Летняя кухня сваімі рукамі: віды, этапы мантажу, ўладкаванне

Змест

- Функцыі летняй кухні
- Стылі і віды летніх кухонь
- Летняя кухня з тэрасай або альтанкай
- Мангал і барбекю на летняй кухні
- Летняя кухня сваімі рукамі – вельмі простая канструкцыя



Крыніца: bigfoto.name

Калі надыходзіць лета, хочацца рыхтаваць ежу не ў замкнёнай прасторы, а на свежым паветры. Гэтае пытанне эфектыўна вырашае летняя кухня на дачы. Яна дазваляе рыхтаваць з задавальненнем, а таксама паслужыць месцам для прыемных пасіджанняў. Кожная кухня адлюстроўвае густы і характары сваіх гаспадароў, таму існуе мноства дызайн-праектаў гэтай пабудовы.

Мы разгледзім віды летняй кухні, асаблівасці яе ўладкавання і палюбуемся падборкай фота. Напэўна некаторыя ідэі прыйдуцца вам па гусце і дапамогуць уладкаваць ваш дом зручна, стыльна і з карысцю. Кухня можа адрозніваца ад агульнага дызайна прыватнага дома або можа ўпісвацца ў агульны выгляд. Вялікая колькасць варыянтаў дазволіць выбраць той, які ўладзіць вас як па стылі, так і па выдатках на будаўніцтва.



Крыніца: bigfoto.name

Функцыі летняй кухні

Летняя кухня прыбудоўваецца да жылога будынка або будуецца аўтаномна. Асноўная яе задача – стаць месцам для прыгатавання ежы летам. Аднак пры адпаведным уцяпленні і выбраных будаўнічых матэрыялах ёю можна карыстацца і пастаянна. Зімой яна стане месцам для шашлыкоў або барбекю.

Пабудова мае шэраг неаспрэчальных пераваг для дачнага ўчастка:

1. Прадстаўляе сабой зручнае рабочае месца, якое добра праветрываецца, таму пахі ў выніку прыгатавання ежы не будуць разносіцца па доме.
2. Гучныя гукі ў працэсе карыстання кухонным посудам не будуць перашкаджаць жыхарам дома.
3. Прастора асобнай пабудовы забяспечвае гаспадыню неабходнай колькасцю палачак, шафаў і іншых карысных атрыбутаў.

Акрамя функцыі прыгатавання ежы летняя кухня выконвае і іншыя важныя задачы:

- служыць сталовай, зонай для адпачынку, гасцёўняй;
- з'яўляецца месцам для размяшчэння сушылак (для адзення або грыбоў і ягад);
- тут можна мыць і захоўваць посуд, а таксама тую рэч, якая не патрэбна пастаянна ў жылым доме;
- дазваляе захоўваць інвентар для рознай дзейнасці.

Тут жа можна ўсталяваць машыну для мыйкі посуду або пральную, калі для іх няма месца ў доме. Калі вы занепакоіліся, як пабудаваць кухню недарага, існуюць эканамічныя варыянты адкрытай пабудовы.



Крыніца: bigfoto.name

Стылі і віды летніх кухонь

Летнія пабудовы класіфікуюцца па некалькіх фактарах:

- па прызначэнні: адкрытыя і закрытыя;
- па становішчы адносна жылога дома: асобна стаячыя або прыбудаваныя да дома, часам нават пад адной дахавай крышай з ім.

Асобныя пабудовы камфортныя, калі сям'я вялікая. Яны становяцца месцам для адпачынку, дазваляюць знаходзіцца ў іх круглы год. Такая мадэль можа размяшчацца ў зручным затоеным кутку ўчастка.

Закрытыя

Закрытая летняя кухня з'яўляецца поўнавартасным архітэктурным збудаваннем, таму для яе трэба распрацаваць і ўзгадніць праект. Такая пабудова можа быць сумешчаная з лазняй і паслужыць для прыемнага часаправяджэння.

Яе перавагі:

- абароненасць ад атмасферных умоў, насякомых, птушак;
- у закрытай кухні больш магчымасцяў для кансервавання, тут можна скласці печку, правесці ваду і паставіць мыйку, казан. Можна выкарыстоўваць усе прасторы і ўладкаваць склеп і гарышча;
- дазволіць запрасіць гасцей на начлег у спрыяльных умовах, фактычна гэтым павялічваецца жылая плошча.

Недахопы:

- распрацоўка поўнавартаснага праекта і атрыманне ўсіх неабходных дазволаў;
- будаўніцтва абыйдзецца дорага.



Крыніца: adcitymag.ru



Крыніца: loft-art.ru

Адкрытыя

Такая планіроўка падыходзіць у якасці альтанкі, месца для арганізацыі барбекю, для адпачынку. Для яе ўзвядзення не спатрэбіцца шмат грошай і часу.

Перавагі:

- бюджэтнасць пабудовы дазваляе ўзвесці яе вельмі аператыўна і без клопатаў;
- не патрабуюцца складаная бытавая тэхніка або прыстасаванні, каб прыгатаваць ежу.

Недахопы:

- неабароненасць;
- мноства насякомых і мошак, а часам і птушак;
- не дазваляе прымаць гасцей з начлегам і некамфортна ў холада.



Крыніца: bigfoto.name

Камбінаваныя

Прадстаўляе сабой універсальную планіроўку па частцы камфорту і фінансавых выдаткаў. Улічваючы вольны выбар характарыстык, недахопы ў камбінаванага тыпу адсутнічаюць. Сярод пераваг жа варта сказаць пра расстаноўку мэблі, якая можа быць самай фантазійнай. Асновай становіцца адна глухая сцяна, іншыя выбудоўваюцца напалову шырыні або зашкляюцца вялікімі вокнамі, якія могуць раздзягацца.



Крыніца: maresaoutdoors.com



Крыніца: inmyroom.ru

Пры будаўніцтве дадзенай пабудовы важныя стылі летняй кухні. Яны адлюстроўваюцца ў інтэр'еры і знешнім выглядзе збудавання.

Праванс падыходзіць для кухні або альтанкі, увасабляе вясковы каларыт Францыі з прастатой дэкору і сучаснай элегантнасцю. Будуецца з бруса або дрэва.

Класіка сваёй светлай каляровай гамай павялічвае прастору. Важныя дэталі і дэкор, якія добра глядзяцца ў латуні, медзі або золате. Вінтажныя палачкі, зашклёныя дзвярцы шафаў, вытанчаныя свяцільнікі.

Кантры асабліва падыходзіць, калі трэба стварыць уют недарага. Непрыязнасць стылю і натуральнасць матэрыялаў удыхнуць нават у старую пабудову новы дух. Састараная мэбля, разьба па дрэве, няяркае асвятленне – і ваша мара пра камфорт ажыццявілася.



Крыніца: es.paperblog.com

Скандынаўскі стыль патрабуе практычнасці, прастаты. Матэрыялы патрэбныя таксама простыя – камень, дрэва, практычна не апрацаваныя.



Крыніца: pergol.ru

Летняя кухня з тэрасай або альтанкай

Калі пабудаваць кухню з альтанкай або тэрасай, можна ў любы момант любавацца пейзажамі.



Крыніца: vk.litebyte.ru



Крыніца: decken-wood.ru

Мангал і барбекю на летняй кухні

У прыватным доме можна ўзвесці сваімі рукамі мангал або печ, якія выдатна ўпішуцца ў агульны дызайн кухні. Летняя кухня з мангалам палегчыць вам жыццё:

- не спатрэбіцца набыццё новай тэхнікі для дачы;
- адпадзе патрэба ў будаўніцтве складаных збудаванняў;
- мацнейшая і надзейнейшая, чым пераносныя канструкцыі;
- можна сваімі рукамі ўладкаваць зону для агню.

Каб абяспечыць дом ад пажару, зону агню неабходна выкласці агнеўстойлівымі матэрыяламі: шамотнай цэглай, глінай, мертэлем. Абліцаваць вонкавую частку мангала можна каменем. За кошт абагрэву з дапамогай дроў знізяцца выдаткі, аднак ёсць і недахопы такога ўцяплення. Так, дровы павінны быць пастаянна ў патрэбнай колькасці, іх неабходна захоўваць у спецыяльна абсталяваным месцы. Акрамя таго, дымаход патрабуе штогадовай ачысткі.

Выбраць тып вогнішча важна яшчэ на этапе праектавання, бо ён уплывае на ўсе параметры ўзводзімай кухні. Неабходна прадумаць, ці патрэбен будзе дымаход, у якім месцы будзе размяшчацца вогнішча, ці патрэбна будзе месца для захоўвання дроў.



Крыніца: mebelvin.ru

Летняя кухня сваімі рукамі – вельмі простая канструкцыя

Адкрытая летняя кухня сваімі рукамі – што можа быць прасцей. Як зрабіць пабудову з нуля, разбярэм этапы.

Выбіраем месца пад пабудову

Каб летняя кухня стварала камфорт і дастаўляла задавальненне, неабходна ўлічыць некаторыя фактары пры выбары месца для яе будаўніцтва:

- кухня павінна размяшчацца падалей ад месцаў з непрыемным пахам або не адпаведных санітарна-гігіенічным патрабаванням. Да такіх месцаў адносяцца выгрэбныя ямы, прыбіральні і інш.;
- месца павінна быць агароджана ад дарог і спадарожнага пылу і бруду;
- ўлічваецца магчымасць падводу камунікацый;
- калі плануецца ўстаноўка мангала, паблізу не павінна быць канструкцый, якія лёгка ўспалохваюцца. Адлегласць паміж крыніцай агню – мангалам – павінна складаць 10-15 м;
- кухня не павінна стаяць на шляху да іншых прыбудоў участка;
- каб пазбегнуць затаплення, месца павінна знаходзіцца на невялікай узвышанасці;
- адкрытая бок кухні павінна выходзіць на поўнач – так не трапляюць прамыя сонечныя прамяні;
- калі кухня з'яўляецца прыбудовай, у яе павінен быць забяспечаны праход з жылой часткі дома.

Жылое збудаванне павінна знаходзіцца непадалёк ад летняй кухні, каб і гаспадыні было зручней перамяшчацца, і камунікацыі падводзіць танней і прасцей.

Таксама ўдалым будзе месца з зялёнымі насаджэннямі, асабліва для адкрытай кухні. Высокія дрэвы з пышнай кронай створаць прыемную ў летнія дні цень і прахалоду, у той час як кусты створаць ілюзію пышнага саду на ўчастку.



Крыніца: m-strana.ru

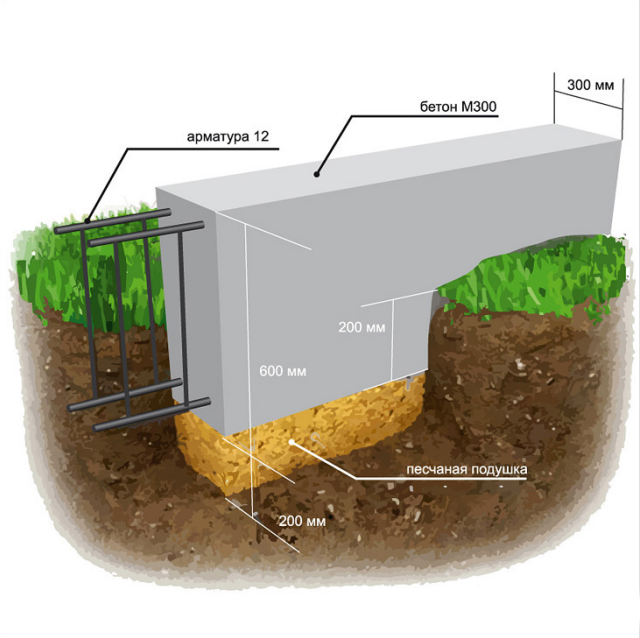
Выбар матэрыялу

Матэрыял варта падабраць у адпаведнасці з агульным выглядам дома і ўчастка і прызначэннем пабудовы. Звычайна выкарыстоўваецца брус, цэгла, пенаблокі, сайдынг, дошкі, палікаўбанат.

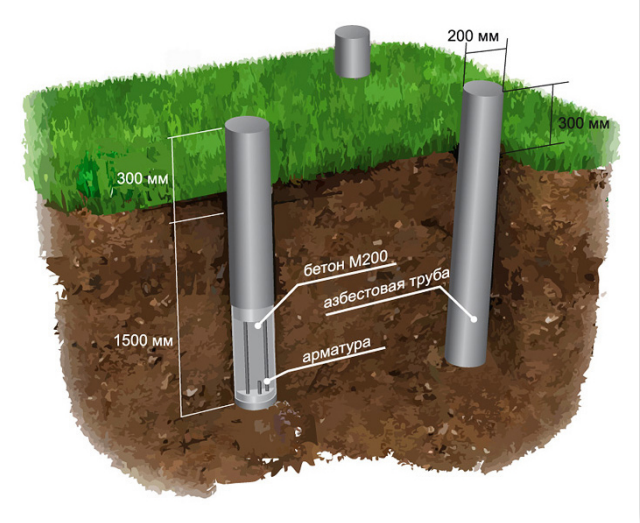
Фундамент і яго віды

У выпадку будаўніцтва не капітальнага будынка поўнавартасны фундамент не патрэбен. Дастаткова вырыць катлаван па плошчы кухні глыбінёй 10-15 см, засыпаць яго пяском і ўтрамбаваць. На гэта аснова ўжо можна ўкладваць дошкі для падлогі або плітку. Важна прыўзняць падлогу над грунтом, каб пазбегнуць траплення вады.

Для капітальнага збудавання выбіраюць лентачны або слупковы фундамент.



Крыніца: pskalex.ru



Крыніца: kitchen-planet.ru

Узводзім сцены і перагародкі

Для адкрытай кухні ўзводзіцца драўляны каркас з бруса. Па вуглах пляцоўкі ва двары закопваюцца слупы, заліваюцца бетонам, зверху ўсталёўваюцца бэлькі. Для аднасхільнага даху вышыня адной сцяны бярэцца большая. Уся канструкцыя абшываецца аздобнымі матэрыяламі ў адпаведнасці са стылем жылога дома: фанерай, сайдынгам, вагонкай.

Пры будаўніцтве закрытай кухні сцены ўзводзяцца з цэглы, каменя або пенаблокаў. Унутры абшываюцца або тынкуюцца.

Уладкаванне падлогі

У якасці матэрыялу для падлогі падыходзіць дрэва, радзей камень або плітка. Асноўнымі іх характарыстыкамі павінны быць экалагічнасць, якасць і пажараўстойлівасць.



Крыніца: aliancompany.wordpress.com



Крыніца: bigfoto.name

Выбар дахавага пакрыцця

Летняя кухня звычайна будауецца пад аднасхільным дахам як больш простым. Аднак двухсхільны больш надзейны, таму таксама выкарыстоўваецца. Пры выбары дахавага матэрыялу неабходна ўлічваць трываласць каркаса. Для закрытага тыпу кухні падыдзе любое дахавое пакрыццё. Адкрытая кухня патрабуе лёгкага матэрыялу: палікаўбанат, бітумная чарапіца, Андулін Смарт, Чарапіца Андулін або Андувілла.