

SMEG

er
er

EAT
MEETS
ART

ISSUE 06
2013



FREE!
MAGAZINE

DESIGN DIALOGUE :
ANGUS HUTCHESON OF ANGO
AND LONGA VITA BREVIS :
THE LIFE OF STEFAN SAGMEISTER
FINDING EYE CANDY :
HEXA SWEDISH DESIGN
BY PLOY MALLIKAMAS
FOODIPEDIA :
SUSHIPEDIA BY SI LEE

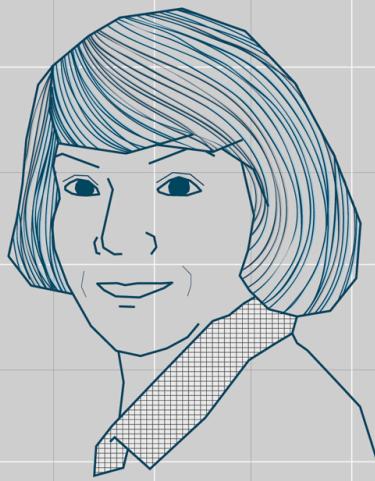
PRAGUE, CZECH REPUBLIC

“

**Cooking demands
attention, patience,
and above all, a respect
for the gifts of the earth.
It is a form of worship,
a way of giving thanks.**

”

Judith B. Jones



EDITOR'S TALK

by Nonthiya Kamdej
Illustration : Attawoot M.

La Dolce Vita

แรกบทต่อกับค่าว่า La Dolce Vita ในส่วนของคุณคือเรื่องหมายคำๆ กานบมาเต็บหัว ด้วยสังสัยว่า 3 คำสวย ๆ เหล่านี้แปลว่าอะไรกันบ่อ? ไม่ไปรู้จักความหมาย ออกเสียงอย่างไรก็ไม่ทราบได้ แต่แน่นอนคงเป็นคำที่กลมกล่อมคำ ๆ นี้แล้ว ยังไงได้รำบความหมายของภาษาอิตาเลี่ยนประยุกต์ไปเปล่า Sweet Life หรือชีวิตอันแสนหวาน ชีวิตตี่ที่รื่นรมย์ล้น ก็มีเช่นกันได้จัดจั่งคำนี้ไว้ในใจ รวมถึงน้ำค่อนเขซป์ค์การใช้ชีวิตแบบ La Dolce Vita มาให้บ้างเป็นครั้งคราว

เชื่อว่าทุก ๆ คนต่างมีกิจกรรมจรอิงใจใบเวอร์ชั่นของตัวเองที่จะมาครอบคลุมติดตามหาบ้านไปใช้เวลาความสุขบันทึกชีวิตประจำวัน ให้เป็นนาทีในบางวัน หรือติดตามความหวานให้ชีวิตดีดซัดและบรรยายได้บ่รสดาติดที่ดีขึ้นโดยกิจกรรมที่ว่าอาจจะเป็นสิ่งสัก ๆ น้อย ๆ อย่างเช่น การได้ลางสังเคราะห์ฟอนบแบบชาติ แก้วโปรด การได้อ่านหนังสือและเก็บไว้ต่อแล้วรักษาไว้ในบ้านที่เป็นบ้านที่ดี การเดินล่าน้ำท่ามกลางหมอก สีเขียวบุ่น ๆ การได้อบอท้องฟ้าคู่อยู่ๆ เปลี่ยนสี การได้กินไอศกรีมหัวยืดกับกุ้งเพื่อเนื้ี้ การตัดหันบันทึ่งหอบห้ามไปอวุ่นไปจิบตามการการหลับตาฟังเสียงกระซิบอุ่นๆ ที่บ้านและส่องทางเรามาดีซัก ๆ ให้ร่มเงาของตัวนี้เป็นไห้กู

เหล่านี้คือโน๊บเบนต์ของ La Dolce Vita ที่จะเรียกว่าความสุขที่ไม่ผิดบ้า

ฉบับนี้ Contributors ของ Persmegtive จะมาล่าให้ฟังก็คงการใช้ชีวิตแบบ La Dolce Vita ก็หลักหลาย ไม่ว่าจะเป็นการแสร้งหากาวยรื่นรมย์ผ่านการก่อจั่งที่ยวของคุณพอลอยบลลิกา: มาส ก็พบรักกับสวีตชีฟไข่เจียวจังหรือการค้นพบความสุขในการสร้างสรรค์งานไฟ ฯ ให้กับโลก อย่างคุณ Angus Hutcheson ตีไซเบอร์ชาวดอกบุญผู้หล่อไฟแสงละบุบของโภนไฟวัสดุธรรมชาติแห่งร้าน Ango, คุณ Si Lee กลับบีสต์บัชบัตว่ายน้ำบีบีปีนความสุขพร้อมความรู้จากการกานอาหารญี่ปุ่นให้เราฟัง บอกจากนั้นบีบีหกหายากคือสัมบิ้ฟ์เบนราดะ: ชาบูวน 50 กว่าหน้ากติดจากนั้นบรรจุอาไว

ด้วยความหวังที่จะทำให้คุณได้บีบีโน๊บเบนต์ของ La Dolce Vita ตลอดระยะเวลาที่หนังสือเล่มนี้อยู่ในมือคุณ

This beautiful Italian phrase caught my eye once and has continued to capture my heart in light of its sweet meaning. La Dolce Vita literally means the sweet life. This concept of having a sweet good life I identify with in many ways. I believe everyone has their own La Dolce Vita moments whether it is slowly sipping the foam off the top of a latte, reading a book that brings you joy with every line, watching the colors of the sky change at sunset or sharing the biggest size of ice cream with a group of your best friends.

I happily pronounce these, moments of happiness.

In this Persmegtive's La Dolce Vita issue, our contributors share with us their perspectives of the sweet life they lead. Ploy Mallikamas takes a journey in the Swedish design, Angus Hutcheson of Ango finds his happiness in lighting design, Si Lee, our food columnist, covers Japanese food. And there are many more La Dolce Vita moments for our readers to explore between these fifty six pages.

A photograph of a field of red poppies. The flowers are in various stages of bloom, from tight buds to fully open blossoms. The green stems are tall and slender, some reaching towards the top of the frame. The background is a soft-focus view of more poppies under a clear blue sky.

LA

DOLCE

VITA

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS



008
**ARS LONGA
VITA BREVIS**
Stefan Sagmeister
ตีเชิงเบอร์สกุ๊ดเปรี้ยงผู้เข้างาน 7 ปี
แล้วหดๆ พัก 1 ปี:
Stefan Sagmeister:
seven years of working
and one year of sabbatical.

014
FAB FINE FOOD
CORNELIA AND CO
ร้านเก๋ๆ กึ่งไฮเอนด์
Fab Fine Food
at CORNELIA AND CO

024
FINDING EYE CANDY
เกี่ยวกับดินลส.-สีลมงาน
Swedish Design กับ
ธุรกิจของ มัลลิกา-นาส
A journey into the
Swedish design
by Ploy Mallikamas

010
MEET MY SMEG
ເສີມນັບນຳກຸນເສັບສົນ
Brand & lifestyle Consultant
A brand & lifestyle
consultant's
open house

018
BLOGSPHERE
ແຮງບັນດາລ່າງໃຈ
ເຕີບເຕີ 24 ສັວນ
24 hour bottomless
inspiration

028
CATCHY KITCHEN
ຮັວພັຍຍິ່ນ
ສະໄຫະປູ່ປຸ່ນ
A kitchen goes
serenely
Japanese

012
EASY PEASY
ພັກໂຄນີ້ນີ້ເປັນບູໄທຈຶ່ຍ
The makeover
of a Thai style
omelette and rice

020
SMEGAPHONE
ຜູ້ຍືນີ້ເປັນບົດ ພລຈະນ
ສຸດລໍາຈາກ smeg ແລະ Fiat
The Car as Fridge-
A smeg & Fiat
Collaboration

030
EAT MEETS ART
ອຸປະນກໍາກົນອອລອົນວັນ
All in one cutlery

**DESIGN
DIALOGUE**

032

Angus Hutcheson
of Ango ตีไซน์แสง:บุน
Angus Hutcheson
of Ango : Lighting design
in the spotlight

**YOU ARE WHAT
YOU FREEZE**

038

แม่คุ้ยซื้อของในตู้เย็น:
Digging through
a mommy's fridge

LA DOLCE VITA

040

จิบกาแฟตามแบบฉบับ
อิตาเลี่ยนแท้ๆ
Drink coffee in
true Italian style

FOODIPEDIA

044

ความรู้เบื้องต้นของการชิมซูชิ
Your little
guide to sushi.

**WRITE HERE.
WRITE NOW.**

046

ภาคสองของงาน
ก่อสร้างญี่ปุ่นกับ
คุณหนึ่ง ลลิตา ศศิปรีภา
Japan trip part 2
with Mew Lalita.

**EEE-EARS EYES
ENTERTAINMENT**

048

ชาวด์ปุ่น ๆ จับใจเจ็บบ่น :
เดือดค้าบีสูญ
Heart dipped in
milk sound by
Derdamissyou

WHILE WAITING

050

พื้นที่ว่างว่างให้ใช้เวลาดูป่าสี
Drawing space

**SMEG SINCE
1948**

052

ผู้เชิญ FAB 28
เมืองที่ห้ามไว้ใจสักครู่!
The FAB28 surprise!

**Executive Editor - in - Chief
Wanchai Suensilpong**

**Editor - in - Chief
Dujjan Suensilpong
Prayook Viryasiri**

**Executive Editor
Nonthiya Karndej**

Writers

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

**Design & Art Direction
Ketchup IMC Co., Ltd.**

**Photographer
Kittimages
Bin Kitkajornpong**

**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/persmegtive
instagram@persmegtive**

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



VITA
VITA LONGA

ARS LONGA, VITA BREVIS

ชีวิตนั้น...สีคุณ...ยืนยาว

by Anonymous
Illustration : 21 Day

หนทางแจ้งเกิดของเหล่าดิไซเนอร์ หากไม่ เก่งที่สุด ล้า้กเรียบต่ำที่สุด ก็ต้องแตกต่างที่สุด กราฟิกดิไซเนอร์ชาวอเมริกันคนหนึ่งเข้าใจ สังคมรับข้อเน้นปัจจุบันอย่างดี โปรดีต่อไปในต บริษัทเดียวเป็นหัวใจให้เปลี่ยนตัวเองเพื่อให้ “แตกต่าง...อย่างสุดขั้น!” กระดาษแผ่นน้อย ที่บันทึกเรื่องราวติดหัวบรรดาศรีที่เคยเดิน กันมา ฯ คบด้วยเส้นทางที่รุ่งเรืองแล้วแต่ แล้วแต่ร่วงประปาจากการปกคลุมจากเจ้าเผาได้ๆ! (ยกเว้นคนท้าสีตู่หัวเนื้อ) ถูกส่องโภตให้เพื่อสร้าง ความเชื่อให้กับการกราฟิกดิไซน์ เสื้อบาลลง จากถุงห้ามใช้พิเศษความซึ้งๆ บอกเจตนาหมาย ในการสร้างประสาร์คสุดยอดซึ่งเป็นต่อให้ร่วง “แบบกำลังจะบีบหักของตัวเอง บันชือว่า Sagmeister Inc.”

Stefan Sagmeister บ้าเย็นหุ่นบ้อยชาวด ออสเตรีย อายุ 15 ปี แห่งนิตยสาร Alphorn ถูก บันทึกหัวใจของกราฟิกดิไซน์เล่นงานเข้าอย่างจัง เท่านั้นที่ทำให้เขาหันมาสนใจกับการวางแผนอย่าง เป็นระบบและภาระติดตามภาพประกอบแก้ แกบเปลี่ยนลักษณะของตัวเองได้ เรื่องหัวใจ แท้ Sagmeister ที่มีสูญเสียความสามารถด้วยการ บริโภคอาหารขยะ

อีกด้วย ความเก่งของการจดของเขากำให้ได้รับทุน Fulbright ไปศึกษาต่อที่ Pratt Institute ในปีวัยรุ่น ได้ก้าวหน้าที่ Leo Burnett ของน กว่าการก้าวหน้าที่แน่นก็ให้ก้าวติดจะขาดออก อยู่ทุกๆ วัน ในปีสุดท้ายก็ไม่ได้คิดอีกต่อไป...

เขารีบงานให้กับ M & Co และได้พึ่งพา Tibor Kalman กราฟิกดิไซเนอร์ผู้เป็นเครื่อง Sagmeister แต่เมื่อ Kalman ผันตัวไป บริษัทดีไซน์ Colors Sagmeister ที่หันหลัง ให้อารมณ์เชิงไฮไฟและเปิดบริษัทของตัวเองเชื่อ “Sagmeister Inc.” ขึ้นในปี 1993 ที่วัยรุ่น ดีไซน์ของบริษัทเดียวร่างความแตกต่างด้วยการ เติมความบ้าบิ่น ซึ่งเป็นคุณสมบัติส่วนตัวของ Sagmeister ลงไป เช่น ใบสัตอรองของ AIGA Detroit ซึ่งขายลงใน “สังเวียนแพลก์กราฟิก” ให้บันทึกบ้าฝีปากนี้ใช้บัดกรีดตัวความลับไป ตลอดลำด้วยของเข้า! หรืองาน “Sagmeister On A Binge” ที่ซึ่งให้เก็บเกี่ยนจากการบริโภคอย่าง ไม่สับสูญเสีย โดยการใช้ตัวเองเป็นบทบุกคล่อง การบริโภคอาหารขยะ

แม้จะว่ากันว่าคนนี้อยู่ในวงการグラฟิก แต่ Sagmeister ที่มีสูญเสียความสามารถด้วยการ

คว้ารางวัลด้านการออกแบบหลายต่อหลายครั้น เอกาภัยเป็นตัวแทนของห้องน้ำใน ก็อย่าง ร่วมงานด้วย แต่ลูกค้าที่เข้ามาจะได้โปรดทราบเป็น พิเศษคือเหล่านักดับเพลิง เพราะนอกจากกราฟิก จะเป็น “Calling” ใบเชิญต้องแข็งแกร่ง ดูดีต้อง ฉลาดสิ่งที่เข้ามาลงในลักษณะนี้ต้องคำนึงถึงความครั้ ...และรายได้ร่วมวันเก็บน้ำที่ 2 ครั้งด้วยซ้ำๆ ... ก่อว่าเป็นรัตนวัสดุจากการออกแบบชีด

Sagmeister Inc. อาจเป็นบริษัทที่ใหญ่บนโลก ที่กำลังงาน 7 ปี แล้วหยุด 1 ปี ในการหยุดครั้งแรก Sagmeister เลือกเวลาสีเป็นสีดูดหมายปักภายนอก แต่การหยุดของเขามาไม่ใช่การพักผ่อนหรือ ก่อวงเที่ยว แต่หมายถึงชั่งเวลาแห่งการเรียนรู้ กดลุกและการทำงานกับดิไซน์รอบนานาชาติ รวมถึงการพัฒนาถึงตัวตนและความคิด อย่างเป็นระบบ โดยมีตัวแรงทำหน้าที่ เช่น การอุทิศ 4 ชั่วโมง เรียนรู้งานฝีมือของบ้าหัวดี 1 ชั่วโมง เพื่อนำเข้าสู่อนาคต เป็นต้น

เมื่อปราศจากลูกค้าและเงินเดือนจากการตลาด ที่เป็นกรอบกันอิสระของความคิดสร้างสรรค์ บ้าหัวสีดูดหมายเป็นตัวนำของเรื่องราวสถาบัน เด็กเล่นของ Sagmeister ใจดีๆ Made in Bali



กล้ายเป็นแนวคิดสำคัญที่จะขับเคลื่อนบริษัทต่อไปในอีก 7 ปี ข้างหน้าควบคู่ไปกับความบุ่มบัน ว่างานทุกชิ้นที่เกิดจาก Sagmeister Inc. นั้น ด้อนเมืองเป็นงานกราฟิกที่เข้าใจงูเห่า

วีร์สโตร์สังกัดดูเฟอร์บ์ Sagmeister จะ สนับสนุนอักษรภาษาฟิลิปปินส์และภาษาไทย ในการพัฒนาความหมายของคำว่า “ความสุข” ให้มีสื่อสารทางวัฒนาในหมู่ศิษย์เนอร์ ไม่ว่าจะเป็น “Things I have learned in my life so far” หรือ “Made You Look” ล้วน ไม่เว้นข้อของการถ่ายทอดความสุข ให้พิธีกรรายบุคคลได้รับการถ่ายทอดจากเหล่าคนดู ไม่ว่าจะเป็นภาพพยุงหรืออย่าง “The Happy Film” หรือการจัดนิทรรศการ “The Happy Show” ที่ได้รับการตอบรับดีไซเนอร์สุดยอดคนนี้ได้ บันยานความสุขเรื่อยๆ ว่า “ช่วงเวลาที่เป็น สุขที่สุดคือตอนที่พึ่งได้ตอกหัวมุรักกิ或是สักคน”

ปี 2012 Sagmeister แนะนำหันกลับมาใหม่ ของบริษัทซึ่งเป็นหนึ่งใน 24 ปี Jessica Walsh ผู้มีความคิดถ่องถึงการเป็นเพื่อนรับ ใบเรียนรู้ของ Sagmeister การประภากาศ Partnership ในครั้งนี้สร้างความเชื่อมั่นว่าการถ่ายทอดทุนไปสืบทอด

ภายในอีกครั้งหนึ่งของ Sagmeister แต่ที่สร้างความซีอิ๊วให้กับ Sagmeister มากที่สุด คงต้องเป็นการที่ Sagmeister นำตัวเองเป็นตัวอย่างให้กับทุกคน ด้วยการที่เขามีความตั้งใจจริงในการทำงาน ไม่ใช่แค่การสร้างสรรค์ผลงาน แต่เป็นการใช้ชีวิตที่เต็มไปด้วยความตั้งใจจริง ไม่ว่าจะเป็นการลอกหนังสือ หรือการตัดต่อวิดีโอ ทุกอย่างที่เขามีความตั้งใจจริงในการทำ แสดงให้เห็นถึงความตั้งใจจริงที่แท้จริง ที่ทำให้ Sagmeister ได้รับการยอมรับและยกย่องเป็นอย่างมาก

There are many ways to make a debut in graphic design, but arguably no one quite pulled it off like Stefan Sagmeister, who literally stripped design down to the raw when he sent out a postcard of himself, naked, to potential clients announcing the opening of his Sagmeister Inc. studio in New York city. He once designed a lecture poster for the AIGA

Detroit, by having his intern carve the event details into his skin. He has used himself as a guinea pig showing the before and after effects of junk food in his Sagmeister On A Binge poster. Austrain born Sagmeister was a Fulbright scholar at the Pratt Institute and has now become an influential graphic designer and typographer. He won two Grammy Awards for best music packaging design. Both his books, "Things I have learned in my life" and "Made You Look" are popular among designers. His company is also known for its yearlong sabbaticals taken every seven years. In 2012, Sagmeister once again shocked the crowds announcing the new partnership of Sagmeister & Walsh and telling the world, by the new nude photo of himself and Walsh, that they would do just about anything for design.

MEET MY SMEG

S M E G

Meet one of smeg's owners
เปิดบ้าน เปิดครัว เปิดตัวเจ้าของ smeg

by Beau Sukjai
Photos : Kittimages



เชบลับ เซ็คชูชัย

Brand & Lifestyle Consultant

Owner : Storia Shop &

Bar Storia del Caffé (Eight Thonglor)

การเป็น Brand II: Lifestyle อาจฟังดูไม่ค่อยยุ่งยาก ยกตัวอย่างว่า ถ้าคุณเป็น Retail Shop หรือร้านอาหาร มีสินค้ามีสถาปัตยกรรม แต่ยังไม่รู้ว่าจะนำเสนอภาพลักษณ์ ออกไปอย่างไร คุณอาจต้องการที่ปรึกษาในเชิงนี้ อย่างเช่น ร้าน all SIX TO TWELVE (หลังสวน) ที่คุณเขียนขึ้นหรือคุณตั้งใจจะหันมาเรื่องการตลาดต่อ การพร้อม รวมไปถึงวิธีการบริการอาหาร แนวเพลิน การประดับตกแต่งดอตไป การจัดแสง รายละเอียดปลีกย่อยอื่น ๆ ซึ่งจะขาดไปได้เลย หากคุณต้องการสร้างเอกลักษณ์ให้กับร้าน

“ผู้เชี่ยวชาญ Mix & Match โดยโคงหลัก เป็นแนวโน้มทาง คลาสสิก แต่องุ่นเล็ก ๆ กับแนวประดับตกแต่งพิเศษใช้ร็อกกี้พัลส์และร็อกกี้ความแตกต่างไปพร้อม ๆ กัน เช่น อาจใช้งาน

Pop Art เท้าไป หรือใช้สีตื้นๆ โดดเด่น เพื่อให้พื้นที่นั้น ๆ ดูสุขุมและดูน่าอยู่มากขึ้น”

“ผู้เชี่ยวชาญการทำอาหารและผสมผสานอาหารต่างด้วย เลยทำให้เวลาที่พยายามเลือกของซื้อต่อจะง่ายขึ้น ความสำนึกรักความสวยงามเป็นอันดับแรก ผสมผสานการทำอาหารให้กับบรรยากาศดี มีเครื่องครัว เครื่องใช้ที่สวยงาม และรักสีเมืองสุกที่ได้ใช้ ของคุณภาพดี ตู้เย็นก็ไปได้ด้วยจากเก้าอี้ สำหรับผม ในเรื่องของการซื้อสารภาพอุบมาเพียงแต่เก้าอี้สวย อาจจะถูกไปอุบแขก ดังนั้น ในการซื้อตู้เย็นก็ต้องมีตู้เย็นที่สวย”

“ตู้เย็น SMEG แผนที่นี่แรก ๆ จะนัดหมาย ตัวประจำ เช่น พุดดานั่นตรงที่คือ ไม่เปิดก็ว่าจะใช้งานได้จริง ด้วยหน้าตาที่ดูอุบอาจ แต่พ

ลอดไว้ชั้น ความรู้สึกผมเปลี่ยนไป เวลาหน้าตู้ รูปสักบนหน้าตู้น้ำที่สีน้ำเงินของหัวใจ แต่ฟีลลิ่งชิป การใช้งานและระบบเก็บเย็นก้าวไปอีกขั้น กับสเปียยี่ห้ออื่น ๆ ”

คุณตี้ยกตัวอย่างว่า ถ้าหันหนึ่งที่ตัวเองจะซื้อบริเวณเจ้า ก็ต้องเป็นรถกวนเจ้าแท้เพียงรูปสักบนหน้าตู้น้ำ แต่ระบบเก็บเย็นและทุกอย่างต้องกันสเปีย ใช้งานได้ เพราะไม่ชอบความถูกจิกของการต้องซ่อนและบำรุงรักษาของใบราบน

“SMEG สำหรับผม คือการผสมผสานความสวยงามคลาสสิกและเทคโนโลยีกันลงตัวก่อสุด”



His title, brand and lifestyle consultant, may not sound familiar. Let's say you want to open a retail shop or a restaurant but you have no idea how to define the image of your business. You would now need Chernchin Cherdchoochai and his consulting expertise. For example, aLL SIX TO TWELVE cafe and bar (Lung Suan) had him look after everything from the overall decoration to food presentation, music, floral arrangement, lighting design and every other important detail which makes this place unique and appealing.

"I like to mix and match vintage style with different décor pieces to create a balance and a contrast at the same time. Sometimes I throw in some pop art pieces or some bright colors for a fun and a modern twist."

Chernchin enjoys cooking as much as wearing good clothes. He states that he gives priority to beautiful design when making choices. No doubt his kitchen is outfitted with stylishly-designed appliances including this modern made classic smeg fridge.

"I first saw smeg in a foreign magazine and to tell you the truth its retro look gave me the impression that it might not be that practical to use. But as soon as I got to use it, my thought totally changed. This vintage style fridge holds up to modern day standards and efficiency.

To me, smeg represents a perfect combination of beautiful classic style and technology at its best."

PEASY

E
A
S
Y

EASY PEASY

A quick and easy recipe
ອ່ອຍກັນຈຳ ກົບເມບູ້ໄດ້

by Overtime Chef
Photos : Kittimages





Omelette Rice Burger

วันนี้ก็นัวะ คงเป็นคำบานໄลก哉แต่ก็งว่า ก้ากับใจอะ เราก็ต้องกิน ข้าวที่เจี๊ยวนะเป็น ก้าตอบและก้า ที่มีกิน อวยาฟ์ฟกลอคด้าแล้ว เปเลียนไปเปห้าอัน วันนี้เราเนะเปลี่ยนเนบุเดบๆ ให้ดูดีบีกบีกคิดว่า เอ!

ส่วนผสม

- ข้าวหอมมะลิ 1/2 ถ้วย
- ข้าวเหนียว 1/4 ถ้วย
- ไข่ 2 ฟอง
- กระเทียม 3 ตัว
- ชีวิตข้าว 1 ซ้อนเต็ม
- ต้นหอมซอย 1 ต้น
- ซอสพริกครีร้า 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำจิ้มพืชเล็กน้อย

วิธีการทำ

- 1. ผสมข้าวหอมมะลิกับข้าวเหนียว ชาวยังไห้อะหาด นำไปหุงตามปกติแล้วพักไว้ ติปุกเบื้องอุ่นสัก แล้วชีวิตข้าวให้เข้ากัน ผึ้งกระ-ให้น้ำบันเล็กน้อย ใช้ไข่ลงไปกรองให้เย็นพ่น พอดีใช้เริมแซตต์ โยยต้นหอมซอย เสิร์ฟให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม กลับไปหุกอก 2 ตาน น้ำเข้าว่าที่หุกอกแล้วใส่ลง ในพิมพ์ฟั่งกลมแล้วกดให้แน่นเจ็บวัน 2 ชั้น วางไว้ลับบนข้าว ราดด้วยซอสพริก ประดับด้วย ข้าวอีกชั้น ก็พร้อมเสิร์ฟกันที่ อาจเพิมพัสดุได้ ตามชอบ

What's on the menu today? Our Thai staple of omelette and rice probably doesn't seem like such an exciting option but add a little flair and why not give it a whirl.

Ingredients

- 1/2 cup jasmine rice
- 1/4 cup sticky rice
- 2 eggs
- 3 shrimps, chopped
- 1 tablespoon soy sauce
- 1 stalk green onion, chopped
- 2 tablespoon chili sauce
- Vegetable oil

Instructions

Mix jasmine and sticky rice together and rinse off until the water runs clear. Cook rice. Beat eggs with shrimps and soy sauce. Heat oil and pour in the egg mixture. When the egg mixture begins to set, sprinkle on spring onions and fold into a rectangle shape. Flip the egg to make sure the bottom and top are cooked and put it aside. Press cooked rice into a round mold to make two rice patties. Place the omelette between rice patties and spread chili sauce over the omelette. Serve immediately. Add chopped fresh side vegetables, like cucumber.



CORNELIA AND CO Barcelona

หลาຍ ๆ គັນການນອງຫາຮ້ານອາຫາດໂດຍການເສັກທີ່ຈະເຕີບປະຕົກບນ ອາຈັນຂ່າຍແຫຼຜລ
ເປັນຕັ້ງແຕ່ພໍວອນແບ່ນ ໄກດີບັກເຢັນເຖິງ ຮວນເຖິງ
ການ Recommend ໃບບົລືອດຕ່າງໆ ຈາກກ່ຽວກຸມໄລກ

ສໍາຫັບເນື້ອງເລື້ອງໃຈໆ ອະນຸມ Barcelona ເປັນ
ເມືອງທີ່ເປັນທີ່ກໍາຕຳດົກວາໄວ້ວ່າເປັນເມືອງທີ່
ເທີນໄປດ້ວຍຜູ້ຄົບປ່າລັກ ແລະ ພັກນາກ໌ ທຸກນາຍ
ຄຮັນນີ້ໄດ້ປັບປຸງວ່າ CORNELIA AND CO
ໂດຍສັກທີ່ກໍາໄຟກ່າຍດ້ວຍຊຸດແສນອງຫາໄປສິ່ງແຮກ
ວາງໄນ້ໃຫ້ແຫຼຜລເດືອນກັບວັນເຊື້ອ ຖື່ນກ່າວ
ຊື່ຈາງເປັນເວັ້ນອ່ອງຫວາກຕາກແຕ່ງກັບສຸດຕະຫຼາດ
ຮັບຄົບຈຳນວນນັກກິດທີ່ສະດຸດຕາກໍາຕົກສໂລກເປັນ
ໂຂອດເສີມ ແຕ່ຮັນນີ້ສື່ກໍາສະດຸດຕາກໍາຕົກສໂລກເປັນ
ໂຂອດເສີມ ແຕ່ຮັນນີ້ເປັນຂ້ານັ້ນຈະປັນນັກກິດ
ກຳໃຫ້ແຮງຮຸສຶກສົງວ່າຮ້ານນັ້ນຈະປັນນັກກິດ
ໄປໄດ້ຢ່າງໄວ ເລີກດົກວ່າຮ້ານນັ້ນແລ້ວເປັນຮັນນີ້
ບໍາສະຈິແລະ ບໍາທັ້ງທີ່ໄປສັນຜັກ

CORNELIA AND CO ໃຫ້ນີ້ກໍານອງຈາກ
ກາຍບອກຈະໄຟຮຸ່ຍວ່າເປັນຮັນນັກກິດ ເພື່ອມະນີ
ລັກບໜະແນບີວ່າ ປະກຳກົດກ່ຽວກົດຫາຍ້ອງສົດ ໂອງແກ້ງ
ກ່ວ່າໄປ ອົບເຮົາຈະຊຸຮັງວ່າຍ້ອງຫອງສົດ ໂອງແກ້ງ ພີ
ທະກຳກົດກ່ຽວກົດຫາວ່ານີ້ຖື່ນ້ວ່າ ກໍາໄຟກ່າຍເຫັນພາຫ
ແລະ ຫ້າໃຈແລ້ວວ່າຄອນເປັນຜົດໃຫຍ້ທີ່ກໍາເອງລາຄານ
ທີ່ກໍາເກີດໄປກົດປັກແລ້ວແກ້ກໍາທີ່ສານາຮັກສື້ອງ
ໄດ້ຕັ້ງຕ່ອງງົດ ແລະ ໄປ ແຜນປົງໄວ້ບ່າງວ່າ ແນະນິຈ
ຮັບກໍາມະນີຈົ່ງກັນຕັ້ງຕັດ ແລ້ວໄປກົດປັກໄດ້ລ່າຍ
ກຳຈະໂດດຫັບຄຣດິຕໍ່ກົດປັກໄລ້ໄປກົດປັກໄດ້ລ່າຍ

ສົ່ງທີ່ບໍາສະນີຈົ່ງວິກຍ່ອງຢ່າງເທົ່ານັ້ນ
ມີຮັບປົບເປົ້າງຈຸດໃຫຍ້ຈົ່ງກັນກໍານອງຈາກກົດປັກ

Grocery ໃນເວລາກລາງວັນທີຮ່າກັນຕາ ໃຫ້ກ່າຍ
ເປັນຮັນສຳຫັບດົບບອນໃນຍານທີ່ກໍາໄດ້ອ່ອຍ່າງ
ລົງຫວະແລະ ພັກນັ້ນທີ່ເປັນຫອງຕ້ອງອນ ແຕ່ກີ່ໄປກັງກັ່ນ
ວາຍຫອງຮັນ Grocery ດົວຈະນີ້ຕັ້ງໃຈໝາຍຂອງ
ມືແບກຮະກັ່ງລັງພັກ ແຮ້ອເຫັນທີ່ໄໝສໍາຫັບສິໄລດົກທ່າ
Parma Ham ຖຸກອ່າງດູກເປົ້າແລ້ນນັກມີສັນ ໃນ ໂດຍ
ກໍາໄດ້ກົດປັກມີລົດໄດ້ ກົດຖານບໍລິສັງພັນງົກສັນ
ໂດຍການໃຫ້ພັກຄຸນເປົ້າພື້ນໄຟໄດ້ດີບັນ ກລາຍເປັນ
ໄດ້ວິນ VIP ຊົ່ງປະກາດກົດກ່ຽວກົດຫາວ່ານີ້ແຕ່ບັນຈະປະກວດ
ໄປດ້ວຍຫາວ່າເວັນທີ່ກໍາໄດ້ອ່ອງວິປະດີບົດໃຫ້ຮະຂອງຕອງ
ນີ້ກີ່ປົນເປັນເປັນຫ່ອງຫຸ້ນເນີນທີ່ກໍາໄດ້ກົດປັກສຸດກ່າວ່າເປັນ
ການປັບປຸງສັນກົດປັກ

ການທັດແຫຼ່ງຫອງຮັນດ້ານກ້າວນອງຮັນ ຈະໃຫ້ກ່າຍ
ຮຸສຶກນີ້ກວາມສດຂຶ້ນ ແລະ ກວາມເປັນຮຽນນິກາຕີ
ເຂັ້ມ ບັນດາເກາໂນເສັນໄທ່ນີ້ ມາກໍາເປັນຫຼືໂປໂຕ:
ແຕ່ຄອນກາສດຕ້ວຍການໃຫ້ເລີກຄົດທານກາອວກ
ແບບສໂດກສ Industrial ບາໃຈ ຮັນນີ້ມີອ່ອຕົນ
ກລາງວັນທີທີ່ເປັນຮັນ Grocery ມີພັກທີ່ປະມານ
200 ຕາຮາງນັດ ແຕ່ມີເປົ້າກົດປັກປົບເປົ້ານີ້ເປັນ
ຮັນອາຫາດໃນຍານທີ່ກໍາໄດ້ ສຳກັນຄອງຮັນທີ່ໄດ້
ດັ່ງນີ້ ນີ້ກີ່ປົນກົດປັກທີ່ໄດ້ກົດປັກໄຟໃຈແລະ ດັ່ງນີ້
ເລີກດົກວ່າເສັ່ນຫຼຸງອື່ນນີ້ກີ່ປົນກົດປັກ
ແລະ ພົກຫ້ອງ Barcelon ຖື່ນີ້ໃຈໆ ໃຫ້ກ່າຍ
ກ່າວໄວ້ວ່າເປັນເປົ້າກົດປັກທີ່ໄດ້ກົດປັກ
ຮັນນີ້ມີບັນດາທີ່ຮັບອອດຕອນກໍາຕົກ
ບາໃຈຕີກົດປັກທີ່ກໍາເອງຫຸ້ນ ໂຮງອ້າຈະເປັນພັບການ
ທີ່ພົດຕາກະຈົວກັບໄປເພື່ອ ແລະ ເກີຈີ່ພະຍານຸດ
ດ້ວຍສັຫຼັກທີ່ຫົ້ວ່າຈົ່ງແລ້ວເປັນ
ກົດປັກທີ່ໄດ້ກົດປັກໄລ້ໄວ້ສັນຕິພາບກໍາຕົກ
ໄປດ້ວຍກົດປັກທີ່ໄດ້ກົດປັກໄລ້ໄວ້ສັນຕິພາບກໍາຕົກ
ກົດປັກທີ່ໄດ້ກົດປັກໄລ້ໄວ້ສັນຕິພາບກໍາຕົກ

Barcelona



CORNELIA
AND
CO

CORNELIA AND CO
Calle Valencia 225
Barcelona 08007
Tel. +34932723956
www.corneliaandco.com



FINE FOOD FAIR

สำหรับสเปนห้องอบรมอาหาร เป็นร้านอาหารที่ปรับปรุงมาจากการร้าน Grocery ที่มีการลิ้มลองอาหารไปปีกบิน เวลาลูกค้าไปปีดินเบอร์กี้ สามารถเดินเลือกของสด หรือของที่อยู่ในตู้เย็น แล้วเลือกให้พนักงานเสิร์ฟกราบ และสามารถนำของสด กุ้งเผา เสือภักดี กระเพรา ฯลฯ ที่เป็นอาหารปีกบินที่อยู่ในตู้เย็น เรากำหนดรากิปอับบ์ว่า เรายากได้ชั้นนี้ เวลาลูกค้านำไปอบอุ่นๆ แล้ว นำเข้าเสิร์ฟให้เราทานได้ นี่คือสเปนห้องอบรมสูญญากาศ หรือแม้กระทั่งห้องควบคุมอุณหภูมิที่ลักษณะเป็นแบบห้อง แบบห้องเย็นที่เรียบง่าย เช่น เก้าอี้ครอโค หรือ การ์ดิโนลอน โดยขันบทกออย่างถูกจัดสีจันทร์ที่ เป็นลายดอกไม้เล็ก ๆ พร้อมช้อนเงินมาต่ำ ๆ ทำให้ เรายังคงเหลือบว่าเราอยู่ที่บ้าน และให้ความรู้สึก เป็นธรรมชาติ

และสิ่งที่ทำให้ CORNELIA AND CO มีเสน่ห์ ต่างจากร้านอื่น ๆ คือความใส่ใจในองค์ประกอบ เล็ก ๆ รายละเอียดต่าง ๆ อย่างปาตี้ Napkin ที่ เราใช้เชิดปากด้วยบานานาอาหารจะมีบานานาต่อน้ำแข็ง ใหญ่ แล้วบันจี้ทำเป็นชิ้นเล็ก ๆ ซึ่งเมื่อคลื่นลมมา แล้วจะขาดประบานกระดาษ A4 ซึ่งเป็นขนาดที่ พ่อหมา-พ่อตี้ ใช้ได้กันดี สามารถกวนไว้บนเต๊ะ หรือหยอดข้นมาเป็นผ้าเช็ดปากโดยที่เราไม่ต้อง พับขึ้นไปต้องห่วงด่าให้กู่เกะ-กหือดูไปงาน หรือเม้าร์ก์ก้าร์มาเสิร์ฟจากดอกไม้ภายในคลับกัน แบบใบบัวฟอร์มเบี้ยน รอบตึ่งช้อนส้อมเวนิจ สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นเสน่ห์ที่ทำให้ร้าน CORNELIA AND CO เป็นร้านที่ไม่ควรพลาดหากได้มาเยือน Barcelona





CORNELIA & CO Barcelona

If you are in Barcelona and feel like an impromptu delicious picnic, stop by CORNELIA & CO to pick up all the essentials, from a loaf of bread, meat, fruits, to a bottle of wine and you'll be ready to go. Describing itself as The Daily Picnic Store, CORNELIA & CO is a trendy foodie hotspot that combines a charcuterie, a bakery, a wine shop, a café, and even a restaurant. Steel and wood are mixed and matched with an appetizing display of gourmet products and kitchen implements for grocery-inspired decor.

A grocery by day and a restaurant by night, this place shifts from an all-day cafeteria to an open dining space where you can choose what you want to be cooked for you from fresh quality ingredients in the store. The unique concept, the food, the service and the decor make CORNELIA & CO an absolute do not miss destination when visiting Barcelona.

www.corneliaandco.com

BLOGSPHERE

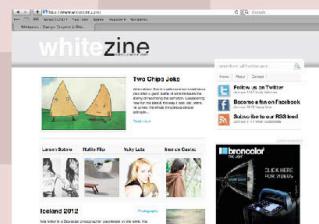
BLOGSPHERE

Design inspiration online
ท่องเที่ยวพร้อมดูบินดีจัดออลล์เบดต์

by กกก

โลกเราทุกวันนี้หมุนเร็วกว่าใจคิด
เพล้อääเป็ปเดียว ผ่านมาครึ่งปีแล้ว
ใครที่ตั้งใจจะทำอะไรไว้เมื่อตอน
ต้นปีääแล้วยังไมได้เริ่ม เรากำไร
บันดาลใจใหม่ ๆ เพื่อมาเติมไฟ
ให้กับคุณ เริ่มตอนนี้...ยังไม่สาย

The world is moving so fast. Half a year has gone by in a flash. For those who haven't got your to-do list started, let's get inspired. It's never too late.



1. www.whitezine.com

งานดีไซน์ งานกราฟิก งานภาพถ่าย
และแรงบันดาลใจ

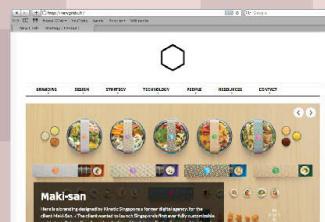
Catch some inspiration from subjects in graphic design, photography, technology and fashion.



2. www.markdsikes.com

คนชั้น ฯ ของกໍ່ สถานที่คูล ๆ
ทุกอย่างอยู่ที่นี่

Read daily posts on chic people,
glamorous places and stylish things.

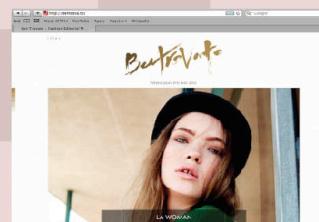


3.

www.newgrids.fr

เว็บไซต์ที่รวมงานออกแบบทุกแขนง
ทุกแนวความคิด และรวมไปถึงเทคโนโลยีใหม่ ๆ

Enjoy exploring everything from design work to strategic thought and technology updates.



4.

www.bentrova.to

ออนไลน์แพลทฟอร์มที่รวมภาพถ่าย ภาพญี่ปุ่นต์
ที่เกี่ยวกับแฟชั่นกับโลก

Discover this unbeatable source of talent and inspiration in fashion photography and film from around the world.



5.

www.inthralld.com

งานออกแบบตกแต่งภายใน สถาปัตยกรรม
สวย ๆ เฟอร์นิเจอร์ ๆ รวมวนไว้ที่นี่

Be enthralled by the cool ideas on interior design, furniture and the architecture world.

Fastest & Easiest way to celebrate



ง่ายดายที่สุด คุณรับมือได้ภายใน 10 นาที* smeg LP364X

เครื่องล้างจานระดับเมืองพารีส สำหรับใช้ในบ้าน ล้างได้เร็วกว่าเครื่องล้างจานปกติถึง 4 เท่า ไว้ที่สุดในโลกเพียง 16 นาที* ครุภัณฑ์ล้างจานและอบแห้ง พร้อมระบบ Orbital System เทคโนโลยีเฉพาะของ smeg ที่ทำให้ความสะอาดหมดจดทุกอย่างพิเศษ โดยเด่นด้วยดีไซน์ สุดประณีตจากอิตาลี

*เมื่อล้างด้วยโปรแกรมล้างเร็วโดยอ่อก้น้ำท้าทายเป็นไปได้ในอุณหภูมิ 60°C

บริษัท พีน ก. อินเตอร์เทรด จำกัด จำกัด

PEN K LIFE CENTER : ชั้นบันไดขึ้นลงสถาปัตย์ไฟฟ้าพระราม 9 (ทางออก 1)

ถ.สุขุมวิท โทร. 02 714 0785-6

ไซรุษเด็ก ภูเก็ต โทร.091 229 0069, 091 229 0089

lifecenter@penk.co.th

www.smeg.co.th



 smeg

www.facebook.com/smegthai Instagram@persmegtive

SMEG

A PHONE

SMEGAPHONE

Message from smeg
พิมพ์สำเนาของ smeg

by ID 22
Photos : www.fiat500design.com, www.smeguk.com, www.smeg.com



1. Fabulous Fiat500 fridge

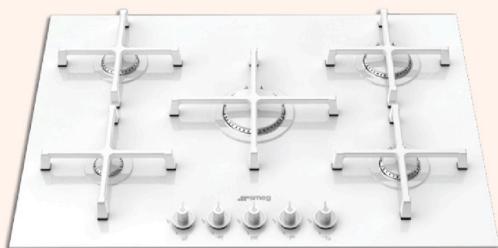
วงการอุตสาหกรรมเย็น เป็นที่รือว่าอีกครั้ง เมื่อ 2 แบรนด์ดังระดับโลก จากอิตาลี อย่าง smeg และ Fiat ร่วมกันสร้างสรรค์ smeg 500B ที่ผสมผสานการตกแต่งแบบสไตล์ Retro และเทคโนโลยีขั้นสูงไว้ได้อย่างลงตัว ในรูปแบบของตู้เย็นที่มาในร่างของรถยนต์สุดคลาสสิก ที่จะพาเราภารว้าวเข้าพร้อมด้วยความทันสมัย มากว่าดินแดนของความเป็นไปได้ใหม่ ๆ ในการดีไซน์ ผู้ที่หลงใหลดีไซน์นี้ต้อง

www.smeg.fiat500design.com

Two world class brands, smeg and Fiat join retro styling and technology to create the smeg 500B, a design made possible by the collaboration between a car and a refrigerator. Check out this extraordinary creation at

www.smeg.fiat500design.com

2. White revival



ตอนนี้สีขาวกลับมาอีกครั้งในหมู่ดีไซเนอร์ มองไปทางไหน ก็จะพบกับความสวยงามตามสีขาวที่ปราศจากอยู่ในโปรดักต์ต่างๆ หลายต่อหลายงาน จนเรียกได้ว่าช่วงเวลาหนึ่งเป็น White Revival ก็คงจะไม่ผิดมาก ความเรียบง่ายของผลิตภัณฑ์สีขาวแบบนี้ สามารถพบรูปแบบใหม่ๆ เช่น Smeg เช่นกัน แท้ที่ได้เด่นไปอีกขั้น คือตัวเรือนแบบ White on white ที่ถูกองค์ประกอบเป็นสีขาวอย่างเช่น เตาแก๊ส ที่ดูเรียบหรู ส่วนงาน และ Futuristic ไปในคราเดียวกัน

White is back in style and has started to reemerge in many product designers' collections. Smeg doesn't miss this white revival and shows a stylish take on it for the new gas cooktop range in all white on white design. Let this simple but futuristic style work for your kitchen.



3. Cooking class for Chocoholics

smeg Cooking Class ครั้งที่ 4 เอาใจคนรักช็อกโกแลตด้วย การใช้ไขมันฟพิ แห่ง In the Box Dessert Café ร้านขนมเบื้อร์กฯ สไตล์ญี่ปุ่น มาสอนทำขนมค่ำคืนแสนรื่นอย่าง Chocolate Tart บรรยากาศของ Cooking Class ครั้งนี้ อบอุ่นไปด้วยความสนุกสนานและเป็นกันเองของเชฟพี ซึ่งนอกจากเป็น chef แล้วก็ยังเป็นครีเอเตอร์ชื่อดังที่มีชื่อเสียงในโซเชียลมีเดีย เช่น Facebook, Instagram, และ YouTube ที่มีผู้ติดตามจำนวนมาก

www.facebook.com/smegthai

smeg Cooking Class No.4 is smitten to have Chef P of In the Box Dessert Cafe showing us how to make lovely little chocolate tarts at the PEN K Life Center. To sign up for more fun in the smeg kitchen, follow us at

www.facebook.com/smegthai



SMIEG PHONE



หากได้ยินคำว่า “งานบ้าน” ปฏิบัติภารกิจดูเหมือนจะเป็นความรู้สึกหนึ่งของล้า ที่รู้ ๆ ก็ไม่รู้แบบไหนไปได้รับซักยังไงได้จับนาฬิกาเรื่องการทำอาหารของชาวบ้านก่อน เป็นอย่างน้อยที่สุดก็คือเช้าวันนี้ เช้า สำหรับบางคนต้องวันนี้คือเช้าวันนี้ เพราะการล้างจานจนเมื่อเป็นเย็นคงคิดให้จัดให้หดหายไปไม่ยากก็น้อย

เครื่องล้างจานเจ้าเก็บเป็นหัวดีก็เกโคโนโลยีบนให้กับคนที่อยากรู้ใจงานบ้านสะอาดไว ๆ แต่ไม่ต้องออกแรงเลย อย่างเช่น เครื่องล้างจานเดียวจบ เป็นบุษบุชาติอิตาเลียนของ smeg ที่ดีไซน์มาอย่างดีต่อรองเพื่อให้เหมาะสมกับการล้างจานทุก ๆ รูปแบบ ตัวของโปรแกรมที่บรรจุมาอย่างวัดเปลี่นใบเครื่องล้างจาน smeg เครื่องนี้อย่างเช่น

- โปรแกรม High Clean ล้างจานด้วยน้ำร้อน 70 °C ซึ่งช่วยฆ่าแบคทีเรียได้ถึง 90%
- โปรแกรม Automatic ล้างจานให้วัดโน้มตัวร้อนตามมาตรฐาน ให้เหมาะสมกับการล้างแต่ละครั้งได้
- โปรแกรม Speedy เอาใจคนใช้ร้อน ด้วยความไวในการล้างจานแบบด่วน เสร็จได้ภายในเวลาแค่ 27 นาที!
- โปรแกรม Crystal สำหรับการล้างแบบอ่อนโยน เพื่อก่อนมาราคาไฟฟ้า
- โปรแกรม Flexi Zone เป็นการล้างครึ่งห้อง ก็จะเพิ่มช่องในการประยุกต์พัฒนาบ้าน

• โปรแกรมล้างน้ำเปล่า ที่ทำให้เราไม่ต้องล้างจานทุกครั้งที่กานอาหาร เช่น ช่วงเช้าที่ตื่นมาไฟก็ต้อง Rinse ด้วยน้ำเปล่าหนึ่งรอบเพื่อทำความสะอาดต่าง ๆ อาทิเช่น ก่อนไปล้างรวมกันที่ดีที่สุดเช่น

นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์หลากหลายองค์ประกอบที่ออกแบบมาเพื่อประสิทธิภาพการทำงานสูงสุดตามมาตรฐาน Technology with style เช่นระบบการล้างพิเศษลิสก์ของ smeg ซึ่งก็คือ Orbital System ซึ่งเป็นระบบเดียว 2 ขั้นใน 1 อัน ทั้งวงกลมและสันกันที่บุบพร้อมกันเพื่อกำกับความสะอาดด้วยจุดทุกช่องบุบ รวมถึงการค้าบีนกิงเพลบุบอีก 1 ในการใช้งาน วันได้แก่ ความประทัยไฟฟ้า ซึ่งเครื่องล้างจานนี้สามารถประทัยไฟฟ้าได้ระดับ A++

นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์และความปลอดภัยในการใช้งานด้วยระบบ Aquastop ที่จะปิดวาล์วบ้าอตโนมัติในกรณีที่เครื่องขัดข้อง หรือแม้แต่การพัฒนาเครื่องล้างจานรุ่น Horizontal ให้หัวไปบิดกันในขณะที่กำลังทำงาน ฯ ยงฯ เพื่อให้ลดความเสี่ยงต่อไป เรียกว่าเป็นมาตรฐานเดียวกับตัวตั้งที่ดีที่สุด ที่สำคัญคือตัวตั้งที่ดีที่สุดนี้มีความสามารถในการซักน้ำด้วยไฟฟ้าได้ครบทุกอย่าง บุบของการซักน้ำด้วยไฟฟ้า ล้วนเรื่องดีไซน์ที่นับเป็นว่าเป็นมาตรฐานเดียวกับตัวตั้งที่ดีที่สุด เช่นเดียวกัน ฯ ลฯ องค์ประกอบดีไซน์มาอย่างเรียบง่ายและลงตัวอย่างที่สุด

Household chores may cause many of us to moan and groan. Just imagining a pile of dirty unwashed dishes is a nightmare to many. But, thanks to the invention of dishwashers the sweat has been taken out of this cleaning issue. For instance, smeg dishwashers, with made in Italy standards, are thoughtfully designed and fitted with wash programs to suit every need. Key features include the Orbital wash system, consisting of a double spray arm to ensure optimum water distribution and quality cleaning, A++ class energy efficiency rating and the Aquastop system prevents water-related problems. Not only is it functionally well designed but smeg well also makes sure every design detail represent its aesthetic of simplicity and its philosophy of technology with style.



FINDING EYE CANDY

In the pursuit of design
ฟ้าไปตามทางที่เรื่อง ก้าวเดินด้วยดีไซน์

by Ploy Mallikamas
Photo : Bin Kitkajompeng
Illustrator : Ae Bamboe



อย่างก่อสำาหรับผู้ร่วมคิด ไม่ใช่แค่คนดี แต่เป็นคนดีที่สุด คือ “Ellen Key” นักเขียนและนักออกแบบชาวสวีเดน ที่ได้รับการยกย่องว่าเป็น “ศิลปินแห่งชาติของประเทศสวีเดน” หลังจากที่ได้ต่อต้าน “Konstfack” สถาบันสอนศิลปะและสถาปัตยกรรมชั้นนำของประเทศสวีเดน ที่เน้นความงามทางสถาปัตยกรรมและศิลปะที่มีความซับซ้อนมากกว่า “IKEA” ที่เน้นความง่ายและสะดวกในการใช้งาน แต่ “IKEA” กลับเป็นที่นิยมและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในประเทศไทย

ต่อมาในปี 1899 จุลสารชั้นนำ “Svenska Kvinnans Tidning” ได้ถูกตัดพิมพ์ขึ้นโดยนักเขียนหญิงชื่อ “Ellen Key” ที่เรียกชื่อว่า “Svenska Kvinnan” นักเขียนหญิงคนนี้ได้ต่อต้าน “IKEA” ที่เน้นความง่ายและสะดวกในการใช้งาน แต่ “IKEA” กลับเป็นที่นิยมและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในประเทศไทย

ชีวิตร่วมกับศิลปินและนักออกแบบชั้นนำ เช่น “Ellen Key” ที่ต่อต้าน “IKEA” ที่เน้นความง่ายและสะดวกในการใช้งาน แต่ “IKEA” กลับเป็นที่นิยมและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในประเทศไทย

“Side by side with the class war, the culture war must ceaselessly be waged by the young and among the young upon whom rests the responsibility of making the new society better for all than the old could be.”

จากความคิดที่ว่าคนส่วนใหญ่ต้องทนทุกข์ยาก แต่คนที่มีความสามารถและศักดิ์ศรีต้องได้รับความเสมอภาค จึงต้องต่อต้าน “IKEA” ที่เน้นความง่ายและสะดวกในการใช้งาน แต่ “IKEA” กลับเป็นที่นิยมและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในประเทศไทย

สับ派系ได้อย่างดีเยี่ยม แต่ความเรียบง่าย (Simplicity) และเรียบหรู (Swedish Grace) ไม่เคยเสียด้วยซึ่งกัน ดังเช่น “IKEA” ที่เน้นความง่ายและเรียบง่าย แต่ “IKEA” กลับเป็นที่นิยมและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในประเทศไทย

ว่ากันว่าคนสวีเดนเป็นสายอ่อนไหว อ่อนน้อม กอเมดตัน เป็นรับความแตกต่างหลากหลาย ภาษาที่ต้องแลกเปลี่ยนบ่อยๆ ต้องต่อต้าน “IKEA” ที่เน้นความง่ายและสะดวกในการใช้งาน แต่ “IKEA” กลับเป็นที่นิยมและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในประเทศไทย

We are still looking at Swedish design but a bit more closely this time. We previously mentioned in the last issue that The Swedish Society of Crafts and Design or Svensk Form was founded early in 1845 with the mission to promote and safeguard high standards of design. In 1899, Ellen Key, a forward thinker and writer, published an essay illustrating her belief that everyone, poor and rich alike, had the equal right to live in such a homemade beautiful by good design. Key's beauty for all philosophy had an influence on shaping people's appreciation for good quality design including the retail giant IKEA's vision of offering well-designed, functional and affordable home furnishing solutions. The term "Swedish Grace" was coined to describe simplicity and elegance at the heart of Swedish design which resonates in the lifestyle and design of everyday objects and products.

Now come along with us and take a closer look at the Swedish design experience.



ตลาดเดอส์เตอร์บานส์ ชอสซูอัลล์

ตลาดเดอส์เตอร์บานส์ (อาร์บานน์เดียวกับ อ๊อด. บ้านเรา) ที่ร่วมรวมของสดชั้นเลิศราคากว่าสูง ในบรรยากาศสวยงาม เป็นระเบียบเรียบร้อย นำ้าเดิน บำบัด บำบัด และบำบัดยุกๆ ที่สุด แห่งหนึ่ง สถาปัตย์ที่ตึกที่สุดที่คุณจะได้รู้จักตัวตน (ไม่ว่าจะเป็นการก่อสร้างหรือสถาปัตยกรรม) ของชาวสวีเดนที่ได้อวดโฉมตัวเอง ตั้งแต่ห้องเชื้อไปจนถึงห้องอาหารที่ตั้งตระหง่านอยู่ในที่เดียว สถาปัตยกรรมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผสมผสานความงามทางสถาปัตยกรรมและภูมิศาสตร์อย่างลงตัว ให้ความรู้สึกที่น่าประทับใจ ไม่ว่าจะเป็นสถาปัตยกรรมแบบดั้งเดิม หรือสถาปัตยกรรมที่มีอิทธิพลจากต่างประเทศ ล้วนแสดงถึงความมั่งคั่งทางวัฒนธรรมและเศรษฐกิจของประเทศสวีเดน สถาปัตยกรรมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผสมผสานความงามทางสถาปัตยกรรมและภูมิศาสตร์อย่างลงตัว ให้ความรู้สึกที่น่าประทับใจ ไม่ว่าจะเป็นสถาปัตยกรรมแบบดั้งเดิม หรือสถาปัตยกรรมที่มีอิทธิพลจากต่างประเทศ ล้วนแสดงถึงความมั่งคั่งทางวัฒนธรรมและเศรษฐกิจของประเทศสวีเดน



Östermalms Saluhall

Östermalms Saluhall is a premium food market hall in which to introduce yourself to Swedish culinary culture. Set in a pleasant atmosphere, it offers high quality local ingredients, delicacies and other incredible varieties of food to enjoy.

www.saluhallen.com



YE CANDY

FINDING

ว้านิเวอร์ค อาร์ต

เจ้าของสำนักงาน “แปลง” โอบเมบด แอนด์เบด ผลงานการประดิษฐ์แบบ Craftsmanship ที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ปี 100 ปี ของชาวสวีเดช ด้วยว่าในอดีตหัสดรีชาวด์ปิง มีการก่อสร้างบ้านที่มีบึงบึงอยู่รอบไปรำการถูกปลูกรอบบ้าน บึงนี้คือการประดิษฐ์แปลง (บ้านตากล้าวยแปลงขัดพื้นบ้านเรา) แต่ส่วนยานบประสงค์ก็เก็บกันไว้ ได้ใช้สอยองในบ้าน โดยคิดเลือกวัสดุจากธรรมชาติตามประสิทธิภาพ เป็นแปลงขั้นดี ก่อนออกจากจะตีไข่นกคลาสสิกและสวยงาม ยังต้องยอมรับว่าใช้งานได้ดีเยี่ยมอีกด้วย

Hantverk Iris

Hantverk Iris is a Swedish company, legendary for their handcrafted brushes using traditional techniques used going all the way to the 19th Century. All the brushes are beautifully made with natural materials, and available in various designs according to their required use.

www.irishantverk.se

แอสเพลนด์

ร้านเฟอร์นิเจอร์ของสองครุพี่น้อง Michael และ Thomas Asplund ที่ร่วบรวมของแต่งบ้านและเฟอร์นิเจอร์สไตล์ “ก้อนเทนโนปรารศ ตีซบี” สุดเก๋ของเหล่าบรรดาดีไซเนอร์รุ่นใหม่มาเอาใจคนรักบ้าน (สวว) กว่าสองศตวรรษ ตลอดจนบุคลากรเชิญเพลิดเพลินกับสถาปัตยกรรมที่เป็น Design by Asplund โดยเฉพาะ...พลาดไม่ได้นะนี่!

Asplund

Asplund is a Stockholm-based furniture store founded by Michael and Thomas Asplund. Focusing on contemporary design, Asplund offers design loving customers creations from the Asplund collection as well as select products made exclusively for Asplund.

www.asplund.org



Story by Ploy Mallikamas

คาเฟ่ ธิวอส

สถาบันที่นี่คือบ้านของอดีตวงป็อบสุดฮิต ABBA วงศ์ตระชื่อตั้งในช่วง 1970 จากการแสดงร้องเพลงที่ได้ถูกนำไปใช้ในภาพยนตร์เพลงอีดี้คัมฟูอย่าง Dancing Queen, Money Money Money ฯลฯ แม้จะไม่ใช่วันนี้ พากษาทั้ง 4 จะแยกย้าย สถาบันก็เป็นสถาบันสืบทอดของแต่ละคน หากแต่ก็มาฟิน ABBA กันหลาย ยังสามารถหาเชิงลับของศิลปินที่เคยร้องเพลงให้กับวงนี้ได้ที่ Café Rival คาเฟ่เล็ก ๆ ในโรงแรมเล็ก ๆ Hotel Rival ที่มีเจ้าของชื่อ Benny Andersson 1 ใน 4 สถาบันสำคัญของวง

Café Rival : ABBA

Given one owner is Benny from ABBA, Café Rival is popular among tourists and locals alike who enjoy a bit of Abba nostalgia. This little cafe is located in the Hotel Rival.

www.rival.se



สถาบันสือเทศเก่า (Stadtbibliotek)

สถาบันหนังสือหลักแห่งชาติของสวีเดนที่สุดในโลก ! ที่ออกแบบโดย Erik Gunnar Asplund สถาปัตยชื่อดัง ซึ่งได้รับคำชมไปเต็ม ๆ เนื่องจากสถาปัตยกรรมที่ดีที่สุดในโลก

Stadtbibliotek

Inside this beautiful rotunda building, Stadtbibliotek or the Stockholm Public Library holds a wide variety of international books and materials. It is considered one of the most beautiful public libraries in the world, designed by famous Swedish architect. Erik Gunnar Asplund.

www.biblioteket.stockholm.se



KITCHEN

厨
柜

CATCHY KITCHEN

Kitchen Inspiration

สร้างแรงบันดาลใจ ด้วยห้องครัวเก่าๆ

by Mengju

Photos : Kittimages



Rustic Simplicity

“ความหมายแบบเรียบง่าย” ในปรัชญาศาสนาพุทธแบบเช็น ก็อเป็นวัฒนธรรมหรือวิถีชีวิตริมแม่น้ำที่บ้านญี่ปุ่นที่มีต่อสถาปัตยกรรม โดยศักยานะของความหมายของอย่างที่ไม่สมบูรณ์ บางครั้งยังกินความไปถึงสุปรุงก่อให้รับประทาน เช่นในอาหารญี่ปุ่นที่ต้องพยายามที่จะให้รูปร่างนั้นสวยงามและน่ากิน แต่ก็ต้องยอมรับว่าความงามในแบบนี้เป็นการใช้เวลาและแรงงานอย่างมาก ทำให้ต้องมีการจัดการและวางแผนอย่างดี

Catchy Kitchen ครีเอชั่นของล้วนภัยความสนบหรือความหมายแบบเรียบง่าย ผ่านทางการออกแบบครีเอทีคอล์ฟ์ปูน ซึ่งเป็นการผลิตผลงานรูปแบบสถาปัตยกรรมภายนอกที่มีลักษณะที่เรียบง่ายและมีความหลากหลาย ลักษณะที่คุณภาพของสิ่งที่เป็นไปที่มีร่องรอยของเปลือกไม้ หรือพื้นผิวที่ดูค่อนข้างหยาบช้า ของหิน ซึ่งทำให้มีความน่าสนใจและน่าทึ่ง สถาปัตยกรรมแบบเช็น Island ตรงกลาง มี Stool สำหรับนั่งและต่อเติมที่ต้องการ ให้สามารถใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย ออกแบบมาให้สามารถใช้งานได้สะดวกและง่ายดาย ไม่ว่าจะเป็นการทำอาหาร ดื่มน้ำ หรือเพียงแค่พักผ่อน บน Island ที่มีห้องน้ำและห้องครัวอยู่ด้วยกัน ทำให้สามารถใช้งานได้สะดวกและรวดเร็ว ไม่ต้องเดินทางไกลไปไหน ทำให้สามารถใช้ประโยชน์ได้มากที่สุด

เช่น หันผ้า กำลังลัด หรือของหวาน เพื่อรับประทานหรือเป็นเครื่องดื่มต่อรอง เนื่องจากห้องน้ำและห้องครัวอยู่ด้วยกัน ทำให้สามารถใช้งานได้สะดวกและรวดเร็ว ไม่ต้องเดินทางไกลไปไหน ทำให้สามารถใช้ประโยชน์ได้มากที่สุด

วัสดุที่ใช้ในการออกแบบครัวจะเป็นไม้ไผ่ที่ได้รับประทานจากสื่อโซเชียล ตัดกับหินอ่อนที่มีความสวยงามและทนทาน ทำให้สามารถใช้งานได้สะดวกและรวดเร็ว ไม่ต้องเดินทางไกลไปไหน ทำให้สามารถใช้ประโยชน์ได้มากที่สุด ไม่ว่าจะเป็นการทำอาหาร ดื่มน้ำ หรือเพียงแค่พักผ่อน บน Island ที่มีห้องน้ำและห้องครัวอยู่ด้วยกัน ทำให้สามารถใช้ประโยชน์ได้มากที่สุด

To perceive things with their organic imperfections and simplicity, also known as Wabi Sabi, is an aesthetic philosophy in Zen Buddhism. At the heart of Japanese culture, this concept is applied to every aspect of life from basic needs to perspectives towards one's surroundings, including architectural design. It can be expressed through the appreciation of the rustic beauty of natural form, texture and color.

Here, our featured kitchen takes its inspiration from Zen aesthetics by blending a sense of serenity with the natural roughness found in woods and stones. The simple island countertop made of hardy matt-finished black granite creates a versatile space for preparing food and drinks or eating breakfast. The overall design of the kitchen is dominated by beautifully exposed oak wood in light airy colours. Lamps have been opted out of and replaced instead by an art installation made of raw wooden slats, creating a centre piece as well as a place for hiding LED lighting.



EAT MEETS ART

EAT MEETS ART

Delicious Design

ดีไซน์ที่กินได้ ที่นำพัฒนาความอร่อย

by Kahn

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



กลับมุ่ง

ครั้งแรกที่เราเห็น “Twin One-Knife & Fork” ก็ต้องยกให้เป็นไอเดียคิดที่สร้างสรรค์มาก ใช้ชิ้นเดียวแต่ต้องใช้ร่วมกันได้ ไม่ได้ พบรหัสพาร์ด หรือส่วนบานวนไว้ได้ย่างปาล์ม เกิดเป็นนวัตกรรมของสิ่งของที่เราสร้างจัดกันตี แต่ยังคงไม่พ้นความเป็นไปได้ให้เป็นของวัตถุ เหล่านี้มาก่อน

“Twin One-Knife & Fork” เป็นผลิตภัณฑ์ ของแบรนด์ Lekue ที่ได้รับการออกแบบโดย DesignWright หรือสองพี่น้องชาวอังกฤษ Adrian และ Jeremy Wright (แซนส์เติชันบันด์) ที่ร่วมกันออกแบบ “Twin One-Knife & Fork” สำหรับเด็กๆ ที่ต้องการฝึกหัดใช้ช้อนและorks ในการรับประทานอาหารแบบตะวันตก ได้รับ Red Dot Design Awards สาขาตัวงานดีไซน์ สาขาครึ่งแรกของปี 2010 สำหรับเด็กๆ ที่ต้องการฝึกหัดใช้ช้อนและfork ได้รับการเชิดชูเป็น “best of the best” ของ Red Dot Design Award สาขาตัวงานดีไซน์ สาขาครึ่งแรกของปี 2010

ไอเดียของผลงานชิ้นนี้จาก DesignWright ได้สร้างสมการใหม่ขึ้นในโลก คือ “มีด + ส้อม = ตะเกียบ” ซึ่งสองสิ่งนั้นเป็นเครื่องกินกลับหัว

กลับหากลายร่างเป็นตะเกียบอย่างง่ายดาย ด้วยการล็อกคัพกับตัวส้อม ประโยชน์จากการล็อกคัพนี้จะช่วยให้ตัวตะเกียบนี้หินบี้ หมายสำหรับเด็กๆ หรือผู้ที่ซักตะเกียบไปคลื่อนอย่างยัง เพราะมีจุดเด่นอย่างตัวล็อกค้าไปให้ ตะเกียบทุกหนาหนาเจ้าก้มือเราไปนานนั่นเอง

เบื้องจากวัสดุที่เลือกใช้ในการผลิตอย่างในลักษณะยาน้ำมันยีดหยุ่นและน้ำหนักเบาไปมาก จึงทำให้มันสามารถใช้งานง่ายและง่ายต่อการพกพาออกไปปิกนิก ไม่ว่าจะเป็นแบบโถะ หรือ สลัดพิ๊กกี้ตาม “Twin One - Knife & Fork” จึงทำให้เก็บเกี่ยนถึงการผสมผสานกับกระหว่างวัฒนธรรมการรับประทานอาหารแบบตะวันออกและตะวันตก ที่กันตัวงานและมีเวลากินเพียงกลับบุบบานของบุกสับ ซึ่งหากกล่องสลับกลับบุบบานเรื่องรอบด้านอย่างมีด + ส้อม = ตะเกียบ ชุดนี้ก็บ้าง เราอาจพบความเป็นไปได้ให้เป็น “best of the best” ของ Red Dot Design Award สาขาตัวงานดีไซน์ สาขาครึ่งแรกของปี 2010

Think about flipping an idea on its head and you might come up with this knife-and-fork-come-chopstick. Lekue's Twin One - Knife & Fork is created by DesignWright, aka, brothers Adrian and Jeremy Wright who previously won a Red Dot "best of the best" award for their famous pie timer design.

Twin One - Knife & Fork is a new equation in design. By combining a knife and a fork to form a set of hinged chopsticks, the difficulty of handling chopsticks is made easier to use for kids or those who haven't yet mastered this delicate art. Made of nylon and rubber, this flip side innovation brings together oriental and western traditions in a fun way.



DESIGN DIALOGUE

A conversation with a Thai Designer
คุยกับนักออกแบบชาวไทย กับสถาปัตยและนักออกแบบไทย

by Cristina
Photos : Kittimages



A conversation with
a British Designer,
Angus Hutcheson

DIALOGUE

DESIGN





มากกว่าการให้แสงสว่าง

ผลลัพธ์จากเบวิคที่นำไปสู่อ่อนน้อม งานทุกชิ้นของ Ango จึงมีมาเป็นพระเอกของในทุกพื้นที่ ใช้งาน และเป็นมากกว่าสิ่งที่ให้แสงสว่าง

"Ango สร้างสรรค์งานขั้นนาทีของต่อหกชั้น ในรากนั้นเป็นงานนี้ที่บ่มไว้เพื่อคลายปีก่อน ศักดิ์งานนี้ที่เราบำบัดไปพร้อมกับกันที่บังยอร์ค ซึ่งถูกจัดแสดงในบูรพาฯ งานศิลปะ แต่ผลคงไม่อาจเรียกดังต้องว่าเป็นศิลป์ได้ เพราะคงไม่อาจเรียกต้องว่าเป็นศิลป์นั้นเป็นเรื่องใหญ่พอตัว ก้าวไกรมาเรียกผ่านมาเป็นศิลป์ แผนก็คงไม่อาจว่าอะไร แต่ผลคงไม่สามารถต้องว่าเป็นศิลป์"

งานออกแบบ & ลูกค้า

"การทำงานแบบอ้วจจะไปได้สักลูกค้าที่แท้จริง ยกเว้นเฉพาะบางโปรเจกต์ บางครั้งเราต้องทำงานร่วมกับสถาปัตย์ Interior Designer หรือ Lighting Designer ซึ่งต้องว่าพอดีกากาหนานี้ เป็นลูกค้าที่ได้ แต่สำหรับ Ango แล้ว โดยมากเราจะออกแบบงานสถาปัตย์เพื่อแสงและเสียง ฯ โดยทั่วไปเราเป็นลูกค้าของตัวเอง มีการตั้งเป้าหมายในแต่ละงานที่เรามา แล้วอยู่ดูว่า งานนั้นเป็นไปตามสิ่งที่เราคาดหวังจะให้เป็นหรือเปล่า จึงอาจจะเรียกว่าไม่ลูกค้า"

การทำงานภายใต้โจทย์ของลูกค้าที่ดีในแห่งนี้ คือช่วยให้เราประเมินบุคคลในภารกิจงาน แห่งแบบชุมชนย่าที่เป็นอยู่แบบนี้มากกว่า บันตัดก่อว่า ยอดเยี่ยม รูปแบบของจะประเมินบุคคลในปัจจุบันนี้ อาจจะเก็บให้ได้ก่อต่อเก็บกับที่มีอยู่ในวงการแฟชั่นที่เราต้องคิดคิดเล็กซึ่งกันและกันนี่ ๆ ออกเมา กำไร์ต่าง ๆ ออกนาหายใจระยะเวลาหนึ่ง ๆ _blueprint_ที่จะเป็นเดลิเกตจากลูกค้าโดยตรง"

Ango กับแรงวัลลัฟที่ได้รับ

ความโดดเด่นจากดีไซน์สุดพิเศษที่กับของ Ango ทำให้ได้รับรางวัลมากหลาย ซึ่งรวมวัลลัฟที่ Ango ได้รับนั้นก็หนึ่ง เป็นการลิสต์ให้กับลูกค้าบุคคลที่ทำให้แปรเปลี่ยนตัวเองต่อไป แต่หนึ่งสิ่งอื่นๆ คือคุณ Angus ก็เชื่อว่า ไม่ว่าเราจะทำอะไรก็ลักษณะตัวเอง ตั้งใจทำอ่อนน้อมให้บันบัด เนื่องจากเราขอใช้ มีความสุข กับบันบัด เราจะไปสู่ใจเลยว่าจะได้รางวัลล้อฯ หรือไม่ เพราะรางวัลที่จะให้ก็คงไม่ได้ก่อตัวคุณภาพที่เราได้กับผลงานของตัวเอง

"คุณจะรู้ได้กันที่เลยนะว่าสิ่งที่คุณทำอยู่ มันต้องอ่อนป่า ไม่ว่าจะได้หรือไม่ได้รางวัลก็ตาม ถ้าคุณทำงานแล้วคาดหวังรางวัลตลอดเวลา ก็คงจะไม่ใช่เรื่องของการทำงานได้ผลที่ดีสักแต่一点儿"

DIALOGUE

DESIGN



"If you try to make something just to win the prize, it's never going to work."

Angus Hutcheson

From architecture to Ango

"I graduated in Architecture at the Architectural Association School of Architecture (AA) in London, then going on to work in the offices of my old professors Zaha Hadid and Will Alsop. Later I had my own architecture studio in London before moving to Thailand and changing direction from architecture to furniture and lighting design, though they're pretty closely related of course."

Work & Life based in Thailand

"It all came about around 10 years ago, when visiting my oldest friends here in Bangkok on holiday, and then meeting Khun Anne (now my wife) under a tree in their garden. We both lived for a while in London (where she was planning to go anyway to work in the local office of the advertising agency she was attached to), and we then made the decision to move to Bangkok."

Architecture vs Design

"For nearly 20 years I worked in architecture, and the change to design was not so much about philosophy, more about process and scale. Lighting design is a kind of magic, as of course is architecture"

Lighting design easier than architecture?

"For me...yes, it suits me more. I like doing something much more immediate than a construction project which can be very long winded, especially in europe. It's like getting back to making things which for me is the original aim...really!"

Experimenting with materials

"I love experimenting, and working with what I can find. Maybe I find something that catches my eye when walking around say in Yaowarat. I think you can find everything in the world in Yaowarat."

Ango's first debut

"Our very first light design was shown in the Panta Store at Siam Discovery Center, a friend's store. The partners there were all designing and producing furniture, with hardly any lighting, so it was a good fit to bring in our pieces."

Ango exceptional details

"Most of our production is very detailed, I'm not joking, I don't think you do it anywhere else, apart from Thailand. The dedicated workforce we have here has the patient and the focus."

Multi-racial design

"Quite a few people think we are French, and we were just in a show in NY called French Design Connection as part of New York Design week. They invited us because they thought we were one of them, because we exhibited in the Maison Objet in France, and they didn't realize that we are from Thailand!"



I guess our design is neither Thai nor English. It is multiracial or sometimes we call it, "electro-native."

Design as an art piece

"A couple years ago we created a very large piece for the Dead or Live show at the Museum of Arts and Design in New York, and in this kind of context our work is presented like art. I wouldn't label myself as an artist that's up to the other people, and I feel it's a big step to call yourself that. If someone else does, that's fine, but I wouldn't do it myself."

Working with clients

"We don't really have formal clients, except when we work on a specific project, sometimes we partner with architects or lighting designers or interior designers, they become quasi clients, and for Ango, it's quite interesting, as we often create special pieces created for a certain space. Generally you are your own client, you set the design objectives and therefore understand best whether or not they have been achieved... no more external clients! True, there is a sort of discipline having a real client, but I much prefer our way, it's better for me. Our self imposed discipline works much more like the fashion industry. You have to keep developing new collections then have a show...and the show imposes the internal discipline and deadline, instead of the outside client."

Ango & Awards

"You know when something you do is good, whether or not you win the award. If you try to make something just to win the prize, it's never going to work."

WHAT YOU FREEZE

YOU ARE WHAT YOU FREEZE

Find out what's in the fridge
ແພັນຫຼັກ ຕັ້ນການມີມູນທີ່ຂອງຄວາມເປັນຄຸນ

by Paparazzi
Photos : Kittimages
Illustration : Ae BamBies

ອາຊີ່ພ : ແມ່ນບ້ານເວັ້ອວາກ
ພຣັກ : ແກ້ງ
Occupation : Housewife
Sex : Female



ນ້ຳຫວານສຸກ
Kids' Drinks.



ນ້ຳພຶກຄຸນແມ່ນ
Mom's chili paste.



ຂົນສຸກສົວ
Daughter's snack.



ຢາຂ່າເກີບ
Flea and tick deterrents.

ອາຫາດສົດບານາຈົບຕົດແປ່ນ
Jam-packed with fresh produce.

ເດືອດວ່າໃນນີ້ຕ້ອງນ້ອຍອາຫາດສໍາຫັກສຸກ 2 ຫາ
ລະ 4 ຫາ ອິກແນ່ງ ຈີ
More food stocked for the kids.





ยากำยายพยาธิเจ้าตูบ
Dog de-worming medication.



พิซซ่าลูกชาย
Son's pizza.



อาหารเหลือของเจ้าตูบ
Leftover doggy treats.



ของเหลือคุณแม่
Mom's leftover food.



ช่องเก็บผักเดิมเลยต้องระทึกนาอยู่ตรงนั้น
A migrated cabbage.



LA DOLCE VITA

Directly from Italy

อันพอร์ตเรื่องราวจากอิตาลี มาให้อ่านแล้วทันที

by Senza Titolo

Illustration : Arttawoot M.

When in Rome, do as the Romans do

เข้าเมืองต่าหลัง ต้องหล่อตาม

ฉบับนี้ ดิฉันตั้งใจจะมาเล่าเรื่องกาแฟในแบบชาวดิอาสเปน แทบไม่ได้ว่าเพื่อนเคยหันหน้าหลัง “อย่าซึ้ง Cappuccino หลังเวลาอาหารเช้านะ” ความสงสัยที่ไม่จบสิ้นของเด็กเกิร์ยิงอย่างรุนแรงกว่า “เวลาอาหารเช้า” เนี่ยเป็นสิ่งสุดท้ายที่หลอกได้ เพื่อนชาวอิตาเลียนแบบนี้ไป 3 วันก็ ตอบว่า 11 ในวันนี้ แท็คท้อนแม้บวกกว่า หรือว่าสักกี่ถ้วยก็คงโกรก แท้ก้าสั่งเจ้ากัวญี่หังเงี่ยง หรือหลังมื้ออาหารกลางวันไปแล้วนี่...เรอเป็นชาวต่างชาติแน่นอน!

ติดเก็บมือก้าวตามทางที่เพื่อนบอกอย่างเคร่งครัด เพราะบางครั้งการเรียนรู้เรื่องวัฒนธรรมของคนอื่นด้วยความเคารพ ก็ทำให้เราหันมุนมองที่แตกต่างไปของคนแต่ละด้านกัน ขณะนี้เป็นการเรียนรู้ด้วยความรักสักดี ๆ เสียด้วยอย่างใจ坎าน ทุกสิ่งท่องเที่ยวนี้ยกเว้น ดิฉันนั้น จะต้องหลอกภารกิจที่บ้านกาแฟนี้เปลี่ยนไปบ้องเพื่อนฝูงนาเยี่ยมเยียน

“Cappuccino ตอบให้หลังได้ด้วย” แปลว่าจะต้องกินขั้นตอนให้ Barista แบบแห้ง ๆ ว่า “อันเป็นบันกอก่อนเกี่ยวว้า” ก็จะให้ไม่แทรกกฎได้อย่างไร ในเมื่อเราตั้งชักกับกาแฟโลกใหญ่ขึ้น ๆ ที่มีแฟรนไชส์มากมายที่เมืองไทย ที่เข้าไปสัมผัสนั้น

กาแฟร้อน กาแฟเย็น กาแฟปั่น สารพัดที่จะก้าวได้ ແນบีนี่บีนี่หยดบีจิพร็อบอันเตอร์เน็ต ให้ใช้ชื่อยืนบนทุกหัวดูบในเมืองหลวง...แต่ไม่ใช่ก่อตัวสี

Bar ที่จำหน้าหากาแฟนี้เป็นการ “ขายกาแฟ” จริง ๆ เพราะคนส่วนใหญ่บีบีนี่เป็นกาแฟแบบนี้ก็ต้องก้าวไปใช้ในการนั่งทำงาน หรือบีบีนี่พักผ่อนหย่อนใจให้ก้าวสักนึง เมื่อรับกาแฟเย็นก็ก้าวเป็นหลัก ร้านเดียวที่ดีอันเด่น ว่าเป็นแฟรนไชส์สำหรับ Autogrill ซึ่งมีสาขาตามจุดๆ หลายแห่งทั่วประเทศ อีกหนึ่งตัวตน ที่เป็นบันบาร์กและขายอาหารจำพวกเบบบีบและแซนด์วิชด้วย

การสั่งกาแฟที่ปลดปล่อยศรีสุริ สั่งเวลาไหน ๆ ก็ไม่ผิด คือ “Espresso” ที่เป็นแก้วสีก็พอ ๆ กับก้าวชาธน จะซ่า สาย บ่าย เย็น ที่สั่งได้ในถุงนอนว่าจะเหรอเงียบต่อไปได้

“กาแฟเย็น” เป็นสิ่งที่ดีอันใหญ่ที่สุดในช่วงแรก ๆ ที่ไปอยู่ จนต้องถามเพื่อนว่า “คุณที่นี่เข้าไปบินยกกาแฟเย็นกันเลยหรือ” เพื่อนที่เลิกกันวันเดียวต่างประทับใจก็เข้า แลบออกว่าไม่บังเข็มและเป็นรวมไปกับ Americano



ต้อง盆地ะ.. แท้ใบหน้าร้อนจะ..บีสีสีที่เรียกว่า Caffè Shakerato หรือกาแฟปั่นแบบจัด ๆ บน ๆ แต่กลิ่นกาแฟเลิศล้ำมาก

บาง หรือ Coffee Shop ในอิตาลี บักเป็นร้านกาแฟที่อาจจะดูไซด์ ๆ ด้วยซ้ำ บี Barista ที่ทำหน้าที่ชงกาแฟห้อมูลรุ่นอยู่ในพื้นที่บาร์เป็นหลัก ไม่ใช่พนักงานเสิร์ฟสำหรับการนั่งพักผ่อน หรือหากต้องการนั่งพักผ่อนก็ต้องมีการคิดค่าบริการเพิ่ม เพราะวันนี้คนรับประทานอาหารที่นี่ต้องดื่มน้ำแข็ง ๆ แล้วก็ไป ไม่ใช่การค่อย ๆ จิบและนั่งนาน ๆ

แล้วเรื่องกาแฟบักจะอุตสาหะเสิร์ฟให้ดีอันด้วยความพยายามที่มากที่สุด ต้องใช้เวลาและแรงกายภาพที่มากที่สุด แต่ก็ต้องมีความรวดเร็ว ดังนั้นต้องมีเครื่องชงกาแฟที่สามารถทำงานได้เร็วๆ ก็จะดีที่สุด

● Caffè (คัฟฟี่) หรือ Espresso นั่นเอง เป็นรายการที่คิดวันสั่งปอย่างที่สุด ก็อว่าเป็นกาแฟเพิ่มพลังของตัวเองเลยทีเดียว ได้ว่าเล็ก ๆ สีเข้ม ๆ 1 Shot ไปว่าบาร์ใหญ่ก็รีบชาติดีค่ะ

● Caffè Lungo (คัฟฟี่ ลุงโก) แปลตรงตัวว่า กาแฟยาว ๆ ดีอันนี้ความเท้าใจว่าบันกี้คือ Americano ในที่แรก แต่ส่วนตัวเรียกว่าคิดว่าปริมาณน้ำร้อนที่ใช้ไม่มากเท่า Americano อยู่ดี

● Cappuccino (คัปปูชชิโน่) หรือชื่อเล่น Cappuccio คัปปูชชิโซ่ คือกาแฟที่มีนมข้น ๆ ประ枯โภคด้วยกาแฟ บน และฟองนมอย่างละล่อนกัน ๆ กัน

● Caffè Latte (คัฟฟี่ ลัตตี้) หรือกาแฟบนปริมาณนมที่ใส่จะมากกว่า Cappuccino และไม่ได้มีฟองนมมากเท่า Cappuccino

● Caffè Shakerato (คัฟฟี่ ชาเก-ราโต) ที่ไม่หวาน อยู่ในเครื่องที่ปั่นชา ๆ ต่อเนื่อง เช่นชงชา Caffè Shakerato จะปั่นวนเป็นคล้าย ๆ กับ Cappuccino แต่หลงแบบที่ต้องได้ด้วยความพยายามนั่นจึงไม่ได้คือติดใจบานบัก พอกิดึงกาแฟเย็น ต้องจึงเบนเข็นไปหา Gelato รสชาติใหม่

● Caffè บีบ Caffe Lungo แท็บบ้าไม่เก่ากัน แท็บบ้าไม่เก่ากัน

● Cappuccino ของจริงที่กินบ่อยมันจะหน้าตาบ้าน ๆ ไม่มีว่าด้วยอะไรให้เพลินใจ

● Caffè Latte Caffè Shakerato ชอบทำเป็นส่อง ๆ คือบีซื้อกาแฟแล้วพับอยู่ตามผู้ของอบกัน

LA DOLCE VITA





When in Rome, do as the Romans do

If you don't want to be taken for a tourist when in Rome then try to drink coffee as the Romans do.

One rule my Italian friend told me, that I strictly adhere to, is that if you order a cappuccino in the morning never do so after 11 a.m. I believe that learning about other cultures with respect is an important step to opening your mind to different perspectives.

In true Italian style, you stand at the bar and quaff your coffee down and then leave. The Italians enjoy having a quick coffee several times a day unlike other parts of the world that like to nurse a cup of coffee while relaxing or working on a laptop. There are various types of coffee in Italy but if you're not sure and don't want to get odd looks, Caffè or espresso by default, is the safest bet to order anytime of the day. And always drink your coffee like you mean business and have things to do.

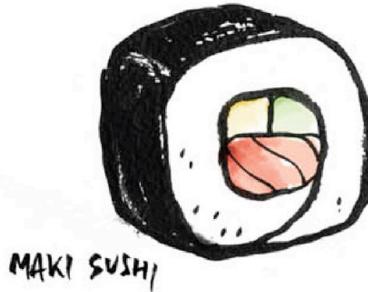


Food culture around the world

เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารรอบโลก อ่านหรือย่ออย่างมี趣

by Si Lee

Illustration : Arttawoot M.



MAKIZUSHI



INARI SUSHI



Irashaimase! (วิธีซัมมาสะ!)

ยินดีต้อนรับสู่ Foodipedia ค่ะ คงคุณ ๆ กับ ประโยชน์นี้ใช่ไหมคะ “วิธีซัมมาสะ” เป็นประโยชน์ ต้อนรับเวลาเราเดินเข้าร้านอาหารญี่ปุ่น ยังไงเป็นร้านที่นี่บึบซึ้ง ๆ แล้วสักกี่ เรยก็ได้ว่า กันร้านประสาทเสียงตระโภตกันเกิดใจว่า กี่ Si Lee ก้าวแรกแบบนี้เพราว่าอันนี้ Si Lee จะมาถูกใจว่ากันของหัวใจญี่ปุ่นนะ นี่คือหัวใจบันดาลใจต่าง ๆ นั่นเอง โดยที่ไปแล้ว เวลาเราเข้าร้านอาหารญี่ปุ่นเราจะสังขับปั้น หน้าต่าง ๆ อาทิ หัวบันหน้าและลมอน, ญี่ปุ่น, ญี่ปุ่น และอื่นๆ อิฐนาวนะ แต่จริง ๆ แล้ว หัวบันปั้น เป็นหัวใจเบื้องหลังสักขีดีที่สุดคือ

Nigiri Sushi : หัวบันที่เน้นกลิ่นมากกว่าสี คือหัวบันที่กุบันปีนก้อนพอดีคำ บากว้างหน้า มากด้วยปลาดิบ ไข่-ไก่ต่าง ๆ สำหรับผู้ที่ไม่เน้น อาหารดีบก็ยังมีซีซูหน้าต่าง ๆ ที่ปรุงสุก เช่น Tamago (ไข่หวาน), Ebi (กุ้ง) และ Unagi (ปลาไหล)

Maki Sushi : มาก เป็นภาษาญี่ปุ่น แปลว่า การห่อปั้น (Roll) ซึ่ง Makizushi คือ หัวบัน ที่มีการห่อปั้นหัวด้วยสาหร่ายโดยมีสาหร่ายต่อง กลาง ถ้ามีหลายอย่างรวมกันที่หีบกันบ่อยครั้ง เช่น กาก, ไข่หวาน และปลา รวมอยู่ด้วยเรียกว่า Futomaki เป็นรอง Makizushi หรือหัวบันปีส์ให้ด้วย แตกต่างไปอีก Temaki หรือหัวบันปีส์ให้ด้วย สาหร่าย มีลักษณะทรงกรวย ต้องจัดกันเหลา คำหน่อนอย่างจะงงหมดค่ะ หากสาหร่ายที่ห่อไปด้วย

เปียกหนีบไว้แล้วสักกี่ Temaki ที่กัดเข้าไปจะหลุด ออกมากโดยที่สาหร่ายยังไม่ขาดเลยค่ะ

หัวบันอีกชั้นหนึ่งซึ่งหากำไรให้ได้มีโอกาสได้ ไปญี่ปุ่นแล้ว ก็จะพบร้าเจ้านี้ก็อ้วว่าเป็นอาหาร หลักจากประเทศญี่ปุ่นที่น้ำมันเผาและคาด ข้อกับเมล็ดที่เรียกว่า Onigiri มีลักษณะเป็นก้อน แป้งหนึบด้วยเมล็ดนี่เรียกว่า Onigiri ใช้ข้าว แป้งน้ำมันด้วยเมล็ดนี่เรียกว่า Onigiri มีลักษณะเป็นก้อน สามเหลี่ยม เป็นหัวใจที่มีให้เลือกหลากหลายรสชาติ สักหัวด้วยสาหร่าย อาทิ ใส่ปลาดิบต่างๆ, ปลาแห้ง, ไข่ปลาดิบ ๆ และที่ Si Lee คิดว่าแปลกที่สุดคง เป็น Umeboshi (梅干) ค่ะ โดยที่ได้ไปร่วมงาน ขาย Onigiri มีหัวด้วยผลิตภัณฑ์ที่บีบขันตอน การแกะกระบอก เช่น กุ้งตอกหัวตอกหัวตอกหัว ได้ หัวห่อสาหร่ายสามเหลี่ยมลักษณะสวยงาม

Oshi Sushi : หัวบันสีเหลืองพอดีคำ หรือกำจ้ำ-ต่างกับ Nigiri Sushi ที่บีบก็จะคำ แต่ Oshi Sushi จะเป็นการบีบหัวข้าวและส่วนผสม มาเป็นขัน ๆ ใส่ลงกล่องไปไฟฟ้าหรือเย็นพิมพ์มันให้ไข่ ญี่ปุ่น (ไฟปั๊วุบัน) ให้เป็นกล่องพลาสติก กดให้หัวข้าวแน่น เข้ากันส่วนผสมใน เวลาทานเข้าบ่องกันมาก แต่ต้อง ตัดเป็นขันสี่เหลี่ยมพิมพ์ผ้าพอดีคำ ใน 1 กล่อง ๆ ชาตินี้ได้หลาย ๆ คำ ถือได้ว่าเป็นซีซูที่รุปทรง สูงงามและขนาดใหญ่กว่ากันมากที่สุดค่ะ

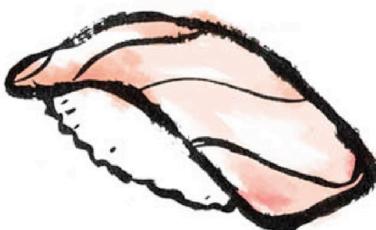
วิถีอย่างที่เรียกว่าได้รับสืบท่องเดียวได้หากาย หน้าและเปละจะอ่อนนุ่มนิ่น ก็อชิร่าชิ (Chirashi Sushi เป็นอีก Don Buri (หัวหน้าต่าง ๆ) ที่ได้รับ

ความนิยม เสิร์ฟเป็นชาม มีข้าว โปะหน้าด้วย อาหารทะเล เมล็ดแบบหน้าเดียวจะเสริมหน้าด้วย ๆ ตอกด้วยส่วนงานด้วยผักหรือใบใบบางร้าน รับรองว่าเมล็ดนี้อีกสุดในบรรดาซีซูที่นับด้วย

สุด ก้าวต่อไป ซีซูที่ถูกเลือกในไทย Inari Sushi เป็นซีซูที่ห่อด้วยตัวหุ้กอุด ซึ่งในเมืองไทยไปอยู่ ได้รับความนิยมต่อ ทำให้เป็นที่นิยมญี่ปุ่นทั่วโลก ได้ตามร้านสะดวกซื้อ และร้านอาหารต่างประเทศ Si Lee เองก็มีโอกาสได้ศึกษาแทรกไปอยู่อเมริกา ศึกษาการทำให้เพรฯ นำร่อง ทำให้เปลี่ยนมาทำได้

เล่ามาล่ามา Si Lee เช่นเดียวว่าเมล็ดนี้ หล่อเท่านั้นได้คือร้าน Sushi ก็จะเห็นกันว่าเมล็ดนี้ ครบเครื่องหนึบ Si Lee ที่ลักษณะคือความชอบ ของแต่ละคนนะคะ ว่าชอบแบบไหนมากกว่า แต่ที่ Si Lee ชอบมากที่สุดคงเป็น Nigiri Sushi ค่ะ เพราะทานได้พอดีคำ และได้รับรสชาติของตุ๊กตา กว่าหน้าบานเต็ม ๆ ค่ะ แม้ร้านอาหารญี่ปุ่น ในเมืองไทยจะให้ปลาชิ้นเล็กไปพีกิน แต่ Si Lee ที่เชื่อว่าเมล็ดนี้เป็นกันมากที่สุดค่ะ

อีกเหตุผลหนึ่งที่เชื่อว่า Nigiri Sushi เป็นกัน คงเป็นเพราะมีให้เลือกหลากหลายคัตติ้ง วิ้งครัว Si Lee จะมาเล่าถึงว่ากันหน้าของซีซูต่าง ๆ รวม กันส่วนต่าง ๆ ของปลา ซึ่งเป็นอีกดีที่สุดของ Sushi และอาหารญี่ปุ่นอีกหน้ากากนายด้วยนะค่ะ



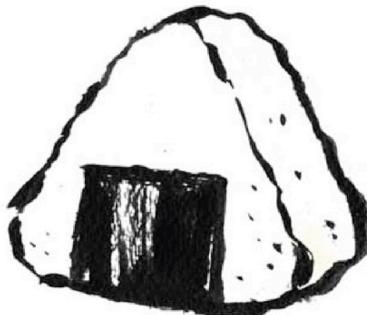
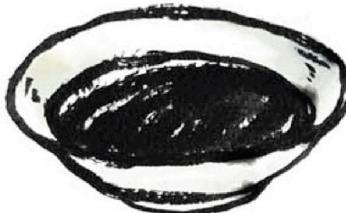
NIGIRI SUSHI



OSHI SUSHI



TEMAKI



ONIGIRI

Irashaimase!

This traditional greeting one often gets at a Japanese shop or restaurant, and guess where we will be visiting ... a restaurant that serves a Japanese staple and favorite – sushi. We will explore just how many types are out there.

Nigiri Sushi is the most popular type which is hand-pressed to a perfect bite size and draped over with toppings.

Maki Sushi – Maki means roll. So Maki Sushi is a rolled sushi with fillings in the middle and generally wrapped in nori (seaweed) on the outside. Futomaki is a thick roll made with two or more fillings. Temaki is a large cone-shaped roll wrapped in skin of thin nori.

Oshi Sushi - known as box sushi. The ingredients are layered and hand pressed into a block and then cut into bite-sized pieces.

Chirashi Sushi is a bowl of sushi rice topped with a single topping or a variety of raw seafood and garnishes.

Inari Sushi is fried tofu skin stuffed with sushi rice. It often tastes rather sweet.

So which one is your favorite?



CHIRASHI SUSHI



THE WRITENOW

WRITE HERE. WRITE NOW

An open page

ປາກພານບຸເວຍນ ຂັນທຸກຄນນາເຫັນໄດ້ກ່ອນ

by Lalita Sasipraba

ວັນທີ 3 : ໂອຊາກໍາ

ຈາກເມືອງໂປຣະນອນຢ່າງເກີຍໂຕເຫັນສູ່ເມືອງ
ຄູນກົງລາກງານກຳໄລແລະຄວາມກັບສ່ວນຍິ່ນໂລ້ອຊາກໍາ
ໃຫ້ເວລາຮາວ 1 ຊົນ. ກິນສະຖານີ Tenma Station
ວັນນີ້ພ້າກກັດຮ້ອນ ຜູ້ຄົມເອົດໃນສາມາດໄວ້
ພວກເຮາແບກສັນກະ:ພະຈຸງພະຮັກເພື່ອທ່າໂຮງແນບ
Apa Hotel ມີການທັງໝົດໃນເມືອງຈະເປີບໜ້ວງແຄບ ຖ
ຕາມສຸກາຜົວໃຫຍ່ “ກີ່ເກົ່າແມວດີເຫດາຍ” ຈົງ ທ
ໃນຂອງພັກນີ້ແກ່ຕົດຍິ່ນຕົດຊ້າງເປົ້າ ກ້າວເບື້ງກ້າວ
ກິນສົງເກົ່າ ໄດ້: ສູ່ເມືອງ ຕື່ອງຢູ່ເກົ່າອັນດີ ຮັງ
ກ້າວ 2 x 3 ປ. ກ້າວນັ້ນ ຄວາມນັດວັນໄດ້ຕົນຄູ່ກັບ
ພົບຄວັບ ສ່ວນອັດຕັ້ນໄດ້ນອນກົດຄຸນຍາຍອັກ
ກ້ອນໜຶ່ງໃນຫ້ວັນນີ້ ໃນຫ້ວັນນີ້ກ້າວສ່ວນຍາຍອັກ
ກ້ອນໜຶ່ງໃນຫ້ວັນນີ້ກ້າວສ່ວນຍາຍອັກໄປປັບດ ແຕ່ກີ່
ພົບຄົບທຸກການທີ່

ພວກເຮານາຫາກ່າວເຖິງຍິ່ນໄປແກ່ Tempozan Harbor Village
ເຮົາຊັບຮົມໄພກົວແບບງໍ ທພຣະຣາໄຟໄນເມືອງ
ຈະບັນຍາຄະສາຍແລະວຸນນາຍາ ແລະອັນດາການກາງ
ແຕ່ກີ່ໂຫຼດຕີເຈັດຄານຢູ່ປັນຈິຕືພາຍານຈະຈ່ວຍ
ຖົກດັກການແຈ້ງສົວຄາກົນໄປໄດ້ ແຕ່ກົາພົກປ່າໄປໆນໍ້າ
ໃຫ້ຮູ້ໄຟໄພລັບນາມເຫົາກ່າວເຖິງຈຳກະຈຳໄປໄດ້ ໂດຍກາຣ
ຢືນແບບກໍ່ເກົ່າເຫັນໃນກິ່ງສູ່ພົບຄົບທຸກການ
Tempozan Giant Ferris Wheel ຂຶ້ນເປັນຜົນຈ້າ
ສວອດຮ່ວມມືທີ່ໃຫ້ມີກໍາລຳກົດກັນທີ່

Tempozan Marketplace ເປັນຮັ້ງນີ້ນີ້ເວັບ
ໜ້າກ່າວຄະນະ ແຕ່ກີ່ເຕີກ ທພຣະເພື່ອມືນັກກົດ
ຄົມຈະເປັນ Osaka Aquarium Kaiyukan ຫຼືບີ່
ສັຕິວິກະເຄຫາດູໃຫ້ຍຸກຍາຍບັດຈິດແສດງຢູ່ໃນ
ວິການ 8 ຊົນນີ້ ເດີບັນຈຸນເນື່ອຍ໌ລຍ ພວກແດດຮ່ວນ
ລົມດັກກີ່ເຕີບເລັບຍັນພຣະວາກີ່ຍົດຕົວແກວກ່າວເຮືອ
ຂໍ້ອ່ອງກີ່ສຳເລັກສິບ ທພຣະໄປກຳກັບທຸກຄົນຈ້າກ່າວ

ວັນທີ 4 : ບານ:

ວັນນີ້ຈີ່ໂປສັນພັກກົບຮ່າກາຄຣອນຈາຕີ
ແລະເກີ່ມ່ນວິດວາງານກົດກ່ອນ ຈຸດມາຍຂອງ
ເຮົາວັນນີ້ຕົວວະ ສົ່ງເປັນເມືອງຫລວງກ່າໄດ້ຮັບການ
ຂັບປະເປົຍເປັນປະຕົກໄສໂກງກາງຕັນວັດນະໂຮນ
ຂອງຈຳກໍາໄລຍະແສໂກ ຮະຫວ່າງການດິນກາງວັດຍ
ຖາໄຟ ເກົງຈະເຫັນຖຸກບ້າສໍເພີຍວິຈ່ ແລະສະບັບພັກ
ຜະນີ່ສ່ວນຍານ

ເຮົານຸ່ງຫຼັບໄປກໍ Nara Park ເປັນທີ່ເຮົາ ກໍ່ເນັ້ນ
ເຮົາຫັບຜູ້ງາວກາງທີ່ໂຄງຢ່າງອຸ່ນ: ສິ້ງລາຍເປັນ
ສະຄັບຫຼັກນົງຂອງເມືອງນະບາຍໄປໄລ້ ຖຸກບົດປີ
ຄວາມສຸກບັກກັດໄຫ້ວ່າການກວາງ ໄດ້ອຳພວະເຕີກ ທີ່
ກ່ອນໄສເຈັບກວາງສິ້ງເຊື່ອກຸກຫຼັກ ວັດແຮກທີ່ໄປກ້ອ
ວັດໄໂດຈີ (Todaiji) ເປັນວິດທີ່ເກົ່າແກ່ແລະ-ເມືອງຫາ
ໄຫຼຸງທີ່ສຸດປະເກສົງປຸ່າ ບັນກ່ອງກ່ຽວຂ້ອງແລະ-ໜ້າ
ສູ່ປຸ່ປັນຕົວຕີບການບໍລິການທີ່ອພຣ່ອຫວ່າ
ໜຶ່ງໃຫຍ່ໃຫຍ່ພົບຄົບທຸກການທີ່ໄດ້ກ່ອນໄສ
ທີ່ກິ່ງສູ່ໃຫຍ່ໃຫຍ່ພົບຄົບທຸກການທີ່ໄດ້ກ່ອນໄສ
ທີ່ກິ່ງສູ່ໃຫຍ່ໃຫຍ່ພົບຄົບທຸກການທີ່ໄດ້ກ່ອນໄສ
ທີ່ກິ່ງສູ່ໃຫຍ່ໃຫຍ່ພົບຄົບທຸກການທີ່ໄດ້ກ່ອນໄສ
ທີ່ກິ່ງສູ່ໃຫຍ່ໃຫຍ່ພົບຄົບທຸກການທີ່ໄດ້ກ່ອນໄສ

ວັນທີ 5 : ຢູ່ເນືອອ່ວ່ມ່ແລລ
ສັດຖຸໂຫຼດໄວ້ ໂອຊາກໍາ
ວັນທີ 6 : Namba ໂອຊາກໍາ

ວັນສຸດກ້າວຍຂອງກາງເຕີນາ ຈຳປົກລັງນີ້ ດັບນີ້
ໃກ້ປິບນັ້ນຜົນປັ້ງ ໄດ້ເລືອຍໆຈານ Namba ເພຣະ
ເປັນຢູ່ບົນຈອນທຸກໆໃໝ່ ເຮັດວາກ້າງທີ່ດັບນີ້
ໄດ້ຍືນມາຈັ້ນທີ່ເຕີກ ນັ້ນທີ່ໄດ້ມາຮູ້ຈະ
ໄດ້ເຫັນເຫັນໃຫຍ່ຢູ່ກ່າວສະບັບນັ້ນທີ່ໄດ້ມາຮູ້ຈະ
ໄດ້ສ່ວນມີຄວາມສຸດພູດໃຫຍ່ຄະກາຍ ເຊັ່ນຄະກາຍໃຫຍ່
ແກ້ໄຂແລ້ວເວັບວັນວົນໄປສ່ວນມີຄວາມສຸດພູດໃຫຍ່
ລູກຄະກົບໄປຊັງຕົວວິດແລະ-ນັ້ນທີ່ໄດ້ມາຮູ້ຈະ
ໄດ້ສ່ວນມີຄວາມສຸດພູດໃຫຍ່ເກົ່າໃຫຍ່ມີຄວາມສຸດພູດໃຫຍ່
ສ່ວນມີຄວາມສຸດພູດໃຫຍ່ແລະ-ນັ້ນທີ່ໄດ້ມາຮູ້ຈະ
ໄດ້ສ່ວນມີຄວາມສຸດພູດໃຫຍ່ເກົ່າໃຫຍ່ມີຄວາມສຸດພູດໃຫຍ່



ญี่ปุ่นให้เลือก เด็ก ๆ เริ่มโวยวายว่ามาถึงญี่ปุ่น ก็ต้องไปเดินเมืองเล่นเลย ดีเด่นเลยประกอบใจว่า ห้างอิ่นๆจะมีอะไรบ้าง แต่ปรากฏว่าห้างติดๆกันมีไปหมด เลยเดินท่องเที่ยวตาม Toys "R" Us ดาวอยู่ที่ไหน บ้านเด็กๆก็เป็นสินค้าที่ไม่ได้ ใครซักก็มีคนหนึ่งบอกว่าให้ไปที่ Namba Parks ก็มีน้ำพุมาก่อน เดินทางมาทางบ้านก็เก็บ 2-3 กบ.ได้ เด็กๆก็สุขมาก ถูกใจเด็กนักเรียนมาก พอมาถึงเด็กๆก็พากันหัวเราะ เด็กๆก็ไปเคียงกันห้างที่ใหญ่ที่สุดเด็กนักเรียน ก็เดินเข้าไปในร้าน Toys "R" Us เกือบชั่วโมง พร้อมหยิบของเล่นที่ต้องซื้อแน่ๆ เลือก และต่อรองกับเด็ก มันสนุกตกรถบัสหลังค้ะ พวนเดาทัดคองค์กันน้อให้ได้ประโยชน์สูงสุด เหมือน: สมบัติหาย และบ่ที่ทำหนาด้วย ห้างนี้ มีทุกสิ่งที่คุณต้องการ ทางซ้อปปิ้งที่นี่แล้ว จะไปฟิตห้อง ตกแต่งเรียกว่าจะใช้ปากกาบนตุ๊กตา ต้องมองพิพิธภัณฑ์ริชช์ขึ้นแท้ก็ซื้อบุญบานญี่ปุ่นน้ำซุปโรงเรโนเพื่อเตรียมตัวกลับกรุงเทพฯ

เป็นไปมา เกี่ยวจาก 3 เมือง ให้เรียกว่าสามบุญ บันทึกนี้ แต่พวกราร้าวไปสืบเชื้อของมากคุณพ่อ ก้อนบันยะ: เพราะพวกราลวนติดกันบัว ครัวหน้า ใจช่วงพ่อ ก่อนจะลุยกางหนีของซุปบัว เพราะเป็นคันนี่ซื้อพัสดุการซื้อขายกันมาสุดทนแล้ว พวกราลวนแม่บ้านซื้อของฝากพ่อ ก่อนพ่อ ใจอ่อนให้พ่อเป็นบ้านขอให้พ้าไปอุปจาริโตเกียว และขับภูเขาไฟฟูจิให้รังสรรค์ไป (ครับคิดก็คุ้มแล้ว) ดีเด่นจะได้มีเรื่องมาเล่าให้กับคนฟังกันอีก ช่วย อย่างพร้อมให้พวกราลวนห้องกับด้วยบันยะ: “ชาโยนาระค่ะ”

Day 3-6: Osaka-Nara-Universal Studio-Namba

In only one hour we had left the tranquility of Kyoto behind and greeted the bustle of Osaka at Tenma Station. It was a hot summer day, yet we were staying in a “tiny” room at Apa Hotel. Tempozan Harbour Village was our destination for today. Here we enjoyed the beautiful view from the Tempozan Giant Ferris Wheel and wandered around the Tempozan Marketplace, but it was the Osaka Aquarium Kaiyukan, an aquarium displaying a myriad of rare and exotic marine life, that really enchanted the kids. We ended the day strolling along the harbour under the beautiful sunset and but didn't forget to buy some souvenirs.

The next day we visited Nara, the ancient capital of Japan and a UNESCO World Heritage Site. At Nara Park we fed the deer who lived freely on the grounds, then paid a visit to Todaiji Temple, the most famous and historically significant temple and a landmark of Nara. We stopped for green tea ice cream along the way over to Kofukuji Temple, a 500-year-old temple with a five-story pagoda and museum. At the end of the day, we had dinner at the train station

before hopping on the train back to Osaka. Needless to say our fullness and tiredness kept us all silent all the way home...ZZZ

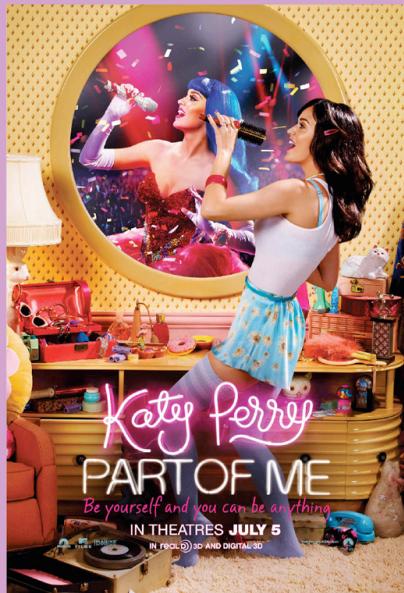
Our destination on the next day was the place that the kids had been longing for, Universal Studios Osaka. We noticed that the Japanese visitors are really naturally disciplined at queueing. We spent the whole day riding all the rides even though it was quite crowded.

The last day was spent shopping in Namba, a vast shopping district, where we ran around trying to find a toy store. Finally we found Toys "R" Us and ended up carrying loads of shopping bags, so many that we almost had to hold them with our mouths, back to the hotel!

We didn't forget to buy a souvenir for Daddy Kong and came up with a plan for convincing him to treat us to a trip to Fuji and the north of Japan on the next holiday. But for now, it's time to say “Sayonara”

Music and movies
มาดูหนัง ฟังเพลง

by Yellow Potion
Photos : www.amazon.com



MOVIE

Katy Perry: Part of me

เวลาหนึ่งจะมีบอยคันที่ไม่รู้จักบั้กธงสาว Katy Perry ที่เรียกได้ว่าได้กลิ่นอายบอยบันจากงานการเปิดตัวด้วยอัลบั้ม *One of the Boys* ถึง *Teenage Dream* ที่สร้างความสำราญยิ่งกว่าเดิม กลับกลายเป็นบอยบันแรกเสียงธุรกันต์ และบังสร้างประวัติดาราสัมภาร์บัตรทองหนูนุ่มแบบแรกที่บินไปพลางอันดับ Billboard Chart ถึง 5 เพลงรวดจากอัลบั้มเดียวอกบัน

แต่เชือดบันเปลี่ยนทางคนดูของ Katy ที่ไม่ได้โดยด้วยกันก็คงไม่ใช่แค่บันทึกหกพา แนะนำบันทึ่งบังป้าคุณไปพลางกับชีวิตและประวัติความเป็นมาของเธอที่คุณไม่เคยรู้มาก่อนเกี่ยวกับบันทึกธงสาว Superstar กับนี้ ว่ากันว่าจะมาเป็น Katy Perry

อย่างทุกฉบับนี้ เธอต้องฝ่าพื้น地上ไมบัง โดยเล่าเรื่องราวผ่านคุณบีบีกรอบด้วยวงเรื่องตัดสลับกับบทหน้าที่เป็นคอมเมส์ตีตีวีร์ลกันธ์ อันยาวนาน ซึ่ง Katy ที่ได้ส่งเรื่องผ่านเพลง ก็เรื่อยเป็นญี่ปุ่นจากประสบการณ์ชีวิตของตัวเอง และก้าวหน้าก้าวไปข้างหน้า ไม่ยอมแพ้เพื่อนๆ ชาติ ชาติกันนั้น ซึ่งที่ได้บทมหากินแบบที่เรียกว่าได้รับ เติบโตเป็นปีกที่ได้ไว้วางเดินตัวเองที่มีปีว่อง ออกจากกรุงโซนเรื่องการสร้างสรรค์เสียงห้า และการสื่อสารบนโลกได้โดยใช้คุณภาพเสียงที่เดียว ได้รับก็อว่าเป็นหนังแนวสารคดีอัตช์ประวัติ กดดูสายๆ พั้ร้อมกับฟังเพลงพระราชนม์

॥แล้วไห้แรงบันดาลใจในการโล่ห์ตามความฝันของตัวเอง รวมถึงการต่อสู้ป้าฟันปุ่มประดิษฐ์ ซึ่งในตอนท้ายพบประทับใจมาก ๆ กับสปีชีต ของความเป็นอ่อนแอดอร์เก็บเนอร์ของเรื่อง ที่แสดงให้เห็นว่า The show must go on ที่แท้จริง เป็นอย่างไร

เรื่องนี้เหลือคือคุณค่าที่คุณค่าของเรื่องคุณค่าที่ การเป็น Global Superstar ตัวจริง ต่อบนหน้าปั้น อาจจะยังไม่ใช่ แต่หลังจากหูบังเรื่องนี้แล้ว ผู้พูดได้เต็มปากเสียด้วยคำเป็นไฟเพลิงของ Katy Perry ครับ!

X-D

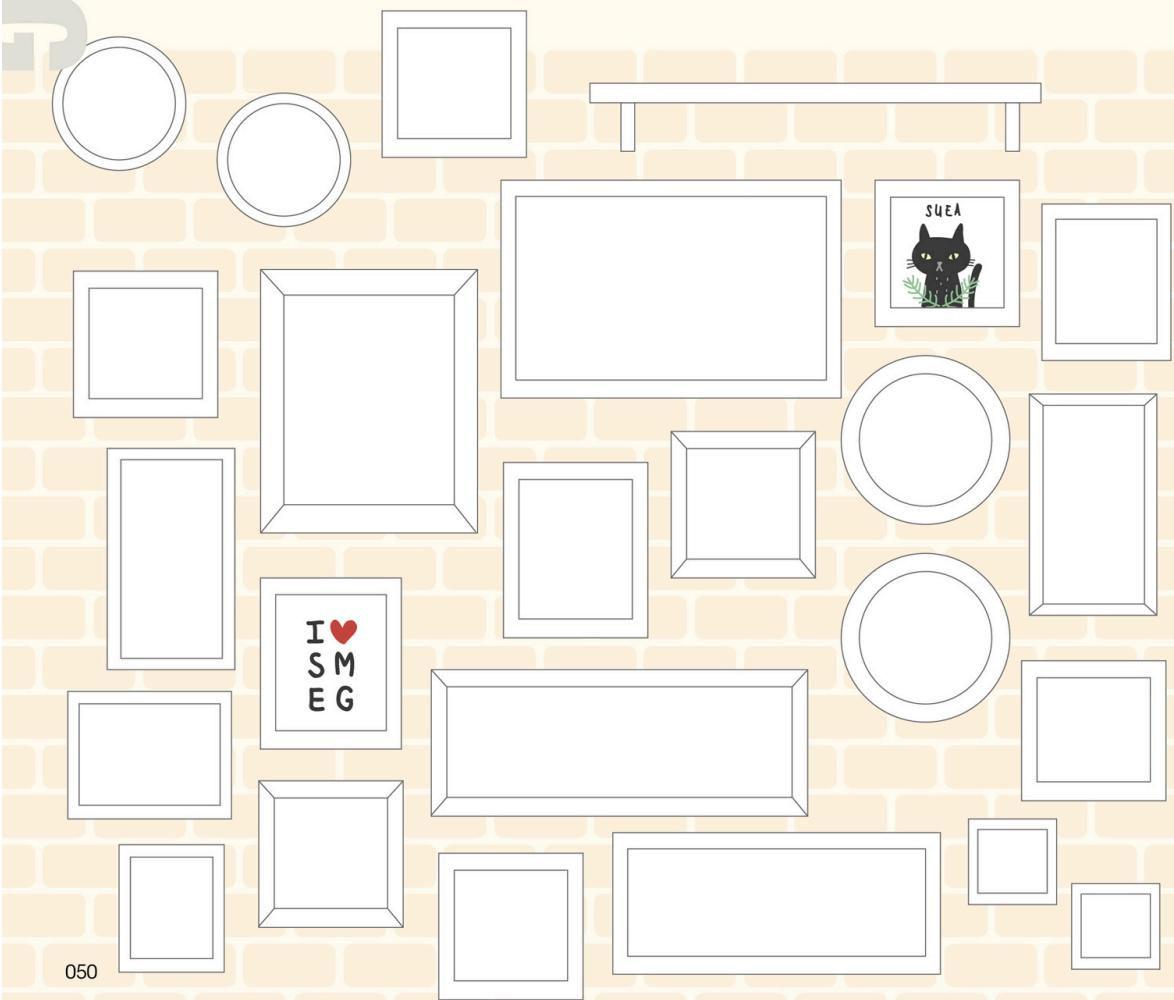
WHITE

W
A
T
T
I
N
G

WHILE WAITING

Pick up a pen and start drawing :)
ჩეხებ დინსო პაკა მავადრუ დანაღება :)

Illustration : Ae Bambies



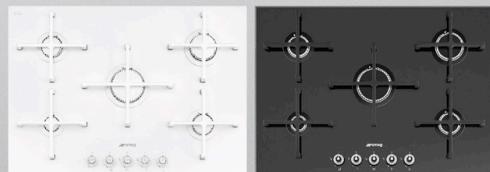


ความงามไม่ใช่เรื่องบังเอิญ



ประดิษฐกรรมระดับมาสเตอร์พีซเพื่อการทำอาหาร โดย SMEG

เตาแก๊ส SMEG รุ่น PV175CB ทุกรายละเอียดไซน์อย่างทุกมุม
และพิถีพิถันในแบบฉบับอิตาเลียน สวยงามด้วยพื้นผิวกระะเจก
ขาวในทุก ๆ องค์ประกอบ “Totally White Design” ก็งฐาน ตະไกรง
รองจากชะ หัวเตา และปุ่มควบคุม การันตีความงามและประสิทธิภาพ
การทำงานด้วยรางวัลระดับโลก Good Design Award 2012
สมบูรณ์แบบสำหรับการทำอาหารด้วยเทคโนโลยีที่มาพร้อมสไตล์



บริษัท เพ็น ก เอ็นเตอร์ไกรดี้ จำกัด

PEN K LIFE CENTER : เชิงบ้านได้ขึ้นลงสถาปัตย์ไฟฟ้าพร้อมบัน (กางอ่อน 1)

ก.สุขุมวิท โทร. 02 714 0785-6

โซนรับสินค้า ภูเก็ต โทร. 091 229 0069, 091 229 0089

lifecenter@penk.co.th

www.smeg.co.th

smeg

www.facebook.com/smegthai Instagram@persmegtive

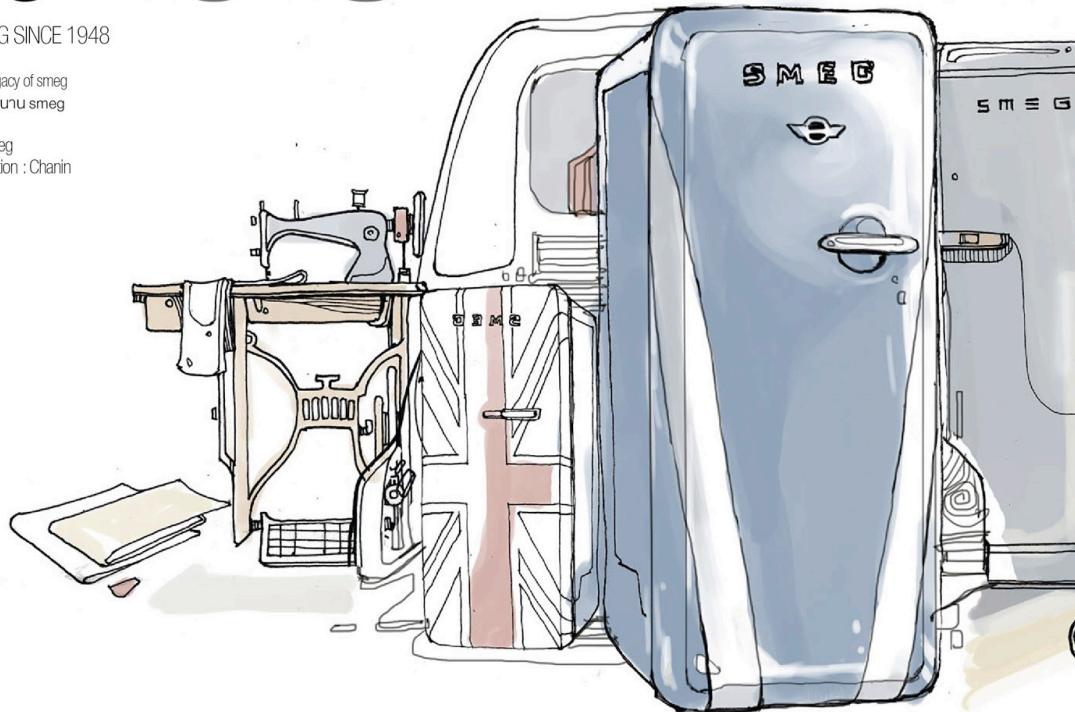
SINCE 1948

SMEG

SMEG SINCE 1948

The legacy of smeg
ເປົ້າທະນານ smeg

by smeg
Illustration : Charin



ບັນຫຼຸງເຢີນ smeg ຮັງຈະແບ່ເຄື່ອງດີນເຢີນ ຖ້າໃນໂຮດ MINI... smeg ອາຈັດໄດ້ກຳບັນສັບສົນໄດ້ ຜໍວອແພັດໄດ້ໃນໄລກແພັນບັນຫຼຸງເຢີນ smeg 50' Retro ກີ່ອົດຕາມຢັດບັນເຄດວອດໆປະປຳແພັນທີ່ຕົກະຕິບໄລກ ແລະ ເປົ້າທີ່ຕົກະກໍ ສະຍົງSymbolic ກີ່ບັນບອກຄວາມ ເປົ້າທີ່ຕົນຍິນ ... ໃຫ້ວ້ອຍຄະ ເຮັດກໍາລັງພົດເນີນທີ່ເຢີນ smeg 50' Retro ຮູ່ນ Limited Edition ທີ່ຖຸກໂກຍອຍສ່ວງສຽບຄົວອາໄກ ໂດຍເຮັດຕັ້ງແຕ່ເຊັ່ນ MINI ຕີ່ເປັນການທຳມາຮ່ວມມືນພໍາກະທົງຫວ່າງ smeg ກັບຣູ່ນ MINI ຍັດຕະໂຮມຍອດບົນຍືນຈາກວົງກຸກ ແລ້ວ smeg ດີໃບຫຼຸງເຢີນໃຫ້ນຕັ້ງແຕ່ໄລເກີ MINI ສີສັນ ແບບດີຍືນກັບຣູ່ນ MINI ແລະ ທີ່ສໍາຄັນນັ່ງຈັນທີ່ເປັນນັ່ງອັນຈິນ ແບບດີຍືນກັບຣູ່ນ MINI ກາຣວົບຕ້ວກກົນຂອງສອງ ແບບຜົດຜົດວ່າງ smeg ແລະ MINI ໃນໃໝ່ເຮືອງ ຮັງຈະ ວຽກຄານການຄວາມ ອົດວິດໄດ້ໃໝ່ທຸກຝ່າງຝ່າງ ດັ່ງກ່າວທີ່ມີຄົນໃຫ້ໄວ້ ເປົ້າທີ່ເຢີນ smeg ດີໃບຫຼຸງເຢີນໄດ້ປົກປ່ອນໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້ ປະໂຫຍດຂອງຈຳນວຍກວ່າມຮ່ວມມືນທີ່ມີຄົນໃຫ້ໄວ້ ແລະ ມີຄົນໃຫ້ໄວ້ ໃນສຳຜົນທີ່ມີຄົນໃຫ້ໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້ ເປົ້າທີ່ເຢີນ smeg ດີໃບຫຼຸງເຢີນໄດ້ປົກປ່ອນໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້

ກັນເຮືອງຄື່ອນໃຫ້ມີແລ້ນໃນຮາຍລະເວີຍດ ຈົບດົງທຶນນາດ ມີເຮືອງຕໍ່ມັກນາກໃຫ້ຫ່ວຍແຍກ ຄວາມແທກຕ່າງຮ່າວ່າຫຼຸງເຢີນ smeg ຮູ່ນ MINI ກົບຣູ່ນ MINI ອັນເຫັນບໍາກັນຄວາມເຫັນ ຜົນບັດໆເລືອກນາມພິຍີງ 250 ເຄື່ອງກໍາເນັ້ນ ຫຼື ປັບປຸງຄວາມພິຍີງໂດຍແກ້ໄຂວ່າມີຄົນໃຫ້ໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້ ປະໂຫຍດຂອງຈຳນວຍກວ່າມຮ່ວມມືນທີ່ມີຄົນໃຫ້ໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້ ພິບພາຍໃນເປົ້າທີ່ມີຄົນໃຫ້ໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້ ປະໂຫຍດຂອງຈຳນວຍກວ່າມຮ່ວມມືນທີ່ມີຄົນໃຫ້ໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້

ວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້

ເດີບສັດ ຫຼຸງເຢີນທີ່ກ່ອ່າຫຼຸບຕ້ອງກ່ອ່າຫຼຸບນັ້ນ ເປັນເກໂປໂໄໂລຍັນແນບເປົ້າທີ່ຜ່ອນປັບປຸງຫຼຸງເຢີນຈາກ ຈາງອົນເຫັນເປົ້າ ພຮ້ອມປ້ອງກົນພັບປຸງຫຼຸງເຢີນຈາກ ຄຣາບປະໂຫຍດເປົ້າວ່າມີຄົນໃຫ້ໄວ້ ແລະ ແຫ້ນ້ຳລົມໄມ້ ໄດ້ເປັນຍ່າງດີ ໂອກຈາກຈະໄປມ້ອງກົງລະຄວຮ່ວງເຮົາໂທວະເປປວະເປົ້າທີ່ເປົ້າຫຼຸງເຢີນ ຮູ່ນ denon ຍັງເປັນຫຼຸງເຢີນທີ່ສັດໃຫ້ໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້ ໃນວິທີທີ່ສັນເກີດໃຫ້ໄວ້

ອັດຊີຍຕີຫຼຸງເຢີນ ກາຮົມປັບໃຈເປັນຍ່າງມາກ ໄນພົບຮຸ່ນອັນ ... ຄົວຮຸ່ນຮ່າຕົວຕໍ່ສັດ ໄກບສື່ງເຂົ້າ



หาว แดง สะอ้อนความเป็นอัตภาพลในสกายเลือด
ของแบรนด์ smeg ได้ซัดขึ้นไปอีก วิกรุ่นที่
แฟฟ์นับสถ้าต้องเก็บมาของ หือรุ่นที่ smeg
จับมือกับ Paul Smith แฟชั่นแบรนด์ดัง
สายเลือดอังกฤษ โดยนำลายเส้นสีสันอันเรียก
ได้ว่าเป็นลายเข็งของ Paul Smith มาดีไซน์บน
ฝาถังที่ยังคง smeg จนบรรดาลูก Paul Smith
ต้องรับบทบาทจริงจังเป็นการด่วน

ฤกษ์สีงเป็นไปได้สำหรับคู่ยังใน smeg ยังไม่หยุด
อยู่พียงแค่นี้ เรายาตามดูกันต่ออีกหน้า
ที่จะกำให้คุณต้องตื่นตระสึงค์กับลายที่ดีกว่า
ขอบอกไว้ก่อนว่า “ห้ามกดปรับดتا”

Anything is possible for the smeg 50's retro refrigerators in limited editions. Let's start off with the design partnership between smeg and MINI, which both share the same passion for retro aesthetics. Styled with the MINI emblem, original MINI door handle and MINI's unique paint job, the MINI-themed refrigerators are limited in production to only 250 units.

On to the next in retro cool as the smeg FAB28 meets Italia Independent. What is born here is the first refrigerator covered entirely in denim. Chic and innovative, the FAB28 Jeans Series is treated with nanotechnology that protects the surface of the refrigerator from colour fading, stains and grease. And for fans of national flags, smeg has rolled out the Union Jack series sporting the iconic British emblem as well as a tricolor Italian flag version.

Last but not certainly not least, smeg has captured the eye of fashionistas everywhere by featuring more in British cool with the Paul Smith collection, inspired by his signature multi-coloured stripes design.

Haven't had enough? Well, there will be more in the next issue so stay tuned.



“

**Architecture is
inhabited
sculpture.**

”

Constantin Brâncuși



MANGIA BENE

Now you can download, subscribe,
and enjoy reading persmegtive current and past issues at
www.issuu.com/persmegtive

DOWNLOAD

