

## 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 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?**

**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.

