Гадовая кухня ў загараднай хаце



Крыніца: zaggo.ru

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 адрозніваца 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 начыннем не перашкаджаюць насельнікам дома,
- ёсць дадатковыя палічкі, шафы для захоўвання кухоннай начыння 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?
Адкрытаяпланіроўка лепшпадыходзіць 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 некамфортна ў халоднае надвор'е і наўрад ці ўдасца размясціць гасцей з начлегам.



Крыніца: bigfoto.name

Закрытая летняя кухня – паўнавартаснае 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 ваду і паставіць мыйку, казан, уладкаваць склеп і гарышча. Фактычна, такая кухня павялічвае жылую плошчу, але яе будаўніцтва абыйдзецца істотна даражэй адкрытай і запатрабуе больш часу.



Крыніца: houzz.co.uk

Камбінаваныяварыянты 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.



Крыніца: maresaoutdoors.com

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



Крыніца: vk.litebyte.ru

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 будуецца кухні. Неабходна прадумаць, ці патрэбны будзе комін, у якім месцы будзе размешчаны ачаг, ці трэба будзе месца для захоўвання дроў.



Крыніца: idei.club



Крыніца: es.paperblog.com

Вынік

Летняя кухня на дачы - гэта зручнасць і камфорт. Асабліва, калі ўлетку вы часта выбіраецеся на ўчастак, рыхтуеце, збіраецеся з сябрамі ці проста жадаеце адпачыць не ў хаце, а на паветры. Неабавязкова рабіць нешта складанае - нават простая летняя кухня сваімі рукамі можа моцна спрасціць жыццё. Галоўнае - загадзя падумаць, як пабудаваць летнюю кухню на ўчастку, каб усё было зручна: і печка ў патрэбным месцы, і месца пад стол, і падстрэшак ад дажджу.

Варыянтаў, як яе задаволіць, куча: можна зрабіць адчыненую летнюю кухню, каб усё было навідавоку і ветрала - танна і хутка. Ці наадварот, закрытую, амаль як асобную хатку — з плітой, ракавінай і нават лазняй. А каму хочацца ўсё і адразу - тыя робяць камбінаваную летнюю кухню. Яна і ад дажджу абароніць, і свежым паветрам падыхаць дасць. Увогуле, тут ужо хто як абвык і на што годзе месцы і бюджэту.

Яшчэ адзін важны момант - дах. Не хочацца, каб яна працякала ці грымела ад дажджу. Таму матэрыялы для даху летняй кухні трэба падбіраць з розумам. Напрыклад, Андулін падыдзе выдатна: лёгкі, надзейны, і выглядае акуратна.

А калі плануецца гадовая кухня з мангалам, адразу падумайце пра бяспеку: выкладзеце зону агню з вогнетрывалых матэрыялаў і абярыце месца пад комін. Так будзе і надзейна, і прыгожа. Увогуле, усё гэта цалкам рэальна, калі падысці з галавой - і тады летняя кухня сапраўды стане каханым месцам на ўчастку.