเช่นนี้แรกๆ ของผมเป็นไฟฟอร์ม尼จิอร์ราวย์ซ่อ Pare ก็ทิ้งไปซึ่งจุดด้อยของหัว冒ยาเป็นจุดเด่นของการตีไซน์ ซึ่งก็เป็นการเริ่มต้นด้วยคำถามว่าความไม่สมบูรณ์แบบเป็นความสวยงามรูปแบบหนึ่งหรือเปล่า ก็เป็นการมองบุกกลับที่ทำให้ได้ดังนั้นที่มีการตอบรับที่ดีมากขึ้นหนึ่ง

ถ้าให้แยกยกตัวอย่างการติดแบบๆ นี้ คงเป็นแบบคิดของ Renzo Piano กับงานเท่าที่ชื่อว่า Centre Georges Pompidou ที่มีชื่อเล่นว่า The Inside - Out Building คือเอาเปลือกอาคารไปไว้ข้างใน แล้วเอาพื้นที่ของสร้างที่ซับซ้อนของเครื่อง械ไว้ข้างนอก ถือเป็นการสร้างอาคารที่ฉีก打破แบบเดิมๆ ที่เคยมีมา สร้างมิติใหม่ให้กับการออกแบบสถาปัตยกรรม ซึ่งผมว่าเป็นสิ่งที่ทำให้งานของเขาก้าวเดินและน่าจดจำ หรืออย่างงานที่ Renzo Piano ออกแบบให้ smeg ผลิตซึ่งว่าจากไปได้เงินของว่าเป็นการออกแบบโปรดักต์สำหรับครัวที่กำลังนิยม แต่บ่า จะเป็นการติดแบบสถาปัตยกรรมที่ย่อสกอลลงมาหากกว่าอย่างเรื่องความน้อย และความนีบงของ Ergonomics และความสวยงามของการตีไซน์ เรียก-



1 ที่มา <http://www.panoramio.com>



2

1. Centre Georges Pompidou ที่กรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศส ออกแบบโดย Renzo Piano

2. หัวเตา smeg รุ่น P75 ออกแบบโดย Renzo Piano

ว่าแกบจะเป็นประตีกกรรมในห้องครัวก็ว่าได้ แต่ว่าเป็นศิลปะที่สามารถใช้งานได้จริง แล้วก็เวิร์ค กับการปรุงอาหาร ซึ่งผมว่าการหาbalanceให้ฟังก์ชันกับดีไซน์สมดุลกันเป็นสิ่งที่ทำได้ยาก แต่งานที่ Renzo ออกแบบ รวมถึงอีกหลายชิ้นที่ smeg ร่วมมือกับสถาปนิกและนักออกแบบดับโลกคนอื่นๆ จะมีการคำนึงถึงการbalanceสิ่งเหล่านี้ ไม่ว่าจะเป็นรูปลักษณ์ภายนอก ประสิทธิภาพการทำงาน หรือการใช้ในรายละเอียดต่างๆ เป็น Philosopher ที่ smeg ให้ความสำคัญและส่งผลลัพธ์เป็นชิ้นงานที่มีฐานะเป็น Art piece ซึ่งหนึ่งเลยก็ว่าได้”

ວາຫາຮຕາ



Marc Newson
born 1963

"FP 610 SG"
Oven sculpture in the kitchen
Please do touch the sculpture

smeg ປະຕິຍູ້ກຽມຮະດັບມາສເທອຣີຟື່ຈສໍາຫຼັບຄົວ
ວັດາເລີຍນີ້ໃຫຍ່ກັບພລົງນາລ່າສຸດ ເຕັອບ smeg ຮູ່ FP 610 SG

ໄດ້ໃຫຍ່ໂດຍ Marc Newson ຄີລປັນເຊື່ອກັງຮະດັບໂລກ ກີ່ຜສານ
ດີໃຈນີ້ແລະເກໂຄໂນໂລຢີຂັ້ນສູງສຸດໃນການກຳເຂາຮາເປັນເໜຶ່ງເຕືອງ
ພ້ອມໂປຣເກຣນ Vapor clean ຂົງຄວາມສະເວດດ້ວຍໄອນ້າ ແລະ
Anti-fingerprint matted glass* ເກໂນໂລຢີເອົພະໜອງ smeg
ກໍ່ໄມ້ກັ້ງຮອຍບັງນັອບນັພິວກະຈຸກ ພ້ອມມາດຮູານປະຫຍັດໄວ A-20%

ບຣິບກ ເພີບ ເຄ ອົນເຕອຣີເກຣດີ້ງ ຈຳກັດ
ໄສວ່ຽນສເມກ : ເຮັດວຽກໃຫ້ນລົງສກເນົາໄກຝຟິພັກໂນບນ
(ກາງອາກ1) ດ.ສຸມວັກ ໂອສ. 02 714 0785-6
showroomsmeg@penk.co.th

www.smeg.co.th

smeg

www.facebook.com/smegthai

EDITOR'S TALK

EDITOR'S TALK

by Nonthiya Karndej

Illustration : Arttawoot M.

ผ่านไปใหม่มาได้รังะหนึ่งแล้ว แต่บังคงรู้สึกได้ถึงความสดใหม่ของปี 2556 แหลมรู้สึกได้ถึงอาการห่อปีใหม่ของคนรอบข้าง เชื่อว่าหลายคนมีเป้าหมายที่จะต้องทำให้สำเร็จลุล่วงในปีนี้ เป็น New Year's Resolution หรือปณิธานปีใหม่ให้ได้ดีขึ้นจากกิจกรรม บางคนก็การกำลังสตันนี้เป็นประโยชน์ที่ขาดไม่ได้ มีตั้งแต่กีฬาไปจนถึงศิลปะการแสดง สรุปความยาวของกิจกรรมที่ว่าจะสืบสานต่อ หรือจะย้ายเป็นมหาภาพยับนักเข้าใจไม่สำคัญเก่าไห้หรือ บางคบเพื่อเริ่มต้นปีใหม่ปีนี้ด้วยการปฏิสัต্তพียง 1 ข้อ คือ อันจะนำไป New Year's Resolution อันจะทำ 24 ชั่วโมงหลังการตื่นให้ได้สุดกีฬาเพื่อ กีฬาเป็นอีสกีต์ที่น่าสนใจอยู่บ้านก่อน เฟราร่าก็หันดูกล้องแล้ว สาระสำคัญของการมีจัดกิจกรรมนั้นก็เพื่อให้เราได้หัดประคับประคองความตั้งใจให้อยู่ด้วยกันและเพื่อที่จะทำให้กิจกรรมนี้เป็นไปอย่างราบรื่น แต่จะทำให้กิจกรรมนี้เป็นไปอย่างราบรื่นต้องมีความตั้งใจที่จะทำให้สำเร็จลุล่วง แต่จะสำเร็จหรือไม่ ก็ขึ้นกับตัวคุณ ได้รู้ไว้ก่อนว่า อย่างน้อยที่สุดก็ได้ลองทำไปแล้ว เหมือนกับการเดินทางท่องเที่ยว วัน 10 ปี ข้างหน้า คุณจะเสียใจในสิ่งที่คุณไม่ได้ทำ มากกว่าสิ่งที่คุณได้ทำ

"Ten years from now, you'll regret the things you didn't do, not the ones you did."

สำหรับ Persmegive ของเราก็มีกิจกรรมในปี

ด้วยเช่นกัน และมีเพียงข้อเดียว คือจะทำอย่างไรให้เล่นกัดบ้า ติดกัน 3 เล่มในอดีต ส่วนความตั้งใจของเรางานนี้จะเป็นเรื่องพวคุณแล้ว เราหวังว่าคุณจะเพลิดเพลินกับการอ่านนิตยสารเล็กๆ เล่มนี้ ซึ่งก็อเป็นฉบับปฐมบทของปีนี้ แน่นอนว่า Persmegive เวอร์ชันปี 2556 จะไม่เหมือนปีที่แล้วอย่างแน่นอน เพราะเราไม่เพื่อนๆ หลายท่าน จากหลากหลายวงการ สลุว เวลาบาร์รวมไปถึงปีนี้เรื่องราวในนิตยสารเล่มนี้ จนทำให้ก่อกรรณรงค์การอ่านอุ่นและคึกครื้น ขึ้นอีกเป็นกอง

ใครที่คุณเคยกับการถ่ายทอดความคิด ผ่านเสียงร้องของนักร้องนำสุดแท้จริง Slot Machine ฉบับนี้ก็คงมาทำความรู้จักคุณ Foet การถ่ายทอดวัฒนธรรมศิลป์ การถ่ายทอดความรู้ ผ่านตัวหนังสือกันบ้าง แล้วจะรู้ว่าตัวหนังสือของคุณ Foet นั้นมีแต่สักดิ้นไม่เพิ่มเสียงเพลง จากรับฟังไปอ่านบทสนทนาภาษาบ้านท่องบักอูกาแบบเพื่อสื่อแวดล้อม ผศ.ดร.สิงห์ อินทร์สูตร แห่งแบรนด์ Osisu ที่จะทำให้บ้านคุณกว้างขึ้น เครื่องบันลัดพ้ำไปเกี่ยวชุมชนบ้านบ้านที่วังกฤษ กับคุณพลอยมูลสิกะบานสักเดินทางว่าที่คุณแม่เมืองใหม่ของปี 2556... เป็นที่เราระวังเป็นอย่างยิ่งว่า จะเป็นอีกหนึ่งปีที่ดีของคุณ :D

A new year has already begun. How are your new year's resolution going (whether you have one or many)? The idea behind having a new year's resolution is probably about committing to sticking to a plan for as long as possible and trying to succeed through perseverance. As the saying goes, "Ten years from now, you'll regret the things you didn't do, not the ones you did."

For us, we only have one new year's resolution. It is to improve our new issue of Persmegive and make them even better than our past 3 issues. And the power to check off this resolution is in the hands of our readers. We hope you all enjoy this opening issue of the new year. In this issue, get to know Slot Machine's front man, Foet-Karinyawat through his own words, read an interview with eco-designer, Assistant Professor Dr.Singh Intrachooto of Osisu brand and wander in a fairy tale village with mom-to-be, Ploy Mallikamas. Have a good 2013 :D



TEN YEARS FROM NOW
YOU'LL REGRET

THE THINGS YOU DIDN'T DO

NOT THE ONES YOU DID

TABLE OF CONTENTS



010

**ARS LONGA
VITA BREVIS**
Frank Lloyd Wright
กั่งเซ็ตอติกิให้สักาปะยักรรบ
Frank Lloyd Wright :
A life devoted
to architecture

012

MEET MY SMEG
คันப๊บโออิชส
ติดบนบ่อไฟ
ที่ Bitter Brown
Discover an oasis
on Asoke
at Bitter Brown

014

SMEGAPHONE
ดูรูปน รsmeg ดาราคุณ
หน้าใบແດວງຮອດລົງຈູດ
The smeg fridge
a familiar
Hollywood star

016

CATCHY KITCHEN
ສະບັບກຽມບັນຫາໄວ
A space full of
coffee aromas

019

EASY PEASY
ໃຈເສີ່ນພົງອອກຄວາມອ່ອຍ :
ພາສຕາພື້ນຄ່ອສ
Delicious dressed
in pink : Pasta
with pink sauce

022

**YOU ARE WHAT
YOU FREEZE**
ດູງເປີ
ພັກອນຫັວຂອງແບ່ນເອັນ
An Air Hostess's
fridge and her stuff

024

FAB FINE FOOD
ອ່ອນພັບບອນເກັນທິ
Daylesford Organic Farm
Organically delicious at
Daylesford Organic Farm

028

EAT MEETS ART
ປຽບປົກດ້ວຍ
MillMii™ Pepper Mill
Season with
MillMii™ Pepper Mill

030

LA DOLCE VITA
ເມຸນອ່ອຍໃນອິຕາລີ
What's tasty
in Italy

034

ເກີມ is More :
ພ.ສ. ດຣ. ສິງຫ້ ວັບທະຍຸໄຕ
Scrap is more:
Asst.Prof.Dr.Singh
Instrachooto

040

ເກື່ອງດີແພັດ
ໃນຈົບທານາກ
ກໍ່ຫຼູ່ບັນປັບານ
ແລ້ວຄອດສ່ວນລົດສ
ກົບພລຂອຍ ມ້ລັກນຳມາສ
Fairy-tale Cotwolds
by Ploy Mallikamas

044

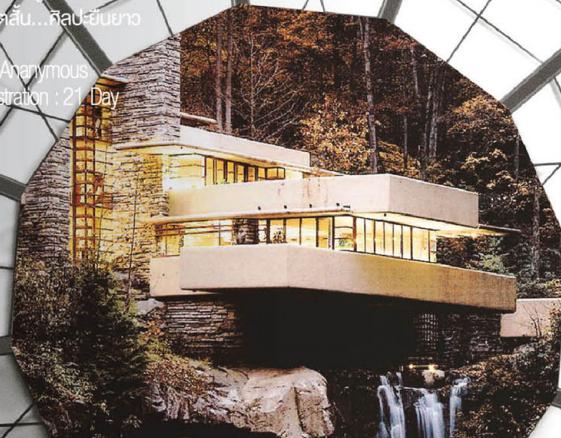
The Prestige
ບານກາລສຖາອ່ອນເຈັບ
The Prestige
The world of illusion

046

ເຕີບແອງບັນຫາສິຈ
ໃຫ້ສົວຕອນບ່ອນໄລນ໌
Inspiration for
your online life

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

by Anonymous
Illustration : 21 Day



ของเล่นตัวต่อไบเบิลปัลถุกบำบານອบให้
เด็กชายตัวบ้อย อันเน่ล้วงวันเล่าถ่าเท่าที่เขามีเหลบของเล่น
ชั้นโปรดนั้นตามประสาเด็ก มันก็ค่อยๆ กลای
เป็นคุณครูมากำคัญที่ช่วยสอนให้พากันได้รู้จักกับ
ความงามของธุปทรงราชานิตติ และการจัดวาง
องค์ประกอบของศิลปะ ซึ่งเป็นก้ามะสำคัญที่เข้า
จะได้ใช้ในอนาคตทั้งหน้า ใบส្មานะสถาปัตย์ที่
อธิบายมากกว่าสุดคนหนึ่งของศตวรรษที่ 20

ต้องขอบคุณแม่ของเจ้า Anna Lloyd Jones ผู้ปูทางการเป็นสถาปัตย์ให้ “Frank Lloyd Wright” ตั้งแต่วัยรุ่นเล็ก

Wright เป็นชาวอเมริกันเชื้อสายเวลส์ เดบ กีเดียวน้องของเจ้าคือ Frank Lincoln Wright แห่งหลังจากที่พ่อหย่าขาดกับแม่ Wright จึงตัดสินใจใช้ชื่อคล้ายที่มาจากการเปลี่ยน เมื่อตีบโตขึ้น Wright มีโอกาสไปทำงานกับสถาปัตย์ชั้นครุอย่าง Louis Sullivan เขายังได้เรียนรู้รูปแบบ การทำงานอย่างมืออาชีพ ก่อน Wright ได้สร้างความคุ้นเคยกับงานสถาปัตยกรรมอย่างมาก จนทำให้เขาสนใจเรื่องสถาปัตยกรรมที่สุด แท้ที่ปัจจุบันไม่ได้ เลยว่าประสบการณ์การทำงานกับ Sullivan เป็นประสบการณ์อันล้ำค่าต่อการทำงานในอนาคตของเขาระหว่างจากนั้นไม่นาน Wright ก็เริ่มเปิดบริษัทของตนเองอย่างเป็นทางการ บ้านหลังแรกไม่ได้ด้วยสถาปัตย์ เพราะตัวเอง

ອອກແບບຜົນເຢີມຂອງເຫາ

แต่เมื่อพูดถึง Wright ในบทบาทของគາມ
เป็นຝ່ວ່າຮ່ອສານ ເຫັນສອບຕົກຍ່າງໄປເປັນກ່າ
ເຈາໄດ້ສ້ອງວ່າເປັນຫຸ່ມ່ຽນຈໍາດ່າຮານຍ ມີເສື່ອວິທະແຕ່ງນານ
ກີ່ລັ້ນແຂວງ 3 ຄົງ ກຣຍາບແຄຣາອງຈາ
Catherine Lee Tobin ຕ້ອງຖຸກໃຈຍ່າງ
ແສນສາຫັກ ເນື້ອ Wright ຖັນຮອງແລະຊູໄປໂຢູ່ກໍ
ເຍອຮັບນັບໃນປ.ສ. 1909 ທັບຫຼັງສ່ວນຄົນໃໝ່
ຊົ່ວ Mamah Borthwick Cheney ຂີ່ເປັນ
ກຣຍາຂອງຄົກຄ້າທີ່ເຫັນອາຫແບບນັນໃໝ່

ความสับสนร้อนอื้อหวานี้ ส่งผลต่อการ
ทำงานของ Wright อย่างมาก แต่นั่นก็ไม่ทำให้
คุณกังวลถึงความสามารถของ Wright และคนบริษัทใหม่นี้
ก็ได้คาดคะเนว่า Taliesin Irmaพยาบาลเริ่มต้นชีวิตใหม่
กับเธอที่นี่ แต่แล้วโกรกนาครูธรรมภักดีที่เกิดขึ้น เมื่อ
วันหนึ่งชายคนปรับใช้ผู้คุ้มครองจุดไฟเพาบ้านหลัง
นี้ ขณะที่ Wright ไปทำงานที่ Chicago คงภายใน
ในบ้านพยาบาลดั้งเดิม เอาเชือต่อหัว ก่อประคุ้ม^{หัว}
บนเตียงที่จะหนีจากเปลวเพิงนี้ได้ มีชายคลั่ง
ยืนรออยู่พร้อมง่วงเว้าที่จะปิดเชือต่อหัวบ้าน
ไป公然หาย ซึ่งรวมถึง Mamah Borthwick
Cheney คนรักของ Wright ด้วย

โดยทั่วไปแล้ว สถาปัตยกรรมที่มีลักษณะนี้จะมีลักษณะเป็นแบบสถาปัตยกรรมที่มีรากฐานมาจากสถาปัตยกรรมของชาวอินเดีย แต่ได้รับอิทธิพลจากสถาปัตยกรรมของชาวจีนและญี่ปุ่นด้วย

ท่าเรือแกะจะเป็นสิ่งเดียวกับซุ้ยอยู่ด้วยยาเข้า
เข้าตั้งใจจะสร้าง Taliesin ขึ้นมาให้เพื่อเป็น
บุญสูตรนี้สำคัญ Mamah Borthwick Cheney
แต่บังต้องต้องให้เงินอยู่มากไป Wright จึงบุนนา
ทำงานบ่อยยังหนัก เพื่อหาเงินมาเป็นค่าเชื้อเชก
บ้านหลังนี้ ซึ่งหนึ่งในโปรดเกล้าต์ Wright ได้รับคือ^๑
งานออกแบบ Imperial Hotel ในปี ก.ศ. 1915
ที่ทำให้เราต้องไปทำงานไกลถึงญี่ปุ่น ดับเบลย์
เจ้าได้สัมผัสถึงความอันตรายของงานสถาปัตยกรรม
ซึ่งภายหลังเมืองอิหริยาพล์ต่องานของ Wright เป็นอนุรักษ์
มาก ไม่บานบัก Taliesin สร้างเสร็จให้สุด
... กว่าก็เกิดเพลิงไหม้ขึ้นอีกในปี ก.ศ. 1925
แต่บังต้องไม่ใช่ครั้งจบของ Taliesin เสียก็ได้ยัง
 เพราะฯ เขาสร้าง Taliesin ขึ้นมาอีกครั้งในช่วง
 ก้ายๆ ของชีวิต และใช้ชีวิตที่นี่เบนจบหมดคุณหายใจ

ช่วงปี ค.ศ. 1930 อเมริกาและยุโรปภาคตะวันออกเฉียงใต้ บริษัท Wright Brothers ได้รับผลกระทบจากภัยคุกคามของเครื่องบิน ทำให้เกิดการแข่งขันทางการค้าที่สูงขึ้น จึงมีการพัฒนาเทคโนโลยีทางอากาศและทางด้านการเดินทางท่องเที่ยว ต่อมาในปี ค.ศ. 1934-1937 Edgar Kaufman สถาปนิกชาวอเมริกัน ได้สร้างบ้านเด็กดันที่เพลซ (Fallingwater) ที่ตั้งอยู่บนเนินเขาที่มีหินทรายสีน้ำเงิน ตัวบ้านมีสถาปัตยกรรมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผสมผสานความงามแห่งธรรมชาติเข้าไว้ด้วยกัน ทำให้เป็นจุดท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวต้องการเยี่ยมชม ต่อมาในปี ค.ศ. 1959 Frank Lloyd Wright สถาปนิกชาวอเมริกัน ได้สร้างบ้านเด็กดันที่เพลซ (Fallingwater) ที่ตั้งอยู่บนเนินเขาที่มีหินทรายสีน้ำเงิน ตัวบ้านมีสถาปัตยกรรมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผสมผสานความงามแห่งธรรมชาติเข้าไว้ด้วยกัน ทำให้เป็นจุดท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวต้องการเยี่ยมชม



ครั้นราห์นัก โดยานาชันนี้เป็นงานสถาปัตยกรรมที่กลบกันเป็นหนึ่งเดียว ไม่ใช่แค่สถาปัตยกรรมที่ต้องการให้เป็นสิ่งที่สวยงาม แต่เป็นสิ่งที่มีความหมายและสื่อสารได้มากกว่า ดังที่ Time ว่าเป็นงานที่สวยงามที่สุดของ Wright ซึ่งความงามที่ว่าถูกอกมาจากการสถาปัตยกรรมแบบ Organic Architecture ของเขารูปแบบที่มีรากฐานมาจากประสบการณ์ที่ยังเป็นเด็ก เมื่อเวลาได้สัมผัสธรรมชาติต้องรู้สึกตื่นเต้นที่ใจกระซิบว่า “นี่คือสิ่งที่เราต้องการ” ไม่ใช่แค่สถาปัตยกรรมที่ต้องมีความงาม แต่เป็นสถาปัตยกรรมที่ต้องมีความงามที่สุดในโลก นี่คือ “Nature” ที่ Wright มองเห็นว่า “I believe in God, only I spell it Nature.”

แม้ Wright จะเป็นสถาปัตย์ที่มีชื่อเสียงที่สุดแห่งศตวรรษที่ 20 แต่เขาก็ไม่ใช่แค่สถาปัตย์ แต่เป็นบุคคลที่มีความคิดสร้างสรรค์อย่างมาก ไม่ใช่แค่สถาปัตยกรรมที่ต้องมีความงาม แต่เป็นสถาปัตยกรรมที่ต้องมีความงามที่สุดในโลก นี่คือ “Nature” ที่ Wright มองเห็นว่า “I believe in God, only I spell it Nature.”

ล่า布拉德อร์ที่ชื่อว่า Eddie เป็นอดีตนายจ้างของ Wright ต้องประเสริฐเด็กชายไป เนื่องจาก Wright อายุ 88 ปี กำลังวุ่นวายอยู่กับการออกแบบ The Guggenheim Museum ที่นิวยอร์ก เด็กชายเขียนจดหมายมาอีกครั้ง คราวนี้ Wright ตอบจดหมายกลับไปพร้อมแบบบ้านสุนัขที่เด็กชายตั้งตารอคอย

นี่เป็นเพียงเรื่องเล็กๆ ที่แสดงถึงมนุษย์ของ Frank Lloyd Wright สถาปัตยกรรมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่มีลักษณะเป็นสถาปัตยกรรมที่มีรากฐานมาจากธรรมชาติ ไม่ใช่สถาปัตยกรรมที่ต้องมีความงาม แต่เป็นสถาปัตยกรรมที่ต้องมีความงามที่สุดในโลก นี่คือ “Nature” ที่ Wright มองเห็นว่า “I believe in God, only I spell it Nature.”

Frank Lloyd Wright

It all started with a childhood fascination for a set of maple wood blocks his mother bought for Frank Lloyd Wright. Those geometric shapes became the foundation of his architectural design. Frank Lloyd Wright is one of the most prolific and influential architects of the

20th century who believed in the harmony between human habitation and the natural surroundings. With a love and respect for nature, his idea of organic architecture was reflected in many of his designs, such as the notable, “Fallingwater” or Kaufman Residence, built over a waterfall, which is considered one of America's National Historic Landmarks and praised by Time as Wright's most beautiful creation. Among over 1,000 structures he designed his most-recognized masterpiece is probably The Guggenheim Museum in New York. He even designed a dog's house for a child who wrote him a letter asking him to design one for his labrador. Throughout his lifetime devotion to architecture, Wright created a legacy of style and knowledge that continues to inspire generation after generation.

MEET MY SMEG

Meet one of smeg's owners
ເປັນບ້ານ ເປັດຄຮງ ເປັດຕົວຈ້າງອ່ານ smeg

by Beau Sukjai
Photos : Kittimages

Bitter Brown ໂອເວີສີສບບົກນບອໂສກ

ຄວາມຝຸກພັນກັບສການທີ່ເລະກົນນອໂຄກ ກໍາໃຫ້
ສອງພໍ່ນ້ອງຍ່າງ ຄຸນໄວ່ - ດລຜູຍ ບຸນຍະຮັຕເວີ່
ແລະ ຄຸນອ່ວ່ອ - ວິແມນ ບຸນຍະຮັຕເວີ່ ຮ່ວມມື້ອັກນ
ເປັດຮ້ານ Bitter Brown ບໍລິຫານຂອງຄຮອບຄຮງ

ຄຸນໄວ່ : "Bitter ອີ່ຄວາມນິ້ນຂອງກາໄຟ
Brown ອີ່ຄວາມນິ້ນຂອງກາໄຟ ເປັນບັນນ
ແລະ ເປັນເໜືອນໜ້ອຄນ ນາຍ Bitter ບານສຸກລ
Brown" ໂຍ້ຮ້ານ Bitter Brown ໃ່ງນີ້ ຄຸນໄວ່
ຈະ ກໍາທັບກໍາທັບອົກແບບຕາກຳຕ່າງໆ ແລະ ພາກສັກໜົນ
ແລະ ພາກພວນຂອງຮ້ານ ຕາມແບບວັບຂອງນັກ
ວາງກລຍກົງແບບນົດຕົວຢູ່ ເຈົ້າຂອງບັນຊີກ
Brandscape ກີ່ຕັ້ງອູນໃບພື້ນກໍາທີ່ເດືອນກັນ ສ່ວນ
ຄຸນອ່ວ່ອກີ່ຈະຄອຍດູແລ້ວເຮືອງວາຫາວ ກາຣີກາຣ
ຮວມດຶງກາຮົດກາຮົດຕ່າງໆ ກາຍໃນຮ້ານ

ຄຸນອ່ວ່ອ : "ໄປຈ່າຈະຍ່າງໄຣ ກີ່ດັ່ງນີ້ຄວາມເປັນ
Homemade ໄນນີ້ແມ່ນຍຸ້ດ້າຍຕົວ ຖ້າຈະໃຊ້ວິເຄີຍນ
ກະຕານດໍາວ່າວັນນີ້ຮ້ານເອົາຫາວອໂໄບບ້າງ ຊ່ວງແຮກ
ກໍາເອງນັດແລຍ ຈໍາດຕາດເວັງດ້ວຍ ອາກາໃກ້
ອຸກຄ້າໄດ້ການເອົາຫາວອດີ່ ໃນຮາຄາທີ່ສໍາບາຽດ
ນາການໄດ້ບ່ອຍໆ ອາຫາວສ່ວນໃຫ້ງຢັບເອົາຫາ
ວິທາເສີຍນ ຝົ່ງເສີ ສະປັນ ເປັນຫັດ ແມ່ນແນ່ນໍາ
ກີ່ອົບຮັບຄື່ອງໂຄຮ່າງໜູນອ່ອນ ໄກຍ່າງ Piri Piri
ແລະ ລາຊານຖານຢາ"

ຕົ້ນຢ່າເຫດັ່ນຕໍ່ເລີ່ມຕົ້ນຂອງ Bitter Brown
ກີ່ສ່ວັງສຮຣຄ່ວອນນັ້ນ ຈຶ່ງມ່ານການເລືອກສຮຣ
ຍ່າງພື້ນຖານກັ້ງວັດຖຸດີບ ກະບວບການກໍາ ຮວມ
ດຶງອຸປະກອນທີ່ໃຫ້ປຽງວາຫາດຕ້ວຍ ທີ່ກັ້ງຄຸນອ່ວ່ອ
ແລະ ຄຸນໄວ່ໃຫ້ຄວາມໃສໃຈເປັນພື້ນ

ຄຸນໄວ່ : "ສໍາຫັບຄຸນອ່ວ່ອ ຄຸນອ່ວ່ອຈະເລືອກ
ເຄື່ອງຄຮງຈາກຝຶກໜີບກາງໃຊ້ງານທີ່ ຄົງນ
ໃຊ້ຍ່າງ ສ່ວນມັນດໍາຈະເລືອກວະໄຣສັກອຍ່າງຂອງເພີ່ມ
ໃນເຮືອງຈອງຕີໃຫຍ່ນໜ້າໄປດ້ວຍ ຕ້ອນມີຄວາມສົບຄຸລ
ໃນທຸກມີຕ ສະກັບນຄວາມສຸບທີ່ຈົວຕົວ ດ້ວຍ
ສັກອີ່ເລືອກ ເຮົາກີ່ຈະເລືອກກັ້ງສອງຍ່າງ ກັ້ງອົງ
ກີ່ມີຝຶກໜີບທີ່ ມີເກົຄໂນໄລຍ່ໃໝ່ນີ້ ແລະ ການ
ແຕ່ໃນນະເດືອນກັນ ກີ່ເປັນກາຮະສະກັບນຄວາມສົບຍົມ
ຮົມເມັງ ເປັນແບບນົດທີ່ມີກັ້ງສອງຍ່າງນີ້ ອູ້ໃນຄຮງ
ກີ່ກຳໃຫ້ຄຮງດູດີເປົສໄຕລ໌ຫັນນາ ເປັນສ່ວນຜົບກໍ
ລົງຕົວສໍາຫຼັບມີມາ"

Bitter Brown – An Oasis on Asoke

It's a sense of place that brought two siblings together, Ike-Dolchai and Aor-Wiman Boonyaratavej, to join hands and open Bitter Brown cafe on a family property. Like an oasis on busy Asoke road, Bitter Brown greets customers with a quiet and warm home-like atmosphere and setting. The cafe is overseen after by Ike, a notable branding consultant. Customers can also enjoy a variety of homemade food, covering Italian, French and Spanish cuisine, created by Aor who puts meticulous attention into selecting ingredients, making preparations and even choosing the best kitchen appliances.

In Ike's words "When it comes to appliances, for Aor, he's after functionality, durability and ease of use while I'm more design-oriented and discerning in my choices. smeg is a brand with the right combination of technology, style and design we're both looking for."



A PHONE

SMEGPHONE

ข้อมูลทั่วสาร และผลิตภัณฑ์สุดจาก smeg
Message and products from smeg

by ID 22

Photos : www.devolkitchens.co.uk/air, www.brandchannel.com



1. Air by deVOL

คุณเชื่อ宦หรือเปล่าเรงบันดาลใจสามารถถ่ายทอดถึงกันได้?

ต้นแบบเรงบันดาลใจที่จะกล่าวต่อไปนี้ คือ Marc Newson ดีไซเนอร์ระดับโลกที่เคยออกแบบงานหลายชิ้นให้ smeg Newson คนนี้เองคือผู้ที่จุดประกายให้ Paul O'Leary ผู้ก่อตั้ง deVOL แบรนด์เฟอร์นิเจอร์ไฮเอนด์เม็ดสัญชาติอังกฤษ นำความประทับใจจากดีไซน์ของ Newson มาลับต่อ จนเกิดเป็นงานเฟอร์นิเจอร์ที่เชื่อว่า Air

O'Leary กล่าวว่าเขาได้รับเรงบันดาลใจมาจากการในอีกห้องน้ำ รวมถึงชั้นวางของอย่าง The Lockheed Lounge Chair ของ Newson ซึ่งเป็นสิ่งที่มีความเป็นอิสระและสามารถจดจ่ออยู่บนตัวได้ ไม่ใช่แค่ชั้นวางของแต่เป็นเครื่องมือที่สามารถใช้งานได้หลากหลาย เช่น วางของ นั่งพัก หรือใช้เป็นโต๊ะทำงาน ด้วยการดึงกลไกออกมานำไปใช้ ทำให้เกิดความสะดวกและน่าสนใจมาก

2. smeg Goes Hollywood

อย่างไรแล้วใจถ้าบนนั่งชั้นวางของน้ำยา ล้วนๆ ที่ได้พบกับตู้เย็น รีโทรยอดฮิตของ smeg ที่บ้าจะปราฏอยู่ในภาพยนตร์หลายเรื่อง หลายแนว ไม่ว่าจะเป็น Transformers, V for Vendetta, The Change-up, Something Borrowed และ Surrogates รวมถึงการตูนเนินแมชชีนบารักฯ อย่าง Wallace and Grommit โดยถึงแม้ว่าจะเป็นตู้เย็นที่มีรูปแบบที่แตกต่างกันออกไป แต่ลักษณะและฟังก์ชันของตู้เย็นนี้ ชี้ให้เห็นถึงความสามารถในการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของ smeg เว้าไปประกอบในรายการที่มีอยู่อย่างสม่ำเสมอ เพราะตู้เย็นที่ใครๆ ก็เห็นเป็นต้องอาศัยดูตา จนอาจจำเรียกได้ว่าตู้เย็นของ smeg เปรียบเสมือนดาราที่คุ้นหน้าในการภาพยนตร์ หลอดสีสุ้ดทึบไปผิดนัก



1. Air by deVOL

Do you believe that inspiration is catching? The inspiration hero we are talking about here is Marc Newson, a world-famous designer who has collaborated with SMEG in the past. His iconic Lockheed Lounge chair is one of the creations that Paul O'Leary, founder of deVOL, a British handmade furniture brand, caught some design inspiration from. The design of the new deVOL Air range shares the curvy, sleek and floating beauty and inspires the same sense of freedom and adventure as the Lockheed. O'Leary also incorporates the SMEG oven model designed by Newson himself into the Air kitchen.

2. SMEG Goes Hollywood

For SMEG fans, you have probably spotted the SMEG fridge in movie scenes such as Transformers, V for Vendetta, The Change - Up, Something Borrowed, Surrogates and even Wallace and Gromit. Because of its attractive design, it seems appropriate to say that the iconic SMEG Fridge is a regular star in Hollywood films.



เมื่อตัวชิ้นและฟังก์ชันมาพบกันที่ห้องครัว ผลลัพธ์จะออกมาเป็นประดิษฐกรรมที่ลงตัว สุดๆ สำหรับผู้ที่รักการทำอาหาร อย่างเตาอบ smeg รุ่น “FP 610 SG” ที่ออกแบบโดย Marc Newson ซึ่งเป็นเตาอบที่ไม่ว่าจะมองจากมุมไหน ก็สัมผัสได้ถึงการออกแบบที่เป็น Signature ของตัวชิ้นนี้ ตัวเตาอบมีลักษณะเป็นสีเหลือง สีเขียว หรือสีคลาสสิกอย่าง ขาว ดำ และ สีเทาเลส รวมถึงสีแบบสากาเรียบแบบ ก่อ ออกแบบแต่ละมุมเป็นมุมโค้งมน ให้มีกลิ่นอาย ร็อก เช่นเดียวกับมือจับที่ทำจาก Cast iron ที่เป็นตัวชิ้นเดียว ที่เป็นเอกลักษณ์ของเตาอบ รุ่นนี้ นี่คือส่วนหนึ่งในความประทับใจแรกที่เรา จะได้พบ เมื่อ FP 610 SG ได้นำมาเป็นส่วนหนึ่ง ของห้องครัวของเรา

แต่ใช่ว่าเตาอบนี้จะสวยงามแต่รูปเปล่า นั่น ฟังก์ชัน ที่เพิ่บพร้อมก็ทำให้เราตกหลุมรักกับเตาอบนี้ ได้ชัดเจนมาก ไม่ว่าจะเป็นการตั้งเวลา เริงตั้งแต่ 2 นาที ไปจนถึง 10 นาที ตามต้องการ ควบคุมการทำงานระดับสัมผัส ซึ่งเป็นฟังก์ชัน การทำงานจะหากหาหลายถึง 10 โปรแกรม แต่ ด้วยตัวชิ้นของ Newson ความซับซ้อนที่คุ้มค่า ลงมาเป็น Interface ที่ให้บีบตัว ให้ได้รับ จัน ทำให้เราอย่างติดลมถูกการทำอาหารให้ครบถ้วน โปรแกรม เมื่อประดิษฐ์ตามตัวยการกดลงทำสัก 1 เมนู เปิดเตาอบก็ต้องใช้ชอร์ตไพร์ส์กับความจุ ถึง 68 ลิตร วางแผนได้ถึง 5 ชั้น เรียงกันได้ 5 ชั้น บนเตาอบเป็นฟันของคนชอบทำอาหารอย่างแท้จริง การปรับอุณหภูมิก็ทำได้ง่ายๆ โดยเริ่มจาก Pre-set temperature ที่ตั้งไว้ให้เราอัตโนมัติ จากนั้นก็ปรับเปลี่ยนได้อย่างละเอียดอ่อน ความละเอียด 5 องศา

ส่วนโครงสร้างที่ขอบมองอาหารไป ทำให้เตาอบนี้ ก็มีการจัด Lighting มาอย่างสวยงามด้วย หลอดไฟฟ้าโลจิก 2 ดวง ที่ส่องสว่างทำให้ อาหารดูน่ากินมากขึ้นเป็นกอง แต่ตอบดูดี ไม่ต้องกลัวว่าจะเป็นอันตราย เพราะว่าระบบ ช่วยป้องกันความร้อนไม่ให้ออกนอกประตู แกน ยังสัมผัสถูกต้องด้านหน้าได้แบบไม่ต้อง กลัวว่าจะถูกรอยน้ำมือ เพราะว่าเป็นกระจกแบบ Anti-fingerprint matted glass* ซึ่งมาจาก กระบวนการผลิตพิเศษ นี้เป็นเพียงแค่ส่วนหนึ่ง ของความพิเศษที่มาจากการออกแบบตามปรัชญา Technology with style ของ smeg ทำให้

ส่วนขั้นตอนการทำความสะอาดก็หมดห่วง ไปได้เลย เพราะมีผู้ช่วยอย่างโปรแกรม Pyrolytic** ที่ทำให้คราบกลlays เป็นผงด้วยความร้อนสูง เพียงแค่เช็ดออกก็เป็นอันเสร็จสิ้นกระบวนการ การทำความสะอาด ส่วนอีกรุ่นก็เป็นระบบ การทำความสะอาด Vapour clean ซึ่งก็สองแบบ ก็ทำให้การทำความสะอาดง่ายยิ่งขึ้น ไม่ต้องใช้แรง ไม่ต้องใช้เวลา ไม่ต้องใช้พลังงาน ห่วงอีกชั้นกับ เพรฯ ได้รับการรับตีมาตรฐาน ประหยัดไฟถึง A-20%

ครอบกั้งตัวชิ้น ครอบกั้งฟังก์ชันแบบนี้ แล้วจะ ไม่ให้ตกหลุมรัก FP 610 SG ได้อย่างไร!

When design meets function in the kitchen, the result is the smeg oven, FP 610 SG. Designed by Marc Newson. The world-class designer has embodied his signature style in the use of distinctive colors and smooth curvy lines.

Truly a dream oven for cooking lovers, the FP 610 SG comes with a user-friendly large touch control panel, ample 68 litre capacity, 5 cooking levels and pre-set temperature function. Two halogen lights are placed inside the oven for increased visibility, while the oven door is finished with anti-fingerprint matted glass*. For easy cleaning, its Pyrolytic** function burns off dirt and grease by using extreme heat. Also, this model is guaranteed to consume up to 20% less energy than other similar appliances in the Class A energy efficiency category.

* เอพาร์คิ่งรุ่น

** ส่องแบบหรือ Pyrolytic และ Eco Pyrolytic

* Available in some models.

** Available in Pyrolytic or Pyrolytic Eco



KITCHEN

CATCHY KITCHEN

Kitchen Inspiration
สร้างแรงบันดาลใจ ด้วยห้องครัวเก่าๆ

by Mengju
Photos : Kittimages

Coffee Kitchenette

บุคคลาแฟหรือพื้นที่สำหรับเตรียมอาหารเล็กๆ ภายในสำนักงานแบบ Open ที่มีชานชาลาพื้นที่ในบานถัก แต่สามารถเดินเข้ามายังพื้นที่อื่นๆ ได้สะดวก ที่สร้างแรงบันดาลใจให้กับงานสร้างสรรค์ต่างๆ ออกแบบได้ด้วยวิธีการออกแบบโดยใช้โครงเหล็ก ไม้ และงานสแตนเลสแบบง่ายๆ ในรูปแบบของ Industrial design

การอ่านแบบซับน้ำง่ายใช้โครงเหล็กกล่อง
พั่นสีดำเนินเป็นชั้นๆ และว่างพัดตัวยังโครงไม่
กรูไปรอด หรือลากมันเบลตายไปสีอ่อนๆ อีกทั้งเว้น
พื้นที่สำหรับถุงยีบขนาดเล็กๆ และวางไม้โครงรอง
ด้านบนบะตู้ยีบอีกด้วย เป็นการใช้พื้นที่ที่มีอยู่ได้
อย่างคุ้มค่า ลงตัว รวมทั้งยังสามารถหยิบจับ
กันๆ จาก ชาน ใช้งานได้ง่ายและสะดวกรวดเร็ว
ขึ้น อันเนื่องมาจากไม้บีบห้าบานบตุ้ การวางจาน
ชาในรอบถึงพอกว่าแก้วบ้า จะจุจัดด้วยของอย่างเป็น
ระเบียบ ॥และเลือกเสิ่ງขาวเพื่อให้สุสี-สะอาดสบายน้ำ
โดยมีการวางหนังสือแทรกไว้ใต้ตามชั้นวางของ
ได้ดูสวยงามกลมกลืนเหมือนกับเป็นชั้นโชว์ของไป
ในตัว

นอกจากนี้ถ้าคุณเป็นอีกคนหนึ่งที่ชอบทำกาแฟในบ้าน你自己 หรือช่วงเวลาพักเป็นช่วงเวลาพักฟizin จิตใจ คงมีบุญสำหรับชงกาแฟไว้ในพื้นที่เตรียมอาหารด้วยการลงยาการ์ตูนที่เป็นสีสันสดใสหนึ่งคัน มาไว้สำหรับเป็นที่สื่อสุปอร์นั่งต่างๆ เช่น เครื่องชงกาแฟ, Capsule Machine, ผงกาแฟสำเร็จรูป, น้ำตาลและครีมเทียม โดยนำบัวใบไว้ทั้งๆ เครื่องทำกาแฟ เพื่อให้หยาบจิบและใช้งานได้สะดวก อีกด้วยยังสามารถที่จะนำไปในพื้นที่ต่างๆ ภายนอกบ้าน รวมทั้งพื้นที่ภายในบ้านที่มีห้องประชุมเพื่อองค์ประกอบการบริการ แล้วให้ความรู้สึกเป็นบ้านเอง เสริมจากการใช้งาน สามารถนำมาเก็บไว้ในพื้นที่เตรียมอาหารเหมือนเดิม ทำให้ดูเป็นสัดส่วนที่ลงตัวมากขึ้น

A coffee corner-cum-kitchenette in an office is a great service space for breaks or even picking up inspiration. For a small office, it can be created simply by using industrial-inspired open shelving.

For shelving, use simple black-coated tall metal shelving units with wood or light-colored laminate shelving spacers. Open shelving not only creates extra storage but also gives easy access to kitchenware. Opt for a white color scheme for a clean and tidy look. Books can be added as a décor item. Choose a small fridge and stack a microwave on top of it to maximize space.

For coffee lovers, a coffee cart is a space-saving option to incorporate into a kitchenette. It works as storage for coffee, tea and all the associated accessories and provides both mobility and convenience.



EASY PEASY

EASY PEASY

A quick and easy recipe
ອ່ອຍກັນໃຈ ກັບເນຸງທີ່ໄດ້ ຖື້ນໄດ້

by Overtime Chef
www.facebook.com/overtimechef
Photos : Kittimages





Pasta with pink sauce



ໃร້ນຕັບປີໃຫຍ່ກ່ອວລຸໄປດ້ວຍຄວາມສຸງ
ຄຽງນີ້ Overtime Chef ຂອ່ວນລວມດ້ວຍການເຕີມ
ຄວາມຫວານໃຫ້ວັດ ດ້ວຍເນຸຍຊຸດຫວານທີ່ຈະເປົ່າຍິນ
ບຣຍາກາຄາຄອບຕົວຄຸນໃຫ້ລາຍເປັນສື່ຜູ້ຍິ່ງກວ່າ
ຄື່ນໄກບໍ່ ແລ້ວກໍາໄນຄຸນຈະໄປຍາໄກໃຫ້ກົນທີ່ຄຸນຮົກ
ໄດ້ສິນລະ:

ສ່ວນຜົນ

- ເສັ້ນປາສັກພັດທີ່ຂອນ 100 ກຣັບ
- ຜວຍປະເຫຼືອກົມບົດທັນ 2 ຊອນໂຕະ
- ອັບປັ້ງຄົນ 1 ດ້ວຍ
- ພາບນໍາມ 1/4 ດ້ວຍ
- ແບຍ 3 ຊອນໂຕະ
- ມະເຫຼືອກຳລັບ 1 ພັດ
- ອອນີ້ຫຼຸງສັບຫຍາບ 1/2 ມັກ
- ກະເທື່ອນັບສັບ 5-6 ກລັບ
- ໄທີແຊ່ານປິງອຸງ 3 ດອກ
- ອອຣິກາໄນ 2 ຊອນຫາ
- ເກລືອ, ພຣິກໄທຢາ ຕາມໝອບ

ວິທີກຳຕຳ

ຕັ້ງຮະກະພັດກະເທື່ອນັບໃຫຍ່ກົບເບຍດ້ວຍໄວ
ກລານ ພວຍເປັນແລ້ວຍນີ້ເສົາຂຶ້ນຂອນ ບໍານາ:ເຫຼືອເກສ
ລົງໄປພິດດ້ວຍກັນ ເນື່ອມະເຫຼືອເກສເຮັ່ນສຸດ ເຕີນອະນະເຫຼືອ
ເກສ ແລ້ວລົດເປັນໄຟວ່ອນ ເຄີຍໃຫ້ງວດລົງເລີກຂ້ອຍ ປຽງ
ຮສດ້ວຍເກສເລື້ອ ພຣິກໄທຢາ ແລ້ວອຣິກາໄນ ຈາກັນເຕີນວັບປັ້ງ
ຄົນ ຜົນໃຫ້ກົນເປັນເນື້ອເຕີຍກົນ ພວຍເປັນເຕືອດໃສ່
ພາບນໍາມ ຊື່ສະເລະເສັ້ນພາສັດທ່ານສຸຄລອງໄປໃໝ່ອສ ຢາ
ລົງຈາກຕາມເລົວຄຸກາເບາງ ໃຫ້ເຫັນກົນ ແກ່ນີ້ກີ່ພຣືວນ
ເສີ່ງໄຟເລື້ອ ແຕ່ຢືນໄຟພ້ອ ໂຮຍໜ້າດ້ວຍພາເນານວັດຖຸ
ເພື່ອຄວາມຫັນຂັ້ນ ຮ່ວມນັບ ແລະ ສຸດດ້າຍສິນ!

The sweet smell of happiness is in
the air. In celebration of the new year,
Overtime Chef wishes you all the sweetest
new year with this lovely menu you can easily
make for your loved ones.

INGREDIENTS

- 100 grams pasta of your choice
- 2 tablespoons tomato paste
- 1 cup whipping cream
- 1/4 cup grated Parmesan
- 3 tablespoons butter
- 1 coarsely chopped tomato
- 1/2 coarsely chopped onion
- 5-6 cloves minced garlic
- 3 Champignon mushrooms
- 2 teaspoons dried Oregano
- salt and pepper

INSTRUCTIONS

Heat oil on medium heat and stir in garlic, onion and butter until fragrant. Add tomatoes and cook until soft. Then add tomato paste and lower heat. Simmer until it cooks down a bit. Season with salt, pepper and oregano. Stir in whipped cream. Once it starts boiling, stir in Parmesan and pasta and remove from heat. Sprinkle with Parmesan and enjoy !

WHAT YOU FREEZE

YOU ARE WHAT YOU FREEZE

Find out what's in the fridge
ແຈ້ງແກ່ ດັນທາເມ່ນນີ້ບໍອກຄວາມເປັນຄຸນ

by Paparazzi
Photos : Kittimages
Illustration : Ae Bambies

ອາຊີ່ພ : ແລວໂຮສເຕສ
ເພດ : ໄກສູງ
Occupation : Air Hostess
Sex : Female
ນິສັຍ : ເປັນຄຸນເກີນເລືືກຜົນສົນນ້ອຍ
ໄຣຄສີຍດາຍຂອງ
Character : A bit of a pack rat.



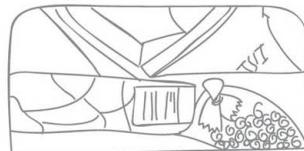
ກລ່ອງຕິດນີ້ມາຈາກໄຟລ່ກ່າວສຸດ
Took it from the last flight.



ອັນ...ພື້ນທີ່ເລີຍວ່າຍັງໄລ່ງອຍ່
Umm...the only unoccupied space.



ແອປີ້ປັດຕົວຮະເຫຼືອອົກນາຈາກໜ່ອງແກ່ພັກທີ່ແປ່ນນາກ
Apples expelled from the fruit and vegetable drawer.



ຂອງສົດ ຂອງແກ້ໄໝເມີນດັກນັ່ນ
Stuffed with stuff.

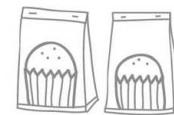




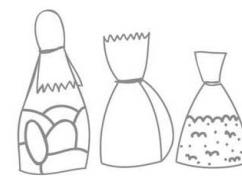
ໃກ້າຍວ່າໃນນີ້ມີກຸງພلاສຕິກີ່ຫ່ວ
Guess how many plastic bags are in this bag?



ັນໄປໜົດ ອໍຍໍາຫວັງວ່າຈະກັ້ງ
Save it for later.



ຫ່ວ ມໍາເນື້ອ
More bags.



ຫ່ວ ມໍາເນື້ອ
And more bags.



ເຄົາໄວ້ຄ່ອຍໆ ຈົບໄປເຮື່ອຍໆ ໃນສັບ
Never let anything go to waste.

A taste of global cuisine
เชิญชิมอาหารรสเลิศจากทุกมุมโลก

by C.Chin
Photos : C.Chin

daylesfordorganic
FARMSHOP



Daylesford Organic Farm

Daylesford Organic Farm เป็นฟาร์มเลือกใหม่ของคนที่รักสีเขียว คำว่าออร์แกนิกเป็นสิ่งที่นำเบื้องเป็นสิ่งสำคัญของคุณสูงอย่างไร แม้กระนั้นคปวัยวันนี้ Daylesford กำลังเปลี่ยนตัวเองไปเรื่อยๆ ด้วยการนำให้ทุกอย่างเป็นเรื่องของตัวเองและสีเขียว

เพียงขั้บแรกจากลอนดอนประมาณ 1 ชั่วโมง 1 นาที ก็จะถึง Daylesford สีเขียวที่จะได้พบและประทับใจคือสวนและสีเขียวที่คุณจะพบในต้นไม้เป็นพุ่ม เป็นธูปไม้ ทำให้เกิดความเป็นชนบทหรือความเป็นฟาร์มอย่างแท้จริง บริเวณด้านหน้าฟาร์ม มีพืชผักและสีเขียวให้เลี้ยงชាយเข้าไป พอมองไปรอบๆ ก็จะเห็นแต่ทุ่งหญ้าที่มีต่อความเพียงจิตร์สุดลูกหูลูกตา แต่เมื่อขับพันโน้ตเข้าไปด้านใน สิ่งที่ทุกคนจะต้องประทับใจคือ สวน สภาพัฒนธรรม และรูปแบบงานก่อสร้างที่ทำให้คุณรู้สึกว่าที่นี่ไม่ใช่แค่ฟาร์ม แต่เรียกว่าเป็นบูติกไฮเอนด์อย่างๆ แห่งหนึ่งเลย ก็ว่าได้ เริ่มจากการแบ่งเขตขายอาหารของพื้นที่ มหาศาลาบนเนินเขาเป็นสองส่วน ส่วนแรกเป็นส่วนของฟาร์มจริงๆ กิจกรรมที่นี่จะเป็นสวนสำหรับเลี้ยงสัตว์ ปลูกผัก รวมไปถึงส่วนที่เป็น Back Office ส่วนที่สองที่เป็นส่วนที่เปิดให้บริการผู้ไปเยือน ประกอบไปด้วยอาคารเตี้ย 1 ชั้น จำนวนประมาณ 4-5 ตึก ที่อยู่เรียงรายต่อกันโดยมีลักษณะของความเป็นคุณที่นี่เป็นไปอยู่ ตรงกลาง อาคารแรกที่คุณจะได้พบคือ อาคารที่เรียกว่า Market Hall เป็นอาคารที่สร้างขึ้นมาเพื่อสร้างประสบการณ์ให้ผู้ที่ซื้อและอย่างเช่นเรียนรู้เกี่ยวกับออร์แกนิกโดยเฉพาะ

เมื่อคุณเดินเข้าไปใน Market Hall จะพบกับห้างสรรพสินค้าขนาดย่อมๆ แต่เต็บไปด้วยสินค้าที่มีคุณภาพ เริ่มจากอาหารสด คุณจะได้เจอกับผักและผลไม้จำพวกที่มีวิธีการจัดวางในลักษณะของฟาร์มและมีความสวยงามทุกชิ้นจะมีสีสันและคุณประโยชน์ที่บอก เมื่อเดินถัดมาคุณจะเจอกับส่วนของที่เป็นนิ้วสัตว์ ออร์แกนิกที่อาจเป็นที่คุ้นเคยกับอยู่แล้ว แต่ในขณะเดียวกัน ที่นี่ก็มีอาหารทะเลออร์แกนิก ซึ่งคุณควรลองกินมากจากการเลี้ยงและการจับที่ไม่ใช่การใช้ร้อนประมงขนาดใหญ่

ต่อมาที่จะเจอกับสถาปัตยกรรมที่เป็นแบบบ้านอังกฤษที่หน้าตาปราดเปรื่องน่ารักน่ากินและร่มรื่น ခริบตัวอย่างสุขภาพที่ดี ที่นี่จะมีห้องน้ำที่สะอาดและร่มรื่น ให้คุณลิ้มลองอาหารที่ดีที่สุด พร้อมด้วยเครื่องดื่มที่หลากหลาย เช่น ชา กาแฟ นม โยเกิร์ต ฯลฯ ที่จะช่วยให้คุณรู้สึกสดชื่นและฟื้นฟูพลังงาน

นอกจากนี้ยังมีร้านหนังสือเล็กๆ อยู่กึ่มหนึ่งชั้นที่มีหนังสือที่น่าสนใจ เช่น ประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ และวรรณกรรม ที่จะให้คุณสามารถอ่านและเรียนรู้เพิ่มเติม ไม่ว่าจะเป็นเรื่องราวของชาวอังกฤษ หรือเรื่องราวของชาวไทย ที่มีความน่าสนใจและน่าสนใจ ไม่ใช่แค่เรื่องราวทางประวัติศาสตร์ แต่เป็นเรื่องราวทางวัฒนธรรม ที่จะทำให้คุณรู้สึกว่าโลกนี้มีความหลากหลายและน่าสนใจมากกว่าที่คุณเคยคิด





ไม่ร่อร่าย โดยดัดแปลงอาหารให้มีรสชาติเข้มข้น
และที่สำคัญบรรยายการคงองค์การเสริฟโดยบริกร
เป็นสิ่งที่ประทับใจที่สุด เพราะบริกรใช้จตุกอบ
เย็บอย่างดี และไม่ลืมที่จะบานความต้องการพิเศษ
รวมถึงการแบ่งนำอาหารให้คุณ ยกตัวอย่าง
เช่น ถ้าคุณสั่งสเต็กเนื้อ บริกรก็จะบานว่าคุณ
เป็นห่วงสุขภาพในแบบบุญ Höne เพื่อที่เชฟฟ์ได้เลือก
เนื้อในส่วนที่หนา กับสีที่คุณเป็นห่วง เช่น
หากคุณต้องการโปรดีตับ แต่คุณไปต้องการ
ไขมันมาก ก็จะเลือกเนื้อในส่วนที่มีไขมันน้อย
แต่เป็นส่วนที่มีเนื้อสันม้าให้

บาริเวนดันดีมาเป็นวอร์คช็อปห้องครัวสุดหรูซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของ Daylesford ที่จะใช้แรงงานคุณภาพดีและมีความรู้ทางด้านอาหารอย่างมาก สถาบันสอนทำอาหารที่ตั้งอยู่ที่ฟาร์มแห่งนี้เนื่องจากฟาร์มสหกรณ์สามารถเลือกทำกิจกรรมต่างๆ ได้โดยอิสระ สถาบันสอนทำอาหารของ Daylesford จึงได้เปิดสอนหลักสูตรต่างๆ เช่น การทำอาหารออร์แกนิก (The Cookery School) การบริหารจัดการเป็นต้น ทุกสิ่งทุกอย่างคุณจะได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริงของผู้เชี่ยวชาญ ฟาร์มเป็นแหล่งเรียนรู้ที่สำคัญที่สุด ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการปลูกพืช การทำเกษตร หรือการทำอาหาร สถาบันสอนทำอาหาร Daylesford ยังมีเครื่องมือและวัสดุที่หลากหลายและคุณภาพดี ให้ผู้เรียนสามารถลองใช้งานได้จริง สถาบันสอนทำอาหาร Daylesford จึงเป็นสถานที่ที่นักเรียนสามารถเรียนรู้และฝึกฝนทักษะการทำอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ สถาบันสอนทำอาหาร Daylesford ยังมีความตั้งใจที่จะส่งเสริมภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหารไทย ให้คงอยู่และสืบทอดกันไปในรุ่นหลัง สถาบันสอนทำอาหาร Daylesford จึงเป็นสถานที่ที่นักเรียนสามารถเรียนรู้และฝึกฝนทักษะการทำอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ สถาบันสอนทำอาหาร Daylesford ยังมีความตั้งใจที่จะส่งเสริมภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหารไทย ให้คงอยู่และสืบทอดกันไปในรุ่นหลัง

ส่วนกตัญม่าจะเป็นเรื่องของไลฟ์สไตล์ซึ่งป
เนื่องจากช่วงที่ไปเป็นช่วงใกล้คริสต์มาส ร้านจึง^{เปลี่ยนบรรยากาศ}เป็นร้านขายดอกไม้

(The Garden) วิธีการจัดดูดอกไม้ก็จะมีความเป็นธรรมชาติมากที่สุด ให้อบุคุณเดินอยู่ในสวนดอกไม้ อิสระที่น่าสนใจคืออุปกรณ์ตกแต่งคริสต์มาส ที่ทำมาจากหินแม่ หรือทำจากเศษกระเบื้องที่ตัดเหลือใช้ น้ำตกดูห้าหิศถึงวิธีการคิดที่ครบในการเชื่อมต่อสถาปัตยกรรมที่น่าทึ่งกัน

นอกจากร้านที่กล่าวมาแล้ว Daylesford ยังมีสปา (Hay Barn Spa) ให้บริการ แม่สปา เป็นอีกหนึ่งสิ่งที่เราไม่ค่อยเห็นบักในกลุ่มธุรกิจ อย่างไรก็ตาม แทบทั้งน้ำด้วย Daylesford ได้บำบัดศรีษะทันทีที่ จำวนน้ำมาก่อน ไม่ว่าจะเป็นจากฟาร์มน้องตันเอง หรือผลิตภัณฑ์ที่คัดสรรมาแล้วโดย Daylesford นำเสนอใช้ที่สปา ซึ่งเป็นที่นิยมสำหรับคนจำวนน้ำ มากับพักผ่อนที่นี่ เมื่อจาก Daylesford ให้บริการฟาร์มน้ำสเปเชียลเดวี่ย์ ดังนั้นสิ่งหนึ่งที่เป็นไฮไลท์ที่นี่ก็คือบ้านพักที่ออกแบบให้มีความกลมกลืนกับฟาร์มน้ำ โดยมีการแบบกลางๆ ปูเป็นบ้านเก่าๆ ที่เรียงก่อตัวอยู่ชั้นๆ บ้านพักขนาดคล้ายฟาร์มน้ำแบบดั้งเดิมของอังกฤษ แต่เมื่อคุณเข้าไปภายใน ก็ต้องเซอร์ไพร์ส เพราะทุกอย่างถูกออกแบบให้ดูไม่เดิร์น ไม่ว่าจะไปพิจัยกานาเดียวหรือไปแบบครอบครัว ก็จะได้ใช้พื้นที่ส่วนกลางกับร่วมกับ แขกคนอื่นๆ

บ้านหนึ่งหลังจะถูกแบ่งออกเป็น 2 ชั้น มี
ประมาณ 3-4 ห้องนอน ในขนาดเดียวกันจะเป็น^{ที่}
ห้องนั่งเล่นส่วนกลาง ที่มีลักษณะเหมือนอยู่ที่
บ้าน รวมทั้งครัวส่วนกลางที่คุณสามารถ
ประกอบอาหารง่ายๆ ได้ ทุกๆ เช้าจะมีเจ้าหน้าที่
ของพาร์กมาดูความต้องการของคุณ และดู
ถึงความใส่ใจและบริการที่มากับปัจจุบันที่

ขอบพระคุณ Daylesford ที่ตั้งวิถีเรื่องความ
สอดคล้องกับเรา ขอรับรองว่า Daylesford เป็น
ฟาร์มที่สมบูรณ์แบบทั้งบุริหาร คุณภาพ และ
ปรัชญาการ

กิจกรรมพิเศษเป็นกิจกรรมหนึ่งที่ทำให้ Daylesford ต่างจากอื่นๆ เน้นฟาร์มที่อ่อนโยน คือ ทุกๆ หนึ่งเดือนจะมีกิจกรรมที่เรียกว่า Supper Club จัดขึ้นเพื่อเชิญคนที่มีใจรักในออร์แกนิกมาร่วมรับประทานอาหาร และแลกเปลี่ยนความคิดร่วมกัน โดยต้องมีการจองล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน จัดขึ้น ณ บ้านสวนอาหารซึ่งถูกปิดเป็นแบบ Exclusive เมื่อไปถึงคุณจะได้รับการต้อนรับด้วยเหล่านักปูน ไวน์ออร์แกนิกของที่นี่ ก่อนที่มาต้อนรับทุกคนทุกคนที่มีส่วนร่วมที่มีหัวใจรักอาหารให้เว้นบั้นๆ เช่น คุณป้าที่ช่วยปลูกผักกันบ้านๆ กำภาษีสักดิบบัน บัน เป็นต้น โดย 15 บาท ก่อนเมื่ออาหารจะเสร็จ ผู้จัดการร้านหรือผู้จัดการฟาร์ม จะให้การต้อนรับอย่างเป็นกันเอง และแนะนำทุกคนว่าใครทำหน้าที่ส่วนไหนของฟาร์ม ทำให้ผู้ที่มาทานอาหารรู้สึกได้ถึงความเป็นกันเองและความพิเศษ หลังจากนั้นเชฟในค่ายนั้นก็จะมาเล่าให้ฟังถึงเมนูอาหารต่างๆ รวมถึงขั้นตอนกรรมวิธีการทำ แหล่งมาศรีจัง ภัยนักโภชนาการนำเสนอเล่าให้คุณฟังต่อว่า สิ่งที่คุณเพิ่งทานเข้าไปประกอบด้วยอะไรบ้าง มีคุณค่า ประโยชน์อย่างไรบ้าง กับร่างกายของคุณ ซึ่งการทานอาหารจะจัดเป็นคอร์ส ราคารอยู่ที่ 1,500 บาท ซึ่งถือเป็นราคาที่คุ้มค่ามากๆ กับประสบการณ์และความประทับใจที่ได้รับ



Daylesford Organic Farm

This is a place for a real all-organic experience. Daylesford Organic Farm is located about an hour outside of London. Surrounded by lush organic pastures, the farm can be divided into 2 parts: the first part is the back office and the farming area where livestock roam freely and vegetables are grown. The second part is the serviced area for visitors which consists of :

Market Hall : Shop for what's grown just a few yards away. You can find everything from freshly-picked vegetables and fruits in season to meat and dairy products and organic baked delights. There is a great selection of homeware, skin and beauty products, books, flowers, garden essentials and everything in between. Also under the same roof, there is a cafe serving delicious healthy organic food.

Farm School : Discover a guide to the organic world through a range of special courses taught by organic farmers and artisans with personal and direct experience as in organic cooking and growing vegetables.

Hay Barn Spa : Enjoy a wide range of holistic treatments and yoga or pilates classes. The Hay Barn Spa also carries spa products made with natural and organic ingredients.

Farm Stay : Stay in an English country style farm house with modern comforts.

Supper Club : This exclusive event is held once a month for those who want to appreciate organic food and its story in an intimate and lively atmosphere.

Delicious Design

ดีบุ๊คกับดีไซน์ ที่มาพร้อมความอร่อย

by Kahn

Photos : www.yormii.com, www.facebook.com/YormiiUK

Illustration : Arttawoot M.



ป่น – ปรุง – โปรด

ความสุขอย่างหนึ่งในการรับประทานอาหาร อาจเกิดขึ้นจากการมีส่วนร่วมในการผลิตเมนู โปรดของเรารเอง เพียงได้ปรุงรสอาหารเพิ่มเล็กๆ น้อยๆ ก็จะสนับสนุนใจให้แล้ว แบบคุณเชฟ หลายคนอาจบ้าหัวใจ เมื่อได้ยินคำพูดเหล่านี้ ออกจากปากคนงานอาหาร แต่เชฟก็ยังใจดี มากพอที่จะประยิบประนอบความอยากร้องถอนหายใจ ด้วยกระซิบว่า “ต้องการให้มันเป็นสีสันที่มากกว่าเดิม” หรือ “ต้องการให้มันเป็นสีสันที่แตกต่างไปจากเดิม” หรือ “ต้องการให้มันเป็นสีสันที่มีความน่ารักน่าเอ็นดู” ฯลฯ ทั้งหมดนี้เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้เลยบนโต๊ะอาหาร

แต่สำหรับคนชอบปรุงแล้ว คงยังอดนึกไม่ได้ว่าจะยอดเยี่ยมแค่ไหน หากสองคู่หูเครื่องปรุงนี้ ถูกบดเป็นลงบนอาหารจานโปรดของเราราบบสุดๆ ขนาดที่คุวนะหอนยังไงไปจากหายไป น่าดีใจ ก็ต้องขอแสดงความยินดีกับ Nathan Bestwick ดีไซเนอร์ชาวอังกฤษผู้ออกแบบ MillMii™ ยังคำนึงถึงความสะดวกในการทำความสะอาดและการหยับจับอีกด้วย

ในเบ็ดเตล็ดได้ด้วยการหมุนปุ่มสีดำด้านบน ตัวเครื่อง วิธีการใช้งานก็เข้าใจง่าย เพราะเมื่อ วางฝาเมื่อไว้ด้านข้างและออกแรงหมุน ไม่ว่าจะ ในทิศทางไหนก็ตามพื้นนาทีก้าวตาม พริกไทย หอมๆ ก็จะหย่อนตัวลงบนอาหารจานเดิมของ เรายา โดยไม่ต้องเห็นดินเหนียวอย่างลักษณะ การออกแรงแต่อย่างใด นอกจากนั้นแล้ว Nathan Bestwick ดีไซเนอร์ชาวอังกฤษผู้ออกแบบ MillMii™ ยังคำนึงถึงความสะดวกในการทำ ความสะอาดและการหยับจับอีกด้วย

การคำนึงถึงประสิทธิภาพในการใช้งาน และ ความสวยงามเด่น ลักษณะ MillMii™ ได้รับ รางวัลประเภท Honourable Mention จาก Red Dot Design Award ประจำปี ก.ศ. 2012 ในสาขา Product Design มาการันตีคุณภาพ การบดเครื่องเทคท์พร้อมเป็นผู้ช่วยปรุงรสชาติอาหารจานเดิมให้เราโปรดปรานยิ่งกว่า นานให้นะๆ เลยล่ะ

Rub of the mill.

One of the staples of dining table accessories are salt and pepper mills. For those who enjoy adding personal flavors to the food, here is a fun invention to have on your dining table – MillMii™, a pepper/salt mill with a unique and colorful design. MillMii™ comes with a ceramic grinder which can be adjusted from fine to coarse grind by twisting the black cap. This mill, unlike others is used by rubbing between the palms either clockwise or anti clockwise. It is designed for an easy grip and is easily washable too.

Designed by a British designer, Nathan Bestwick, MillMii™ won the Red Dot Design Award Honourable Mention for 2012.





LA

LA DOLCE VITA

Directly from Italy

อิมพอร์ต้าเรื่องราวจากอิตาเลี่ยน มาให้อ่านแล้วกัน

by Senza Titolo

Illustration : Attawoot M.

Si Mangia Bene

ขั้นจัดห้องบานเป็นภาษาอิตาเลียน “Si Mangia Bene” (The food is good) (ซี มังก้า บีเน) หมายความว่า อาหารนั้นอร่อย อรับน้ำใจยังคงมาพูดกันถึงอาหารสัญชาติอิตาเลียนกันท่อ

ชาวอิตาเลียนเองก็มีการแบ่งอาหารตามภูมิภาคเช่นเดียวกับอาหารไทย ที่มีอาหารหนึ่งชุด หรือได้ เช่นจะมีผลต่อรสชาติ วิตามิน รวมไปถึงเครื่องดื่มนของคนในแต่ละพื้นที่ด้วย เมืองที่ติดทะเลในแถบกานาใต้จะมีอาหารอร่อยมากกว่าเมืองที่เป็นภูเขา แก่นร่องชาติอาหารที่จะจัดจ้านกว่า ในเมืองผู้คน คนหากรู้จักจะเป็นมีตร พุดจาเสียงดังและใช้ “ภาษาเมือง” มาก กว่า ส่วนเมืองทางเหนือที่ไม่ติดทะเลนั้น เมนูอาหารจะหนักไปทางเผ็ดและซีฟู้ดมากกว่า ส่วนบุคคลของคนเมืองทางเหนือจะมีความสำเร็จมากกว่าคนทางใต้

ตัวอย่างเช่นต้นฉบับเรียนอยู่ที่เมืองมิลัน ซึ่งเรื่องอาหารนี้ก็สนับสนุนมากกว่า “ไม่มีอะไรอร่อย” ในที่นั้นหมายถึงอาหารที่เป็นอาหารก้องก้านเมืองนั้น 2 เมนูชื่อดังที่ติดอันดับของโลกมีคลาสสิกที่ Risotto alla Milanese ข้าวสตอเร็มิลัน ซึ่งทำจากข้าว เนย ชีส บ๊าตตันกระดูก และ Saffron ทำให้ข้าวเนื้อกอกมีสีเหลืองๆ เมนูนี้ติดอันดับของพื้นเมืองใหม่เหมือนกับชาวไทยที่ไม่เคยกินอาหารฝรั่ง

อย่างเช่น เพราเป็นความอร่อยแบบมุ่นลงในเมืองสบายนี้ เปรี้ยว หรือเค็มหวานได้ แสงด้านในขอบซีอิจิลูส์ ผ่านไปได้เลยค่ะ เมนูตัดมาตื้อ Polenta ข้าวโพดเบดปูรุสกุน หน้าตาจะคล้ายๆ กับบันบัด แต่เป็นข้าวโพด (Cornmeal) แต่ด้วยความสามารถการทำชาติได้ว่าเป็นอย่างไร เคยลองงานครั้งหนึ่งแล้วไม่เคยสั่งอีกเลย

ดูเหมือนว่าติดอันดับกลางปรั้นกับอาหารเมืองมิลันก้าได้บ้าง แต่บันบัดเป็นทำให้ติดอันดับด้วย “อาหารอิตาเลียนไม่อร่อย” เพราะ Toscania หรือ Tuscany เป็นแคว้นที่ไม่ควรพลาดอย่างยิ่งสำหรับ Food Lover เพราะนอกจากเมืองหลวงของแคว้นนี้อย่าง Firenze (Florence) จะเป็นเมืองที่รู้จักด้วยศิลปะแล้ว อาหารก็เป็นสิ่งที่ถูกกล่าวถึงอย่างมาก ไม่ว่าจะในฐานะนักก่องที่เก็บ หรือแทรกเมืองของชาวอิตาเลียนก็เป็นอาหารอร่อยให้ลิ้มลองไม่ขาดสาย รวมถึงไวน์แดงที่ขึ้นชื่อจาก Chianti (คิเอนตี้)

อย่างไรก็ตาม เมนูโปรดปรานของตัวบันบัดไม่เป็นเมนูประจำตัวบันบัด อันดับอันดับเจียงอยากยกตัวอย่างอาหารอิตาเลียนที่สามารถหากาได้ทุกที่ในเมือง (นอกจากพิซซ่าที่เคยได้รับความนิยมมากที่สุดในโลก) ที่ติดอันดับต่อไปนี้



- **Bruschetta (บราสเก็ตต้า)**

เมบูนี่ ดีอันได้ล่องที่เมืองเล็กๆ ชื่อ Bolgheri ในเควัน Tuscany เป็นชนบปังฝานกที่นำไปอบให้กรอบนอกุ่นๆ และมีหน้าต่างๆ กากอญี่ โดยมาก เป็นมะเขือเทศหันสำหรับ Salsa แต่ที่เมืองน้ำสีร์ฟ พร้อมกับหลายหน้า ตอนแรกดีอันคิดว่าจะทานเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย แต่พอกาฬแล้ว ดีอันหันไปทานเพื่อนๆ อัตตาสีนวนว่า “จะน่าแกสิยดีหนน ก้าดีอันขอสังajanนี้เพิ่มแล้ว” ไปทานอาหารหลัก” เพื่อนๆ ทุกคนหัวเราะ แต่น้องนันก็จับลงที่ Bruschetta 2 จานใหญ่ และไว้นัดเมือง Bolgheri

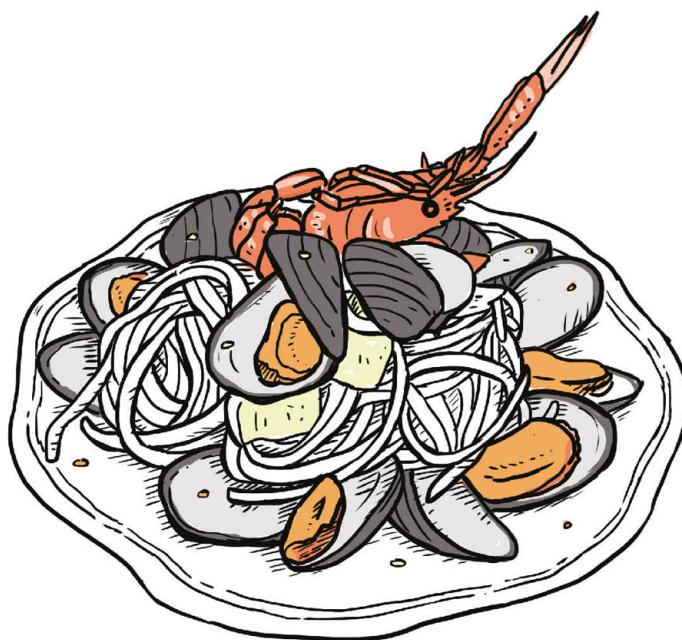
- **Spaghetti ai Frutti di Mare (สปาเกตตี้ ไอ ฟรุตตี้ ดิ มาเร)**

หรือสปาเกตตี้ทะเลบันเอง งานเด็ดบันบีน งานเด็ดของหลายๆ เมืองที่ติดทะเล ดีอันได้ล่อง กันที่ Sorrento ในเควัน Campania และ Livorno ในเควัน Tuscany ความอร่อยอยู่ที่ความสด ของอาหารทะเล และกลิ่นหอมอ่อนๆ ของน้ำมันมะกอก และเส้นที่ต้มสุกกำลังดี ที่เรียกว่า “Al dente” (อัล เดนเต้) มีความหมายว่า ขบ กับฟัน ถือต้องสุกกำลังดี ไม่บันจนเหมือนเส้น ก่วงยังตียวบ้านเรา

- **Frutti di Mare alla Griglia (ฟรุตตี้ ดิ มาเร ออลล่า กริจจิสเลี่ย)**

หรืออาหารทะเลย่าง (Grilled Seafood) บันเอง เมบูน้ำหนึ่นไบพันก้าเมืองชายทะเล และในวงลีบ ว่าครอบนีเจ้าเมื้อดดวยจะดีปีนก็วุคุณ โชคดีก็เจ้าเมื้องดีอันคือคุณย่าก้าไปเยี่ยมและเริ่มเบื้องอาหารจีนที่กานทุกอัน เมื่อ Heidi บันอาหารทะเล ก้าเรื่องเมือง Livorno จึงไปปีนล้อมองอย่างไม่รีรอ อาหารทะเลย่างจากน้ำสีเดียว เรียกว่าไม่มีบ้าจั๊บซึ่ฟัดแบบบ้านเรา คุณย่าดีอันยังอยู่ปาก ชนไปงาดสาย บอกจากน้ำกางร้าบบังแนะนำให้ เรากานบคู่กับใบบัวบานแบะจะเป็นมื้อกลางวัน ในเมื้อยาเจ้าเมื้อยาแล้วดีอันเงินไปพลาด ใบบัวบานต้อง กานบคู่กับปลา มันดีอย่างไรดีอันอธิบายไม่ได้ จริงๆ รู้แต่ว่าเมื้องอาหารน้องนัน ดีอันพุดได้ เพียงสันว่า “สวัสดิ์”

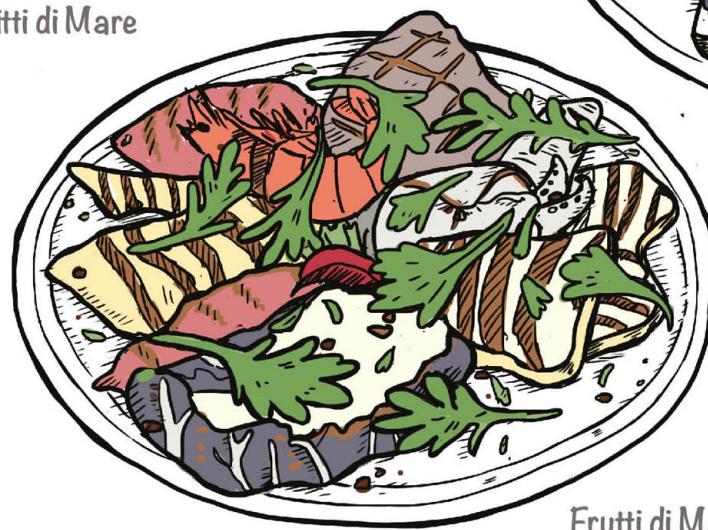
LA DOLCE VITA



Spaghetti ai Frutti di Mare



Bruschetta



Frutti di Mare alla Griglia



Si Mangia Bene

"Si Mangia Bene" means the food is good, especially in Italy. In this issue, we continue on with the previous topic of Italian food. Generally, each region in Italy has its own particular types of food. I find that food along the coast in the south has more zesty varieties than that of the north, where cheese and cured meats are mainly the staple ingredients. I spent my student years in Milan and wasn't a big fan of the local specialties, like Risotto alla Milanese and Polenta, as they are just too overwhelmed by cheese for my more Thai oriented palate. However, there are a couple of favorite Italian staples that are available across the country in addition to the well known pizza (explored in the last issue).

- **Bruschetta** -Toasted bread with different toppings, served as an appetizer. The most - well known bruschetta is topped with a tomato salad.

- **Spaghetti ai Frutti di Mare** or spaghetti with seafood which is created by the perfect combination of the freshness of the seafood, the delightful aroma of the olive oil and the Al dente - firmness of the spaghetti.

- **Frutti di Mare alla Griglia** or grilled seafood - when paired with white wine, it's absolutely divine !

DESIGN DIALOGUE

DESIGN DIALOGUE

A conversation with a Thai designer
คุยกับน้ำเรื่องบันดาลใจ กับสถาปนิกและนักออกแบบไทย

by Cristina
Photos : Natthapon Wuttpetch, Assistant Professor Dr.Singh Intrachooto



A conversation with
a Thai architect,
Assistant Professor Dr.Singh Intrachooto



ผศ.ดร. สิงห์ อินทรชูโต^๑
Assistant Professor Dr. Singh Intrachooto^๑

หากพูดถึงนักออกแบบสถาปัตย์สิ่งแวดล้อมเชิงเป็นที่รู้จักในวงกว้าง แปลบอนว่าจะต้องมีชื่อของผศ.ดร.สิงห์ อับกรธารชูโต หรือที่เรียกติดปากกันว่า อาจารย์สิงห์ ติดไฟอยู่ด้วย ผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมทั่วไป เช่น ฟอร์นิเจอร์ภายในใช้แบบมนต์ Osisen ของ อ. สิงห์เป็นมากما焉 และมีชื่อเสียงโด่งดัง จนทำให้คนส่วนมากฯใช้ใจว่า งานออกแบบสถาปัตยกรรมของ อ.สิงห์ เหล่านี้เป็นงานหลักของ อ.สิงห์

“งานหลักของผมคือการเป็นอาจารย์ด้านสถาปัตยกรรมและงานออกแบบอาคารครับ แต่ค่อนข้างจะใจจำเพาะในด้านงานออกแบบแบบผสานความงามกับความทันสมัย เช่นจังๆ แล้วเป็นงานอดิเรกผม ยังคงเป็นอาจารย์สอนด้านสถาปัตยกรรม รางวัล Holcim Awards for Sustainable Construction, Silver Prize 2011 (Asia Pacific) ที่ปรับร่างสังโคโปรดีกีเป็นงานสถาปัตยกรรม (Urban Farm Urban Barn) แผนไปได้ปล่อยให้หรือเลิกทำงานสถาปัตยกรรม การเก็บวัสดุไม้เนื้ามากำ ก็หนบอนกิจกรรมเสริมที่ทำให้อาชาร์เป็นบิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้น บางคราวอาจจะอ่านหนังสือเป็นงานอดิเรก แต่ผมออกแบบจากความงามและเป็นการพักผ่อน”

IPC is more

“งานออกแบบเบเกอรี่ด้วยตัวเองเป็นเบเกอรี่
จากการก่อสร้าง ผนวกซ่อมบ้านหลังกลับจาก

ต่างประเทศ แล้วก็มีศิลปะใหม่ดังจากพื้นบ้าน ตัวเอง อากรุกว่า 30 ปี ชั้นหน้าฯและแห่งสันติ ไม่ยึดหมัดแล้ว ผู้ไม่อายากกัง ช่างก็ไม่รู้ว่าจะเอ้า ไปใช้ก้าว-ไว ผู้เมืองจังหวัดงูศกชูปูอ้อ แล้วอาภานำทำเป็นตีตะ-กำงานเก็บบ้าน ตัวให้ใหญ่มาก ยาวประมาณ 6 เมตร ยกไปบนไม้ได้ ยังต้องอยู่ที่เดิมจนปัจจุบันนี้ จากนั้นแมกนีรึ่นทำงานออกแบบรั้วน้ำไฟฟ้า ร้านอาหาร สำนักงาน ยังทำก้าว-ไว ศกชูที่เหลือจากการก่อสร้างมากขึ้น ดูแล้วไปใช้ งานออกแบบแบบที่เป็นมีมิตต์ต่อสิ่งแวดล้อมอย่างที่ตั้งใจไว้ ก็เลยนำศกชูเหล่านี้มาอุดแบบเป็นแผ่นบังบ้าน เพอร์นิเจอร์บัง แล้วก็ให้เจ้าของอาคารไว้ใช้ เปื่องจากแผ่นไม้ได้เรียบด้านการออกแบบ เพอร์นิเจอร์บัง และพิพารณาจะนำไปทึ่งใจ-ไรเลย รูปแบบงานที่แผ่นทำงานขึ้นก็อยู่กับศกชูสุดที่ติดบ้าน รูปทรงง่ายๆ ตรงๆ ไปมีกันงว้าง-ไว เรียบง่าย เหมือนกับงานสถาปัตยกรรม แผ่นเน้นการอุดแบบ อาคารเป็นมีมิตต์ต่อสิ่งแวดล้อม ที่เรียกว่า Green Architecture เมื่อมาทำงานอุดแบบ เพอร์นิเจอร์ก็ใช้แนวคิดเดียวกัน คือใช้กรังพิยากรณ์ อย่างคุ้มค่า Green Architecture ส่วนใหญ่จะ เป็นด้านการประหยัดพลังงาน แต่แผ่นซ่อนบ่อง หลาๆ บีดเพรคอนฯ กัน ทั้งนี้ในเชิงประหยัดบ้าน ประหยัดพลังงาน และประหยัดวัสดุด้วย อย่าง งานที่ได้รับรางวัลจาก Holcim Foundation คงจะทำงานของพิพารณาที่จะนำ回去-บวงการ ออกแบบเชิงนวัตกรรม หาวิธีการคุยกับลูกค้า ที่บางทีต้องการเพียงตึกแก้ว เราจะเปลี่ยนใจเขา ยังไง นี่ก็ต้องเป็นงานวัจัยด้านสถาปัตยกรรม ส่วนหนึ่งด้วย"

ວັສດຸເກົ່າ ນຳມາເລຳໃໝ່ ທີ່ Scrap Lab

“Scrap Lab เป็นห้องปฏิบัติการพัฒนาวัสดุ แหล่งผลิตภัณฑ์คุณภาพดีที่สุด มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยการนำเอาเศษวัสดุกลับมาใช้เพื่อสร้างมูลค่า เช่น เศษหนังวัว เศษยาง ข้าวbars เหล็กที่เหลือจากการงานเบเยอร์ การกาแฟ เศษแก้วที่จะเอ้าไปฝังกลบ เราก็เอามาหากรีไซเคิลให้ Scrap Lab หนึ่งเดียวเป็น Osisu ในการการศึกษา”

อ. สิงห์ทยาความในเรื่องของเศษวัสดุที่บำบัดใช้ในการออกแบบมี 3 ประเภท คือ เศษวัสดุจากการก่อสร้าง เศษวัสดุที่เหลือจากการงานอุตสาหกรรม และขยะชุมชน โดยสิ่งที่นำมาออกแบบและพัฒนาในเชิงพาณิชย์มากที่สุดคืออย่างชุมชน และภัยที่สุดคือเศษเหลือใช้จากการผลิต (Industrial waste) เพราะมีปริมาณมาก และรุปทรงของเศษคล้ายคลึงกัน ยกตัวอย่าง เช่น การกำจัดต้นหญ้าหนึ่งเมียะ-เกิดขึ้นประจำ 30 เดือนต่อหนึ่งปี สามารถนำไปปริมาณเศษเป็นจำนวนมาก บ้านเรือนที่ไม่สามารถนำไปปริมาณเศษเป็นเดียว กันมากได้ขนาดนั้น หรือการพัฒนาวัสดุและผลิตภัณฑ์ที่ใช้จากการไฟฟ้าจำเป็นที่จะใช้รับพลังงานไฟฟ้ามาหลายแห่ง และมีการก่อไฟฟ้าปริมาณ เยอะ เช่น สถานีบักซ์ ทำให้เราสามารถนำเศษเหลือกันมาลดลงและพัฒนาต่อไปได้"

“ใบส่ายทางของแผน ก้าคนเห็นสีน้ำค้างคั่วอ้อแบบ
จากาเศวหัสดุ! ละว่างขายอยู่” แล้วดูไปรู้จ่ามันเคื่อ
เศษ แผนว่ามันดีกว่า จริงอยู่ แผนทราบว่าบางคน
อาจจะชอบผลงานที่ยังดูออกว่าก้าบมาจากาเศษ
หัสดุ บางครั้งดีเป็นเศษหัดดี แต่ว่าลามแผนสอน

DIALOGUE DES C





นักศึกษา จะบอกว่าให้พยายามอุดตันแบบบุนคน
ดูไปรู้ว่าผลิตจากของเหลือก็ง น้อยคนที่จะชอบ
ให้เห็นชัดๆ ว่าเป็นผลิตมาจากเศษ”

ໃນຫ້ອງເຮັດວຽກ

“กับนักบัคเย็นออกแบบ မันจะรับบวกว่า อย่า
ออกแบบเมื่อเห็นเคส เพราะหากออกแบบโดย
ไม่มีการทดสอบก่อน เป็นปีการเรียนความรู้เก่า
มาใช้ ผลลัพธ์ที่ได้ก็เป็นเพียงรูปใบหน้าที่บีบ
กระบบการทำงานหรือความรู้ใหม่ ผู้เข้าแข่ง คงเห็น
ก็ซึ้ง เราไปได้อะไรใหม่ มนสมัยสนับสนุนให้ทาง
ภาคลงซึ่งภารกิจก่อน เช่น บิด ดึง หัด ม้วน
เย็บ อย่างเพียงคิดว่าหน้าตาจะสวยงามไม่สวยงามยังไ
จะออกแบบได้ต้องเริ่มฝึกคิดแยกก่อน แบบก็จะ
เริ่มสอนตั้งแต่กระบวนการคิด ยกตัวอย่างใน

หากคัดแยกตามเบื้องต้น จะเป็นการคัดแยกเพื่อรีไซเคิล คุณต้องคัดแยกแบบใหม่เพื่อการอุดตันแบบ บางชนบทแยกตามสี รูปทรง น้ำหนักแล้วค่อยๆ อาบนาใช้เพื่อการอุดตันแบบ ผสมช่องฟัง เหตุผลก็เข้าคัดแยกในลักษณะต่างๆ จะใช้อันไหนก่อน ทำให้เลือกของวัสดุบัดบัดก่อนหรือบันทึกไว้

ส่วนการเปิดแบบนัด Osisu

"ผบกเริ่ม Osiris กับคุณเจ้า-ธรบุษ ตัพนชัยกีรติ
ปัจจุบันเป็นกุลเมืองที่เป็นสุดยอดค้า Osiris เป็นคนที่
ชอบดีไซน์ และใส่ใจเรื่องสีสันเด่นล้น จะให้ธราบุญฯ
เป็นคนช่างตัดให้หน่อไม้ทั้งหมด เพราะนอกจาก
หลาຍประเพกษา เช่น เนื้อร้อนเหล็ก สวีเดน อ่องกง
มาเลเซีย พีพีแลนด์ อเมริกา และกุลมารยา
ก็อ่อนเมี้ยงกว้าง ปัจจุบันหักกุลสุดยอดค้าชาวไทย
และต่างชาติตัดก่อนทั้งสิ้น ก็คือ 50/50"

"Osisin หายสักค้านี้มีค่าดีไซน์ เร้าต์ราคา
จากค่าใช้จ่ายจริง จากต้นทุนของระบบการ
ผลิตและวัสดุติดบานงอย่างถูก บางอย่างแพง
แล้วแต่ระบบการ ก้าวเป็นงานที่ต้องทำด้วยมือ^{มาก}
มากก็จะแพง ก้าวด้วยเครื่องจักรก็จะถูกลงมา
แต่ก็ต้องมีปริมาณมาก"

“ผบมีกันงานไปตามโรงงานต่างๆ เพราะ 1 โรงงานเก็บสามารถจัดการกับอุตสาหกรรมต่างๆ ของไทยได้ดี แต่เมืองศรีราชาเป็นที่นิยมมาก ไม่ใช่แค่พลาสติก เรายังผลิตเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์ต่างๆ ให้กับประเทศญี่ปุ่นและจีน รวมถึงสินค้าสำหรับชาวต่างด้าว เช่น ชุดน้ำยาล้างจาน ยาสีฟัน ยาขัดฟัน ฯลฯ ซึ่งเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในประเทศไทย ทำให้เราสามารถส่งออกได้ทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็นไปยังประเทศญี่ปุ่น อังกฤษ จีน ญี่ปุ่น ฯลฯ ซึ่งเป็นตลาดที่สำคัญมาก对我们公司来说，最重要的是能够满足市场需求。我们有强大的生产能力，能够生产各种类型的塑料产品，如塑料瓶、塑料袋、塑料盒等。我们的产品广泛应用于家庭、商业和工业领域。我们与许多国内外客户建立了长期的合作关系，包括日本、韩国、美国、欧洲等地的客户。我们相信，通过不断的技术创新和质量提升，我们能够继续保持领先地位，为客户提供优质的产品和服务。

เคคงแก้ไขไปเชบุตานเอง เพื่อลดค่าใช้จ่ายในการขนส่ง การออกแบบจากเคห์วัสดุกับโรงงานไม่ได้สำเร็จเสียไปบางรายก็รีสักษาเสี้ยวลา ยกกว่าที่คิด ละบางครั้งผลงานออกมาแพ้ เพราะเราต้องปรับหลักทั้งตอน เช่น การเลือกใช้สี กาว การเชื่อมประกอบต่างๆ เหล่านี้ แต่ของเรามีกังหันแพ้ไปแพ้ เพราะเราคิดตามราคางริง"

สิ่งแวดล้อมยั่งยืนในแบบของอาจารย์สิงห์

"พมว่าเราต้อง Redefine คำว่า Luxury ให้เป็น Luxury ของเรามากยิ่งขึ้นหรูหราที่ไม่จำเป็น ถูกคนอยากรับได้ของยุค เพื่อแสดงความ Luxury ที่เรา want more things แต่พมว่า Luxury ในอนาคต ต้องเป็น want everything คือเราต้องเวลาทุกอย่าง เช่น กระเป๋า Hermès ก็อยากรับได้ อาการบурсุรีก็อยากรับได้ หากทราบว่าก็อยากรับได้ ผู้หนังกับผู้ผลิตก็อยากรับได้ ต้องอยากรับได้ไปหมด มันสิ่งจะ Luxury และความอยากรับมาน้ำใจนี่หละที่จะสร้างสมดุลได้ ตอนนี้เรา "อยากรับได้" แค่บางอย่าง แหละไม่สนใจอีกหลายอย่าง อาการเสียไม่เป็นไร คล่องบ้าบ่ำ ก็อยู่ๆ อย่างนี้ไม่ได้ เราต้องการทุกอย่างโลกกึ่งจะอยู่ได้ ลองคิดดูสิว่า ถ้าบ้าแล้วอาการไม่เบร์สุรี จะเป็นปัจจัยเมือง หรือในสังคม ก่อน คุณต้องการแค่ไฟให้เป็นย่างกันอาหารได้ ก็มีความสุขแล้ว หวานเพชรมากองกั้งกองลงหน้าก็ไปมีความหมายอะไรมันแค่คุณที่เราเลือกเข้าใจ Luxury ในความหมายแบบนี้กัน เก็บบ้านเอง"

DIALOGUE DESIGN





Assistant Professor Dr. Singh Intrachooto is a widely known Thai eco-designer and the principal designer behind the Osisu brand, a recycled furniture design company.

Dr.Singh's work

I teach architecture in the Building Innovation and Technology Program at Kasetsart University. But people seems to recognize me from my works in recycled design made of material scraps, which I enjoy doing more as a hobby.

Scrap is more

After seeing a lot of waste materials from my construction sites and, considering those projects were supposed to be eco-friendly, I decided to start making something out of these leftovers. My furniture design is simple like my architectural design, both evolve around the same sustainable concept.

Reclaim and create at Scrap Lab

Based at Kasetsart University, Scrap Lab is a material and product development laboratory focusing on waste reclamation from construction sites, manufacturing factories or local communities waste materials. Things like cow hide, rubber and glass scraps, discarded barley and coffee can all be used to create something new and innovative. Scrap Lab shares the same principals as Osisu but is more academic than business oriented.

In Dr. Singh's classroom

In my class, there are students from all different fields of study, ranging from engineering to architecture, agriculture to entrepreneurs or people who are just plain interested. One thing I always tell my design students is to never design anything without running a physical experiment on the materials for example, twisting, pulling, pressing, rolling, binding and such. Learning about sorting material is a very important process in recycled design.

Osisu Brand

I started Osisu with Ja-Veeranuch Tanchookiat. Our customers both domestic and foreign are people who are into design and environmentally-conscious. Osisu produces sustainable goods and we also don't charge a "design" cost on top. Our pricing is based on the real cost of materials and the production process.

Dr. Singh's idea on environmental sustainability

In my opinion, we have to redefine the meaning of "luxury". Today luxury means something that is an indulgence rather than a necessity. People want more material things and things that are expensive and have brand currency and prestige attached. To me, in the future, the new definition of luxury will mean not just wanting material luxuries. Luxury will come to mean things like clean air, clean water, sustainability. This going beyond wanting 'luxury things' to wanting this other definition of luxury will hopefully have a balancing impact which will help to sustain the world and environment.



In the pursuit of design
พาไปตามหาที่เที่ยว ที่เกี่ยวกับดีไซน์

by Ploy Mallikamas

หมู่บ้านในนิทาน : คอตสวอลด์ส (Cotswolds)

อันตัดสินใจเก็บกระเปากระโดยทั่วทุกไร่สตาร์คันเก่ง ใบก้มอลาปาร์ส แล้วลอดใต้ก้อน กะเลสีเย็บผ่าเบซ่องแคลบอังกฤษ บุ่งหน้าสู่สถาปัตย์โอลด์สโตร์ส สถาปัตย์ที่ได้ชื่อว่า เป็นสถาปัตย์ดั้งดงของ “ชาบูชาลามหัศจรรย์ 9 ¾”

แม้การเดินทางในครั้งนี้จะเป็นการได้นาเชื่อน ลอนดอน หลังจากที่ห่างหายจากเมืองเจ้าเสน่ห์ แห่งนี้ไปนานหลายปี หากแต่ก็ว่าจุดหมายปลายทางในครั้งนี้ไม่ได้อยู่ที่โรงเรียนอํอกวอตส์, โลค แห่งเวกเมบต์, ตลาดบัดพอร์ตโกลเดลโล, ไซไฮ, โคเวนต์การ์เดน, ท็อตแนมคอร์ต หรือสถาปัตย์ อีป ก่อ ก่อ เดรน ไดๆ ที่ดังอยู่ในลอนดอนด้วยลักษณะ ด้วยว่ากันที่ได้เห็นภาพ “กระหงน้อยในป่าใหญ่” บ้านพักอันเป็นสถาปัตย์พ้าบักของเพื่อนรักคนหนึ่ง อันที่นำไปสู่การเดินทางที่จะหล่อให้เกิดแสงส่องมหานครใหญ่ ก่อนจะจูบเมืองบ้านๆ พร้อมกระซิบดังๆ อย่างเห็นพ้องต้องกันว่า “ไปเกี่ยวหมู่บ้านในนิทานกันเถอะ~”

บนเตอร์เวย์สาย M40 พาเราไปทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ ฟอร์ดเซียร์ (Oxfordshire) ดินแดนที่ได้ชื่อว่า “หัวใจของประเทศอังกฤษ” (Heart of England) ซึ่งกันอ่านเป็นเวลนจากภาษาอังกฤษเชื่อมต่อไปยังทางตะวันตกของเกาะอังกฤษ โดยมีกระด่านบ้านน้อยในป่าใหญ่ๆ อง “ไดอาบ่า” อดีตสาวโขไซบนา ชาวเมืองลอนดอน ผู้ตัดสินใจขายอพาร์ตเมนต์ สุดหรูใจกลางเมืองให้กับนายบ้านมาใช้

ชีวิตใหม่ กำมาถลงไวอบล้อบของธรรมชาติ แสงไฟเงาสวนที่บานบุรี (Banbury) หมู่บ้านสีเขียวแห่งหนึ่งที่ตั้งอยู่ในคอตสวอลด์ส (Cotswolds) ดินแดนที่ได้ชื่อว่า เป็นนาฬิกาหยุดหมุนมาเป็นนานกว่า 300 ปีเต็ม

渥فار์ตเมนต์พื้นที่กว่า 200 ตารางเมตร ในย่านกรุงลอนดอนครลอนดอนของไดอาบ่าดูก โปรปรี้ยนเป็นกระหงนหนาผ้าผึ้งขนาดบ้าน (ที่จริงๆ แล้วบ้านจะเรียกว่า “คฤหาสน์ขนาดย่อม” มากกว่า!) ที่ครั้งหนึ่งในอดีตเคยเป็นฟาร์มเลี้ยงวัวและโรงนาซึ่งสร้างจากหิน石灰岩 (Limestone) สีเหลืองนวลในช่วงศตวรรษที่ 17 ที่ถูกดัดแปลงให้กลายมาเป็นบ้านพักตากอากาศสไตล์ Bed & Breakfast และสวยงามซึ่งดั้งเดิมอยู่ท่ามกลางสวนสวยสไตล์อังกฤษ ผลงานชิ้นเอกที่เกิดจากบ้านพักน้ำแร่ใน การออกแบบ, เพาะปลูก, ดูแลและประดับของเรื่องราวทั้งหมด

อาณาจักรสีเขียวแห่งนี้มีชื่อว่า “บัตสเลสต์ เอส์” (Buttslade House) โดยบ้านเล่าให้ฟังว่า เรอและครอบครัวร่วมตัดสินใจย้ายมาอยู่ที่บานบุรี ตั้งแต่เมื่อประมาณ 3 - 4 ปีก่อน หลังจากที่เรอหันหลังให้กับวงการโฆษณาเป็นการคราว เหตุผลที่เลือกที่นี่ที่พระว่า บ้านบุรีจะเป็นพียงหมู่บ้านทางผ่านที่ไม่ได้มีชื่อเสียงตั่งแต่นั้นเป็นต้นมา หมู่บ้านอื่นๆ ในเขตคอตสวอลด์ส หากแห่งว่า ความพิเศษของหมู่บ้านนั้นน นอกจำกจะอยู่ที่





พิกัดกำลังที่ตั้งก็ไม่ไกลห่างจากสองเมือง กองเกี่ยวซึ่งตั้งอยู่ทาง บรอดเวย์ (Broadway) และสตราทฟอร์ดอัพพอนเอวอน (Stratford-upon-Avon) บ้านเกิดของกวีนัพนรคันดัง ระดับโลก “เชกสเปียร์” (Shakespeare) ก็ปั้นยัง เดิมไปด้วยเหล่าบรรดาศิลป์ฝีมือดีทั้งหลาย ก็พร้อมใจกัน หันหลังให้กับความวุ่นวาย แล้ว ใช้ชีวิตในช่วงท้าย ท่ามกลางความร่มรื่นของ ธรรมชาติและแมกไม้นานาพันธุ์

บันปีนความสำเร็จที่บ้าชัมของหน่วยงาน ภาคก้องถ่บคอตส์วอลส์ตส์ ก็ร่วมด้วยช่วยกัน ดูแลรักษาและส่งเสริมความงามด้านของธรรมชาติ ในภูมิภาคนี้ ให้กลับอยู่คุณภาพ佳 แห่งกระถ่อม หินสีน้ำเงินให้ยังคงอยู่ในสภาพเดิมเหมือนเมื่อใน อดีต ทำให้รู้สึกอบอุ่นทุกอย่างที่นี่ให้เป็นเขต “The Area of Outstanding Natural Beauty” ก็คือค่าแก่การอนุรักษ์สุด ไม่ปลูกใจเลยล่ะว่า เพรา-อะ-โรตีกรานบ้านช่อง อาคาร บ้านเรือน ตลอดจนสถาปัตยกรรมต่างๆ ใน ไบบล寇ตส์ วอลส์นี้ จึงมีลักษณะจะบ้ายคล้ายคลึงกันกับ “กระถ่อมในบ้าน” ก่อสร้างจากหินสีน้ำเงินใน ศตวรรษที่ 17-18 ซึ่งยังคงได้รับการเก็บรักษา ไว้อย่างยอดเยี่ยม

“ภูมิภาคในไบบล寇ตส์วอลส์นี้ในเรื่อง ของบรรยายภาษาแบบชนบทอังกฤษ ก็แวดล้อม ด้วยทุ่งนา, ลำธาร, ความสงบร่มรื่น, ความ

งดงามของธรรมชาติ และหัวทับที่เป็นเนินเขา เสิร์กฯ ที่คบเวียงกฤบที่เรียกว่า “Wolds” เสน่ห์ที่ แท้จริงของย่านนี้ ที่ทำให้วันตัดสินใจย้ายจาก ลอนดอนมาอยู่ที่นี่ ก็ตัวยัตติใจความงามตาม ของท้องทุ่ง และสีสันของธรรมชาติในแทบบัน ที่เรียกว่า “Rolling Hills” และที่สำคัญที่สุด ก็คือ อันนี้ “เพื่อนบ้าน” ที่ทำอาหารอร่อย ที่สุดอีกด้วย”

ถัดจากกระถ่อมที่บ้านส่วนใหญ่ของชาวบ้าน ที่นี่ 75 เมตร คือตั้งของผับประเจาหมู่บ้าน บานบุรี ก็ปั้นว่า The Wykham Arms ผับ ชนบทสไตล์อังลิชคันทรีแท้ๆ ของสองสามีภรรยา ก็ปั้นว่า เดเมย์เบลลี่ ถูกรักษาไว้ดีที่สุด อาหารรสชาติเด็ดสะระตี พร้อมไวบ์ชั้บดีก็นี่ รสชาติยอดเยี่ยมที่สุด!

หนังสือพิมพ์เดียว เดลี่ เทเลกราฟ ยกให้กันว่า เป็น “1 ในร้านอาหารและพับประเจาหมู่บ้านที่ ดีที่สุดของอังกฤษ” ที่บ้านส่วนติดขึ้นเชื่ออย่าง ทบบันปีนชบกอบและแรบ หรือที่เรียกว่า “Bruschetta of roast vegetables and air dried ham”, เกอร์รินบ่องเปิดและไยบพริกสด, ชาแกะอบส์ติดส์ไลต์กรอน (Lighthorne ชื่อหมู่ บ้านเสือฯ แห่งหนึ่งในเวลส์เชิร์ช) เสิร์ฟพร้อม แอสพารากรัสและถั่ว, ปลาจะพุงขาวเสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งบดโรยหน้าสบูนไฟร์ ผัดหัวหอมใบใหญ่ มะกอกเผือก และกระเทียมสด

กิจกรรมของอันบัน: ที่ใช้ชีวิตใน (บีก) บานบุรี แห่งนี้ นอกจาจจะหมดไปกับการตีบ้านแล้ว ก็ อาทิตย์สุกี้ กำลังลงธรรมชาติรื่นเริงที่ รายล้อมอยู่รอบตัว และการได้ลิ้มลองอาหาร อร่อยฝีมือเดียวเบรกที่ทำจากผลผลิตใหม่ จากฟืชไร่ในบ้าน แต่ละวันยังหมดไปกับการ ได้ออกมาเดินเล่นผึ้งแม่น้ำ, ให้อาหารปลา, หม่อนองแม่วัว, ฟูนแกะ, เปิดบ้านที่เดินเตะ: แต่ ลัดเลาะไปในรีบานาบากุ่ง

ความสงบงามและวิชชีวิตที่เรียบง่าย เป็นช้า ในสกานที่ได้ชื่อว่า “พื้นบ้านพิการหยุดหมุน ชื่น รายล้อมไปด้วยผู้คนอ่อนรากตี้ดี มีมารยาหา ไม่ แท่งยัง ไปด้รบ แล้วไม่รับร้อน ตามแบบฉบับ ของชีวิตชนบทส์ “อิงลิชคันทรีแท้ๆ” ทำให้ บันปีนเปลกใจเลยล่ะว่า เพรา-อะ-โรตีกรานต์ ที่นี่ได้ตัดออกติดใจ และยกให้คตส์วอลส์เป็น หนึ่งในย่านชนบทที่ดีงามที่ค่าแก่การได้ หายใจที่สุดในอังกฤษ

ด้วยว่าบันปีนแต่วันนั้น ที่หันหลังโบกมือลาจาก กระถ่อมหันมองใจอาบ่ามาในวันนั้น จบจน วนกาที่นั่ง เชยบดันบันอยู่... ไปคาย เมื่อวันไหน ก็อันไปคิดถึงช่วงเวลาตๆ ที่หับบ้านในบ้าน เจ้าของทำบ้านหับสีน้ำเงินแห่งนี้ได้เลี้ยงจังๆ

Fairy-Tale Cotswolds

It has been a while since my last visit to England. But this time is different as my destinations are not any of those classic and iconic London attractions. Instead I head out of town going down The M40 motorway towards Oxfordshire to visit a friend of mine, Diana, an ex-advertiser who ditched her luxury London apartment in favor of country living in a quaint little village at the edge of the Cotswolds – a place where time seems to have stopped some 300 years ago.

The Cotswolds has been designated as an Area of Outstanding Natural Beauty and is typified by its picturesque landscape and well-preserved towns and villages whose quaint buildings are built primarily out of limestone. It is like a scene from a quint fairy tale. Having only seen photos, I finally arrive at Diana's little kingdom, a big honey-colored stone cottage, known as the Buttslade House Bed & Breakfast, a lovingly restored 17th-century farmhouse surrounded by a beautiful English garden. Besides being fascinated by the unspoilt idyllic surroundings of rolling hills and farm fields, Diana chose this location as it is easily accessible to the Cotswolds and two popular tourist towns, Broadway and Stratford-upon-Avon (Shakespeare's hometown). And only 75 meters away from Diana's cottage is located a lovely English country pub, The Wykham Arms, run by a chef couple, Damian and Debbie. The Daily Telegraph gave this the thumbs up and chose it as one of England's 50 greatest pubs.

During my stay, each day was delightfully spent breathing in the fresh air, savoring locally grown fresh and delicious food at the Wykham Arms, taking long strolls along the river and enjoying the slow pace of village life in the fairy-tale Cotswolds. It is certainly one of the most charming places in England and well worth a visit.

Story
by
Ploy
Mallikamas



Music and movies

by Yellow Potion
Photos : www.amazon.com



MOVIE

The Prestige
ຮັກ ລວງ ພຣາງ

เคยดูมาอย่างหลบๆรบ? ศาสตราจารย์อันป่าพิคง
ที่หลอกผู้ชนบทได้อย่างหมดดุดดังงานบรา瓦กับ
เวกบูบอร์ด และทุกครั้งที่ขอส่งเสียงไปได้ว่า พากษาฯ
เหล่านั้นเป็นภัยได้อ่อน弱ไปเรื่อยๆ แท้ที่คิงโน่ให้ครองรัฐเรื่องนั้น
ได้ เพราะบ้านมาอยู่ไม่เคยเผยแพร่ได้ซึ่งองค์ตัวให้ครอง
เห็น แต่สำหรับหนังเรื่องนี้ กลับสามารถเปิดเผย
สิ่งเหล่านี้ได้อย่างที่ไม่เก็บคาดคิด ทั้งยังบีบความ
บากบ่องกับโลกแห่งมาอย่างถูกต้องตาม
ผ่านไปเพื่อฟื้นฟูบ้านเมือง

The Prestige เป็นอีกหนึ่งผลงานสุดเยี่ยมของผู้กำกับบขวัญใจผู้ชมอย่าง Christopher Nolan เจ้าของผลงานชื่อดังก้องโลก

อย่าง Inception และ Batman โครงการครั้งนี้ เป็นการกลับมาอีกครั้งของเบนลินเดอร์สัน Jonathan Nolan ที่เข้ามาร่วมงานกับน้องชาย ได้แก่ Christopher Nolan ผู้กำกับหนังชื่อดังอย่าง Inception และ Interstellar ที่เคยร่วมงานกับพ่อในเรื่อง Inception นั่นเอง สำหรับเรื่องราวของหนังเรื่องนี้ ทางด้านตัวละครนั้น ได้มีการนำตัวละครจากหนังเดิมมาแสดงต่อในเรื่องนี้ เช่น บอร์ดเม้นท์ Alfred Borden (Christian Bale) ที่รับบทเป็นตัวเองในเรื่องนี้ แต่ต้องใช้ชื่อตัวเองเป็นชื่อตัวละครในเรื่องนี้ คือ บอร์ดเม้นท์ ที่ต้องหายใจในโลกที่ไม่มีความจริง แต่ต้องดำเนินชีวิตตามกฎของโลกนี้ ทำให้ต้องต่อสู้กับเหล่าคนร้ายที่ต้องการหักหลังและล้มลุกในโลกนี้ รวมถึงตัวเองที่ต้องต่อสู้กับความลับที่ซ่อนอยู่ในใจ ที่จะเปิดเผยในที่สุด

หมายกลและกริคใหม่ๆ ที่บุนเทลกบาลด้วยเชิง
โดยมีกรุงลอนดอนในช่วงเปลี่ยนศตวรรษเป็น
จากหลักในการดำเนินเรื่อง

เสบั่ห์ของหนังเรื่องน้องอุ๊ยที่เมื่อเวลาที่ปบรดง
เรื่องดูเหมือนกำลังจะคลายไปเรียบร้อยแล้ว
กลับมีเรื่องทำให้เราเปลกใจอุ๊ยสลบ เพราะ
ตัวหนังทำออกมาดีมากถ้าหากกลับเปิดหนึ่ง ก็
หลอกคนดูอย่างเราๆ ให้ชวนหน้ายหลังไป
ตามๆ กัน และแน่นอนว่าขึ้นเชื่อว่าเป็นหนังของ
Nolan แล้วล่ะก็ เขาไม่ยอมปล่อยให้คนดูได้
ตอบจนได้ถ่ายๆ หรอก : X

The Prestige

The Prestige takes you inside the world of illusion and prepare to be amazed. Directed by the noteworthy director of Inception and The Dark Knight Trilogy, Christopher Nolan and co-written by his brother Jonathan Nolan, be sure to expect an action-packed movie full of dark twists and turns. The story takes place in London, circa the turn of the century and follows the rivalry between two aspiring magicians, Robert Angier (Hugh Jackman) and Alfred Borden (Christian Bale). Driven by jealousy and obsessed with outdoing each other's magic tricks, their at first friendly competition quickly grows bitter and turns into a deadly conflict with tragic consequences.

Nothing is quite as it seems in magic and neither is it in *The Prestige*, as the plot keeps getting thicker and trickier. With Nolan's storytelling style the audience is not allowed to predict the ending that easily.

Director : Christopher Nolan

Stars : Christian Bale, Hugh Jackman,
Scarlett Johansson, Michael Baine

Running Time : 130 minutes

Release : October 17, 2006



MUSIC

by Panitarn Lucksanakiat

Photos : www.gontiti.jp

สายสัมพันธ์ครอบครัวอับพลึงใหญ่ ส่องประกายฝ่าบุราวดีตาร์อับอบอุ่น

Album : Still Walking Original Soundtrack

Artist : Gontiti

เสียงกีตาร์ของ Gontiti คุ้นหูก้าวญี่ปุ่นระดับตำนาน Masahiko "Gonzalez" Mikami หรือ Masahide "Titi" Matsumura บัน្ត กล่อมผู้คนให้หลับกันมาดังแท้ปี ค.ศ. 1978 จนตรัพย์ของ พากษาหนึ่งในอาชีวะ World Music, Fusion, Bossa และ Flamenco มากทำให้ฟังง่ายๆ สนับสนุนได้อย่างเป็นเอกลักษณ์ พากษาทำกำเพลงประกอบการพยนต์ให้ Hirokazu Kore-eda (ผู้กำกับ Nobody Knows, After life, Air doll) มาใช้หลายเรื่อง แต่สำหรับเรื่องนี้บัน្តช่างเหมือนจะพอดี กับ Still Walking ที่เดินหน้าหากอดูตุ๊กตาให้คุ้มค่าโดยรวม

ตัวหนังเล่าเรื่องสนับสนุนให้ครอบครัวที่ก่อสัมมาตัวกันอีกร้อยในวันครบรอบวันตาย ปีที่ 15 ของรุกขายาคนใด หนังถูกลงเอยบุนเรียบๆ นึงๆ เป็นเชิงติดตอรรนดาถ้าไปโดยเมืองนั้นหนึ่งปีเป็นปีภาคฤดูใบไม้ผลิที่ช่วงขับเนินรายทางเอียดปลักยื่อย่องๆแต่ละสถาบันการณ์ ก็มีห้องอบอุ่น เครื่าระดับเรื่องรับนร. สับสน ได้อู่งามแจ่มสด เสียงดูดหรือรับเรียบง่าย ถ้อยๆ ร้อยเรียงอย่างเห็นด้วย พอดี หวานเจื้อยเครา แต่กลับยังสวยงาม ได้เยอพะเพลง Asa นั้น เมนซ่างเออบเครรา แต่เว็บเต็มใบความรู้สึกอย่างล้นเหลือ หรือเพลง Aruitemo Aruitemo (Ending Version) ที่ช่วงต้นจะคุ้นเคยๆ แต่แล้วก็หายใจลิ่มมาช่วงยกคลื่น เครื่องป่าวอย่างโอาใบแสงฟลุตต่างแผ่นดิน นาสอดประสานให้อู่งามมีเสี้ยวตัว แต่ละเพลงเหมือนจะบอกเป็นปังว่า ในความด่างของแต่ละคบในครอบครัวนั้นเปรียบเหมือนสายกีตาร์คบหละสาย ที่ถูกสายแมะจีบเชื่อมว่างห่วงกัน ขอพึงสมานชาติแต่ละคนเป้าไว้ให้รักดึงความรู้สึกสี่เหลี่ยมที่ส่งผ่านมาสู่กันและกัน เมื่อนั้นเพลงของสายสันพันธ์ก็พร้อมจะกางบรรเลงอีกรอบด้วยปีกอันลึกๆ ก็มีเช่นว่า “ความเจ้าใจ”

Gontiti is a Japanese guitar duo formed in 1978 by Mashiko "Gonzalez" Mikami and Masahide "Titi" Matsumura. Their music is a melange of different styles including : world music, bossa nova and flamenco. Also, Gontiti has also composed soundtracks for director Hirokazu Kore-eda's movies : Nobody Knows, After Life, Air Doll, and Still Walking.

Still Walking is the story of a family reunion on the 15th anniversary of the eldest son's death. The movie's atmosphere is quiet and low-key, the tale of simple and ordinary lives. This allows Gontiti's delicately beautiful guitar melody to highlight the more complex undertones of loss, sadness, tension and warmth shared by the family. Each track in this album is in a sense representing the differences between members of the family, just like strings on a guitar. The family members are divided by space yet bound to each other. By opening their hearts they may work in tune, to bridge the gap and create a lovely melody, all brought together by the guitar pick of understanding.

BLOGSPHERE

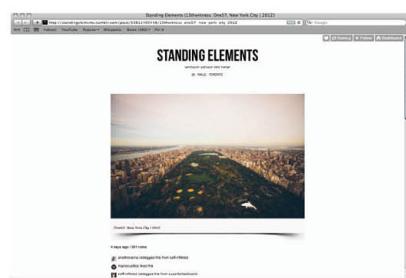
BLOGSPHERE

Design inspiration online
ท่องเที่ยวไร้พรมแดนในดิจิตอลแลนด์

by กก

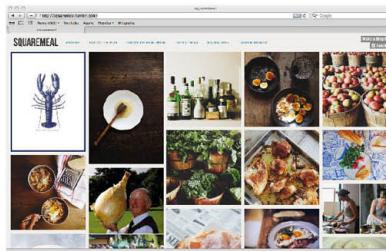
“สวัสดีปีใหม่ ลาภอ่อนปีเก่า” คงเป็นคำที่ใช้ได้ตั้งแต่สุดกับนิตยสารฉบับนี้ หลาย ๆ คน อาจได้ไปท่องเที่ยว พักผ่อนในช่วงวันหยุด เพิ่บพลัง กาย พลังใจ ให้กับตัวเองกลับมา มีไฟในการทำงานอีกรอบ แต่ถ้า ใครที่ยังไม่ได้ไปไหน มาท่องเที่ยว กับเราได้เลย !

it's time to welcome the New Year and bid farewell to the old year. This holiday some of us will probably go on a vacation to recharge body and mind. If that is not your plan, come check out cool places on the web with us.



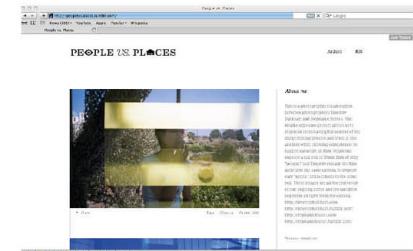
3.
www.standingelements.tumblr.com
รูปภาพสวยๆ กันแบบแพชั่น, ออกแบบ และ ไลฟ์สไตล์

A collection of fashion, design and lifestyle photography.

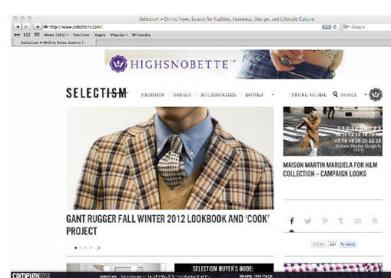


1.
www.squaremeal.tumblr.com/
รวบรวมภาพถ่ายอาหารในแบบเก่าๆ ที่หื้นแล้ว ทำให้คลีบบันหือ

Plenty of beautifully-captured food photos to make you hungry.



2.
www.peoplevsplaces.tumblr.com
เป็นเจ้าที่รวมภาพถ่ายแนว Double Exposure ที่นำภาพผู้คนและสถานที่มาซ้อนกันได้สวยงาม极！
A neat photographic project focusing on double exposure images of people and places.



4.
www.selectism.com
รวบรวมทั่วสารออนไลน์ที่เกี่ยวกับแฟชั่น, งานออกแบบ, หนังสือ, ภาพยนตร์ และ ไฟล์ฟลีตอล ไว้ ที่เดียว

A daily online source for fashion, design, books, films and more.



5.
www.thecoolhunter.net
เว็บไซต์ที่ค่าเอปลงบนอุปแบบเก่าๆ มารวมไว้อยู่ในที่เดียว ตามชื่อเว็บไซต์

The name says it all. It's a global hub of what's cool.

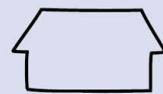
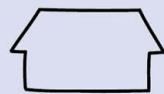
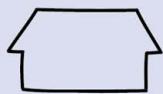
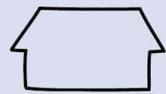
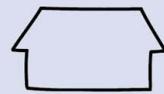
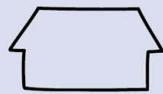
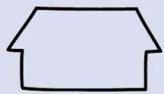
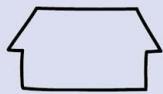
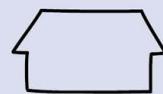
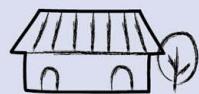
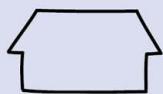
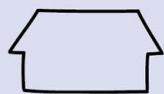
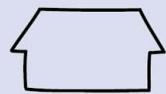
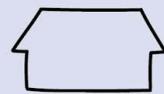
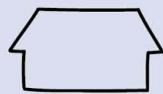
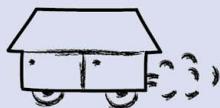
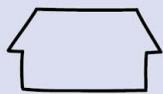
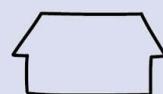
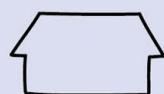
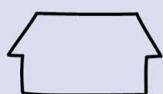
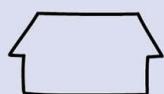
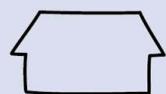
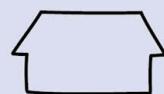
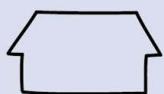
WHITE

WHILE WAITING

Pick up a pen and start drawing :)
හෙබඩනස පාගක මවාදුරුප පානවර්ත්‍යකි :)

Illustration : Ae Bambies

WHITE



HERE WRITTEN NOW

WRITE HERE. WRITE NOW.

An open page
ປາກກາເໜີນເວັບໄພ ເສີມງາກຄນນາເຂົ້າຢືນໄດ້ກໍ່ຕົ

by Foet Slot Machine
Karinyawat Durongjirakan
Illustration : Ae bambies



อนุบาล = เมื่อเราเป็นเด็ก เราไม่เข้าใจอะไรหลายอย่าง ไม่รู้อะไรหลายอย่าง ในหัวมีแต่คำกา

ประกณ = เราชักสักได้ต้นข้อบ่งใช้ไทย เป็นยี่นยูไฟฟ์รอน หัวเกรียน มันจะเห็นว่า ยังไงไปรู้ เวลาที่การบนกลางวัน หายไปอย่างตื้อๆ (ง่วงมากๆ) แต่ตอนบุบาก็ไม่นอน หัวใจเล่น

บันยรย = เรายังคงหรือเปล่า รักสักเคยได้ แต่ไม่อาจอสังค์ให้ก็ต้องด่า พึม.ปลายตัวใหญ่จั้ว
อยิ...โลกบันยรย์บัน-ໄโตหักจ่องเจดหักเยื่อ...เพื่อนใหม่จากต่างไปเรียบ และคนหน้ารักเดินเมือง

มหาวิทยาลัย = รัฐสักการงานว่ารับผิดชอบชีวิตได้ ได้แล้ว อยากก่อเรื่อง ใช้ชีวิตด้วยตัวเอง
ทำงานหาเงินเอง เรียนไปด้วย ทำงานไปด้วย เอ้อ! เป็นวัยรุ่นเนี่ยเห็นอย่าง

กำกับ/เรียนจบ = ซีวิตบันล่องฯ ห้องฯ อย่างไม่รู้ เนื้องอกกลับไปเป็นเด็กอีกครั้ง กลับไปหาพ่อ แม่ เพื่อนก่า ที่ก่า วันเวลาค่าก่าฯ เรื่องราวและประสบการณ์ก่าฯ

ผู้ใหญ่ = บันทึกแท้ที่บันเลง 2 มา เรากลับสืบทว่าเราเหมือนเดิม วันเกิดที่เคยตื่นเต้น พอบางก็งึเง่า เอ๊ะ! แก่หัวอึปี๊แล้วหรือ เก้ากี้ไปต้องหักได้ ของขัญมัคคีดี ไม่มีปีกได้มีร่องอ่อนๆ อีกบ่ายเยลงที่จำเป็นต้องทำและสำคัญกว่า จริงๆ เราเกิดໄได้โดยที่บันเลง แท้ๆ กล่องและยังคงทำตัวหลอกลวงอีกด้วยหาก

เมื่อเราได้มองย้อนกลับไปแล้วพบว่าทุกสิ่งทุกอย่างที่ผ่านมา “หนึ่งในเราไม่เคยรู้แล้วซึ่งไม่เข้าใจอะไรทั้งหมดเลย” เพราะว่า คนเรียนเก่ง ≠ คนดี ความงามที่แท้จริงแห่งปัญญาคือ สัจธรรม แต่คราวนี้อาจเห็นได้ด้วยตา เราจะมองเห็นบรรลุได้ก็ต้องทำความเข้าใจ ความรู้สึกนั้น เห็นใจจริง ถึงจะเข้าใจ ที่เรียกว่าความต่อเนื่อง

เมื่อันนั้น เจ้าทึ่ง “គາມຈິງ” ແມ່ນຢາມ
ຫລັບຕາ ດັ່ງທີ່ເພັນທີ່ຮ້ອງວ່າ “ຫາກເອໄຫວ່າຕອງ
ຖຸກຍ່າງສະເໝີຕົກສ່ວງໄດ້ພັບທະນາກຳທີ່ເຮັດຕິງໃຈ ້໌
ທີ່ຈາກປິບພື້ນປັ້ງໄປ ໄກທີ່ມີຜົນສູ່ຄວາມນໍາຍ
ຫາກສຸດກ້າຍໄນ້ນຳຄໍາວ່າພວ ອາຈັດທຸກທີ່ຕ້ອງ

กบกธรบาน มีช่วงเวลาหนึ่งเป็นดั่งความฝัน และส่วนหนึ่งที่ใจตอบต้องการ เป็นเพียงความฝันคงเป็นได้ เก่ามัน นับเป็นพิเศษมากค่ำความฝัน”

ฝรั่งคนหนึ่งกล่าวไว้ว่า “It doesn’t matter how many resources you have if you don’t know how to use them, they will never be enough”

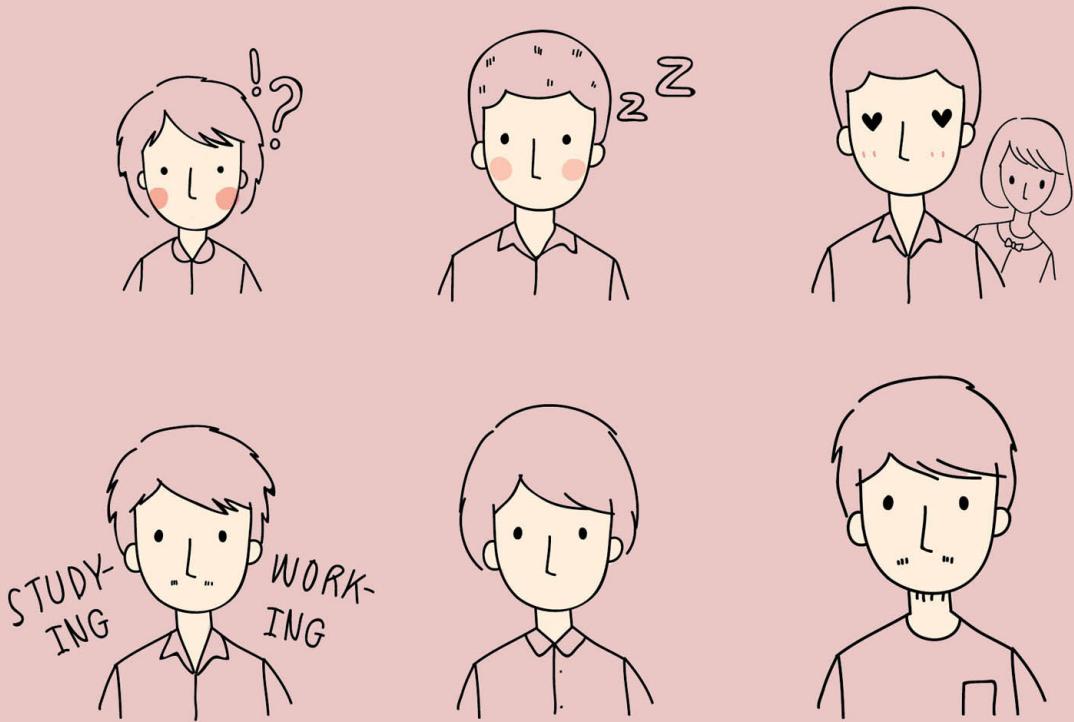
อีกที่คือรั้งที่ติดจีจี้ต้องงานว่าการคีบเก้าให้อะไร กับพวงมาลัย ไตขันเบ้าะไปเป็นไก่ และทำอะไรเพื่อ คนรุ่นหลัง และอีกที่คือรั้งที่ผู้ใหญ่ว่าต้องงานว่า ได้กีบมันยังนับคิดอะไ ได้กีบแล้วหนึ่งปีนแนบบ-

เป็นความรับผิดชอบของใคร

ความรู้สึกบอกผ่านว่า : ไม่เป็นไรหรอกเม้ง
ไดร์ กิ๊กคั่งรักซึ่งไม่ต่างจากเรา เอ้อ จันนัง

ความคิดบอกผนวว่า : มันต้องแก้ไขแบบ
บูรณาการ ทั้งระบบราชการ การศึกษา ผู้นำ
นโยบาย บุคลากร มั้ง

ความเข้าใจบอกผบบว่า : ยังเรียนมาก ยังรู้
มาก รู้มากกว่า ยังไม่รู้อะไรเลย



Words of mind

Kindergarten = "So many things I don't understand. My head is full of questions."

Elementary = "Feel like a grown up. No more afternoon naps."

High school = "There is a big world out there. New friends. New crushes."

University = "Ready to pursue my dreams. The world is my oyster."

After graduation = "This is it? Can I turn back time?"

Adulthood = "Birthdays are not that exciting anymore. There are other things to think about."

We think we are getting older but somehow we feel the opposite everyday. When looking back, all the things you thought you knew makes you realize you actually understand nothing. Being good in school doesn't necessarily mean being smart. The beauty of knowledge is seen not through your eyes but through your understanding. As somebody once said "It doesn't matter how many resources you have if you don't know how to use them, they will never be enough" How many more times do young people have to ask what education gives them? What are they going to get from it? What will they leave behind for the next generation? And how many more times do older people have to question why young people these days are like this? Whose responsibility is this?

My feeling tells me : It's okay. Everyone probably feels the same way.

My thinking tells me : We perhaps need integrated thinking to solve these problems.

My understanding tells me : The more I learn, the more I know, And the more I know the more I realize I don't know anything.

เบื้องต้นถึง “ชีส” คือส่วนใหญ่บักจะนึกถึงเจ้าก้อนสามเหลี่ยมสีเหลืองสับในการ์ตูน หรือไม่คุ้นนึกถึงความอ้วน หรือซีสเยี้ยบๆ ยืดยาวจากอาหารอิตาเลียนงานโปรด แต่ที่จริงแล้วชีสเป็นมีหลากหลายสี หลายรูปแบบ และมีประโยชน์มากนย บางชนิดนับว่าฯ ไม่ต้องกลัวที่จะหุ่นเสียเลยด้วยซ้ำ เพราะซีสบางชนิด เช่น Feta, Ricotta และ Cottage Cheese จะมีไขมันต่ำ โดยจดออยู่ในประเภท Fresh Cheese แต่ก็มี ก็ขึ้นอยู่กับปริมาณที่เราทานเข้าไปด้วยนะคะ

ซีสที่เราเคยเห็นตามห้างสรรพสินค้าก็ว่าไปอ่อนนิ่น เก็บไปได้กับประเภทของซีสก็หนบดในโลก ซึ่งมีมากกว่า 3,000 ชนิด โดยประเภท ฝรั่งเศสก็เป็นประเภทที่มีสัดส่วนมากที่สุดในโลก โดยซีสแต่ละประเภทนักก็มีวิธีการผลิตที่แตกต่างกันไปเล็กน้อย ปัจจุบันการผลิตซีสเป็นการผลิตที่แยกต่างหากโดยไปรษณีย์ไปร้าน แต่ยังมีบางประเภทที่ยังคงการผลิตแบบดั้งเดิม เช่น อิตาลี, ฝรั่งเศส, เยอรมนี, อังกฤษ, สวิตเซอร์แลนด์ และเนเธอร์แลนด์ ซึ่ง 2 ประเภทแรก เน่าดึงกับมีการรับประทานคุณภาพ และมาตรฐานของซีสกันโดยทั่วโลก

เชื่อหรือไม่ค่ะว่าซีสที่คุณส่วนมากบักจะคิดว่า มีส่วนผสมและวิธีการผลิตที่ยุ่งยาก แต่ที่จริงแล้ว มีนั้นการนำซีสไปยอกอย่างที่คิดเลยค่ะ มีส่วนผสมเพียงแค่นมอย่างเดียว (นมวัว, นมวานิลลา, นมแพะ, นมโค) ทำบัน แต่ที่ยกอาจจะเป็นขั้นตอนของ การหมักบ่มให้เกิดซีสประเภทต่างๆ คือ

มีความซื้อขายที่สำคัญอยู่ว่า เมื่อประมาณ 6,000 ปี ก่อนคริสตศักราช มีชาหุ่นชาวอาหรับผู้หนึ่งเดินทางข้ามทะเลกระจากเมืองหนึ่งไปสู่อีกเมืองหนึ่ง เนื่องจากเมืองนี้เป็นใบสักที่กำมากากกระเพาะของสัตว์ ระหว่างทางที่เดินทางข้ามทะเลอยันไกลิฟพัน เนาร์สีก หัวขี้แม จึงหยิบกระเบ้าที่บรรจุหัวขี้มาเพื่อจะดื่มน้ำกิน แต่จากลักษณะน้ำที่อยู่ในกระเพาะของสัตตนั้น กล้ายเป็นก้อนนมสีขาว เน่าจึงลองรับประทาน และพบว่ามีรสชาติที่อร่อย เชือกันว่าเหตุที่ทำให้จันหัวนมนั้นกล้ายเป็นเจ้าก้อนซีสลงกันว่า ก็เพราะว่าบ้านที่ถูกบรรจุอยู่ในกระเพาะของสัตตนั้น ถูกไฟเผาตัดขาดเวลาจากการเดินทางและอาการร้อน แสงไฟในกระเพาะสัตตนั้นมีอนไซบีดหนึ่งที่เรียกว่า เรนนิน ซึ่งทำให้น้ำนมที่ว่าบันแยกตัวกันเป็น 2 ส่วน และนี่เองคือที่มาของซีสที่รับประทานกันทั่วโลก

สุดท้ายนี้ Si Lee อยากแนะนำการเลือกซื้อและรับประทานซีสประเภทต่างๆ เราควรเลือกซื้อที่ลักษณะน้ำนม เพื่อชีบรสชาติ หากได้ประเภทที่ถูกใจแล้วเราค่อยซื้อติดบ้านไว้เป็นอาหารประจำบ้านบัน พราะซีสก็จะไปบัน มีวิธีการเก็บรักษา น้อย หากซื้อกับบีบไว้ในบันจะมากอาจทำให้เราเสียดายเปล่าๆ และควรเลือกซื้อซีสที่ดี มีคุณภาพ เพราะซีสต่างประเภทก็มีประโยชน์ไม่ต่างกันนะคะ บางประเภทมีไขมันมาก แนะนำกับคนที่ชอบความอุบัติ หุ่นจะเป็นความอ้วน แต่ก็มีจุดเด่น คือไม่กินความอ้วนอย่างมากทำให้เราเผาผลาญได้ดี

When most people think of cheese, what comes to mind probably are those yellow-orange wedges seen in cartoons, or people think of calorie heavy food. In fact, there are over 3,000 varieties of cheese, available in different colours, types and fat contents. Fresh cheese like Feta, Ricotta and Cottage are low in fat but high in nutritious benefits and are more diet-friendly for people with weight concerns. Typically, cheese is made from one key ingredient-milk (of cows, buffaloes, goats or sheep) but the process of cheese making varies from region to region. There is a legend about the accidental discovery of cheese around 6,000 years ago by an Arabian nomad who traveled across the desert and carried a milk pouch made from the stomach of an animal. Being shaken and exposed to the desert heat, the milk separated into curds and whey because of the rennin in the stomach pouch, resulting in a solid form of milk which would become known as cheese. Cheese is an acquired taste and usually has a short shelf life, it's a good idea to choose wisely and buy a small amount to try first so that a piece of good cheese won't go to waste.



SINCE 1948

SMEG SINCE 1948

The legacy of smeg ເປີດຕຳບານ smeg

by smeg
Illustration : Chanin

Guido Canali

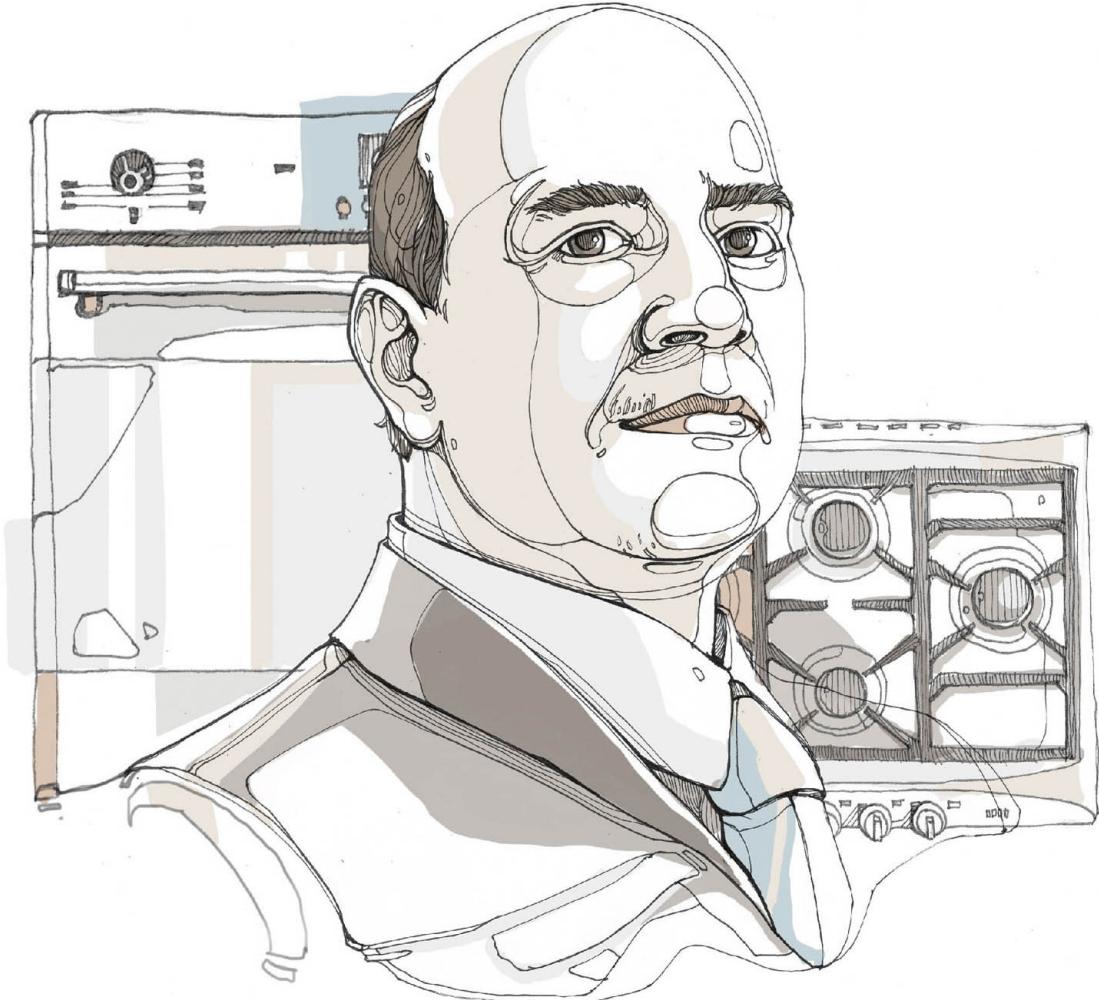
ถ้าคุณได้ดู James Bond 007 ภาค Quantum of Solace กับจากเมือง Siena อันคลาสสิก ตระการตา หรือ Santa Maria Della Scala ที่ยังคงบูรณะแบบไว้ตั้งแต่ตั้งปรมนีอีกด้วย Guido Canali สถาปัตยชาวดิอิตาเลียนชื่อก้องกับรั้วงานสถาปัตยกรรมแบบสถาปัตยกรรมอันเลื่องชื่อให้กับอิตาลีประทศบ้านเกิดของเจ้า และเป็นประวัติศาสตร์ของโลก เจ้าเป็นคนที่ทำให้สถาปัตยกรรมเก่าแก่ที่เป็นประวัติศาสตร์อันยาวนานของอิตาเลียนยังเป็นหอยดั้งเดิมคงควรจะ จนถึงทุกวันนี้ จะเรียก Canali ว่าเป็น “กรรณศิลป์ป่าง” ของอิตาเลียนได้ เพราะถ้าไม่มีเจ้าสถาปัตยกรรมเก่าแก่ สถาปัตยกรรมที่สำคัญ ๆ หลายแห่ง อาจมีอยู่แค่ในหน้าหนังสือ หรืออุปกรณ์เปลี่ยนแปลงใหม่เหลือเกินโดยไร้ประโยชน์ได้

Canali ร่วมบูรณะประวัติศาสตร์อย่าง National Gallery ในเมือง Parma ประเทศอิตาลี ซึ่งเป็นผลงานสถาปัตยกรรมที่ได้เดินไปเพื่อป้องกันภัยธรรมชาติ เหล็กที่เดียว นอกจากนี้ยังมี Santa Maria Della Scala ในเมือง Siena Theatre Farnese ในเมือง Parma และพิพิธภัณฑ์ Duomo ในจังหวัดสคอลาร์ กรุง Milan ในขณะเดียวกัน Canali ยังเป็นผู้นำในการด้านการ Reuse เท่าเป็นผู้นำในการเปลี่ยน โรงงานยาสูบเก่าจบทลายมาเป็นศูนย์วัฒนธรรมที่พักอาศัย และอาคารพาณิชย์ รวมถึงผลงานที่ได้เดินไปเพื่อสถาปัตยกรรมอื่นๆ อย่าง โรงงานและสำนักงานใหญ่ Prada และสำนักงานใหญ่ smeg ในเมือง Emilia-Romagna ทางตอนเหนือของอิตาลี ที่สวยงามและกลมกลืน

ไปกับธรรมชาติรอบตัว เป็นตัวแทนสำคัญที่
อธิบายถึงสถาปัตยกรรม “Made in Italy”
ได้ดีที่สุด

Guido Canali เป็นสถาปัตยกรรมที่รักษาเอกลักษณ์ของสถาปัตยกรรมอิตาเลียนอย่างต่อเนื่อง ด้วยการนำสถาปัตยกรรมชั้นนำอย่าง Florence, Milan และ Venice มาประยุกต์ใช้ในบ้านเรือน ทำให้เกิดรูปแบบที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผสมผสานความงามของสถาปัตยกรรมโบราณกับความสะดวกสบายของสถาปัตยกรรมสมัยใหม่ 例如 ห้องน้ำที่มีเครื่องประปาที่สามารถปรับอุณหภูมิได้ตามต้องการ หรือห้องนอนที่มีระเบียงด้านนอกสำหรับการพักผ่อน ทั้งหมดนี้แสดงถึงความสามารถในการออกแบบที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ไม่ซ้ำใคร

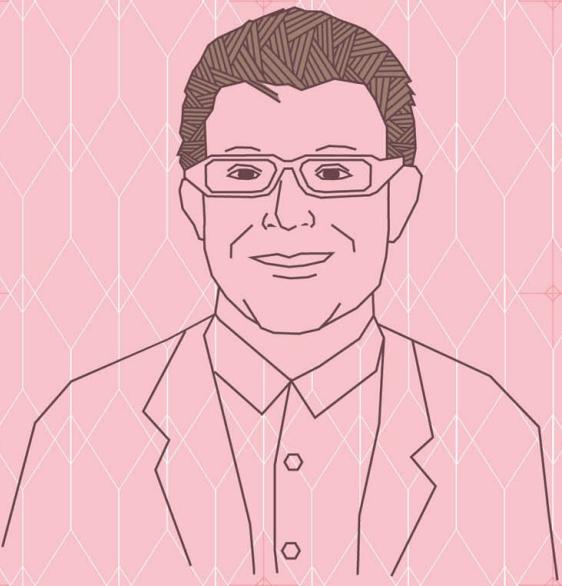
Guido Canali ได้รับรางวัลระดับโลกหลาย
ต่อหนายรางวัลที่แท้จริงล้ำไม่หมด รวมถึง
Compasso d'Oro of Milan ในปี 2004 และ
รางวัล In/Arch-Ance Prize ในปี 2007



The well-preserved town of Siena and its pristine beauty appears in the James Bond 007 film, Quantum of Solace, thanks to Guido Canali, a highly-regarded Italian architect who is known for his works on the restoration of historical sites including the National Gallery in Parma, the Santa Maria della Scala in Siena, the Teatro Farnese (Farnese Theatre) in Parma and the Duomo Museum in Milan. Guido has also led the Reuse projects such as the conversion of a former tobacco factory into a cultural complex, residential properties and commercial buildings. Other remarkable works are the designs of workspaces such as the Prada plant and headquarters and the smeg head office in the Emilia-Romagna region of northern Italy.

Canali is the first architect who collaborated with smeg. He is the creator of the Classic range which is recognized as being timeless. Beautifully made of stainless steel and glass, the Classic consists of ovens, gas hobs, hoods, coffee machines and fridges. The highlight of this range is the Canali control knob which represents the Classic range as a modern classic design.

Canali has received a number of world class awards including Compasso d'Oro of Milan 2004 and In/Arch-Ance Award 2007.



**“Architecture is not
based on concrete
and steel and the
elements of the soils.
It’s based on wonder.”**

Daniel Libeskind



BUON APPETITO

Available for download at <http://issuu.com/persmegive>