

Гадовая кухня ў заграднай хаце



Калі прыходзіць лета, хочацца рыхтаваць ежу на свежым паветры, а не ў замкнёнай прасторы. Адкрытая або закрытая летняя кухня на дачы **дазваляе рыхтаваць з задавальненнем і служыць месцам для прыемных вячорак з сям'ёй і сябрамі**. Кожная кухня адлюстроўвае густы і характары сваіх гаспадароў, таму існуе мноства дызайн-праектаў гэтай пабудовы. Кухня можа адрознівацца ад дызайну прыватнага дома або ўпісвацца ў агульны выгляд.

Уладальнікі летніх кухняў адзначаюць наступныя перавагі:

- зручнае працоўнае месца, якое добра праветрываецца, таму пахі ў выніку падрыхтоўкі ежы не разносяцца па хаце,
- гучныя гукі ў працэсе карыстання кухонным начиннем не перашкаджаюць насельнікам дома,
- ёсць дадатковыя палічкі, шафы для захоўвання кухоннай начиння і запасаў.

Тут жа часта размяшчаюць машыну для мыцця посуду або пральную машыну, эканомячы месца ў доме.

Часцей за ўсё, летнія кухні прыбудоўваюць да дома, але існуюць і асобна стаяць кухні – яны камфортней для вялікай сям'і. Калі размясціць такую пабудову ва ўтульным, зацішным кутку ўчастка, далей ад дома, можна забяспечыць адначасовы камфортны адпачынак розных па ўзросту членаў сям'і або цэлых кампаній.

Якая гадовая кухня лепш-адкрытая, закрытая або камбінаваная?

Адкрытая планіроўка лепш падыходзіць у якасці альтанкі, месцы для арганізацыі барбекю, для адпачынку.

Яе ўзвядзенне не запатрабуе шмат грошай і часу. Аднак такую кухню цяжэй абараніць ад дажджу, насякомых, птушак, у ёй некампартна ў халоднае надвор'е і наўрад ці ўдасца размясціць гасцей з начлегам.



Закрытая летняя кухня – **паўнаватаснае архітэктурнае будынак**, якое патрабуе распрацоўкі і ўзгаднення праекта. Такая пабудова можа быць сумешчана з лазняй, што робіць яе асабліва зручнай для прыемнага баўлення часу. У закрытай кухні больш магчымасцяў для кансервацыі, тут можна скласці печку, правесці вяду і паставіць мыйку, казан, уладкаваць склеп і гарышча. Фактычна, такая кухня павялічвае жылую плошчу, але яе будаўніцтва абыйдзеца істотна даражэй адкрытай і запатрабуе больш часу.



Камбінаваныя варыянты планіроўкі летніх кухняў сёння самыя папулярныя-спалучаючы плюсы адкрытых і закрытых тыпаў, яны практычна пазбаўленыя недахопаў. Асновай становіцца адна глухая сцяна, іншыя выстройваюцца ў палову шырыні або зашкляюцца велізарнымі вокнамі, якія могуць рассоўвацца.



Летняя кухня з тэрасай або альтанкай дазволіць у любы момант любавання пейзажам ці нават мець зносіны з суседзямі.



Мангал і барбекю - практычна абавязковыя элементы сучаснай летняй кухні. Пабудаваны сваімі рукамі мангал або печ моцна паляпшаюць загарадны адпачынак і спрашчаюць жыццё:

- не трэба купляць новую, часам даволі дарагую, тэхніку для дачы;
- адпадзе патрэба ў будаўніцтве складаных збудаванняў;
- пабудаваная канструкцыя істотна трывалей і надзейней, чым пераносныя.

Каб засцерагчы дом ад пажару, зону агню неабходна выкласці вогнетрывалымі матэрыяламі: шамотным цэглай, глінай, мертелем. Абліцаваць знешнюю частка мангала можна каменем. **Выбраць тып ачага важна яшчэ на этапе праектавання**, так як ён уплывае на ўсе параметры будуюцца кухні. Неабходна прадумаць, ці патрэбны будзе комін, у якім месцы будзе размешчаны ачаг, ці трэба будзе месца для захоўвання дроў.

