

ДОМ интерьер

Гриль у дома

ДАЧНЫЙ СЕЗОН

Для советских граждан дачи были вроде второй работы. Пока все полил, прополос, посадил и собрал урожай (в зависимости от сезона) — вот уже и выходные прошли. У нынешних обладателей загородных домов обычно есть кому позаботиться и о саде, и о доме. Сами же они предпочитают за городом отдыхать, причем не только в одиночестве, но и с друзьями. Однако для того, чтобы устроить вечеринку-барбекю или солидный прием, нужно сначала позаботиться о том, чтобы на участке было все для этого необходимое. Наш корреспондент **Юлия Пешкова** рассказывает о том, что предлагают московские салоны.

В мартовском номере мы уже писали о новых коллекциях дачной мебели. Безусловно, она имеет непосредственное отношение к летнему отдыху в загородном доме. Однако одной мебелью не обойдешься. Она нужна вам, чтобы позавтракать на веранде или позаргать у бассейна, или вашим детям, чтобы покататься на качелях или повалиться в гамаке. Если вы любите приглашать на выходные друзей, а то и вовсе устраивать грандиозные приемы для коллег и партнеров, количество необходимых предметов и техники сильно увеличивается. Попробуем представить, что может понадобиться для праздника под открытым небом в загородном доме. Это, безусловно, зависит от степени размаха праздника. В любом случае гостей придется кормить, поить и развлекать.

Угощение гостей — вопрос первоочередной важности. У нас не принято предлагать только легкие закуски или приглашать людей «на чай», где под чаем подразумевается не что



Передвижной теган от Miele

иное, как чай, в крайнем случае с десертами. Вечеринка за городом непременно предполагает горячие блюда — с поправкой на обстановку: шашлык (по советской традиции) или барбекю (по новой моде, пришедшей с Запада). Для того чтобы сделать шашлык, многого не нужно — всего-то мангал, который летом можно купить везде, включая автосалон и супермаркет. Об этом даже и говорить нечего: всякий русский мужчина, вне зависимости от статуса, сам мо-



Беседка от Honka

жет написать статью о том, как правильно выбрать мангал и приготовить шашлык. Однако если вы собираетесь приготовить что-то посложнее шашлыков, да еще делаете это часто, надо запастись техникой посерьезнее мангала. Вообще, для обладателей солидных участков вполне актуален вопрос летней кухни. Это небольшой домик, вроде бани, который оборудован почти так же, как и кухня в доме: туда проведена вода, электричество и пр. Чаше всего она соединяется с домом переходом. Собственно, это и есть вполне нормальная кухня, стой лишь разницей, что она более открытая. Запахи будоражат воображение собравшихся, хозяева (если они сами готовят) не отрезаны от своих го-

стей, и есть ощущение общности, как и положено на пикнике. Другой вариант, тоже достаточно солидный, но гораздо более простой — это устроить стационарный уличный гриль. Чаще всего ему не требуется электричество, он может питаться газом и углем. Серьезные модели из камня, похожие на печи, производят марки, которые занимают каминными (очень обширная коллекция, например, у Cheminees Philippe). Каминные грили — такая же пара антагонистов, как кондиционеры и обогреватели: вежи диаметрально противоположных целей, однако родственные. Стационарные уличные грили вполне надежны и не боятся ничего, кроме дождя. То есть никто его тоже не боится, и даже мя-

со дождь не страшен, так как жаровня устроена по принципу печи, внутри, но дождь может причинить неудобство тому, кто готовит. Поэтому устанавливаются такие грили лучше под навесом или в беседке. Обычно они уже снабжены полками для посуды и пр., но если вы добавите что-то от себя, например разделочный стол, получится что-то вроде уличной кухни. Некоторые марки предлагают навесные грили. Они тоже вполне стационарные, но ставятся не посреди участка, а вешаются на стену дома (или другого строения). Их можно посмотреть, например, у марок Toledo и Savillon.

Еще менее хлопотный способ обезопасить уличный гриль — купить переносную модель. Правда, этот вариант далеко не всегда более экономный: простенький кирпичный гриль может быть совсем недорог в сравнении с солидным передвижным грилем известной марки. Например, два таких гиганта, отличных с точки зрения и функциональности, и дизайна (что редкость!), появились недавно у Electrolux. Модель EGL4400X видом своим напоминает профессиональную кухню. Полностью сделанный из нержавеющей нержавеющей стали, внушительный (размеры 168x61x128 см), снабженный множеством ящиков и полок, он не только удобен, но и красив. Кажется, что такую большую конструкцию нужно устанавливать на века вечные, однако гриль снабжен колесиками и может быть легко передвинут в зависимости от ситуации. Поддача газа регулируется, поэтому над разными горелками можно готовить несколько разных блюд одновременно, а инфракрасная горелка, расположенная под крышкой гриля, отвечает за то, чтобы еда долго не остывала (хотя сложно представить ситуацию, чтобы готовые блюда залежались — обычно все разлетается в момент). При закрытой крышке можно запекать продукты как в духовом шкафу, а в открытом виде она защищает жаровню от дождя. Кстати, производитель утверждает, что гриль не боится не только дождя, но и холода, так что его можно использовать на улице круглый год. Вторая новинка — Jerre Utzon — сначала появилась в австралийском подразделении Electrolux. И это хороший знак — жители этого континента не прославились изысканной кухней, зато лучше других знают толк в простом жареном мясе. На вид гриль Jerre Utzon еще необычнее, чем модель EGL4400X. Прямо скажем, так сразу и не догадаешься, что это гриль: больше он похож на обычный стол. Оригинальность дизайнера объясняется тем, что создал его известный архитектор Джейк Утзон (в честь него-то и назван гриль), внук того самого Джона Утзона, который спроектировал здание Сиднейской оперы. Но, разумеется, с функциональностью у Jerre Utzon все в порядке, просто вся начинка спрятана под раздвижными стальными панелями. И это большой плюс. Во-первых, в то время как он не используется,

Приспособления для разжигания костра от Extremis («Новая студия»)



гриль не портит своим видом участок или террасу. Во-вторых, раздвигаясь, панели служат разделочными или сервировочными столиками. Из дополнительных удобств в гриле присутствуют подогриваемые подставки для тарелок.

Если вы к приготовлению еды на гриле относитесь не настолько серьезно, чтобы тратить на эту затею немалые деньги, можно посмотреть модели попроще. Во-первых, многие марки, занимающиеся бытовой техникой, выпускают переносные грили, которые можно использовать как дома, так и на улице. Размеры они небольшого, много еды сразу не зажарить, зато они идеально подходят для индивидуального приготовления. В Европе это даже более популярно, чем обычный «коллективный» гриль: на стол ставится несколько грилей, и каждый готовит что хочет. У Siemens есть модели со стеклокерамической поверхностью, Tefal, Severin, Delonghi и пр. выпускают грили со стальными решетками. А у Miele есть и передвижная модель — похожий на сервировочный столик круглый теган на ножках с колесиками. Марка Kuppersbusch предлагает универсальные модели грилей. Они довольно большие и могут служить как на кухне, так и на улице, если выкатить их на специально для этой цели прилагодившейся тележке (правда, опять-таки за универсальность придется заплатить отдельно). И наконец, самый простой вариант — небольшие металлические грили, которые в сезон, как и мангалы, продаются на каждом уг-

лу. На каждом углу их покупать, конечно, не стоит, поскольку прослужит такой гриль не больше сезона, но даже в специализированных магазинах есть несложные и недорогие, но вполне надежные модели (например, в «Баукопте» сейчас довольно большой выбор грилей марки Landmann). Доверия заслуживают также такие производители, как Fettaboli, Godin, Brinkmann и др. А если вдруг захочется совсем дикого отдыха, то можно



Гриль от Landmann («Баукопте»)

развести костер и пожарить сосисок. Разводить его на газоне, конечно, не стоит, но вот у марки Extremis («Новая студия») есть специальный набор для разведения костров в непопулярных местах: коврик, а также разные держатели для мяса, сосисок и пр.

Не менее, а то и более, чем еда, важен во время праздника вопрос напитков. С этим все обстоит гораздо проще. Разумеется, если вы собираетесь делать крюшон, вам понадобится набор для крюшона (например, есть у Zepher), коктейли потребуют шейкера, но это все мелочи. Что необходимо в любом случае, так это холодильники для пива и шампанского и сервировочные столики. Теоретически бутылки можно загрузить в домашний холодильник, но тогда за ними придется все время бегать, что категорически неудобно. Уличные приспособления для охлаждения бутылки представляют собой ящики с плотными стенками (материалы возможны разные), которые сохраняют температуру. Они наполняются льдом, а уже в него погружаются пиво, шампанское и всяческая кола (вино такого грубого отношения не вы-

носит, поэтому его придется охлаждать и держать дома). Такие ящики выпускают многие марки, занимающиеся садовой мебелью. Например, симпатичные и довольно большие ящики для льда, деревянные снаружи, есть у марок Gloster (салон «Арткати») и Trade Winds («Мебель эксклюзив»). Более молодежный вариант предлагает бельгийская марка Extremis.

Сервировочные столики (их еще называют бары-тележки) нужны для того, чтобы складировать на них стаканы, штопоры и прочие мелочи. Также на них выставляется несколько бутылок (но не весь запас, а то напиток нагреется). Все же самое можно поставить на обычный стол, но у сервировочных столиков есть важное преимущество — подвижность. Выглядят они примерно одинаково: тележка на колесиках с двумя полочками и держателями или углублениями для бутылок. Искать их стоит у производителей садовой мебели (есть они и у обычных марок, но долго не приспособленные для улицы предметы снаружи держать нельзя). Большинство моделей сделано из дерева (как, например, у Gloster), но попадаются и алюминиевые, и пластиковые — из ротанга или искусственных волокон (очень забавная модель есть у Dedon, салон «Арткати»). Очень ответственно подошла к вопросу праздника на улице марка Smania, которая вообще выпускает домашнюю мебель. Ее коллекция Eden полностью посвящена роскошному отдыху, причём антураж требуется не менее роскошный, как минимум райский сад. Сделаны все предметы из алюминия и синтетических волокон. В данном случае нас интересуют две модели: столик-тележка и бар. Да, полноценный бар, вроде тех, что стоят на пляжах приличных отелей. Вещь это довольно ценная для вечеринки, и найти ее можно не только у Smania, она не забываете, что к бару потребуются и бармены.

Будущих и пьющих гостей придется где-то рассаживать. На этом мы подробно останавливаться не будем, а так как речь идет о мебели, про которую мы уже писали. Можно сказать, что если вы планируете часто собирать гостей, то при покупке мебели стоит отдавать предпочтение складным стульям или тем, что легко составляются друг на друга (вам ведь придется купить гораздо больше стульев, чем необходимо лично вам, и их придется где-то хранить). Впрочем, большинство производителей уже подумали об этом за вас. Кроме того, могут быть полезными модели, объединяющие стулья со столом в единый ансамбль. Extremis сделал еще лучше: у него круглый стол окружает скамейка, так что усидеть можно будет сразу немало людей. Модель Obelisk от Dedon будто бы специально придумана для вечеринки. Это маленький столик и кресла, которые ловко складываются в некое подобие обелиска. Пока вы не нуждаетесь в стульях и столе, у вас на участке стоит эффектная статуя. В линии уличной мебели

Уличный гриль Jerre Utzon от Electrolux

Уличный подсвечник Tesseo от Armani Casa (Armani Casa)

БАРКЛИ
СТРОИТЕЛЬСТВО И РАЗВИТИЕ
www.barkli.ru

775 20 30

Лицензия № ГС-1-50-02-22-0-7720186190-005644-1

КЛАСС «DE LUXE»

«Клубный дом во 2-ом Златовязовском переулке»



На правах рекламы

Главный фасад дома образует старинному Златовязовскому мансилю.

Количество квартир — не более 30.

Площадь квартир от 70 до 225 кв. м.

Двухуровневые квартиры с отдельным входом.

«Сад на крыше» — зеленки и газоны на крыше дома, большие террасы.

Просторный подземный паркинг, всегда и везде с террасами особняка.