

SMEG

for
you
too.

EAT
MEETS
ART

ISSUE 03
2012



DESIGN DIALOGUE :

LET THE PASSION LEAD THE WAY :
VASU VIRAJSILP

FINDING EYE CANDY :

MONET'S GIVERNY GARDEN :
PLOY MALLIKAMAS

WRITE HERE. WRITE NOW :

MOM'S KITCHEN LESSON :
OH FUTON

MEET MY SMEG :

HEART MADE BAKERY :
FINNY THE CHEF

TATE MODERN LONDON

**“To eat is a
necessity,
but to eat
intelligently
is an art.”**

**François de
La Rochefoucauld**



เบตรอ่ำไฟ สาระโภคศ
อดีตคนไขช่างทำกุ้งเผาความสุขจากการทำอาหาร ปัจจุบัน
ผันตัวมาเป็นเชฟฟ์และเจ้าของร้าน Triplets Brasserie
ร้านอาหารชื่อดังอันดับต้นๆ ของเมืองไทย

เกคโนโลยีที่เข้าถึง

จิตวิญญาณของการทำอาหาร



“การทำอาหารคือ การส่งต่อความสุข”

ในวงการอาหาร ซึ่งของเชฟเบตรอ่ำไฟ สาระโภคศ คงเป็นซึ่งที่คุ้นเคยกันเป็นอย่างดี โดยเฉพาะบรรดาสาวกของร้าน Triplets Brasserie ร้านเล็กๆ แต่อาหารรสเลิศ และอบอุ่นไปด้วยบรรยากาศอบอุ่น หลังจากว่างมือจากการใช้ชีวิต เชฟเบตร เปลี่ยนไปสักทางซึ่งต บินลัดฟ้าไปเรียนเต็อด้าน Animation ที่ Chicago แต่เกิดจุดพลิกผันในชีวิต ทำให้เปลี่ยนมาเรียนที่สถาบันระดับโลก อย่าง Le Cordon Bleu และได้รับโอกาสเป็นผู้ช่วยเชฟชื่อดังอย่าง Jean-Georges Vongerichten เจ้าของร้านอาหารระดับ Michelin Stars ปัจจุบันเชฟเบตรถ่ายทอดความหลงใหลในศาสตร์อาหารลง ในทุกงานที่เสิร์ฟที่ร้าน Triplets Brasserie

“การทำอาหารสำหรับเราคือการส่งต่อความสุข เราเน้นความสุขตอบแทนที่ได้ทำการ ละเอียดให้คุณที่รับได้มีความสุขตอบแทนด้วย เราจึงต้องพิถีพิถันในทุกๆ ขั้นตอน ตั้งแต่การเลือกวัตถุคุณ ซึ่งเราคัดสรรสิ่งที่ดีที่สุดมาทั้งจากในประเทศและนอกประเทศ และพยายามดึงเอารสชาติที่ดีที่สุดของแต่ละวัตถุคุณออกมากด้วยวิธีการที่เราปรุงเพราะอาหารบางอย่าง เช่น Flans, Souffles จะอ่อนน้อมกับการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิ ความสบู่และน้ำของอุณหภูมิจะเป็นอีกหนึ่งกุญแจสำคัญอย่างหนึ่งในการทำอาหาร ซึ่ง smeg ช่วยให้การควบคุมอุณหภูมิพอกันได้เป็นเรื่องง่ายๆ เลย



1. เตาอบ smeg รุ่น FP 610 SG
ออกแบบโดย Marc Newson

2. Pork Chop ฝีมือเชฟเบตร แห่งร้าน
Triplets Brasserie

เช่นเดียวกับการทำความสะอาดก็เป็นอีกขั้นตอนที่ค่อนข้างหนื้นอย แต่เมื่อเราได้ใช้ smeg ก็เบาแรงไปได้เยอะ อย่างตัวอบก็จะมีโปรแกรมการทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำอุ่นที่เครื่องมาช่วย ทำให้เราประหยัดเวลาและประหยัดแรงได้มาก ซึ่งมีประโยชน์มากสำหรับกระบวนการการทำอาหาร เพราะทำให้ทุกๆ ขั้นตอนเป็นไปอย่างรวดเร็ว

นอกจากประสิทธิภาพการทำอาหารของ smeg รวมถึงเรื่องตัวอย่างที่น่าสนใจแล้ว ตัวติดโลโกอย่างอต้าสี ที่กันสายและกันสามารถใช้งานได้อย่างคุ้มค่าแล้ว สิ่งที่ประทับใจก็คือตัว smeg ตัวเรื่องความทนทานในการใช้งานและเรื่องความมั่นใจที่เราได้รับจาก smeg ไม่ว่าจะเป็นแม่บูมของความปลอดภัยจากการใช้ หรือบริการหลังการขายที่อาใจใส่ดูแลเราเป็นอย่างดี นี่เป็นเหตุผลที่เราซึ่งคงเลือกใช้ smeg มาจนถึงทุกวันนี้”

สวยไม่กลัวร้อน



Linea Oven รุ่น SC 112 N-8 ของ smeg
อิตาเลียนดีไซน์ที่สมบูรณ์แบบด้วยรูปลักษณ์และประสิทธิภาพการทำงาน

ด้วยโปรแกรมปรุงอาหาร 12 โปรแกรม พร้อม 12 ชุด rotor และ Cooler door บัวตอร์นท์ที่ช่วยรักษาอุณหภูมิหน้าเตาไม่ให้ร้อนในขณะอบ เพื่อให้คุณเช็คอาหารประจำติดขอบเตาได้ปลอดภัย

บริษัท เพนก เค อินเดคอร์เพรสซิ่ง จำกัด
โชว์รูมสเมก : เชิงบันไดขึ้นลงสถานีไฟฟ้าพระโขนง^(ทางออก1) ถ.สุขุมวิท โทร. 02 714 0785-6
showroomsmeg@penk.co.th

www.smeg.co.th

smeg

www.facebook.com/smegthai

EDITOR'S TALK

by Nonthiya Karndej
Illustration : Bill Prapat

เวลาติดจรวด...

รู้สึกเหมือนไม่นานมานี้เอง ก็เพิ่งอดนอบฝืนความง่วง ตั้งตามากันตัวคนเดียวปี 2555 หล่อปีใหม่อยู่ในบ้านนัก ความตื่นเต้นก็ค่อยๆ ลดบ้อยลง สวนทางกับจำวนเดือนที่ผ่านไป แต่แล้วความตื่นเต้นก็กลับมาอีกครั้ง กับที่ แห่งนมองดูปฏิกิริยาแล้วตระหน้าสู่ปี 2556 เที่ยวนาฬิกาที่เดินทางไปปีที่หน้าอย่างติดจรวดเช่นนี้ ทำให้รู้สึกว่าจะเป็นเวลา 1 ปี ช้านักบ้าง แต่ในหนึ่งปีนี้ ก็มีหลายสิ่งหลายอย่างที่ห้าจดจำ

แบบนอนว่า นิตยสาร Persmegive ก็เป็นหนึ่งในนั้น...
 ...ภาพบรรยากาศการเลือกเปลี่ยนใบอ่อนด้วยอันพรั่งพรูบนั้นโดยประชุมเสิร์กๆ
 ...ภาพความสนุกของการเสนอซื้อของนิตยสารเล่มนี้ ซึ่งแล้วซื้อแล้ว
 ...ภาพกองกระดาษกองโถสำหรับการมืออ่อนพิมพ์สาระเล่มแรกของเรา กภาพเหล่านี้...ยังคงชัดเจนในความทรงจำ เหมือนเพียงกิດที่ขึ้นเมื่อวานนี้เอง

มาถึงวันนี้ นิตยสาร Persmegive ได้เดินทางมาสู่เล่มที่ 3 แล้ว คุณคงเคยพบเราที่แหล่งไลฟ์สไตล์ชั้นนำหลายที่ แห่งในกรุงเทพฯ แต่ถ้าหากว่าเราอยู่ไม่ได้พบกัน เรา ก็มีพื้นที่

เล็กๆ ในไซเบอร์สเปซ ที่ www.issuu.com/persmegive เพื่อส่องแรงพลางของพากษาให้ได้อ่านไปพลางๆ ก่อน ซึ่งสิ่งที่จะได้พบในนิตยสารฉบับนี้ ยังคงเข้มข้นด้วยเนื้อหาสไตล์ Eat Meets Art จาก Contributors กันเท่าๆ ให้กับสังเวลามาช่วงการทำให้บดยำบดบบบัน สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ไปว่าจะเป็นสหงานอย่างคุณพิน-สุรศดี ศิวพรพัทกิษ ที่จะมาเล่าถึงจุดเปลี่ยนนิสัยชัด จากการเป็นนักกฎหมายสู่งานของ Finny The Chef และพบรังบันดาลใจจากสถาปัตยหุ่มไฟในกรุง คุณอุ๊ วิรชศิลป์ แห่ง VaSLab ที่จะมาถ่ายทอดประสบการณ์การทำอาหารโดยใช้ Passion เป็นสิ่งขับเคลื่อน จากบันไดเรียมอ่อนเรื่องราวบำริรักษ์ ของ คุณโน่ พุต่อง-ห้วยรัตน์ เจริญชัยชนะ ที่เปิดต่อฝีมือการทำอาหารของคุณโน่ และเตรียมตัวเก็บกระเบื้องไปเกี่ยวอีกครั้งกับ คุณพอลอย มัลลิกะมาส คอลัมน์นิสต์ประจำฯ ที่ครั้งนี้จะพาราไปทัวร์แบบวาร์ดๆ ที่ฝรั่งเศส

นอกจากก้าวตามากันหมดแล้ว ยังมีหลากหลายคอลัมน์ที่น่าอ่านใหม่ๆ และกิจกรรมต่างๆ มาอวดบุญอยู่ในต่างจากปีใหม่ที่ก็อาจจะตั้งตัวรอคอยคุณอยู่ เช่นกัน

:)

Time flies like a rocket

It feels like we just celebrated the 2012 New Year yet when we look at the calendar again, we are quickly approaching 2013. How time flies!

Today, Persmegive has reached its 3rd issue. Some of you probably have seen our copies available in many Bangkok's lifestyle locations. If not though, now you can stay in touch with us at www.issuu.com/persmegive as well.

As usual, this issue is packed with Eat Meets Art style contents from both old and new contributors. Featuring: Fin-Suparadi Siwapornpitak and her career change from a lawyer to Finny The Chef role, Vasu Virajsilp of VaSLab and his passion for design, Oh Futon-Hathairat Charoenchaichana and a cooking story about her mom, Ploy Mallikamas and her journey in France.

Moreover, there are other new and exciting things, both stories and ideas, inside this issue waiting for you to discover - just like the coming new year! :)



-bill

TABLE OF CONTENTS



TABLE OF CONTENTS

ARS LONGA
VITA BREVIS

010

20,440 วัน
ของ Steve Jobs
20,440 days of
Steve Jobs

MEET MY SMEG

012

Finny The Chef :
ส่วนผสมที่ลงตัว
ของบักกุหบ่าและเชฟ
Finny The Chef :
A lawyer/chef mixture

SMEGAPHONE

014

ศิลปะบนตู้เย็นของ
Stuart Semple
Stuart Semple's
art on the fridge

CATCHY KITCHEN

016

ครัวสำหรับชีวิตกึ่งสำเร็จรูป
A kitchen for an instant life

EASY PEASY

019

Toast ทำเอง
อร่อยไม่เกรงใจร้อน!
Homemade
honey toast

YOU ARE WHAT
YOU FREEZE

022

คุณคือใคร หากำไบ ในตู้เย็น
Hints in the fridge

FAB FINE FOOD

024

รวมมื้อเชอร์ฟอร์เก็ซชี่งไว
Eating delights
in Shanghai

EAT MEETS ART

028

Karim Rashid
กับอุปกรณ์ที่
ผ้าบาร์โค้ดมาเพื่อครัว
Karim Rashid's kitchen
accessory design

LA DOLCE VITA

030

อีม มนต์ พิชชา
และ มอชชาเรลลา
Pizza and
Mozzarella

**DESIGN
DIALOGUE**
034
วสุ วิรชศิลป์ : ให้ Passion
นำทางไปในอาชีพสถาปนิก
Vasu Virajsilp : Let the
passion lead the way

FINDING EYE CANDY
040
เยือนบ้านศิลปิน
ต้นกำเนิดงานศิลปะ:
กับพอลอย มัลลิกามาส
Visit the home of an
artist by Ploy Mallikamas

**EEE : EARS EYES
ENTERTAINMENT**
044
ฟังความศร้าหับนุ
ไปยังเสือ Sigur Rós
The Sound of Sigur Rós

BLOGSPHERE
046
ค้นพบโลกแห่งดิจิทัล
และแฟชั่นเป้าโพสต์ เคคกี้
Design and Fashion
at your fingertips

WHILE WAITING
047
วาดเล่นตามจำ跟着
Draw freely

**WRITE HERE.
WRITE NOW**
048
แม่สอนให้ใส่ใจส่องในอาหาร
ให้ หาดีรักน้ำ เจริญชัยชนะ:
Mom's kitchen lesson by
Oh Hathairat Charoenchaichana

FOODIPEDIA
050
อร่อยรับโชค หัวใจ ซึ่งปีใหม่
Lucky food for
the New Year

**SMEG SINCE
1948**
052
smeg และดีไซน์สโตร์
Marc Newson
Marc Newson
Line for smeg

Executive Editor-in-Chief
Wanchai Suensilpong

Editor-in-Chief
Dujjan Suensilpong
Prayook Viryasiri

Executive Editor
Nonthiya Karndej

Writers
Ploy Mallikamas
Hathairat Charoenchaichana
Panitarn Lucksanakiat
C.Chin
Yellow Potion
Overtime Chef
Beau Sukjai
Anonymous
Silee
Kahn
Senza Titolo
Cristina
KK
Paparazzi
Mengju
ID22

Art Direction
Ketchup IMC Co., Ltd.

Photographer
Bin Kitkajorpong
Kittimages

Illustrators
Ae Bambies
Arttawoot M.
21 Day
Bill Prapat
Chanin

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

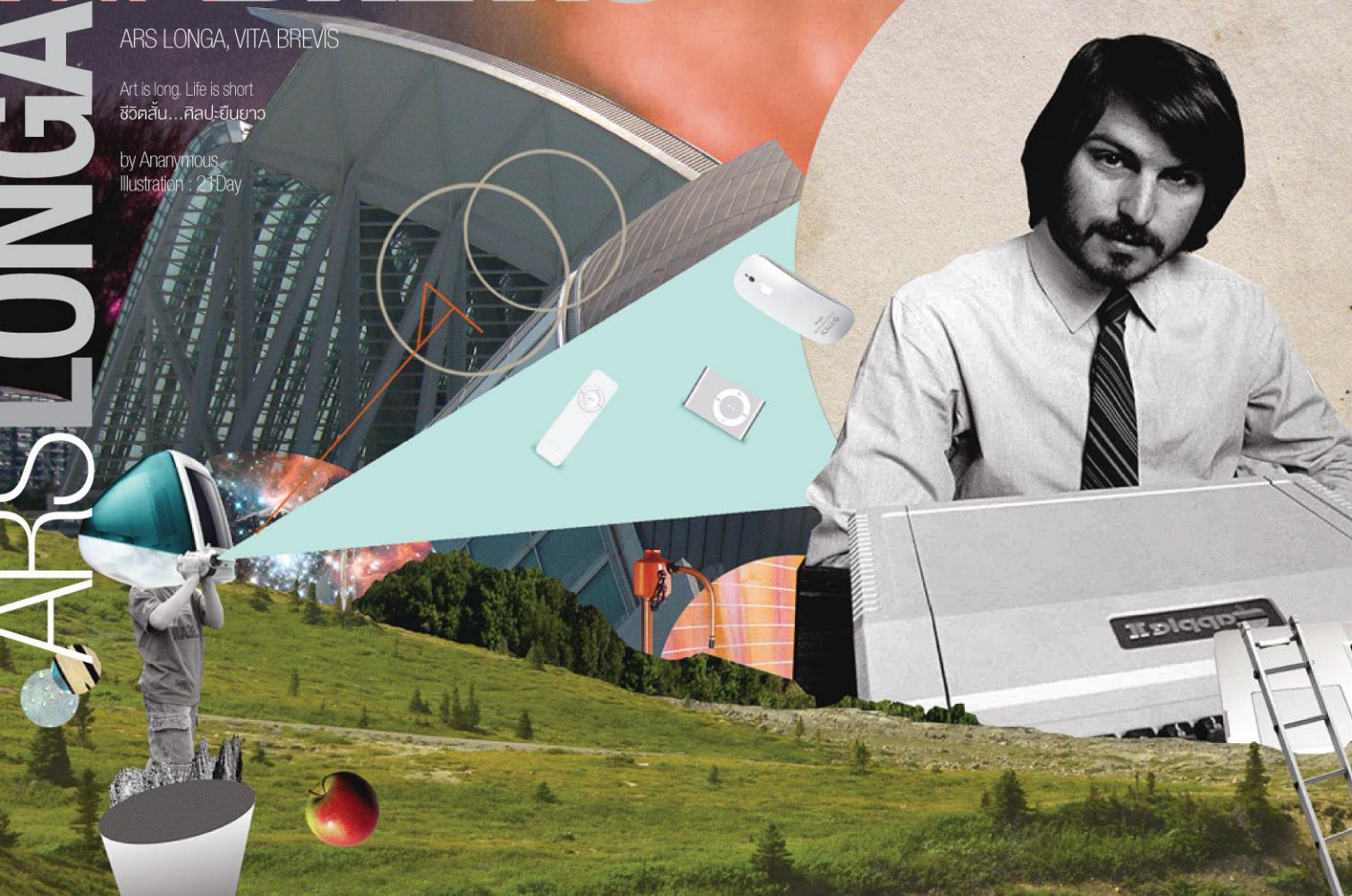
Reproduction in whole or in part without written
permission is strictly prohibited.

VI A BREVIS

ARS LONGA, VITA BREVIS

Art is long. Life is short
ชีวิตสั้น...สิลปะนันยา

by Anonymous
Illustration : 21 Day



20,440 วัน...คือระยะเวลาที่ชายคนหนึ่ง
อาศัยอยู่บนโลก อาจจะสืบสี่จันไม่พอให้เขาได้
เจอน้ำพ่อแท้ๆ ของเขานะ ไม่พอ...ที่จะทำให้เขา
ล่องเรือเที่ยวรอบโลกกับครอบครัวอย่างที่เขา
ตั้งใจเอาไว้ ไม่พอ...ที่จะส่งตัวน้องสาวหรือ
ลูกสาวทัวร์พาร์คแห่งงาน แต่ก็มาภาพที่จะสร้าง
ความเปลี่ยนแปลง...ให้โลกได้จดจำ

“บีเพียงแอปแล็ป 3 ลูก เก็บนั้นที่ทำให้โลก
เปลี่ยนไป แอปเปิลที่ Adam และ Eve กินเข้าไป
แอปเปิลที่หล่นใส่หัวของ Sir Isaac Newton
และแอปเปิลของ Steve Jobs”

ก่อน Steve Jobs จะลีบตาตูโลก Joanne
แม่ของเขายังคงให้คุณแม่มีกรรยาที่ทำการศึกษา
จากมหาวิทยาลัยเป็นผู้เลี้ยงคุ้นกันนั้น แต่เมื่อ
Steve Jobs คลอดออกบ้าน ทนายหญิงพร้อม
กรรยาที่จะอุปการะ: เปลี่ยนใจอยากได้ลูกสาวใน
หากสุดท้าย การสอนเชิงที่ได้ไปอยู่กับครอบครัว
ของ Paul และ Clara Jobs แทน ซึ่งแม้บ้านคุณนั้น
จะไม่จบมหาวิทยาลัยตามต้องการของผู้เป็น
แม่ แต่ก็ให้สัญญาไว้ว่าเมื่อเด็กชายเติบโตมา เขายัง

ได้รับการศึกษาสูงๆ อย่างที่แบ่งขาตั้งใจไว้แน่นอน
ผู้เป็นแม่จึงบอกการกรอกน้ำลาย มอบขาตุ้นกอด
ของครอบครัว Jobs ไม่ถือหลังจากนั้น เธอถึง
เริ่มต้นเซ็ตให้มีอักษรรั้ง ด้วยการแต่งงานกับ John
ชายซึ่งสายรักษาเรียกผู้เป็นพ่อแท้ๆ ของ Jobs ใน
เวลานั้น John ก็ยังไม่ทราบถึงการมีตัวตนของ
ลูกชาย Joanne ให้กำเนิดลูกสาวอีกหนึ่งคน
ชื่อ Mona ซึ่งเกิดในรั้ววัดเด่องเป็นน้องสาวของ
Steve Jobs จนกระทั่งเขากลับมาหาร่องรอยพับ
เมื่อเรออายุ 25 ปี

ตลอดชีวิตของ Jobs ครอบครัวอุปถัมภ์
เลี้ยงดูเขาอย่างเป็นอย่างดี Paul และ Clara
ส่งเสีย Jobs ให้ได้เรียนมหาวิทยาลัยในที่สุด
แต่เรียนอยู่ไม่เกิน เท่ากับได้ว่าการเรียนแบบนี้
มันช่างผลประโยชน์ของพ่อเมืองฯ เหลือเกิน อีกทั้ง
ยังไม่ค่อยได้เรียนในสิ่งที่อยากเรียนเท่าไรนัก
เขากลับไปมีอาชีวะในการศึกษาที่วิชาตีด
เข้าเรียนเฉพาะชั้นเรียนที่อยากรีียนเท่านั้น อาทิ
ชั้นเรียน Calligraphy ซึ่งจากลักษณะหลังวันนี้
คือราชฐานสำคัญที่ทำให้ Apple มีรายได้

สวยงามเช่นทุกวันนี้ ความสวยงามก็เป็นอย่าง
หนึ่งที่ Jobs บูชา เขายังให้ความสำคัญกับการ
ตีไซน์เป็นอย่างยิ่ง การทำงานร่วมกับระหว่าง
Jobs และบักอวอร์เบน-ดับเบลยูพอยต์ Jonathan
Ive ทำให้เกิดผลลัพธ์เป็นผลิตภัณฑ์สุดเจ๋ง
มากมาย ทั้ง iPod, iPhone และ iPad ที่ล้วน
แล้วแต่เปลี่ยนแปลงชีวิตของคนสมัยนี้ให้เข้าใกล้
กับเทคโนโลยีมากขึ้น

ความสำเร็จทั้งหลายของ Apple นั้น ส่วนหนึ่ง
ปัจจุบันไม่ได้ lexical เป็นผลลัพธ์จากการทำงาน
ด้วย Passion ที่เปี่ยมล้นของ Steve Jobs เขายัง
ทำงานอย่างหนักเพื่อสืบสานต่อกัน การทำงาน
มากจนกระทั่งเสียชีวิตในวัย 56 ปี แต่ก็ไม่ใช่แค่การ
ติดอันดับโลก เป็นคนที่ทำงานอย่างที่พ่อสอน
ร่วมงานจะเรียกว่าเป็น “Perfectionist” ซึ่งใน
บางครั้งก็นำไปสู่ความไม่สงบรอรับกับใบปรับปรุง
จนทำให้เขาถูกไล่ออกจากบริษัทที่เขาสร้างขึ้น
มากับมือ การถูกไล่ออกในครั้งนั้นทำให้เขาหันสักดิ้น
เหมือนได้รับการปลดปล่อยพันธนาการจาก
ความสำเร็จที่ชั่งหลังกลยบมาเป็นความกดดัน



20,440 days is how long one man lived in this world. It might have been too short but perhaps it was long enough for this man to make changes that the world will remember.

"3 apples changed the world, 1st one seduced Eve, 2nd fell on Newton the 3rd was offered to the world half bitten by Steve Jobs."*

Yes, Steve Jobs, was a visionary man whose innovative spirit and passion enabled us to connect with information technology closely and more easily than ever before.

In his early years he dropped out of college and instead enrolled in creative arts classes, including a course on calligraphy which would lay the foundation for Apple's later use of multiple typefaces. There is no question that the fruits of Job's hard work lie behind the success of Apple. He was referred to as one of the world's toughest bosses and an absolute perfectionist. His strong determination even resulted in him eventually being fired from the company he founded.

He then started another company, NeXT, and drove it to success as well. Apple meanwhile, without him, was going into a business coma. Finally, Jobs returned to Apple as iCEO and with his vision, Apple has grown into a powerful global brand whose new products people look forward to with great excitement and expectation. Jobs was named one of the world's most influential people by various different sources. Unfortunately cancer led to his untimely death at the relatively young age of 56.

In 2005, Jobs delivered a commencement address to the graduates of Stanford University, revealing some of his life's stories and ideas about living that was inspiring and memorable.

To put it briefly his message was, "Your time is limited. So don't waste it by living according to the dictates and dogma of others. Instead have the courage to follow your heart and intuition which will lead you to the right path.

อันนั้นขึ้น การเริ่มต้นด้วยก้าคนคติแบบไม่มีอะไรเสียที่ NeXT ทำให้บริษัทประสบความสำเร็จอย่างมาก ผลงานกับ Apple ที่เริ่มโโคบ่าเบื่อไม่มีทางออก ความสำเร็จของ NeXT นำพาให้ Jobs ได้กลับไปบ้านเก่าอย่าง Apple และเขากลับมาอีกครั้งในปี 1996 รวมถึง บริษัทรวมต่างๆ ไปกอบกู้ Apple คืนมา จนกลายเป็นบริษัทระดับ ตำนาน และเป็นแบรนด์สุดเก๋ในสายตาของคนทั่วโลก

Jobs ดำรงตัวแห่งเป็น CEO ที่ Apple อยู่ยังพริวให้โลกได้จดจำไว้ในกาฬชัยผู้ที่บินสูงเสี้ยวเดียวของ Issey Miyake งานเก่ง Levi's และสูบรองเท้า New Balance คู่เงิน บำบัดน้ำเสบอัลตราฟรีดิจิตอล ให้กับ Apple ให้กับบ้านโลกได้ตีเต็มปันและซึ่งเชื่อกับก้าวไป: Presentation อันยอดเยี่ยม ความเป็นอันวจังของหากำไรได้รับการบรรจุเข้าไปในบุคลิกหลังองค์กรอิทธิพลของโลกจากหลายต่อหลายสิ่ง ดูเหมือนว่าเขายังเมืองบทบาทศักดิ์ใส่รออยู่ข้างหน้า แสงยังเมืองไม่ได้ให้โลกได้คาดหวังจากตัวเองเขาก็มา แต่แล้วกันหนึ่งโรคคร้ายอย่างมหัศจรรย์ที่ก็ตามมาเช่นเดียวกันๆ หลังจากที่สิ้นอายุ 8 ปี

ໃນຜົງປັກຍໍາ ຈອງສົດ ເຈາໄດ້ນຳປະເປດການລົ່າງແນວຄົດຂອງ
ເຫາໄປແປ່ບັນດີບັນດີສຶກເຫາທີ່ Standford ໃນປີ 2005 ເປັນສຸນທຽນຈົນ
ອັນໄວຈີ່ ໂຊງ ສົງ ເປັນໃຈຄວາມເຄີຍຄົດໄລ້ຈຳ

“คุณเมืองลับส์โลกนี้อย่างจำกัด จะใช้มันทุกที่ทำให้ในสิ่งที่คุณรัก”
ซึ่งคงไม่มีใครพูดบัน្តได้ลึกซึ้งเท่าท่านอีกแล้ว...

WY SMEG

MEET MY SMEG

Meet one of smeg's owners
เปิดบ้าน เปิดครัว เปิดตัวเจ้าของ smeg

by Beau Sukjai
Photos : Kittimages

Meet My smeg ฉบับนี้ ตามไปเชิญเบอร์อย่าง
จากฝีมือ คุณพิน-สุกรดี ศิวพรพิทักษ์ สหกง
เจ้าของธุรกิจ Radi Catering และ ร้าน Radi
Café ในซอยทองหล่อ 11

ก่อนจะมาเป็น Finny The Chef ที่เหล่ายาฯ คงรู้จักกุ้นพีน์กำกับเป็นบังกะ胡同มา ก่อน เอ่อ จากการศึกษาจากคุณนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย แท้ด้วยความมั่นใจในการทำแบบ บอกกับการเป็นส่วนผู้ดูแลการณ์ไทย เออตัดสินใจไปเรียนต่อที่สถาบันบริหารธุรกิจศิลเกอร์ แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และรับทุนเล่าපื่ยไปศึกษาที่มหาวิทยาลัยคอร์เนลล์ เพื่อเตรียมตัว สำหรับความรู้กลับมาประยุกต์ใช้กับสิ่งที่เรอรัก ซึ่งก็คือการทำแบบหวาน แม้จะต้องเรียนหนัก แต่ก็ไม่ได้ทำให้คุณพีนหยุดความหลงใหลในการ ทำแบบ คุณพีนยังคงลองทำอาหารและขนม ใน Facebook อย่างต่อเนื่องทำให้รายได้ Finny The Chef มีเพิ่มคลับติดตามเป็น จำนวนมาก เมื่อเรียบจนมาคุณพีนได้รับ ภารกิจงาน Radi Catering and Delivery อย่าง จริงจังด้วยทุนส่วนตัวที่ได้จากการทำแบบพีเค เช่น ต้ากงหมาวยินระหว่างเรียน ในที่สุดสาวบัง กุ้นพีนก็ได้เบนเข็มมาเป็นเชฟคัพเค้ก และขนมหวานอย่างตื้มตัว

"พนิป้าได้เริ่มจากศูนย์แล้วเปิด Radi Catering เลย แต่พีบทำให้คุณรู้จักกับพีบส่วนทำอาหารใน Facebook มีคนติดตามรายการแล้วก็มีคนคลอง

สืบไปภาคด้วยค่ำ บอกจากนักท่องเที่ยว Radi จะเปิดขายจริง พินกี้ศึกษาปัญหาและความต้องการของกลุ่มลูกค้าว่ามีความต้องการ หรือมีอธิการ เลือกรับประทานแบบประเภทพิเศษอย่างไร พินอยาจให้หันคนได้ทางานอาหารที่สดอร่อยและทานแบบไม่เปลืองก้อน พินจะมีสีสันแก่นว่า กำด้วยใจ อร่อยแน่นอน"

นอกจากจะทำอาหารด้วยใจแล้ว คุณฟินยังพัฒนาสูตรขนมด้วยรือการหาข้อมูล กดลองทำแล้วทำอีกไปเรื่อยๆ โดยไม่ได้ไปลักครองสูตรอาหารและแบบที่อยู่ง่ายๆ ได้ ซึ่งหนึ่งในอุปกรณ์หลักก็จะเป็นเครื่องตัดกระดาษ

“ถ้าเป็นคนทำบ้าน จะรู้เลยว่าเดาของ smeg เป็นเตาอบในฝันสำหรับคนทำบ้านหลาย ๆ คน ตอนทำแรกๆ พินก์ไม่ได้ใช้เตาของ smeg แต่พอได้ใช้จริงแล้ว ก็ยอมรับว่าเป็นเตาอบที่ดีมาก โดยเฉพาะการกระจายความร้อนที่ทั่วถึง ที่จะเป็นตัวประกันคุณภาพที่ทำให้ห้องน้ำสะอาดและสีสันสดใสที่สุด แล้วก็ภาพพจน์ความเป็น smeg ด้วยค่ะ ที่ทำให้ฟันธงสักเชือกใจ 旺ใจ ละใช้งานบานจังกึ่งกอกันหนักค่ะ”

ให้เราบ่มากถึงบรรทัดนี้แล้วก็ต้องยกซิมไป
อีกอย่าง ฝีมือคุณพี่นี้ สามารถนำไปปั๊บกับเชฟ
สาวคนนี้ได้ตั้ง Radi Café ในซอยทองหล่อ 11
แล้วจะรู้ว่าขนมของเราอยู่ที่ทำด้วยใจ รสชาติเป็น
อย่างไร

"Made with heart. Absolutely delicious."

In this issue, we are going to try some yummy treats made by Fin, Suparadi Siwapornpitak, the owner of Radi Catering and Radi Café @Thonglor 11.

Going by the motto "Made with heart. Absolutely Delicious.", this lawyer turned chef started her cooking career through her Facebook page, Finny The Chef, showing her step-by-step cooking videos. With the success of her online gig growing in popularity and the number of fans increasing constantly, Fin recently opened full catering and delivery services offering fine gourmet food, delicious cupcakes and other specialties.

Fin also enjoys creating new dessert recipes by continually searching for and trying out different new ideas. And an important part of her creative process this self-taught chef told us she can't live without is her oven.

"smeg is probably a dream oven for many bakers. I didn't have a smeg oven when I first started. But now having one, I have to say it is a really fantastic oven. It distributes heat evenly, which is a key factor in ensuring the best results in both taste and texture. And smeg has a good reputation so I feel like I can always rely on their ovens."

Radi Café ຮອຍກອງຫລວດ 11
www.facebook.com/radicatering
Email: radicatering@gmail.com
Tel. 090 919 6559



SMEG

A PHONE

SMEGPHONE

Message from smeg
พื้นที่สื่อสารของ smeg

by ID 22

Photos : smeg, www.stuartsemple.com



1. When fridges meet letters

การติดไฟล์อิฐหรือแม่เหล็กไว้บนตู้เย็นอาจดูเป็นเรื่องธรรมชาติในสายตาของคนที่ไม่แต่สำหรับ Stuart Semple ศิลปินชื่อดังชาวอังกฤษแล้ว พื้นที่สีกากฯ ในขอบเขตสีเหลี่ยมของตู้เย็น ก็เป็นพื้นที่แห่งการสร้างสรรค์และสื่อสารหนึ่งในงานที่แสดงในบิบิตรศิลปะของเขาก็เช่นว่า “It's Hard to be a Saint in the City” Semple จึงเลือกตู้เย็น smeg สีโทน Retro ให้เป็นทุกทางศิลปะ ส่งผ่านข้อความที่สะกัดบุบบองและความคิดของเขาก่อนด้วยอักษรแม่เหล็กสีสันสดใสกว่างเรียงเป็นข้อความภาษาไทยให้ดีว่าและถูกติด โดย Semple กล่าวถึงตู้เย็น smeg ไว้ว่า “มีบางอย่างที่พิเศษเกี่ยวกับตู้เย็น smeg เพราะจะมีความโดดเด่นในทุกๆ ด้าน เป็นตู้เย็นที่อยู่เหนือกาลเวลา ผสมหลักตู้เย็น smeg ขายโดยตลอด เพราะมีบางสิ่งบางอย่างที่เชื่อมโยงกับความทรงจำในอดีต” กลับบ้านไปป่วนนิมิตตู้เย็นตู้ๆ ก็อาจจะพบแรงบันดาลใจอย่าง Semple ก็เป็นได้

2. Click “like” for “smegthai”

สือคอใบเข้าไฟบุญบันนี้ มีไฟใบเพวงหงิหมาให้ติดตาม facebook.com/smegthai ให้คุณทราบทุกข่าวคราวความเคลื่อนไหวของ smeg อย่างใกล้ชิด พร้อมนำเสนอบันดาลใจใหม่ๆ ส่งตรงถึง News Feed ของคุณหากวันไม่ว่าจะเป็นไอดีการตลาดแต่งห้องครัว เป็นจุดเด่นของบ้านที่ต้องมี เช่นเดียวกับการใช้ผลิตภัณฑ์อย่างไก่สีสด พร้อมบริการให้คำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญ ที่จะแบ่งปันประสบการณ์ในการใช้ผลิตภัณฑ์อย่างไรให้ดีที่สุด เพื่อให้คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

3. PEN K LIFE CENTER

สืบภาคเดิมๆ ของโซเวรูบก็ไปกีฬาอิตaliันที่ต่างๆ ตั้งอยู่อย่างไรซึ่งตัวมาไปได้เลย เพราะที่ PEN K LIFE CENTER จะเปลี่ยนประสบการณ์การเยี่ยมชมโซเวรูบ ด้วยการนำเสนอบนแบบ Multi Experience ให้คุณได้สัมผัสด้วยตัวเอง ใช้ผลิตภัณฑ์อย่างไก่สีสด พร้อมบริการให้คำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญ ที่จะแบ่งปันประสบการณ์ในการใช้ผลิตภัณฑ์อย่างไรให้ดีที่สุด เพื่อให้คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย



1. When fridges meet letters

Putting post it notes or magnets on the fridge door is definitely a normal thing people do, but for Stuart Semple, a British artist, he sees a fridge door as a space for creativity and story telling. In his art installation, It's Hard to Be a Saint in the City, Semple uses SMEG fridge doors to display colourful letters and messages. In his words, "There's something so gorgeous about SMEG fridges, they are just iconic in every way, they just personify refrigerator, they are timeless. I've always loved them, there's something strangely nostalgic about them too".* Take a good look at your fridge again. Maybe you will see some inspiration, as Semple did.

2. Click "like" for "smegthai"

When you log in to your facebook account today, don't forget to like the new page at [facebook.com/smegthai](https://www.facebook.com/smegthai). The page will keep you updated on current news from SMEG, new ideas for kitchen decoration, stories behind SMEG's world designers and a special program to win SMEG's exclusive limited edition bags.

3. PEN K LIFE CENTER

Not your usual showroom, PEN K LIFE CENTER is designed to create an extraordinary multi showroom experience. You can browse and try out products more closely with the assistance of experienced staff. Every question about SMEG products has an answer. Our best-effort service is assured from browsing through to delivery day.

Kitchen Inspiration
สร้างแรงบันดาลใจ ด้วยห้องครัวเก่าใหม่

by Mengju
Photos : Kittimages
Illustration : Ae Bambies

i don't cook,
as long as
instant
noodles
are available.

“I don’t cook as long as instant noodles are available”

“ชีวิตต้องสำเร็จธุรกิจ... คงจะเห็นมากับ
พฤติกรรมของเจ้าของบ้านที่แทบจะไม่เป่าวela
ในการทำอาหาร แต่ก็มีความต้องการที่จะมี
ครัวเป็นส่วนเติมเต็มให้กับบ้าน และเป็นเพื่อน
ที่รักษาความสุขในการรับประทานอาหาร แม้จะ
เป็นเพียงเวลารอันน้อยนิด และไม่ได้ทำอาหาร
เป็นจริงเป็นจังก็ตามที

"I don't cook as long as instant noodles are available"

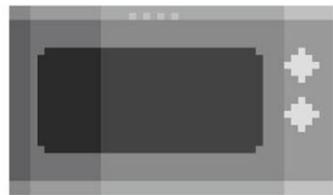
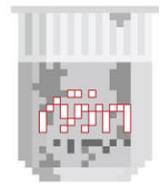
เป็นประโยชน์ที่เจ้าของบ้านได้ลั่นวัวๆ และปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ด้วยการเติบเต็มความสูงในการรับประทานอาหารในเวลาอันน้อยนิดไปกับแบบหนึ่งก็ได้เรื่องรูป ทุกรส ทุกอย่าง กันในเวลาเช้าก่อนไปทำงาน และเวลาค่ำหลังเลิกงาน จะเห็นเจ้าจะเรียกได้ว่า บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เป็นส่วนหนึ่งของชีวิตที่ขาดไม่ได้

Noodle-aholic

การเตรียมอุปกรณ์เครื่องครัวสำหรับการปูนกีโนได้ยังยกมาบักหัวใจสำคัญที่ขาดไปได้ ถึงจะเป็นโนร์เวย์ที่ช่วยให้บะหมี่พ่องตัวได้เร็วขึ้น โดยอาจต้องมีเวลารอก Isleand อะอยู่ใกล้กับที่นั่นรับประทานสามารถกลัดก้าวยะหนีและใช้งานได้อย่างทันท่วงที ส่วนผู้เยี่ยมใช้สำหรับเก็บอาหารที่จะนำมาปรุงแต่งเพิ่มเติม เช่นเบื้องหนุ่หัวหอม ฯลฯ

การออกแบบตกแต่งภายในห้องครัวจะ
อาศัยนักออกแบบในการบริโภคอะไรที่ซ้ำๆ คล้าย
กันกับยุคปัจจุบันต่อมาห้องครัว ด้วยการใช้วัสดุ
ส่วนใหญ่ที่เป็นสีดำ ไม่ว่าจะเป็นตู้ Built-in พื้น
สีดำ Island พื้นสีดำ Top หินแกรนิตสีดำ ติด
กันกับผนังสีขาวคันบันหรือแบบทูโทน

สิ่งที่เพิ่งสืบสานให้กับครัว คงหนีไปพัน
แพ็กเกจของงบหนี้สำเร็จรูปยี่ห้อต่างๆ ที่ช่วย
เพิ่งสืบสานและจุดเด่นให้กับครัว ให้ดูไปบุ๊คเก็บ
จนเก็บไปปี โดยเฉพาะการเจ้าบะหมี่กุ้งสำเร็จรูป
มาวางเรียงกันบนเครื่องดูกควันกลาง Island
คล้ายกับงาน Pop Art ของศิลป์ปีชื่อดัง
แล้วในเรื่องของประโภชน์ใช้สอยก็สามารถหยิบ
ใช้งานง่าย เป็นก็ตึงดุดยาตามทางแทรกที่ mana เกี่ยว
บ้าน ॥และใช้ชวนให้กับกล่องนึงรับประทานกันดู
ในรูปแบบง่ายๆ สบายๆ ॥และดูเป็นกันเอง หลาຍ
คงเป็นเบ็ดเตล็ดที่จะคิดไปได้ว่าเหมือนกับการจำลอง
เจ้าบะหมี่ของร้านสะดวกซื้อที่มาไว้ในบ้าน
แต่ก็เป็นวัตถุที่คุ้มค่าที่สุดที่สุด ที่จะช่วยให้เราได้รับความสุข
จากการซื้อขาย จึงเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ แต่ก็ต้องคำนึงถึงความปลอดภัย
และการบริการที่ดี ไม่ใช่แค่ความอร่อย แต่ต้องมีความน่าเชื่อถือ ความน่าไว้วางใจ
และการบริการที่ดี ไม่ใช่แค่ความอร่อย แต่ต้องมีความน่าเชื่อถือ ความน่าไว้วางใจ



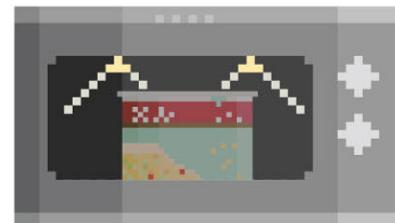


"An instant life" is perhaps an appropriate term to dub the lifestyle of a home owner who barely has time to cook yet still wants to have a little kitchen to make something quick and easy.

If you are basically living off of instant noodles and your joy of cooking is strictly limited to this statement, "I don't cook as long as instant noodles are available.", then here is a fun kitchen option for you:

Noodle-aholic

What you need is quite minimal : a microwave for cooking noodles and a fridge for storing and keeping fresh nutritious ingredients such as meat and vegetables. For the interior, go for the industrial look by using black scheme for built in cupboards, an island and a granite countertop. Paint the walls white in an off white shade to add a little contrast to the black. A variety of instant noodle packages can be used to colour up the whole kitchen by stacking them up as a centre pop art piece. Practicality-wise, this kind of kitchen set-up is convenient and time-saving for your busy urban lifestyle.



PEASY

EASY PEASY

A quick and easy recipe
ອຮ່ອຍກັນໃຈ ກົບເມບູ້ທີ່ຄຣາ ກີກາໄດ້

by Overtime Chef
Photos : Kittimages

EASY



EASY





X'mas Toast



ไอ! ไอ! ไอ! พบร้านอีกครั้งกับ Easy Peasy พร้อมเบบูสุดชิคเคเตอรี่น้องสาว "X'mas Toast" ก็อกรอยได้ง่ายๆ ไม่ว่าจะทำทานในครอบครัว หรือ จะปาร์ตี้เล็กๆ ก็เกล็กเพื่อน ก็แสนจะลงตัว รับรอง ได้เลยว่าใครชอบแล้วเป็นต้องเลิฟอย่างแน่นอน คอมเฟิร์ม!

ส่วนผสม

- ขนมปังปอนด์ 1 แก้ว
- เบเยร์คีน 1/2 ถ้วย
- บ้ามัง หรือเมเปิลไซรัป 2 ช้อนโต๊ะ
- วิปปิ้กี้รีบ
- ซอสชีซ็อกโกแลต
- ไอศกรีมวานิลลา
- บ้าตามาโออิชิ
- สดร่องเบอร์รี่ และกีวีส์ด

วิธีการทำ

หั่นขนมปังหากระหว่าง 3 นิ้ว แล้วแบ่งเป็น 3x3 ช่อง โดยไม่ให้หักแบบปังขาดจากกัน จากนั้น かれนัยและราดบ้ามังให้กึ่งกึ่งด้านหน้าและร่อง ก็แบ่งไว้ บ้ามไปอบประมาณ 10 นาที (อุณหภูมิ ประมาณ 150 องศาเซลเซียส) จะได้ขนมปัง เหลืองสวยงาม กรอบนอกบุ๋บใน จากนั้นราดด้วย บ้ามัง ซอสชีซ็อกโกแลต และตามแต่ด้วยบ้าตามา โออิชิเพิ่มบรรยากาศคริสต์มาส และสุดท้าย เสิร์ฟพร้อมวิปปิ้กี้รีบ, ไอศกรีม, สดร่องเบอร์รี่ และกีวีส์ด*

* สามารถปรับเปลี่ยนรังสรรค์เพิ่มผลไม้ได้ตามชอบ เช่น กะลวยหอม หรือพิช เป็นต้น

Ho! Ho! Ho! Easy Peasy is back with a chic menu to give this year a warm sendoff. It's a recipe for X'mas Toast, easy to make for any gathering of family and friends. This simple yummy treat will make an X'mas toast lover out of anyone.

INGREDIENTS:

- Loaf of bread.
- Salted butter, softened
- Honey or maple syrup
- Whipping cream
- Chocolate sauce
- Vanilla ice cream
- Icing sugar
- Fresh strawberries and kiwis

INSTRUCTIONS:

Heat oven to 150 degrees°C. Cut off a three inch thick slice of bread and then into a 3x3 grid (9 small squares) without slicing completely through. Lather with butter and drizzle with honey on top and insides. Bake for about 10 minutes until golden brown. Drizzle again with honey and chocolate sauce. Dust with icing sugar. Serve with whipping cream, vanilla ice cream and fresh fruits.*

* Substitute strawberries and kiwis with fresh fruits of your choice such as bananas or peaches.

WHAT YOU FREEZE

YOU ARE WHAT YOU FREEZE

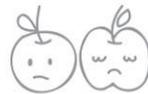
Find out what's in the fridge
ແຂ່ງໜູ້ເຊື່ອ ດັນຫາໄໝ່ນຸບທີ່ບວກຄວາມເປັນຄຸນ

by Paparazzi
Photos : Kittimages
Illustration : Ae Bambies

ອາສີ່ພ : ກຣາຟ/ດິໂຈນອ່ອນ
ເພດ : ຂາຍ
Occupation : Graphic Designer
Sex : Male



ດຸກ້ອປ່ໄກປີສັນບ້າເພື່ອຍົບຕ
ຈາກວາແປ-ແກວບ້ານ
A bag of ice



ຜລໄບ້ຫລາຍເດືອນແສ້ວ
A-couple-of-month-old fruits



Snack ກີ່ແຊ່ຍົນ
Some chilled snacks



ຕັ້ງແຕ່ຫຼັບຍັງໄປເຄຍເປັນນາໃຊ້ເລຍ
A never-been-opened-
vegetable drawer



โค้ก॥ซ่าช่องฟรีซ
॥ต้นบานๆ ล้างแก้วที่ จบเป็นโค้กฟอสซิล
บางครั้งมีน้ำดังมาสลับด้วย!
A fossilized mug



พีชเซอร์ร์แบบเฟรนด์ยังแข็ง
Fisherman's Friend ?!?

หลอดดื่มติดมากับชาเขียวที่ซื้อจาก 7-11
॥ต่อไปรู้ว่าเอาไว้ไหนดี เลยไว้เพื่อแรก !!!
(เจ้าของบ้านบอกอย่างนั้น)
A stockpile of drinking straws



ດ້າຄຸນເລື່ອກມໜານຄຣໃໝ່ ອຢ່າງເຊີຍໄວ້ ຄຸນຈະໄດ້ພບປະສບການ ທີ່ເກີນຈະຄາດເດາ

ມໜານຄຣເຊີຍໄວ້ ຖໍ່ທີ່ໜ້າຍຄນຄນອນໜ້ານ
ເພຣະດ້າໃຫ້ນັກດົງທີ່ຄຸນຈະເລື່ອກໄປ ຄຸນກີກົງ
ນັກດົງນໜານຄຣເກົ່າເກົ່າຍ່າງນໜານຄຣນິຍ່ອຮົກ
ນໜານຄຣລອນດອນ ໂດຍເດາໄວ້ສິ່ງທີ່ຄຸນຈະໄດ້
ພບເຫັນຄອງປີບວັນນະຮຽນ ຜູ້ຄຸນ ຮວນໜຶນສິລະປະ
ທີ່ດໍາງເລ່ານາກັນວ່າເຈິ່ງ ແຕ່ດ້າຄຸນເລື່ອກມໜານຄຣ
ໃໝ່ອຢ່າງເຊີຍໄວ້ ຄຸນຈະໄດ້ພບປະສບການນີ້
ເກີນຈະຄາດເດາ ທັນຜູ້ຄຸນທີ່ນຳການຍ່າຍ ລາກຫາລາຍ
ໄລຟສໂດລສທີ່ແສນປັນປີ ອຣີແບກຮະກໍ່ສິລະປະ
ວັນນະຮຽນ ທີ່ຈະເຂອຣໄຟຣີຄຸນທີ່ລອດເວລາ
ຄຸນສານາກພົບຈອກບວັນນະຮຽນດັ່ງດີນຂອງ
ຄົນຈິນໄດ້ຕາມກັ້ອງຄົນທີ່ໄວ້ໄປ ແຕ່ສິ່ງທີ່ປະຫລາດໃຈ
ທີ່ສຸດ ກີ່ຄົວກີ່ສົວດີບແບບຝົ່ງທີ່ກ່າວໄດ້ນຳການຍ່າຍໃນ
ເນື່ອນີ້ ຮັບຈ່ານວນນາກດ້າໃນບອກວ່າຍູ້ທີ່ໄຫນ
ຄຸນວາຈະຕິດໄປວ່າຍູ້ທີ່ນົວຍ່ອຮົກຮ້ອງລອນດອນ
ແລະສິ່ງທີ່ສ່າງຄວາມປະກັບໃຈແລະ ຕ້ອງຍົກນັ້ນໃຫ້
ຄົວສາກທີ່ ດັນ ດັນ ຖຸກຮັນນຸກຄົດນາວຍ່າງຕີ
ແລະນັກອນເປັດຕີໄປພົກທີ່ໄຫນໃນໄລກແລະນັ້ນຄົວ
ເສັ່ນທີ່ອັນຫານຄຣເຊີຍໄວ້ໃນວັນນີ້

Shanghai is an international metropolis with a unique blend of modern and traditional cultures. One of the city's attractions that is consistently given a thumbs up is its variety of great restaurants and bars with amazing looking design concepts.

Shintori

Location : Julu Rd.

ຮ້ານນີ້ມ້າກາງຫ້າກ່າວ້າສີຍ່ອງເສີກາ ຫ້າງຕົກເກ່າ
ເປັນກ່ົວດັວວອງຮ້ານ ເນື່ອດີນຝ່ານ໌ອ່ອງເສີກາ
ຫ້າໄປດ້ານໃນ ຈະເຈອງຫ້າກັບແນວຕັນໄຟກໍ່ປຽງສັດ
ຕົກນີ້ປິບແນວກໍາພັງ ເດັນມຸ່ງໜ້າຕ່ວໄປຫ້າສູ່ຕົວ
ຮ້ານດ້ວຍປະຫຼວດໂນມັຕີກ່ອວດບັບແລະຈໍາລັງ
ປະຍາກາສຄລ້າຍກົບຄ່າຍກລິໃຫ້ນັບຈຳກໍາລັງ
ກາຍໃນ ແລະເນື່ອປະຫຼວນເປົດອວກ ຄຸນຈະໄດ້ພບ
ກົບວາກາປູນດີບ ນາທີ 2 ຊັ້ນ ແລະນັ່ວຍ້ອງດົງ
ກລາງ ສັກໝນໂໂຮງສຮ້າງຄລ້າຍກົບໂໄສສັກຍ່າງ
ແລະເລັ້ວຄວາມລັບກືດູກເປົດພຍ Shintori ທີ່ແກ້ປິນ
ຮ້ານວາຫາຮູ່ປຸ່ນຝຶ່ນ ທີ່ວ້າໂຮງຈັງສັນຍິປຣານ
ນາດັດແປງເປັນຮ້ານວາຫາ ເສັ່ນໜ້ອງຮ້ານ
Shintori ໄປໃຫ້ຄ່າເພີຍໄວ້ດີຍໃນການຕົກແຕ່ຮ້ານ
ແຕ່ຍັງພື້ນດັກຮົກຄວາມນໍາສຳໃຈດ້ວຍເສີຍຮ້ອງຂອງ
ຫັວໜ້າພ່ວກຮົກຄລ້າຍກົບອຸປະກອງຈິນ ພ້ວໜ້າ
ພ່ວກຮົກຍືນຮ້ອງຍູ້ທຽບກ່າວກ່າວໃຫ້ໄປເປັນຄວົງ
ໄສຮອຢູ່ກາງຮ້ານ ຍັງໄປຈົບແກ່ນັ້ນ ພະເອກສໍາຄັນ
ຂອງດີໂໂຫັກນັ້ນທີ່ວ້າຫາກທີ່ຖືກຈາກຄູກອອກແບບ
ນາກັ້ງຮສ່າດີແລະວິວກາເລີ່ມຝົດຍອດ
ກົບເອກົກົມ ພັດໄປໄດ້ເລີຍກໍເທິງ



Shintori

Location : Julu Rd.

Converted from an old Chinese opera theatre, Shintori offers guests not only outstanding stylish décor but also flavorful and creatively-presented Japanese fusion dishes. It's not a place to be missed when you are in Shanghai.



Issimo

Location: West Nanjing Rd.

Issimo ร้านอาหารอิตาเลียนที่ไม่เหมือนที่ไหนในโลก สิ่งแรกที่สัมผัสได้คือสถาปัตย์ที่สวยงามและน่าทึ่ง คงไม่ใช่เฟอร์นิเจอร์ แต่เป็นสีสันร้านนั้นตั้งใจดีไซน์เป็นอย่างดี คือเรื่องของแสงและเงา เป็นจุดเด่นของ Issimo อยู่ในโรงเรือนและเป็นร้านที่มีบุคลิกการกังอาหารเช้าและอาหารค่ำ ดังนั้น เสน่ห์แรกที่ได้พบคือขนาดที่คุณกำลังกินอาหารเช้า ภาพที่หันคือแสงแฉดอ่อนๆ ที่ลอดผ่านหน้าต่างบานใหญ่ รวมถึงแสงเงาของต้นไม้ที่ปรากฏให้เห็นอยู่บนเต๊ะอาหาร และเมื่อเข้าไปในเวลากลางคืน แม้จะไม่มีไฟส่องสว่างมากเท่าไร แต่แสงที่อ่อนโยนและอบอุ่น ก็ทำให้ทุกคนรู้สึกว่าเป็นมื้อค่ำที่แสนจะพิเศษและน่าจะลองอาหารเช้า เช่นกัน

Issimo

Location : West Nanjing Rd.

The first thing you might notice when you walk into this Italian restaurant is its chic setting which emphasizes the play between light and shadows. During the breakfast hours, the restaurant is bathed in natural light through large windows. Trees outside cast shadows across the tables during certain times of day. At night, the interior is perfectly lit creating a lively but intimate dining ambience.





Awfully Chocolate

Location: Xiangyang South Rd.

พิ้งคูไปคุบบุญชู ร้านซีอิ๊วไก่แล็คที่เมืองจัน แท้สำหรับ Awfully Chocolate จัดว่าเป็นร้านที่หน้าตาดีเยี่ยมตีดิยิ่ง ด้วยสีโดดเด่นๆ ใช้สีเบสิก สีขาวของผนังอ้อชู สีดำจากโครงเหล็ก ลวดความเงินด้วยเพอร์ฟอร์เม้นจ์สีในธรรมชาติ แกะด้วยเมนูที่ไม่หลากหลายแต่เด็ดและเข้มข้นทุกเมนู อย่าง Super Stacked Chocolate Cake และ Rich Chocolate Cupcake , Awfully Chocolate

การเดินทาง ก้าวเราไม่คาดหวังอะไรมากบัก ก็อาจจะได้พบเจอกับสบุกกับสีสันที่เปลกใหม่ ตลอดเวลาและคบกับสีสันที่ดุดันหายไปอย่างรวดเร็ว อย่างหนาคราเซียงไฮ้ กิจกรรมไม่ผิดหวังอย่างแน่นอน และก้าวได้กลับไปอีกครั้ง ก็รู้ดูว่าเชียงไฮ้จะเป็นอะไรมาซอร์ไฟร์ส์ให้ต้องประหลาดใจอีก

Awfully Chocolate

Location : Xiangyang South Rd.

Chocolate and China aren't two words you usually associate with each other. But at Awfully Chocolate, a cake shop with a concept of simplicity, both in store design and cake selection, is an exceptional destination where you can savour moist and rich dark chocolate cakes.

Delicious Design
ดีบค่ากับดีไซน์ ที่มาพร้อมความอร่อย

by Kahn

Photos : www.karimrashid.com, www.sliceproducts.com



สีสันของการเตรียมอาหาร

ขั้นตอนการเตรียมอาหารดูจะเป็นช่วงที่ไม่บาร์บาร์สักเท่าไหร่ในการทำอาหาร แม้การเตรียมบัตทูดินควอร์เป็นเรื่องที่ต้องให้ความใส่ใจไม่แพ้การปรุงเสียทาน หากเราเปลี่ยนขั้นตอนแสนน่าเบื่อให้มีสีสันขึ้นมาได้ การทำอาหารก็คงสนุกสนานมากขึ้นกว่านี้

royยังรีบประกอบในใบหน้าซึ้งๆ เมื่อเราค้นพบ “ปีกอเปลือก” ดีไซน์รีบหากล่มสีเขียว เปรี้ยวชาชันหนึ่น การแปลงโฉมจากอุปกรณ์ที่แสนธรรมดาสามัญให้กลับมีสีสันสวยงาม บ่ามีวิธีดีกว่าแบบนี้ได้ ด้วยฝ่ามือของคนคิดมากนาย ไม่นอนว่าการอุดอุบแบบนี้ต่อการใช้งานสบุกอย่างบ้ากึ่งและมีสีไฟล์โดดเด่นเช่นนี้ จะเป็นผลงานของใครไปไม่ได้นอกจาก “Karim Rashid” บ้าออกแบบชื่อดังระดับโลก

ผลิตภัณฑ์ดูนี้ Karim ออกแบบขึ้นสำหรับแบรนด์ “Slice” ที่เน้นการผลิตสินค้าห้ามตาดีสำหรับงานตัด งานสไลซ์กั้งหลาย (ดูแกะโลโก้รูแล้วว่าได้แรงดันต์ใจมากขนาดไหน) โดยยกออกจากปอกเปลือกแล้ว ผลงานชุดนี้ของ Karim ยังประกอบไปด้วย คัตเตอร์คอมกริบ, ที่ชุดอาหาร และที่ปอกเปลือกชนิด Y-peeler ซึ่งตรงปลายด้านมีช้อนเล็กๆ ไว้สำหรับช้อนส่วนที่ไม่ต้องการบบผ้าพลาสติกไป ทำให้การทำอาหารง่ายขึ้นอีกยิ่ง

ที่สำคัญยังน้ำปีกอคือ แบรนด์ Slice นี้ได้ทำวัสดุอย่าง “เซรามิก” มาใช้ในการผลิตอุปกรณ์ ทำครัว ซึ่งความจึงของเซรามิกที่บำรุงให้แข็งคือเมืองทนทานยิ่งกว่าการใช้เหล็กเป็นวัสดุในการผลิตเสียอีก ไม่นอนว่าปีกอหายเรื่องสนิมขึ้น หรือเรื่องกลิ่นที่หล่อจากเหล็กที่หายห่วงไปได้เลย

พอทำให้ชีวิตง่ายขึ้น ก็จะรู้ว่าการทำอาหารก็สนุกและมีสีสันไปเพลินตอนอีก เลย

Making cooking prep colourful.

Food preparation is sometimes not the most fun part of cooking. Even though having all the ingredients properly prepared ahead of time is as important as the actual cooking.

We have discovered this fantastic design makeover of peelers in a bright green colour that will turn the relatively dull prep part into something more colourful and enjoyable.

This fruit and vegetable peeler collection is designed by the world-famous product designer, Karim Rashid for Slice™ brand. It features a cutter, a grater and a Y-peeler, all made using a super sharp ceramic blade that holds a sharp edge for much longer than steel and also means no more frustrations over rust or metallic smells and tastes contaminating your delicious creations.

A cool design makes life in the kitchen easier and more fun, doesn't it?



Directly from Italy

อันพอร์ตเครื่องราชจากอิตาลี มาให้อ่านแล้วกันบ้าง

by Senza Titolo

Illustration : Artawoot M.



Mozzarella is Mozzarella

มือแรกของเชิญในอิตาลี ดิอันประดิษฐ์ด้วย พิซซ่า ไม่น่าแปลกใจใช่ไหมบค. เพรา: Pizzeria หรือร้านอาหารประเพณีพิซซ่าอยู่ต้องมีอยู่ ทุกหนทุกแห่งในอิตาลี แม้ดิอันจะเป็นพิซซาร์ยา ตั้งแต่จำความได้ ตั้งแต่แฟร์โนไซส์พิซซ่า* ยังหัวดัง ยังไนได้แยกตัวเป็น 2 ยี่ห้อ ตั้งแต่ลูกค้าในร้าน สาขาพัฒนามีแต่ชาวต่างชาติ และตั้งแต่บุนเดส์ชา- เอเล็กแบบหน้าพิซซาร์ย์หอบื้นยังยืดเยื้อหนอน ในไข่ชนบทไทยรักคน แต่บุนได้ทำให้ได้ดิอันเดียด เก้าไกลักษณะเป็นตับตำรับพิซซาร์ของชาว อิตาเลียนแม้แต่น้อย

พิซซาร์บับตับอิตาเลียนภาคแรกของดิอัน วงศ์อยู่ครุ่งหน้า ก้าวจิริงกับกาแฟใบจินดาการ ช่างตั่งกันอย่างสันเชิง ดิอันสั่ง Pizza Prosciutto (พิซซ่าโปรสชูตโต้) หรือพิซซาร์เย็น ซึ่งดิอันก็ได้ สั่งก่อสั่งไปจริงๆ คือเมพิซซาร์หนึ่งถาดกลม และมี เย็นว่างอยู่ประมาณหนึบบางๆ

จากเบื้องไทยที่ก่อความสมบูรณ์ไปด้วยอาหารสด ก่วยเตี้ยวชาหนึ่งเดิมไปด้วยเครื่องบากนาย สันสอดใส่มีตั้งแป้ง, เนื้อสัตว์, ผัก และกระเทียม เจียว ไปเจอ “พิซซาร์เย็น” ของจริงเข้าไปต่อเนื่อง ความหักหุดกำกับไปกับตัว จึงอยู่ที่ร้าน อาหารอิตาเลียนในเบื้องไทยหลายแห่ง รสชาติบ ความให้ลักษณะกับตับตำรับ แต่ที่ดิอันว่าแตกต่าง ไปๆ คือ “กาแฟ” ของสั่งก่อให้เป็นหน้า โดยเฉพาะ “หน้า” ของพิซซาร์ที่จะเป็นตัวชูน้ำลายสอกลับ ดูเหมือนจะเสิ่งเหลือเกิน

เมื่อปรับตัวได้ ดิอันเริ่มเรียนรู้กับพิซซ่า อิตาเลียนมากขึ้น จนกลายเป็นความเคยชิน หัวเมื่อใด ดิอันจะร้องเรียกหาพิซซ่าก่อนเป็น อันดับแรก จบบางทีเพื่อนชาวอิตาเลียนแซวว่า กินอาหารอิตาเลียนบ้างก็ได้ อยากลองบ้าง ดิอัน ขอสารภาพว่า ไม่เคยกินอาหารไทยในเบื้อง มีคลานเลย และไม่รู้ว่ามีหรือไม่มี นี่เป็นอีกเรื่อง หนึ่งที่เปลก เพรา: อาหารไทยราคาก็ไม่แพงชาติ ให้ในโลก เมืองซึ่งดันในยุโรปที่ดิอันไปเยือนเกือบ ทุกเมือง เดินเล่นกลางเมืองไม่ถึง 2 นาที ยังคง ต้องพบร้านอาหารไทย แต่ในเชิงที่อิตาลี เก่าแก่สุด ก็เป็นร้านอาหารจีน หรือร้านอาหารที่เขียนว่า เอเชียที่ป่าวันมุอาหารไทยแล้วมีแต่อาหาร ไทยที่ดินเป็นรุ้งจั๊ก เห็นไหมละจะวัฒนธรรม อาหารอิตาเลียนเขาแข็งแรงแค่ไหน

กลับมาที่เรื่องพิซซาร์กับต่อ การรับประทาน พิซซากับลักษณะ ไม่ใช่เรื่องแปลก เวลาอาหาร หนาๆ นี กานพิซซ่าไป 1 กาน คิดมาครึ่งชั่วโมง ก็หัวอืดแล้ว เพรา: พิซซาร์ที่ดีปังจะบางๆ และจะ ไล่ควบหน้าจากขอบวงกลม จนไปถึงตรงจุด ศูนย์กลางนีแทบไปปี๊ปังเหลืออยู่เลย มีเพียง บะเจือเกล้าและบุนชาเอลกาเเก่นนั้น



ถ้ากามว่าพิซซ่าแป้งหนาๆ มีหรือเปล่า ดีอันจะตอบจากประสบการณ์ส่วนตัวว่ามี คือบเคยงานที่ร้านแก้วๆ โงเงยน แต่จะเป็นชั้นสามเหลี่ยมขนาดใหญ่ แก่นที่จะเป็นวงกลม เพื่อบชาวยอต้าเสียนของดีอันเคยบอกว่าพิซซ่าแป้งหนานี้ ก็มีให้เห็นก่อไปในอิตาลี แต่ไม่ได้เป็นกันนี่ยังมาก พร้อมกันนั้นก็มีบอกว่า “ร้านนี้แป้งจัง ขายพิซซ่าแบบนี้” หรือพิซซ่าแป้งหนาอีกประทุมหนึ่ง คือ พิซซ่าด้วน ขายแบบยืดกานกันหน้าร้าน หรือใส่ถุงกลับบ้าน หน้าดูพิซซ่าประทุมนั้นจะเป็นพิซซ่า กัดให้กรุ๊ๆ ตัดเป็นชั้นเล็กเหลี่ยม คล้ายๆ กับตามตลาดนัดบ้านเรา

พิซซ่าที่ชาวอิตาเลียนนิยมสั่งมากที่สุด คือ Pizza Margherita (พิซซ่า มาร์เกตต้า) หรือ พิซซ่าไวน์เบี้ยน ลองจินตนาการว่าแป้งเนื้อเยื่า เนื้อเกล็อก และน้ำซอสราดล่า เป็นส่วนประกอบหลักก่าบีน หรือบางที่ใจดีเรียกใบโหระพ่าให้บิดหน่อย ซึ่ง ดีอันเองเคยคิดว่า เป็นไปไม่ได้ ดีอันกานอาหารแบบนี้ไม่ได้ แต่สุดท้ายดีอันก็เห็นด้วยว่าพิซซ่า ชนิดนี้เป็นตัวตัดสินความอร่อยของร้านนั้นๆ พิซซาร่าร์ด้าคือพื้นฐานของพิซซ่าทุกชนิด ถ้า Pizzeria บ้านๆ มีวัตถุดีบasaที่หาได้ยาก ก็ต้องรอดูกันๆ ตรงหน้าเราเรื่อง

แกนท้ายให้อ่านบัดนึงว่า ถ้าจะหาแฟรนไชส์ พิซซายี่ห้อดังแบบบ้านเราในอิตาลีไม่มีบันะคั่ร้านอาหารและเครื่องดื่มประเภทแฟรนไชส์ก็มีให้เห็นบ่อยมาก หรือถ้ามีก็จะเป็นย่างบักก่อท่องเที่ยว ต่างชาติเท่านั้น ก็มาของเชื่อเรื่อง Mozzarella is Mozzarella บ้าก็ เพราะว่าครั้งหนึ่งคุณแบ่งปันเพื่อนชาวยอต้าเสียนเคยก้ามีเสียงฟังขึ้นและบอกว่า

“Assolutamente, Mozzarella non è un formaggio”

อย่างจริงแท้แน่นอน นอซซาราลลา ไม่ใช่ชีส”
นอซซาราลลา คือ นอซซาราลลา แบบว่าเป็น พลิกกันหากำจากน้ำนมเมื่อนานกัน ซึ่งสองชาว อิตาเลียนจะเรียกว่า Formaggio (ฟอร์มาจโจ) ซึ่งนอซซาราลลา จะไม่มีคำต่อท้ายคำนี้ แลบีรายละเอียดของนอซซาราลลาที่ต้องอธิบาย วิถีทาง ดีอันคิดว่าสักเบ้าจะเป็นคำอธิบายเจ้า นอซซาราลลานี้ได้ใกล้เคียงที่สุด ในกรณีนี้ก็มา ตามไม้รู้เลยว่าเจ้าก้อนกลมๆ หวานๆ ที่ เช่นน้ำอ้อย น้ำค้ออะไร

* แฟรนไชส์พิซซารายใหญ่ในประเทศไทย
เป็นแฟรนไชส์จากประเทศสหรัฐอเมริกา

DOLCE VITA

LA



Mozzarella is Mozzarella

Back when I lived in Italy my first meal, of course, was pizza. Pizzerias (pizza places) were found everywhere. I ordered a Pizza Prosciutto. When a round thin-crust pizza topped with a couple pieces of thinly sliced Prosciutto arrived in front of me, it wasn't exactly what I had expected. The toppings looked rather minimal compared to my previous preference of thick crust, slathered with toppings and a thick layer of cheese, which made a stretchy mess when bitten into. That was the kind of pizza I used to see on those pizza franchise TV commercials. I actually felt a bit ripped off looking at this meager offering.

However, once I got my head around this new concept, I started to learn more about traditional Italian pizzas and became accustomed to them. In Italy, it's common to see one person eating a plate of single-serving pizza. What is considered a good pizza over there is good dough thinly stretched out from the edge to the centre. Each pizzeria makes up their own dough using their own family secrets. The most popular kind is Pizza Margherita, consisting of three basic ingredients: pizza dough, tomatoes, Mozzarella (and maybe a few leaves of fresh green basil). Speaking of Mozzarella, my Italian friend's mom once sternly corrected me, "Assolutamente, Mozzarella non è un formaggio" meaning "Absolutely, Mozzarella is not cheese." In Italian Formaggio means cheese. A person only has to say Mozzarella, not Formaggio Mozzarella. Although Mozzarella, the white balls soaked in water, is made out of milk as are other kinds of cheese. Well, now I stand corrected Mozzarella is Mozzarella, and assolutamente not cheese!

DIALOGUE

DESIGN DIALOGUE

A conversation with a Thai Designer
คุยกับพากาเร่งบันดาลใจ กับสถาปนิกและนักออกแบบไทย

by Cristina

Photos : Kittimages, Vasu Virajsilp



A conversation with
a Thai architect,
Vasu Virajsilp



วสุ วรัชศิลป์ Vasu Virajsilp A passion for design

ถ้าความหลงใหลเป็นส่วนหนึ่งของความรัก* Design Dialogue ในฉบับนี้ต้องขอขอบรับว่า สถาปัตยหุ่มหล่อ คุณวสุ วรัชศิลป์ มีความรักในงานออกแบบสถาปัตยกรรมอย่างแรงกล้า หลวงที่เป็นประกายตลอดช่วงเวลาการสนับสนุน บ่าจะเป็นคำยันที่ดีที่สุด ว่าสถาปัตยหุ่มผู้นี้ ทุ่มเทความรักและความตั้งใจให้กับงานขนาดใหญ่

ก้าวแรก...สู่การเป็นสถาปนิก

“ผมมีคุณพ่อคุณแม่ที่เป็นหมอ และนีธร์กิจ โรงพยาบาล บ้านผมบ้านท่อง 3 คน แล้วคุณพ่อ เคยพูดเลยว่า 2 ใน 3 ต้องเป็นหมอ ผมยกมือ กันทีเลย ว่า ‘مامาไม่เป็นหมอ’”

“จริงๆ แล้ว ตอนแรกผมไปได้คิดว่าจะเลือก เรียนสถาปัตยอย่างเดียวเลย เพราะตัวเลือก ของการเรียนทางด้านศิลปะ คงมีหลากหลาย กังจัตกรรม การออกแบบตกแต่งภายใน ออกแบบสถาปัตย์ สถาปัตยกรรม แต่พอผมเกิด ชั้นน้าหนักในหลายๆ ทาง ประกอบกับตอนนั้นรยุน ปลาย ผมเรียนสายวิทย์ ก็เลยคิดว่าสถาปัตยกรรมนี่แหละ บ่าจะเป็นตัวเลือกที่ดีที่สุด ผมไปติด ไปเรียนวิชาธุรกิจศิลป์ พออึนกรานษิต ก็ เลือกศิลป์มาเป็นอันดับแรก”

“พอเริ่มเรียนตอนปี 1 ผมก็ยังไม่รู้ว่าจะชอบ สถาปัตยหรือเปล่า จนกระทั่งปี 2 ไป ผมได้เจอ หนังสือที่เกี่ยวกับงาน Deconstruction** ซึ่ง เป็นสิ่งที่น่าสนใจมาก ที่ “ชี้” กับการเรียนสถาปัตย คำตอบแซดเจนในใจว่า “ใช่” กับการเรียนสถาปัตย ผมจึงตัดสินใจไปเรียนที่นิวยอร์ก”

เดินทาง...หาคำตอบ

“ครรลองของวัฒนธรรมไทย ไม่ค่อยเปิดกว้าง ทำให้โอกาสที่จะคิดแบบ Creative คิดนอกกรอบ เป็นเรื่องที่เป็นไปได้ยาก จริงๆ แล้วผมไม่ได้ต่อหัว ทุกกฎ แต่ผมเป็นวิศวกรดของตัวเอง ทำการลำดับ ความสำคัญของจุดบุ้งหน้าย ถ้าการไปเรียนที่ Pratt Institute และการใช้ชีวิตที่นิวยอร์ก ให้ คำตอบในสิ่งที่ผมต้องการได้ ก็เป็นสิ่งที่ดี แต่ถ้า ไม่ได้ ผมก็กลับมาเรียนต่อให้จบ จะช้าหน่อยก็ ไม่เป็นไร”

“แบ่งปีชูนะเป็นเพื่อนของสหราชอาณาจักร แล้วคุณจากที่ใช้ชีวิตอยู่ที่นิวยอร์กอยู่แล้ว แต่ คุณวสุกิจไม่ได้ตัดสินใจแบบสุดโต่งเสีย เขาใช้วิธี พิการการเรียนที่นี่ハウทิกายลักษณะสถาปัตย์ไว้ก่อน เพื่อ ให้มีทางเลือกในการรับ หากการไปนิวยอร์ก ไม่เป็นอย่างที่คิดเอาไว้

I heart New York

“นิวยอร์กเป็นเมืองที่ Metropolis จริงๆ คน ที่ไปเรียนที่นี่นั่นจะได้เข้าชั้นบัณฑิตของเมือง ไปใช่แล้วการเข้าชั้นบัณฑิตของเรียนเท่านั้น แต่ถึงอย่างไรผมก็รักกรุงเทพ เพราะกรุงเทพ เป็นเมืองที่ Vivid และมีพลังแห่งการขับเคลื่อน เป็นเมืองที่ไปเคยหลับ ไปว่าจะตีกีดีน้ำโภคน้ำ ไปโรงไฟฟ้า หรือผู้คน แต่คุณต้องอธิบายว่าแบบนี้ บันไดไม่ใช่ถูกหรือผิด แต่คุณต้องอธิบายว่าแบบนี้ บันไดพ่ายแพ้ เวลา ความรู้ที่เรียนมาจากต่างประเทศมาใช้งานใน การสอน แต่บันไดบังเอิญใช้ได้ไม่หมด แต่บัน ไดเป็นแค่บางส่วน แต่ผมก็ยังต้องการที่จะตีกีดีน้ำ ยังพูดว่า บันไดคุณภาพดีในบันไดน้ำ ให้คุณต้องการที่จะตีกีดีน้ำ”

Pratt Institute และ Passion ที่พรั่งพรู

“การเรียนที่ไปนี่ ผมเรียนตาม Passion ของผมจริงๆ ตอนปี 4 ที่เรียน ผมไดเรียนกับ Raimund Abraham และผมรู้สึกว่ามันเข้ากับ กับผม ทำให้ผมมีความเข้าใจและสามารถสร้าง Space และ Form ใบกีตากางกับความสามารถ กำหนดบันได และบีคอนเชปต์กับความหมาย ชื่อนี้ยังบังหลัง ซึ่งทำให้ผมได้ตัดหัวนี้ของห้อง ได้แสดงผลงานในแฟลล์ล้อร์ แล็บปัจจุบันตั้งแต่พิพิ ลนี้เป็นหนึ่งสื่อหน้าอิฐอย่างลึกซึ้ง ความ บันใจและความภูมิใจให้ผม พร้อมกับตอกย้ำให้ ผมคิดว่าเราภูมิใจในสิ่งที่เราสร้าง เพราะเป้าหมายของ บันไดคือ “เราภูมิใจในสิ่งที่เราสร้าง”

บทบาทการเป็นอาจารย์

“ปัจจุบันของการเรียนการสอนของเมืองไทย คือตั้งแต่เด็กๆ การสอนเป็นการเลือกถูกผิด ไม่ได้เป็นการแสดงความคิดเห็นและวิเคราะห์ ช่วงแรกๆ ที่ผมกลับมา ผมสอนที่อเมริกาและ ม.วังสิต เจอกำแพงจากบ้านเรียนที่บ้านเด็ก หรือผู้ดี ผมพยายามอธิบายว่าแบบนี้ บันไดไม่ใช่ถูกหรือผิด แต่คุณต้องอธิบายให้ผม เว้าใจได้ว่าทำในคิดแบบนี้ บันไดพ่ายแพ้ เวลา ความรู้ที่เรียนมาจากต่างประเทศมาใช้งานใน การสอน แต่บันไดบังเอิญใช้ได้ไม่หมด แต่บัน ไดเป็นแค่บางส่วน แต่ผมก็ยังต้องการที่จะตีกีดีน้ำ ยังพูดว่า บันไดคุณภาพดีในบันไดน้ำ ให้คุณต้องการที่จะตีกีดีน้ำ”

DIALOGUE

DESIGN





ผลงานลำดับที่ 1

“ผลงานแรกฯ ของผม เป็นการออกแบบ
บ้านของ คุณกอล์ฟ การจับตင์ สุดลากา
บรรณาธิการนิตยสาร Daybeds สอนหันเงี้ยสือ^๑
เสร็จฯไปปี๕ ไปดูกอกวัน ถ่ายรูปทุกขั้นตอน
การทำงานครั้งนี้เก่าให้ได้เรียบง่ายเหา
เฉพาะหน้า เพราะที่ผ่านมาอาจารย์ยกได้ว่าเรา^๒
ไม่มีประสบการณ์จึงตักเตือนการทำงาน เราเป็นแต่
ทฤษฎีและศึกษาเชิงปรัชญา เชื่อว่าหลักของการแบบ
ไม่ว่าจะศึกษารูปแบบแตกต่างแก่ไหน เมื่อเจ็บเวลา
ก่อสร้างต้องทำได้จริง มันเก็บต้องไปคู่กัน แล้ว
งานสถาปัตยกรรมสำหรับผม เป็นสิ่งที่อยู่ได้
นานไปใช้ทำสำหรับรื้อทิ้งในปีสองปี บ้านหลังแรกนี้
เป็น Dream Comes True ผู้อธิบายฐานต่อ
พระเจ้าบอว์ช่องทำบ้านหลังเดียว พอดีทำ
บันไดอีก... มีความสนบทบาทฯ”

VaSLab Co., Ltd

“ແກຣເຣີໝູໃຊ້ຮູ່ສ່ອນດາວອງຄຸນຕາກີ່ເປັນ
ຫ້ອງເສັກໆ ທີ່ບ້ານ ແລ້ວພວດີຕີ ຄຸນບຸນຢືນເລີສ ດີຍັບ
ເຫັນການດໍາວັກັນ ຜຶ້ງທີ່ເປັນຈິງຫວະເດີວັກັນທີ່ດີ
ກຳນົາໃນໄປເຈດົກທົ່ວອງກຽບຄວັງວອງຄຸນກອລົວໆ
ອວັພົກຕອແແຮກນີ້ເພີ້ຍ 4 ດົນ ດົວ ຄຸນບຸນຢືນເລີສ
ອຸກົກຍິ່ງທີ່ພົມເຄຍສອນ 2 ດົນ ແລະ ພົມ ທີ່ກຳນົາຈົນ
ອວັພົກໃຫ້ຢັ້ງເກັ້ນ ນາງເຍວະນັ້ນ ທີ່ລີຍ່ງຍັບຍາງນານ
ແກຣຈາກທີ່ກຳນົາບ້ານເສັກໆ ກົງຈີ່ເຮັ້ມເປັນອົງຄົດໃຫ້ນີ້

คุณวุส่าเข้าร่วมประมูลการซื้อขายบ้านที่ VaSLab จัดขึ้น ได้รับการติดต่อเพื่อไป Bidding ซึ่ง VaSLab จะนำเงินที่ได้จากการซื้อขายบ้านนั้นๆ หันมาอยู่กับห้องทำงานของการประมวลผลแบบบันดาล ว่ามีความน่าสนใจมาก่อนอย่างไรก็ตาม “แผนคิดว่าเว็บธาราที่ดีที่สุดคือความจริงใจกับงาน จริงใจกับลูกค้า แล้วแผนที่ใช้มันในสิ่งที่ผมทำ แล้วสื่อสารแบบนั้นๆ ว่ามีความสุดท้ายยังนับเป็นพูดออก声ได้ เช่น Presentation อาจจะยังไม่ต้องสมบูรณ์ที่สุด แต่ลูกค้าเข้าใจว่า สิ่งที่ผมต้องการสื่อคืออะไร อย่าง Honda ก็เป็นงานที่ต้องแฝงเข้าครั้งแรกของ VaSLab แนวคิดเรื่องการแข่งขันก็เป็นประดิษฐ์แผนหยาบยกับขั้นมา และแผนที่ได้ไปเจอก็ต่ำลง เป็นงาน Commercial ที่มีขนาดใหญ่ของซอฟต์แวร์ แผนดังที่ลูกค้าของผมสามารถประมวลผลในสิ่งที่ผมต้องการสื่อสารได้ ซึ่งในที่นี้หมายความว่า มันมีโอกาสสนับสนุนที่คุณจะเข้าใจอย่างลึกซึ้งกับความหมายของงานที่แตกต่าง และ Honda Big Wing นั้นก็เป็นหนึ่งงานที่ผมชื่นชอบมากที่สุด”

"หลังจากนั้นก็จะมีสูตรค้าตามมาจากการนั้น
มากนยา บางคนจะนำออกว่างาน VaSLab คุรีเป็น
งานที่ไม่แนบมา เป็นคอมบร็อต แต่สุดท้ายก็มี
สูตรค้าอย่างให้แบบทำร์สอร์ตให้ด้วยนะ หลังๆ
สูตรค้าติดต่อผ่านเข้ามายาหารายรายเลย และมี
ความหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นบ้าน รีสอร์ต
คอนโด ซึ่งสูตรค้าบางท่านก็ให้เข้าใจว่าทำในต้อง
จ้างสถาปนิก แต่บางรายก็ไม่เข้าใจ เพราะเขาได้
แบบจากผู้รับเหมาโดยเดลลอด พ่อหินค่าแบบ
สถาปนิกก็สักว่าแพง แต่เมื่อก็พิจารณาบนอธิบาย
ให้เข้าใจด้วยว่า แต่สูตรค้ารับใหม่ๆ ก็จะเข้าใจ
มากขึ้น ไม่ต้องราคาก่าแบบเลย หรือบางราย
จ่ายค่าแบบเป็นเงินสดเลยก็มี"

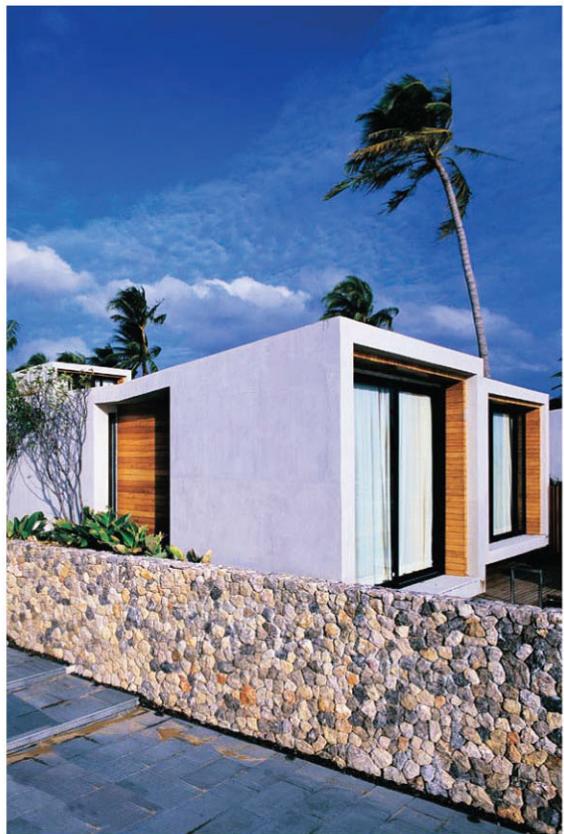
กำกับด้วยความรัก

“แผนเป็นครั้งสุดที่เคย ก็จะใช้เวลาถูกต้องสักวันสองวัน แต่ต้องรับฟังความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญด้านต่างๆ ให้มากที่สุด ไม่ใช่แค่การฟังแต่ต้องลองทำดูจริงๆ แล้วประเมินผล จึงจะได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด”

* องค์ประกอบของความรักนั้นประกอบด้วย 3 ส่วนสำคัญ (Zick Rubin; 1970 – 1973) คือ ความใกล้ชิด (Intimacy) ความหลงใหล (Passion) และ คำนับถือศรัทธา (Commitment)

DIALOGUE

DESIGN





Vasu Virajsilp
A passion for design

Design Dialogue interviews Vasu Virajsilp a passionate architect with a sparkle in his eyes when he talks about his ardent love of design and architecture.

First step into architecture.

"During my sophomore year in architecture at Silpakorn University, I came across a book about "Deconstruction" which solidified my interest in pursuing architecture as a career. I made the decision then to go to school in New York."

"I find that in our Thai culture, sometimes there is limit to creativity. I'm not against all the rules but I have my own way of thinking and prioritizing my goals. If going to the Pratt Institute in New York didn't work out, I could have came back to re-enroll and finish school here."

"Throughout my 4 years in New York, I was able to pursue my passion for architecture. I got to study under professor Raimund Abraham who helped me to understand about creating space and form using conceptual design. I was first in my class and had my work exhibited in a gallery and published in the college journal. All of that made me proud of myself and made me realize that I was on the right track. My goal was not getting good grades but to create great works."

"My very first design job was to design a house for Khun Golf, Kajbodint Sudlabha who was an Editor-in-Chief at Daybeds Magazine. It was my first experience being a real architect and going out to the construction site everyday and solving actual problems. That project was like a dream come true. I was super happy when I got the chance to do it."

VaSLab Co.,Ltd.

At the beginning Vasu used his grandfather's garage as an office. There were only 4 people working in this "office". His clientele started with small house projects and expanded to jobs for corporations like Honda, Kasikorn Bank, Sansiri, and SCG, to name a few.

"I think being sincere and honest to your work and clients is best. I'm confident in what

I do and communicate this. The Honda Big Wing was our first commercial pitched project. I was pretty happy that we were able to communicate our concept effectively, and they went for it."

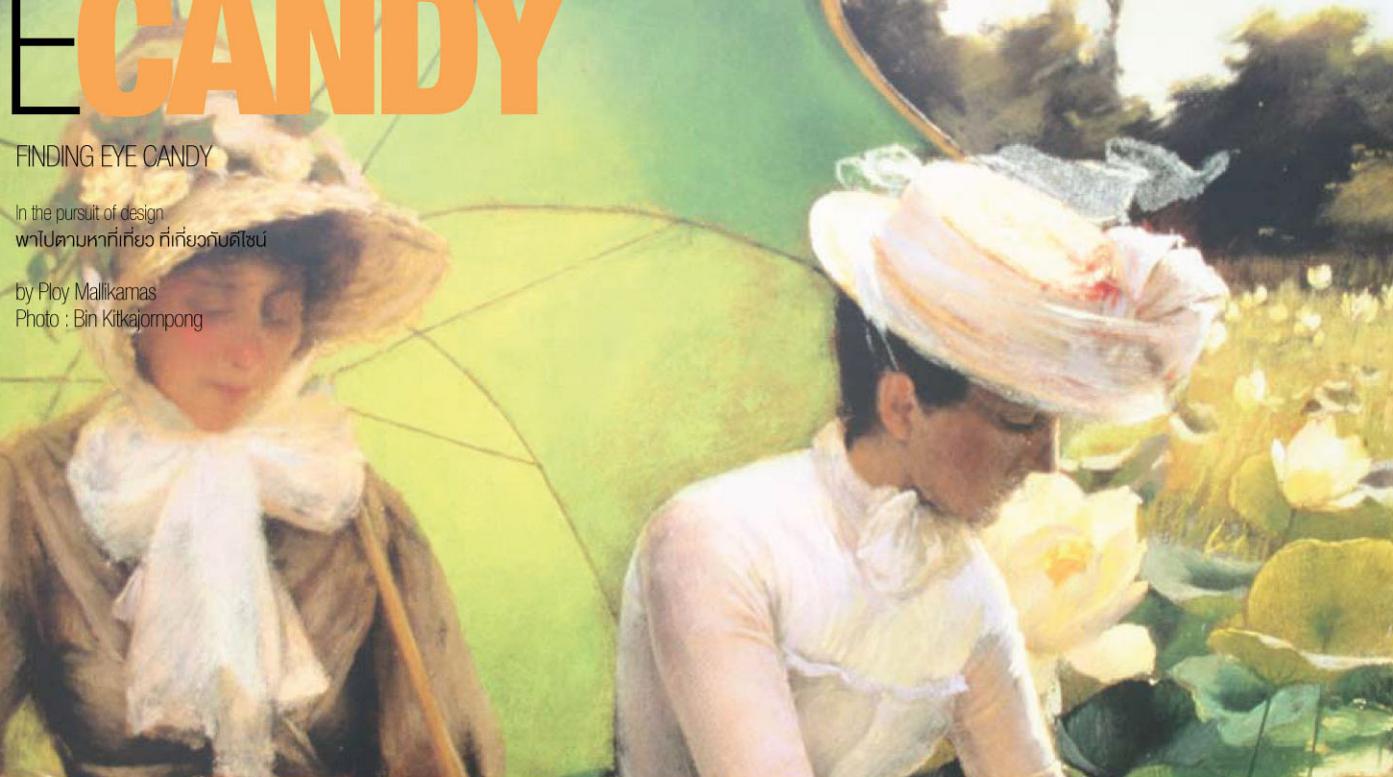
"Since then, our clientele has been increasing. Some people think VaSLab's style is very masculine because of the amount of concrete we use in our designs. However now we have a wide range of work covering houses, resorts and condominiums."

"I believe my accomplishment comes from discovering my passion and pursuing it. Everyday I wake up and go to a job that I love. Besides my office, I also spend time in church. It gives me peace and happiness and has taught me to love what I'm doing and to love others."

FINDING EYE CANDY

In the pursuit of design
พາໄປຕາມຫາຖ່າເກື່ອງ ຖໍ່ເກີ່ວກບດີໃຫຍ່

by Ploy Mallikamas
Photo : Bin Kitkajompong



งานจะพาราไป ในที่ๆ เราไม่เคยไป : จิแวร์นีย์ (Giverny)

การได้ไปเยี่ยมเยือนสถาบันที่บางแห่งในโลกรู้ว่าความหมายมากกว่าคำค่าว่า “การได้เดินทางมาเที่ยว” โดยเฉพาะการได้เดินทางมาเยือนปราสาทเมืองหลวงของประเทศไทยร่วมกับกลุ่มนักเรียนจากต่างประเทศที่ให้มาคราวหนึ่งนี้ไปปัจจุบันด้านสังคมและศีลธรรมที่นี่เป็นสถาบันที่ไม่ใช่แห่งใหม่ในโลกที่ยังคงมีอิทธิพลอยู่ในใจของคนทุกคน จึงกลับไปปัชชาแล้วช้าอีก ด้วยเหตุผลมายๆ สักๆ ก็ว่า “รัชสมัยพันธุ์แบบนี้มีอยู่จริง”

บางทีอาจจะเป็นพระว่าการได้เดินทางมาเยือน “เมืองหลวงแห่งศิลป์” และ “บ้านพักของศิลป์ปัน” ซึ่งได้รับความหลักแหล่งผลงานศิลป์ชั้นเอก ตลอดจนพิธีรักษาซั้นนำรำ-ดับโลกไว้ในสถาปัตย์เดียวกันแห่งนี้ ช่วยทำให้เก็บเร็วๆ ใจความหมายของคำว่า “ปารีสเหมือนเมืองนั้น” ได้ถูกสืบทอด

รถไฟ RER คันนี้ พาเวลน์บุ่งลงบนมาเยย์ “อดีต” ของสถาปัตยกรรมไฟฟ้าแห่งหนึ่ง ที่ตั้งอยู่เบื้องหลังริมฝีดแม่น้ำ塞因 (Seine) ครั้งหนึ่งที่นี่เคยเป็นที่รัฐกิจกับเด็กนักเรียนกันว่า สถาปัตยกรรมไฟฟาร์ลดอร์ซ (Gare d'Orsay) ก่อนจะถูกตัดแปลงให้กลายเป็น 1 ใน 3 พิพิธภัณฑ์สำคัญระดับโลก ด้วยวิสัยทัศน์ที่มองเห็นถึงศักดิ์เท่านั้น ไม่ใช่แค่การอนุรักษ์สถาปัตยกรรม แต่เป็นการนำสถาปัตยกรรมที่หายไปกลับคืนมา ให้คนรุ่นหลังได้สัมผัสถึงความงามที่ซ่อนอยู่ในอดีต ไม่ใช่แค่การอนุรักษ์สถาปัตยกรรม แต่เป็นการนำสถาปัตยกรรมที่หายไปกลับคืนมา ให้คนรุ่นหลังได้สัมผัสถึงความงามที่ซ่อนอยู่ในอดีต

ของเหล่าบรรดาศิลป์เนอโรดีบล็อก วาติกัน โคลด์ โนเบก์, เอดวาร์ด บานเบร์, เอ็ดการ์ เดอราส์, ปีแอร์ ออคุสต์, เทรนนิวส์, พอล เช잔บัน, ชอร์ช ปีแอร์, พอล โก้แกง และฟินเนชันต์ฟาน กีอุส์ เป็นพระเอก ชูโรง ที่รักษาภัณฑ์ในเชื้อสายที่เรียกว่า “พิพิธภัณฑ์ ดอร์ซ” (Musée d'Orsay)

บริเวณคงกลางของชั้นหนึ่งที่เคยเป็นชาบชาลา ถูกออกแบบให้มีเป็นทางเดินที่ก่อตั้งไว้จากสถาปัตย์ที่ทางด้านซ้ายและขวาคือห้องจัดแสดงภาพวาด โดยส่วนใหญ่คือผลงานของศิลปินเอกในช่วงปี ก.ศ. 1870 – 1900 ส่วนที่บรรยายชั้นแบบ ซึ่งได้ชื่อว่า เป็น “ไฮไลท์ฟลอร์” ของดอร์เช คือสถาบันที่กรุบรวมผลงานเบื้องหลังของสุดยอดศิลปินอันมี prestige ตัวอย่างเช่น จิตรกรรม ประติมากรรม เช่น ชาบชาลา โภชนาด โลแกริก, จิตร์ บาติส, เชซาบาน, โกล็อง และ “โคลด โบเบร” (Claude Monet) ศิลปินอันมี prestige ที่สำคัญผู้เริ่มการวาดภาพในแบบใหม่ แปรเปลี่ยนเป็นแบบที่มีความลึกซึ้งมากขึ้น

ค่าว่า “Impressionism” หรือ ภาพวาดเกี่ยวกับความประทับใจในสิ่งที่ผู้วาดเห็นนั้น ถูกสร้างสรรค์ขึ้นเป็นครั้งแรกจากการรวมตัวและเคลื่อนไปทางของกลุ่มศิลปินผู้ต้องการหลุดจากแบบธรรมเนียมประเพณีเดิมของการภาพที่บุ้งเบี้ยด้วยกอ托ทุกสิ่งที่ให้ “หนีบนลงตามธรรมชาติ” มาสู่การถ่ายทอด “ความประทับใจ” ของตนเองแบบนาฏศิลป์ ด้วยการใช้สีสันที่สวยงามลงงานจากการเรอาสีจากสเปรดรับบทใช้สีที่มีชีวิตชีวา ผสมผสานกับการให้ความ





สำคัญกับเรื่องของแสงและเงาที่ตอกกระแทบ จนทำให้ภาพที่เกิดขึ้นดูร้าวกับภาพสามมิติในความมีด

จุดเริ่มต้นของภาพวาดในแนวอิมเพรสชันนิสต์นี้ มาจากการพัวพันกับกิจกรรมของชาวเรือแห่งหนึ่งในเมืองเลอ อาฟร์ (Le Havre) เมืองท่าสำคัญในแคริบเบียนที่ Normandie ของฝรั่งเศส โนเเบน์ที่เป็นชื่อภาพว่า Impression, Sunrise หรือ “ความประทับใจในวันที่พระอาทิตย์ขึ้น” โคลด โนเเบน์ ถูกจัดตั้งเป็นจัตุรัสหอผู้ปฏิวัติ วงการศิลปะ-ด้วยการวาดภาพในธุรกิจแบบที่ไม่เคยมีจัตุรัตน์ให้เคยทำมาก่อน ด้วยการตั้งใจจะปลดปล่อย “ความบ่างปลาย” ไว้ให้กับผู้ชมที่ได้ชมภาพแต่ละภาพ ได้ใช้อุปกรณ์และเทคนิคในการลง丹 ภาพทุกภาพพองขาเจ็บไปต่างๆ ก็ติดภาพผืด ที่แบะจะแลดรูงเรื่อน เหมือนตกอยู่ในเมฆหมอกแห่งจินตนาการ ท่ามกลางที่เปี่ยมไปด้วยความสดชื่นที่บ้าวกรีบกระซิบ สุด

จากความประทับใจในการพำนัชของโนเอป์และ
เหล่าบรรดาศิลปินอิสระซึ่งมีสติ์ก็ได้หันไป
พิพิธภัณฑ์ดอร์เช ทำให้วันตัดสินใจออกเดินทาง
ไปที่จังหวัดเกอร์ฟีลด์ (Giverny) ดำเนลีญาฯ ที่ตั้งอยู่

ระหว่างแคว้นอ็อง เดอว์ พร็องซ์ (Île de France) ॥และแคว้นนอร์มันดี (Normandie) อันเป็นที่ตั้งของ “บ้านสูนโนเบเน” ที่ว่ากันว่า ที่นี่คือสถานที่ที่เป็นแหล่งบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานชิ้นเอก ระดับโลกในช่วงระยะเวลาหลังจากนั้น

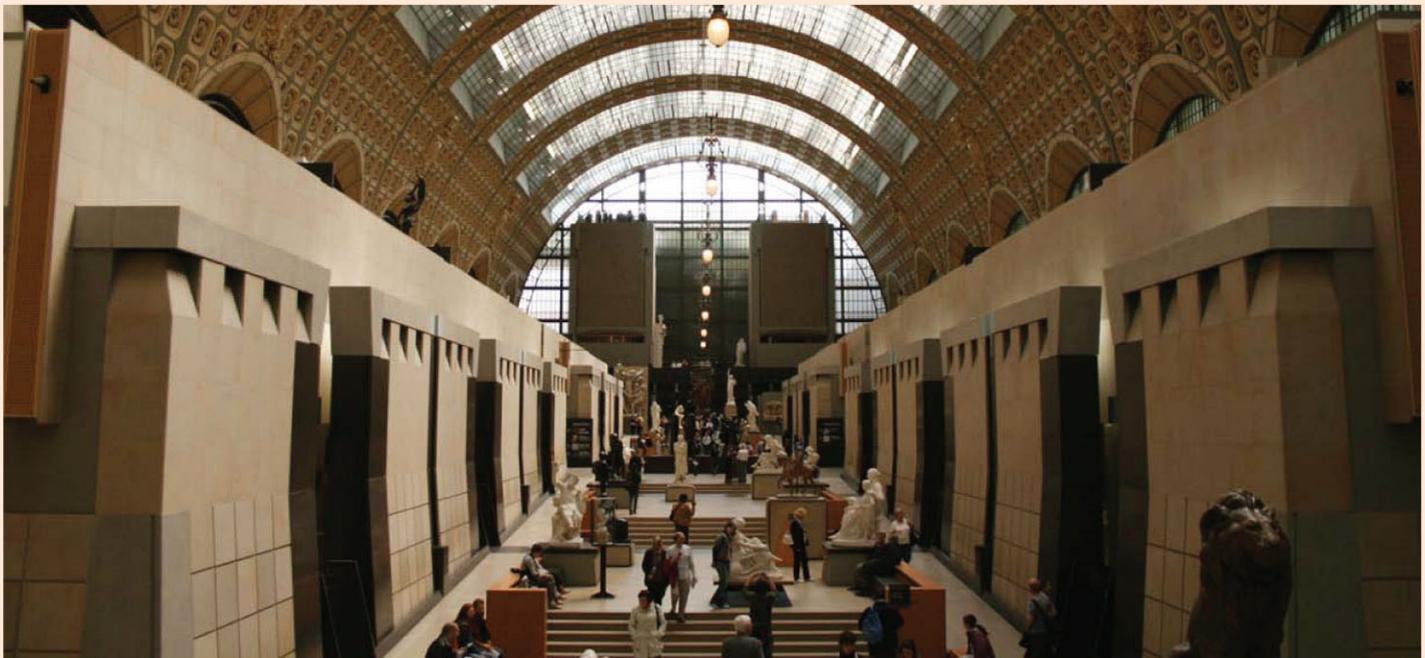
โนเบิร์กับเพจี้แวร์นีย์คัรรังก์แรกจากหน้าต่าง
รถไฟในชนบทกำลังเดินทางจากแเวร์นัน (Vernon)
ไปยังกาสแนย (Gasney) ในภาคเหนือรัฐมิชิแกน เมื่อเดือน
เมษายน ปี ก.ศ. 1883 และตกหูลุบกิจิไวร์นีย์
ในทันทีที่เห็น โดยในเดือนพฤษภาคมปีนั้น เขายัง
ตัดสินใจซื้อที่ดินสองเอเคอร์และบ้านที่มีโรงนา
ในตำบลเล็กๆ แห่งนี้ และเบื้องฐานคืออยู่ๆ ดึ๊บ
จากการขายภาร婆วด เขายังซื้อที่ดินและบ้าน
เป็นของด้วยเงินเดียวในปี ก.ศ. 1890 พร้อมกับการ
ปรับปรุงตกแต่งให้มีน่านหนวด

“บ้านสวนของโนเบก” คือ บ้านสองชั้นหลังเล็กๆ ที่มีผังแม่แบบพืชสุดคลาสิคหน้าต่างบานเกอร์ดี สีเขียววงฟ้า ซึ่งตั้งอยู่อย่างโดดเด่นท่ามกลาง ดอกไม้บานทั่วทุกสีลักษณะได้ และ “ห้องหน้า” สีเขียวเฉียบถูกเป็นจุดเด่นที่สุด พร้อมด้วยสวนญี่ปุ่น ซึ่งดัง ที่ตั้งอยู่ด้านหลังของรัฐบาลไทย ซึ่งเป็น

ลำคลองเล็กๆ กลางพานีบุญสู่ปูนสีเขียวอ่อน พาดผ่าน พร้อมต้นหليท์ที่แผ่กิ่งลงบุบบล อ่อนหวานอยู่ที่ริมตลิ่ง สถาปัตย์ที่เปรียบได้กับสวนสมรรถค่องใจแท้ๆ ที่คงเหลือความงดงามที่หาได้สร้างสรรค์ลงบนพื้นผ้าใบเก่าได้กลมกลืนเป็นภาพวาดที่ซ่อนอยู่ที่สุดของใจ ในเวลาต่อมา เป็นต้นว่ากา W Le pont japonais à Giverny, ภาพ Water Lilies, ภาพ Le Bassin aux nymphéas avec iris ฯลฯ ที่แปลงเป็นสีสันราศุล (และมีส่วนราศุล)

ก่อนจะหันหลังให้กับสวนสุขของจิตทรงเอก
ผู้นี้ในวันนั้น อันเบ็ดเตล็ดที่เขามาเล่นๆ ไม่ได้ว่า ไม่ว่า
จะเป็นไปในทางหรืออัน ก้าวไปในพระด้วยเรื่องงาน
เราคิดว่าไม่มีทางได้เดินทางมาอย่างไรเวอร์เนียร์ แลบบาง
ครั้งบางคราวสักพักเช็ตติกับฉะพาราเราไปในเส้น
ทางใหม่ๆ ไม่ต่างอะไร์กับคำพูดที่โครงบางคนเคย
บอกไว้ว่า

“งานจะพาราໄປใบกໍ່ฯ ເຮັດໄມ່ເຄຍໄດ້ໄປ”
ອຍ່າງທີ່ຫາວ່າໄວ້ ...ຈິງໆ



Story by Ploy Mallikamas

When work takes me to a place I have never been : Giverny

Sometimes going to a place is more than just a visit, especially Paris-a city that holds a special place in my heart. Whenever work offers me an excuse to go there, I can't resist making a repeat visit to this capital of great art, home of numerous artists and the world's greatest museums-ahhh the charms of Paris.

This time again, I was on the RER train line en route to "the past" to an old train station that was originally known as Gare d'Orsay, prior to being converted to the art museum, the Musée d'Orsay. Presently, the museum houses French paintings, sculptures, furniture and photography. It is best known however, for its extensive collection of impressionist masterpieces by painters such as Monet, Manet, Degas, Renoir, Cézanne, Seurat, Sisley, Gauguin and Van Gogh.

The term, "Impressionism" is derived from the title of a Claude Monet painting, Impression, Sunrise which depicts the harbour landscape of La Havre, Normandie. Monet is considered a revolutionary artist because of his having created this unique style of painting. His impressionist paintings evoke viewer's imagination by using dreamy visual effects and light reflections.

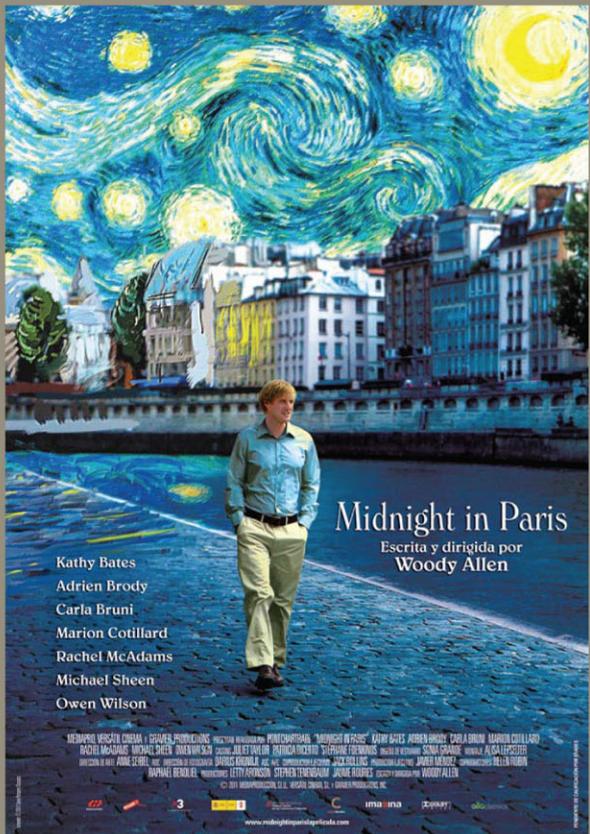
Feeling deeply impressed with Monet's works and other impressionist masterpieces at the Musée d'Orsay, I decided to make my way to a new destination: Giverny, the location of Monet's home and the lush garden that surrounds it. Monet was captivated by the village of Giverny while passing through on a train once. He felt in love with this place right away and decided to move there, where he first rented a property. In May 1890, he was able to buy the house and the land outright and then he began planting his gardens.

The two-storey house has a pink façade and dark green window panes and is surrounded by a richly coloured flower garden, lush green shrubs and climbing plants. There is also a lily pond traversed by a Japanese bridge. His gardens became the source of inspiration behind some of his most famous paintings including : Le pont japonais à Giverny, Water Lilies, Le Bassin aux nymphéas avec iris

Before my departure from Monet's garden, I found myself thinking that if it hadn't been for work, I wouldn't have gone to Giverny. Sometimes life, leads us unexpectedly onto a new path. As someone once said, "work will take us to a place we have never been."

Music and movies
ตามดูหนัง หุฟฟ์ฟังเพลง

by Yellow Potion
Photos : www.amazon.com



MOVIE

Midnight in Paris
คืนเพี้ยนกับนักเขียนหนุ่ม

หลายครั้งที่ช่วงเวลาในอดีตดันนั่งหอบหวาน จนทำให้รื้าปัจจุบันอุ่นขึ้น
กรณาน และอยากรีปีให้พ้นๆ ความรู้สึกนี้เกิดขึ้นกับ Gil Pender (Owen Wilson) บ้าเขียนบทหนุ่มจาก Hollywood ที่มีป้าหมายที่จะเพี้ยนไปอยู่ในอดีต แต่ Gil ไม่สามารถทำให้ความฝันนี้เป็นจริงได้ จนกว่าจะมีสาวสาวคนหนึ่งที่ชื่อ Inez (Rachel McAdams) ที่มาอยู่ในเมืองนี้และรัก Gil มากกว่าคนอื่นๆ

ก็ปารีส เขาต้องบันตุตัวเองให้เต็มไปด้วยความสวยงามโน้ตแบบติด แล้วร้องขอของต้องดูรุ่งเรื่อง ซึ่งตรงกันข้ามกับ Inez ที่อยากรีซัชว์ต หรูหราที่ Malibu มากกว่า แกนเรือก็ไม่แน่ใจที่ต่างกันขนาดไปเลี้ยกุ่กเรื่อง Gil จริงใช้เวลาที่อยู่ ในปารีส กับทุนชีวิตของเขาวัดครั้ง .. แล้วเกี่ยวกับหนึ่งที่ Gil ได้เปลี่ยนชีวิตของเขามาไป...

หนังนี้ใช้ความเชื่อมต่อระหว่างโลกแห่งความจริง และโลกแห่งความฝัน ได้อย่างน่าสนใจ การให้การบันทึกเรื่องราวของ Gil นำทางไปสู่ยุค 1920

ที่เขาไฟฟ้านั่นที่ใช้ชีวิตอยู่บ้าน ทำให้เขากลับพบสิ่งต่างๆ และทำให้เขายังคงความสุขสุดๆ เขายังได้พบบ้านที่เคยอยู่ในอดีต แล้วกลับเป็นชื่อเดิมแห่งยุคสังคมนั้น มาก่อน กับ F. Scott Fitzgerald, Ernest Hemingway, Pablo Picasso, Dali, and Louis Bunuel. แต่ไม่สำคัญหรือกวนใจรู้จักศิลปินที่ว่ามานี้มากน้อยสักเท่าไหร่ เพราะหนังได้ใช้วาระนั้นของตัวเอกเป็นแก่นดำเนินเรื่องให้เราได้บันทึกเรื่องราวที่ได้เจอบุคคลยังไง แล้วความหอบหวานของตัวที่ทำให้เขากลับมา

บันทึกเรื่องราวที่ดูแล้วรู้สึกว่ากลมกล่อมมาก ทั้งเนื้อเรื่องที่เป็นสนิจ มีมุกให้หัวเป็นระยะๆ ภาพที่ล้ำเลิศประณีต ฉากที่สวยงามและเพลิน ประกอบกับไฟฟ้าระ แผนกสั่นพุดได้เล่าย่อหลังจากดูหนังเรื่องนี้แล้ว คุณต้องอยากเก็บกระเบื้องไว้ในรั้วบ้าน Gil นั่นเอง ;D

Midnight in Paris

Gil Pender (Owen Wilson), a Hollywood screenwriter seeking inspiration to help him finish his first novel, is on a vacation in Paris with his fiance, Inez (Rachel McAdams) and her family. Gil is fascinated by the magical beauty and history of the city and wants to live there. By contrast, Inez has different views on almost everything and wants to live a life of luxury in Malibu.

One night during his wandering around the streets Gil is transported back to his ideal Paris era, the 1920's, where he meets such famous writers and artists as F. Scott Fitzgerald, Ernest Hemingway, Pablo Picasso, Dali, and Louis Bunuel.

The movie wonderfully captures Gil's conflicting emotions as he goes back and forth between nostalgia and reality. It also artfully blends together storytelling, humour, beautiful cinematography and music. After watching *Midnight in Paris*, the sudden urge to pack your suitcase for Paris might suddenly grab you. :D

Genre : Romantic Comedy
Director : Woody Allen
Stars : Owen Wilson
 Rachel McAdams
Running Time : 94 minutes
Release : June 10, 2011



MUSIC

by Panitarn Lucksanakiat

Photos : www.siquir-ros.co.uk

คือการอ่านส่วนของภาษา วันปัจจุบันเรื่อง

วงจากไอ้ชั่วเดือนคิวเจ้าเรียก Post-Rock, Ambient หรือว่า อาร์กิตาณ ก็ คำจำกัดความได้ฯ ล้วนໄร์ความหมาย เมื่อคุณได้อ่านรายพัฒนาปล่อยให้ทุกสรรพล้ำเนียงแกร์ชิมเข้าสู่สีสัน อย่างชาๆ เกี้ร์งสาย, คิ้บอร์ด, กีตาร์, ซินธิไซเซอร์และห้องขับดันเตอร์หลอมรวมกันแล้วก่ออย่างคล่องแคล่วมากลายไปเป็นแนวลักษณะที่กับบุบนาคนี้เป็น เสียงร้องอันใหญ่ให้เก็บไปท้าใจ ความหมาย แต่กลับเข้าถึงได้ด้วยสัญชาตญาณความแห้งอันเป็นสากล เสียงร้องเสียงเชือกซูญ เราก้าวไปในม่านหมอกอันงดงามของท่วงทำนองแสงหนึบมืด กว่าจะรู้ตัวเรากรูกูกก็ทั้งให้โดยเดียว ณ ข้อโลกประหลาด ไม่รู้เห็นเมื่อได้ในคืนเมืองดินเหล็บหน้า แต่เรากรอกปีตสุขเพราะความปล่า เปสีรุ้งนี้ได้ปิดโอกาสให้เสียงใบไจได้ก่อกระซิบ... ว่ายังมีโลกภายนอกใบต่อคิวอย่างร้าง

กน ที่บันเบอง เรายได้ปลดปล่อยตัวตนให้หล่อหลอมอย่างร้าวโดยไม่สนใจเรื่องว่ากิจวัตรเย็นอยู่นั้น คือหน้าที่ของมนุษย์

...ที่ที่หนาแน่นของความป่าปลอกเราให้ลืมตาดูอาภัยของเรา

....ที่ก่อความเดียดพาเราไปทำควาณรัจกันควากดองในจักรวาล

....ที่ที่ความศรัทธาคือพลังงานขับเคลื่อนที่ชีวิตใหญ่

ผบมเลือกที่จะฝ่าหน้าคืนหนึ่ง ด้วยทั้ง 8 เพลงในอัลบัม ฟังต่อเบื้องกันเหมือนเป็นหนึ่งเพลงมหาภาพย์ขนาดยาวทุกเพลงล้วนเต็มปีนิมไปด้วยอารมณ์ความรู้สึกโดยเฉพาะแก้รักและวิเศษอย่าง Ekki Múkk, Rembihnútur, Varðeldur และ Fjögur Þjónó. ในน้ำเสียงที่บ้าจากเดินแಡนอันหนาหัวใจเบื้องอย่างโอซัลแลบดีที่ทำให้เพลงได้เคราหมับบนยะเยือก แทรกลักษณะที่ให้จิตใจอบอุ่นได้อย่างบ้าประหลาด มันชวนให้ผนุกลงบี๊ดดูเล่นๆ ว่าจะบีบสักครั้งใหญ่หนะที่ผนจะรักษาได้ก็ไม่รู้น่าหาก้าวตามห้องตัวของเรองบ้าง...

Valtari is the sixth studio album from the Icelandic post-rock band, Sigur Rós, long known for their atmospheric soundscapes. You can't help but close your eyes and let every chord progression slowly roll over and embrace you. The howling vocals are nonsensical but somehow create a universal feeling of sublime loneliness, lulling you into a fog of abandoned landscapes, where you can set yourself free with both joy and sadness combined. You might find yourself floating around on an infinite ocean of your own tears.

On Valtari, all 8 tracks accompany you like one lengthy epic song of raw emotions. There are some especially magical tracks like *Ekki Múkk*, *Rembihnútur*, *Varðeldur* and *Fjörgur Píánó*. It is a richly textured album of melancholy, warmth and solace.

BLOGSPHERE

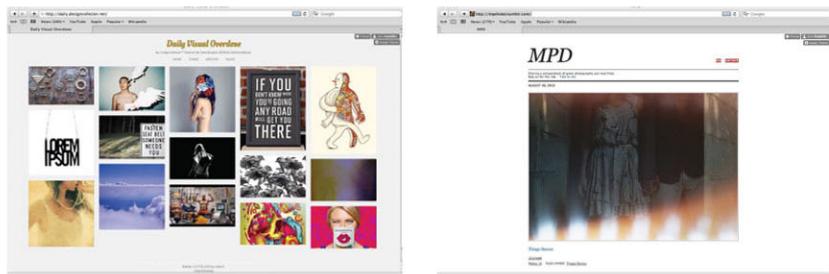
BLOGSPHERE

Design inspiration online
ท่องเที่ยวไว้พร้อมด้วยดิจิตอลแล็บด์

by กก

คนเราเรียนรู้ได้ตลอดชีวิต
แท้จะคนเมื่อไรก็การที่แท้กัน
ออกแบบความสนัต บางคน
เลือกที่จะอ่านหนังสือ ถูกรายการ
ทีวี ดูภาพยนตร์ แต่สำหรับเรา..
เราเลือก “อินเทอร์เน็ต”

People learn throughout life from different sources. Some choose to learn from books, while others from watching TV or movies. We choose the Internet.



1.

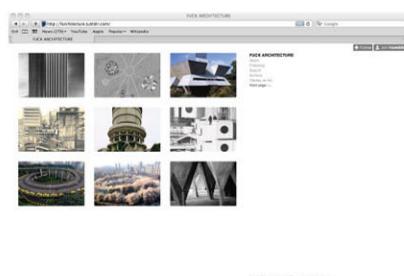
www.daily.designcollector.net
งานดีไซน์สุดใหม่ การถ่ายสวยๆ อัพเดตให้เรา
ได้ชมทุกวัน

A great source for a daily dose of cool graphic design and photography.

2.

www.mpdrolet.tumblr.com
เว็บที่ถูกออกแบบมาเรียบๆ นิ่งๆ 但กันงาน
ภาพถ่ายสวยๆ เก่า� ถ้าพิจพ้องจะดึงเราให้
หลุดออกไปอีกโลกๆ หนึ่ง

If you feel like escaping to another planet of stunning photography.



3.

www.farchitecture.tumblr.com
เรียบ...นิ่ง...แต่ สไตล์สถาปัตย์ คือคำนิยาม
ของเว็บไซต์นี้

Simplicity rules. A clean look. Architectural style...is the definition of this blog.

4.

www.stylebubble.co.uk
เว็บสื่ออาแฟชั่นสุดชิค ของสื่ออาเกอร์สาว
Susanna Lau ที่มีคนเข้ามาเยี่ยมชม
มากกว่า 30,000 คน ต่อวัน

This über chic weblog run by a young UK fashionista, Susanna Lau, boasts over 30,000 hits per day.

5.

www.decor8blog.com
เว็บสื่อกรอบรวมไว้ด้วยงานตกแต่ง
บ้านสวยๆ และไลฟ์สไตล์ๆ นาทีเป็น
แรงบันดาลใจให้คุณ

Get inspired by a collection of creative home decor and lifestyle ideas.

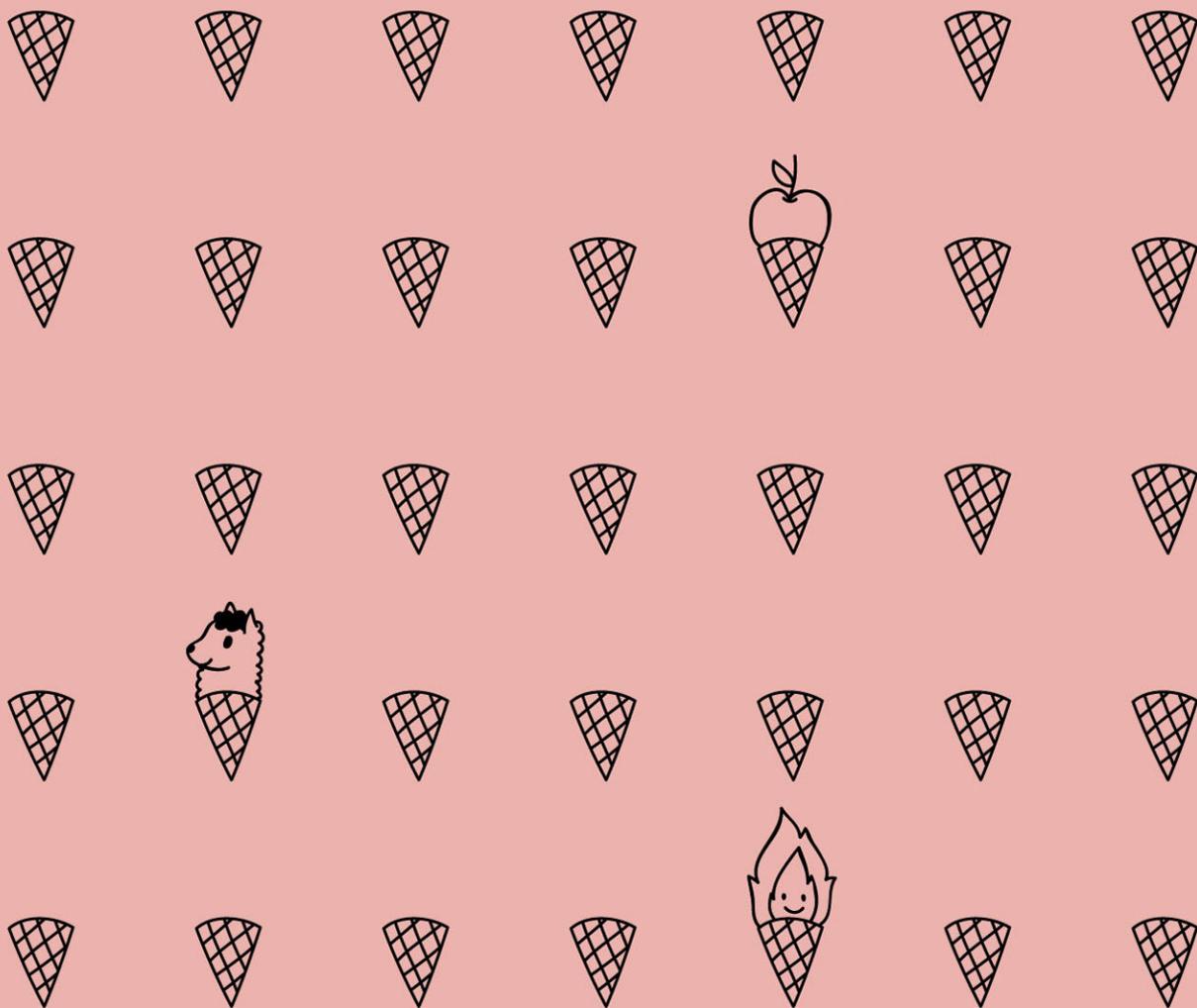
WHITE

WHILE WAITING

Pick up a pen and start drawing :)
หยิบดินสอ ปากกา 摹倣するよ :)

Illustration : Ae Bambies

WHITE



HERE WRITTENOW

WRITE HERE. WRITE NOW

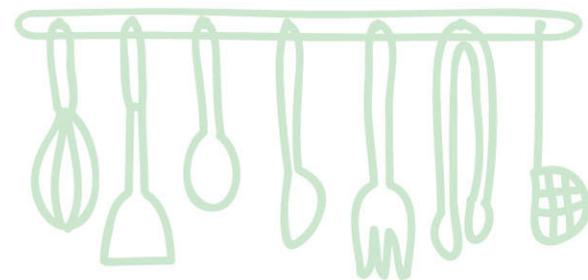
An open page

ปากกาหมุนเวียน เซัญทุกคเมนาเขียนได้ที่นี่

by Oh Hathairat Charoenchaichana

www.ohfuton.com

Illustration : Ae bambies



Have a pretty meal

ดิฉันโถมาในครอบครัวที่ไม่ทำอาหารอ่อน懦 ขั้นเทพ เป็นเจ้าจากกินมาโชคดีเป็นพรสวัสดิ์ บวก กับพรแสงเงาและพรประภานามจากยัยด้วยแล้ว ไม่ว่าจะเหยียบจับสะบัดได้อะไรก็ถูบ่อกัน รสชาติเลิศ เกินห้ามใจไปเสียงหนด ปลายจวักบัดใจสามีแอบบด อุกຄามาไปยังเพื่อนๆ อุกบิดดอยู่หนวด ส่วนสภาพ ครัวแม่บ้านคงพอเดาได้ กระกะหัวห้อยขนาด ตะหลว กทพฟ เครื่องปรุุ วัตถุคดห่ายาก พากัน อดแท้เปลือยในบุบโปรดป่องสบายนของแบ่ ดิฉันเห็น กาวพนังตั้งแต่ลึกลับนิชบทา แต่อย่าคิดว่ากั้งหนด ก็พุดนางจะทำให้ดิฉันทำอาหารเก่ง หวานๆ ลืมไป ได้เลยกับภาษาตที่ว่า ลูกไบหล่นไปไกลต้น เพราะ ดิฉันเนี้ย กระเด้งไปอยู่ใต้ต้นคนอื้น ห่างไปร้อย หลาบูญเลย

แต่...เบ้าะไปบีพรสวัสดิ์คิดตัว แต่ความชอบ บันลับเหลือ จึงนึกเกิดลูกหือด อุกขั้นมาเข้าครัว เพียงพรอบตา สถาพรครั้งหนาจึงก็จะกล้ายร่าง เป็นสนานรบขนาดย่อม เครื่องปรุุที่ซ่อนมาอยู่ เกิน กันอุบเพียงหง่างมองวันเบ้าอยู่ในตู้เย็น ส่วนรสชาติบัน เลิกพูดกึ่งเห้อ อย่างนี้แล้ว แรงบันดาลใจบันจึงดุดอย กล้ายเป็นร่มเข้า ครัวบันอยู่ๆ ไม่ใช่เพราะเลิกชอบทำอาหารแล้ว แต่กลัวจะทำอาหารไม่ดี...เหมือนแม่

กระซิ่งเมื่อสีปีก่อน ดิฉันไปพักบ้านเพื่อน เยอร์บันที่เมืองนิวบีก อยู่รับทราบบันตอนพิพุ่มแสตน สายอยู่หลายสัปดาห์แห่งนริงใจ อยากหาอะไร ตอบแทน เลยเลือกเสนออะไรแบบบูนๆ กลาง วันสนกบนา

“ไออย่างจะตอบแทนทุกคนสำหรับการต้อนรับ และดูแลเป็นอย่างดี ถ้าไอย่อจะทำอะไรให้ได้ พากยุ่งมาเลย ไอยืนดีทำสุดหัวใจ แต่ห้าม พิสศาตแค้นนัพו”

“เห็นใจแล้ว แบบนี้ซ่า....

“จริงนะ ????” พิโยใช้พากามตามาเป็นประกาย ดิฉันเริ่มเสียงสับเหลือง

“จริงนะ ????” บันใจ ยังจะย้ำอีก

“จริงส” ดิฉันกัดฟันตอบ เพราะถ้าจะแน่น ก็ต้องแน่นให้สุด อย่าปือด อีกสามาคนตะโกน พัชยอมกับโดยไปได้ดีดหน้ายา

“อยากกินอาหารไทย !!!!!!”

“...เอ่อ...ซัวร์...ได้ลับ...เดียวจัดให้ เอย ให้!”
ดิฉันทำเสียงแบบไม่บีพรุห่าก่าให้รีบ...บ-

คำพูดแม่กับเหตุการณ์ครั้งนั้น เปลี่ยนเซ็ต ดิฉันไปคลอดภารก

สีปีกผ่านมา ดิฉันเริ่มกลับบ้านทำอาหาร ถ้ารัง แต่เป็นการท้าครัวที่มีความสุกวา เมื่อก่อน เพราะไม่ต้องกลัวว่าจะออกมากห้า ตาประหลาด รสชาติต่างไปจากสูตรเดิมของ ไคร แกนบันไดคันพบด้วยว่า ดิฉันเป็นคนให้ ความสำคัญกับหน้าตาอาหารไม่แพ้ร่องรสชาติ จึงชอบดัดแปลงงานให้ออกมาบ้ารักบ่อกิน แม้จะ เป็นเครื่องอาหารง่ายๆ แต่พ่อน่าอยู่กับผ้าปูลาย สวาย ช้อนໄป แหละแก้วลายดอกแล้ว หัววิ่งเจี้ยว กีกอกะ เรียกน้ำลายสومาหลายรายล:

“การทำอาหารก็เหมือนกับการใช้ชีวิต บันแหล่ะ คนทำอาหารก็ไม่ว่าเป็นเดล้งทำอาหาร ยากๆ เป็นบุก ทองอย่างบันนอยู่กีลีลาส่วน บุคคล จุดสำคัญบ: มันอยู่ที่ว่าจะรู้จักเวลาหลัก การมาปรับให้เข้ากับตัวเราได้ยังไง เพราะถ้ามันว แต่ว่างตามรูปแบบของไครฯ เลวเมื่อไหร่จะดันพบ ชีวตอื่นอยู่ในแบบของราชากีล: จริงไหมอุก”

“荷...三部...ก่อ...”

“อะ...ก็ต้องบีบ้าง ໄบบ้าง”

ปล. ครั้งใบบันเพื่อนๆ เยอร์บันบอกว่าอาหาร ที่ดิฉันก่อไว้ร้อยมากก็กอก กองจำฯและติดใจรสชาติ หรือยังบันจุบันทุกบันน

“กีกวนนาอย่าให้พอกษาหากีกวนไทย กีกแล้วกัน เพราะเดี่ยวจะรู้กับพอดี ว่าอะไรเป็น อะไร...”

พิสาวสุดกีลิฟได้รับด้วยความหวังดีที่ๆ

วันรุ่งขันดิฉันตีนแท้ใจให้เพื่อเสริฐยุกุป, ภูกีล ฉลุย คันหากำว่า “อาหารไทยง่ายๆ ในต่างดิน” ในที่สุดกีติดสินใจได้ว่าจะ... “ยำบะ-เข้ม่วง” “ผัด กระเพราเนื้อบอก” (ทางล: กือยูยอร์บันหนัน จะหา เนื้อไก่ได้ไง) แกงบัดใจฝรั่ง “ตับขาไก่” จากบัน จึงต่อสายด่วนบึงคุณนายแบบ ร่ายยาวกับปีกaha วัตถุคดที่ทำให้ได้ แกงจิตตกดสูตรแบบ แบบ ตกๆ หล่นๆ อ่าบันแล้วยังงงเองจุ่งๆ แม่กีพูดขั้นว่า

“荷...เราตั้งสติกันให้บันอุก การทำอาหาร บัน ใจดีต้องรู้หลักพื้นฐานก่อนว่าจะ ต้องใช่อะไรบ้าง และทำยังไง พอกเข้าใจก่อนมาปรับให้เข้ากับของที่ พอกห้อซึ่งได้ ค่อยๆ ถูกไปลงอย่างว่าอ-ไใช้แกน อันไหนได้บ้าง...แต่ก็สำคัญที่สุดคือเราต้องทำ ตามนัพน์ แล้วก็ลุยในแบบของไ祓่ ไปต้องมาทำ ตามแบบของแบ่ หรือแบบของไคร แล้วไก่จะได้ อาหารก่อร้อยไม่ซ้ำไครในแบบของลูกค้าเอง”



Have a pretty meal

I grew up in a family where my mother could whip up anything and make it taste absolutely divine. However, I somehow was like the fruit that fell a few yards too far from the tree. Although I liked cooking a lot, when I finally summoned up the courage to venture into our tiny kitchen I managed to turn things into a disaster. I got easily discouraged, not because I didn't like cooking anymore, but because I was afraid I wouldn't be as good as my mother.

All this changed 4 years ago when I went to Munich and decided to offer my German friends something nice in return for their kind hospitality. And of course, a Thai meal was what everyone had in mind. I picked out some easy Thai recipes online: eggplant salad, stir-fried basil with beef and creamy coconut chicken soup. Feeling all nervous, I speed-dialled my mom asking for help with ingredients substitutes I couldn't find and for some instructions.

Surprisingly my mom said something that changed my life forever,

"Oh, get a grip. Firstly you need to understand what ingredients you need and how to prepare them. Then adapt them to what you can find or make substitutes. Most importantly, use your good sense and wing it. Don't follow my style or anybody else's. Do it your own way!"

Yes! I now have my confidence back and find cooking enjoyable once again. I'm not afraid anymore if my food looks or tastes differently from others. I also find myself really enjoying decorating dishes making them look pretty and appetizing.

"Cooking is like living your life. A good cook doesn't necessarily have to know how to make difficult dishes. The key is knowing how to adapt and make it work for yourself. If you keep following other people, when are you going to enjoy your own life?"

More great words of wisdom from my mom!

P.S. Back in Munich, that Thai meal was a success. My German friends were all impressed. However, my beloved sister kindly warned me, "Let's hope they are not coming to Thailand and find out what is what."

FOODIPEDIA

Food culture around the world

ເຮັດວຽກທຸນບັດຮ່າມອາຫາດຮອບໂລກ ວ່ານອອກວ່າຍ ຢ່ວຍງ່າຍ

by Silee

Illustration : Arttawoot M.

และแล้วช่วงเวลาก่อนความสนุกในการเดินทางปีใหม่ของท่องเที่ยวโลกก็มาถึง Silee มีความเชื่อเดิมที่ว่าการรับประทานอาหารของแต่ละประเทศน่าจะมาจากไฟฟ้า แต่จริงๆ ไฟครบทึบคงจะไม่ไหว Silee เลยขออนุญาตเลือกเฉพาะบางประเทศมาให้ได้อ่านกันนะครับ

- **ญี่ปุ่น** : โออิจิ เรียวตึ หรือเรียกสั้นๆ ว่า โออิจิ มีความหมายว่า อาหารเพทเจ้า ประกอบด้วยอาหารมันคลุกต่างๆ บางความเผ็ดร้อน ประกอบไปด้วย 5 ขั้น หรือ 3-4 ขั้นแล้วก็เพิ่มเติมราซ์ช์วิชิโออิจิ จะมีส่วนประกอบหลัก คือ คากาโนะโนะ (เนื้อปลาต้มเบต), ชูโนะโนะ (ไข่ปลา), คุโรบะเมะ (กุ้งดำเผ็ดไวใหญ่), ดาตะ- มาการ (ไข่หวาน) ซึ่งชาวญี่ปุ่นเชื่อว่าการกินโออิจิในวันที่ 1 ก็จะประหนานวันที่ 3 บรรตามดของทุกปี จะทำให้บํารุงสุภาพร่างกายแข็งแรงและมีความสุขตลอดทั้งปี

อาหารอีกหนึ่งชนิดที่บัญญากันช่วงสันปี คือ โภชโคซิ ใชะ เป็นแบบหนึ่งที่ได้ตัดเส้น ซึ่งเชื่อว่า จะทำให้อาหารยุ้ยย่นยาว บัญญัติเป็นภาษาทันบันที่ 31 อันว่าคุณ

It's almost time for the world to celebrate another New Year. In this issue, let's take a little tour through the old customs relating to lucky food that is believed to bring good fortune.

- Japan : Osechi-ryori is a set of Japanese's New Year's foods that are kept stacked in special bento-like boxes. Common dishes are Kamaboko (Fish cake), Kazunoko (Herring roe), Kuromame (Black soy beans) and Datemaki (Sweet rolled omelette). Osechi is eaten during the first three days of the New Year as a symbol of welcoming good health and joy. Another lucky dish, Toshikoshi soba, or uncut noodles, are a symbol of longevity and are traditionally eaten on New Year's eve.
 - China : Eating a whole fish during New Year is believed to bring prosperity as the word-fish and prosperity in Chinese are homonymous.
 - Italy : The Italians eat lentils on New Year's day for fortune as the shape of a lentil is similar to old Roman coins.
 - USA : The American eats black-eyed peas because they look like American coins.
 - Spain : At midnight on New Year's eve, the Spanish eat 12 grapes for good luck in the new year.
 - Netherlands : Donuts are popular food around the New Year as its round shape is symbolic of a complete and perfect life
 - Germany : The Germans enjoy fresh Herring with beer right before midnight on New Year's eve, for good luck.
 - Norway : It is customary to prepare sweet rice pudding and hide an almond in it. The person who finds the almond will be blessed with luck throughout the New Year.
 - Greece : Vasilopita is a New Year's cake that is baked with a coin hidden inside. Whoever finds the coin in their slice is guaranteed great fortune.



SINCE 1948

SMEG SINCE 1948

The legacy of smeg เปิดตัวบาน smeg

by smeg
Illustration : Chanin

Marc
Andrew
Newson

สถาปนิกชื่อกันอีกคนที่สร้างสรรค์งานให้ smeg ที่ไปเบ่งดึงไปได้เลย คือ Marc Newson หรือปู่จุบัน Marc Andrew Newson CBE โปรดักต์ที่เคยสร้างชื่อว่าอสตราเลสินท์ไฟฟ้าผล งานได้匪凡ขาย ตั้งแต่หัวอย่างโนบี-โนบี-, เสื้อผ้า, จิวเวลรี่, เฟอร์นิเจอร์, เครื่องครัว, รถยนต์, เท้าอ่อน ผู้โดยสารบนเครื่องบิน ไปจนถึงยานอวกาศ ถึง ขนาดเป็นคันทั้งคำๆ ว่า ยังมีอะไรเหลืออีกให้ Newson ยังไม่เคยออกaire

ສຳຄັລ່ວໄດ້ດົນຂອງ Newsom ຄືວເສັ້ນສາຍ
ກໍລັ້ນໄຫວ ວັດສຸຟ້າ ວັດສຸໂປ່ງແສງ ແລະ ເຫັນບຸນູ
ການອອກແບບຂອງ Newsom ໄດ້ຮັບຮາງວັດ Good
Design Awards ມາຍຄົງ ມາຍຈາກວັດ ໜຶ່ງ
ໃນພລການສຸດຍອດຂອງ Newsom ເປັນເກົ້າທີ່ເຊື່ອ
ວ່າ Lockheed Lounge ທີ່ສ້າງສຽກຕົ້ນໃນປີ
ກ.ສ. 1986 ໂດຍໄດ້ແຮງບັນດາລະໃຈຈາກກາລເລັນ
ກະຕາປາໄຕ້ຄຸລົນ ເກົ້າ Lockheed Lounge
ທາຍໄດ້ໃນຮາຄາ US\$ 968,000 ຮັ້ອປະບານ
30 ລ້ານບາກ ໃນປີ ກ.ສ. 2006 ກໍາລາຍສົດຕິ
ຜລການທີ່ມີຄາງພັງທີ່ສູງໃນກຸລຸນບັກອອກແບບ
ກໍຍັງຄົງນີ້ເຊື່ອດູ່

Marc Newson ออกแบบให้กับ smeg ในปี ก.ศ. 2008 ซึ่งเป็นผลงานที่ได้รับยกย่องด้วย วิญญาณของ smeg ที่ว่า Technology with style ออกแบบได้อย่างล้ำลึกซึ้ง การออกแบบของ Newson บอกจากส่วนตัวรักติดแล้ว ยังใช้งานง่าย “หากคุณสามารถสื่อสารอย่างในรายละเอียดก่อนที่จะเริ่มงานตัวชี้น์ และทำความเข้าใจใบเชิงเทคนิค ตลอดจนถึงสิ่งที่ต้องปรับเปลี่ยนใหม่ของขนาดและอัตรา เวลา 2-3 เดือน ละก็ับ นาพร้อมตัวชี้น์แล้ว” งานนี้ได้รับการตอบรับดีมาก

Newson ได้เด่นมากและไม่ต้องปรับเปลี่ยนอะไร เลยในการพัฒนา "น้ำค้อคำนบอต" ของ Vittorio Bertazzoni, Managing Director ของ smeg

Marc Newson ออกแบบตัวอบ, เตาแก๊ส, เตา Induction ให้กับ smeg ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นค่าธรรมดายอดรู้ที่ได้เด่น แสง-แตกต่างด้วยการกล่าวใช้สี อย่างสีเหลือง Rich Yellow สีน้ำเงิน Peacock Blue สีเขียว Pistachio Green และพื้นผิวสีเตบเหลืองปัจจุบันนี้จะเป็นสีของตัวอบรุ่น FP 610 SG ที่ Newson ออกแบบ เขาเลือกใช้กระเบื้องแบบ Anti-fingerprint matted glass ที่ไม่เก็บรอยน้ำบื้อและมีความทนทาน หลากหลายปัจจุบันที่ Newson บอกไว้ว่า “ยอมรับความจริงเกอก: ให้กระเบื้องนี้อ่อนคุณภาพไป ผู้คนย่อมน้ำเสียงในขณะทันที” หรือเตา Induction รุ่น SI 644 DR ที่เทาออกแบบปูบลังคุมแบบสัมผัสให้สวยงามและยังใช้งานง่าย พร้อมไฟกระพริบเมื่อเร่งความร้อนได้อีกด้วย ในปัจจุบันการอุ่นอาหารหรือละลายเนย งานที่ Newson ออกแบบให้ smeg ได้รับรางวัล Wallpaper Design Awards ในปี ก.ศ. 2009 และรางวัล The Chicago Athenaeum Good Design Awards, USA ในปี ก.ศ. 2010

Marc Newson ได้รับการคัดเลือกให้เป็น 100 บุคคลผู้ทรงอิทธิพลแห่งปี จากนิตยสาร Time ในปี ก.ศ. 2005 และเขาได้รับเกียรติฯ รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ Commander of the Order of the British Empire (CBE) จากสมเด็จพระราชนิรันดร์ เอลิซาเบธที่ 2 แห่งสหราชอาณาจักรในด้าน การบริการเพื่อชาติปี ก.ศ. 2012



In this third Issue we will get to know Marc Andrew Newson, world-renowned designer who has done a design collaboration with smeg. His various design works include everything from Ajinomoto bottles to clothing and jewelry, from furniture to aircraft and spacecraft design. Newson's signature design style incorporates smooth flowing lines, translucency, transparency and edges.

The Lockheed Lounge chair that he designed in 1986, is a signature piece that cemented his reputation as a world renowned designer. It recently sold for a world record amount at auction. In 2008 Newson was commissioned to create an aesthetic line of smeg appliances which truly represents smeg's philosophy, Technology with Style. According to smeg's Managing Director, Vittorio Bertazzoni, "The design was striking and we could do it without any major changes." This range, including ovens, gas hobs and induction hobs is characterized by the use of bold color and by surfaces in stainless steel and glass. For example, the FP 610 SG ovens feature anti-fingerprint matted glass and a large control panel that both intuitive and user-friendly. Newson's designs for smeg also won the Wallpaper Design Awards in 2009 and The Chicago Athenaeum Good Design Awards in 2010.

Most recently, in 2012, Newson was appointed Commander of the Order of the British Empire (CBE) by Her Majesty the Queen for services to design.



**“Architecture, of all
the arts, is the one
which acts the most
slowly, but the most
surely, on the soul”**

Ernest Dimnet

