

SMEG

Free

EAT
MEETS
ART

ISSUE 08
2014

FREE!
MAGAZINE

DESIGN DIALOGUE:
JAKARIN AKSRAVADEEWAT
OF BE GRAY
ARS LONGA VITA BREVIS:
ARTIST & ARCHITECT
"FRANK GEHRY"
FINDING EYE CANDY:
IT'S NICE TO MEET
"GEOFFREY BAWA"
BY PLOY MALLIKAMAS
EAT MEETS ART:
THE PRETTY COUPLE
"NUTCRACKERS"

BIG BEN, LONDON

EDITOR'S TALK

by Onnicha Mekmahan
Photo : Ae Bambies

คุณเคยมีหนังสือเล่มโปรดมั๊ยคะ หนังสือที่คุณอยากจะค่อย ๆ อ่านมันไป ทีละหน้า ทีละหน้า อยากดื่มด่ำกับเรื่องราวของมันให้นานที่สุด แต่ถึงยังไง กาลเวลาก็ต้องนำพาให้คุณเดินทางมาถึงกระดาษหน้าสุดท้ายของมันเข้าสักวันแน่นอนว่าคุณคงต้องรู้สึกเสียดาย และใจหายอยู่ไม่น้อย ใช่แล้ว...มันคือเวลาของ “การเปลี่ยนแปลง” เวลาที่คุณจะต้องเลือกแล้วว่า จะหยิบหนังสือเล่มใหม่ขึ้นมาอ่าน หรือจะหยิบหนังสือเล่มเดิมมาเปิดซ้ำอีกครั้ง แต่มันจะได้อะไรเพิ่มขึ้นมาจากเดิมละ

ไม่ต่างกับชีวิตคนเราที่ชอบเดินอยู่ในเส้นทางเดิม ๆ การที่คนส่วนใหญ่จะทำอย่างนั้น อาจเป็นเพราะพวกเขาค่อยชินกับมัน หรืออึดใจจริงแล้ว พวกเขาแค่กลัวที่จะก้าวข้ามผ่านพื้นที่ปลอดภัยของตัวเอง

เพียงแค่ว่าคุณเปิดประตูใจต้อนรับการเปลี่ยนแปลงใหม่ ๆ ที่ดีให้เข้ามาในชีวิต ลองทำความเข้าใจกับมันสักหน่อยก็คงจะดีไม่น้อย สร้างเรื่องราวใหม่ เส้นทางเดินใหม่ มุมมองใหม่ ๆ ให้คุณได้สัมผัส บางทีคุณอาจจะตกหลุมรักตัวเอง คนใหม่ขึ้นมาโดยไม่รู้ตัวก็เป็นได้

Persmegtive เล่มที่ 8 นี้ก็เช่นกัน ในวาระอันดีครบ 2 ปี ก็ถือโอกาสนี้รีโนเวตตัวเองใหม่สักหน่อย โดยเพิ่มสมาชิกใหม่ด้วยคอลัมน์ Tip me please ที่มาแนะนำทีปดี ๆ ให้คุณได้อรรถรสกับมือที่โดนใจ

หวังว่าการกลับมาของ Persmegtive ในรูปแบบใหม่นี้ จะสร้างความสุข รอยยิ้มและแรงบันดาลใจดี ๆ ให้คุณผู้อ่านได้เหมือนที่ผ่านมานะคะ



Have you ever had a favorite book you slowly savoured page by page and never wanted to end? And when it was finished maybe you debated making a change and moving on to another one or just going right back to the beginning of that one and starting it again, knowing how great it was and feeling comfortable with its familiarity.

Most people live their lives doing the same things over and over again. Is it because we like to do things we are familiar with or simply that we are afraid to try something new and step beyond our familiar comfort zones?

When we open our hearts though and try welcoming different and new experiences into our lives we are then able to embrace new discoveries, new perspec-

tives and perhaps a whole new world within ourselves.

This principal then should apply to us, and so it is time for a change here at Persmegtive. In celebration of our two year anniversary, we happily take this opportunity to make some renovations and changes. This includes a new addition - Tip me please, featuring tips and tricks on cooking, an architectural tour of Bawa's Gems by Ploy Malligamas, changing perspective on learning English by LoukGolf Kanatip, founder and tutor of Angkriz English Academy and much more.

We hope the new changes in Persmegtive's 8th issue continue to bring smiles and inspiration to our readers.



TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

006

ARS LONGA VITA BREVIS

Frank Gehry ผู้ใช้หัวใจอาร์ต
สร้างผลงานเหนือจินตนาการ
Frank Gehry:
Art + Architecture

016

BLOGSPHERE
App & web
บนศาลใจ
Apps and sites for
inspirations

028

EAT MEETS ART
กักตักยั่วผู้หิวน้ำรัก
The nutcrackers

042

WRITE HERE. WRITE NOW

ภาษาอังกฤษแบบใหม่
กับ คุณครู ลูกทออัลฟ
Learn new perspectives
with English tutor LoukGolf

008

MEET MY SMEG
กินเค้กกลางสวน เปิดครัว
Love at first bite
Cakes in the garden at
Love at first bite

018

SMEGAPHONE
จากดีไซน์สู่ความจริง
The Golden FAB
ผู้ยืนยันสีทองสโตนส์พรีเมียม
Golden Fab: Design Icon

030

DESIGN DIALOGUE

“ความเข้าใจ
คือเสาหลักของดีไซน์”
คุณจักรินทร์ อักษราวดีวัฒน์
แห่ง Be Gray
Jakarin Aksravadeewat
of Be Gray

044

SMEG SINCE 1948

The Smeg Head Office
แรงบันดาลใจ ธรรมชาติ
ดีไซน์และความกลมกลืน
The Smeg Head Office:
A place of inspiration,
nature and design in harmony.

010

EASY PEASY
Step by step
ผักโขมอบชีส
Cheesy spinach toast

022

FINDING EYE CANDY

รู้จัก เจฟฟรีย์ บาวา
ต้นตำหรับกาแฟศรีลังกา
กับ พลอย มัลลิกะมาส
Geoffrey Bawa and Sri Lanka
with Ploy Mallikamas

036

LA DOLCE VITA
ORARIO ทริปปับเวลาที่อิตาลี
Once upon a time in Italy

046

SEE A SONG
ทิวอิตาลี ผ่าน 3 tracks
Italy in soundtracks

012

FAB FINE FOOD
All Six To Twelve
ร้านเก๋ มีคาเฟ่แอนด์
All Six To Twelve:
A hip hangout.

026

CATCHY KITCHEN
ดีไซน์ Pantry
เพิ่มพื้นที่สโตนส์โมเดิร์น
Space maximizing
modern-style pantry

040

TIP ME PLEASE
เมนูไข่แล้วแต่ชอบ
How to cook eggs

047

FIND PERSMEGATIVE AT
หาอ่านได้ที่...

Executive Editor - in - Chief
Wanchai Suensilpong

Editor - in - Chief
Dujjan Suensilpong
Prayook Viryasiri

Executive Editor
Onnicha Mekmahan

Writers
Ploy Mallikamas
LoukGolf LG
Panitarn Lucksanakiat
C.Chin
Overtime Chef
Beau Sukjai
Ananyomous
Si Lee
Kahn
Senza Titolo
Cristina
XXXX
Supicha
PPK

Design & Art Direction
Ketchup IMC Co., Ltd.

Photographers
Kittimages
Ae Bambies

Illustrators
Ae Bambies
Arttawoot M.
21 Day
Chanin
Beruberu

Proof Reader
Ketchup IMC Co., Ltd.

Marketing
Brandself Co., Ltd.

PEN K INTER TRADING. CO., LTD.
1000/63-64 P.B.Tower Building Fl.16
Sukhumvit 71 Rd., Khlong Tan Nuea, Wattana,
Bangkok, 10110
02 391 0919

www.smeg.co.th
www.facebook.com/smegthai
www.issuu.com/persmegtive
www.ookbee.com
instagram@persmegtive

Reproduction in whole or in part without written
permission is strictly prohibited.



ARS LONGA, VITA BREVIS

Art is long. Life is short
ชีวิตสั้น...ศิลปะยืนยาว

by Anonymous
Illustration : 21Day

FRANK GEHRY

“เหมือนงานศิลปะนามธรรม”
“มันคือส่วนผสม ของความบ้ากับความคิดสร้างสรรค์”
“ผมว่ามันเหมือนทะเล ทะเลที่เต็มไปด้วยไอหะที่บิด เบี้ยว อะไรแบบนั้นนะครับ”

ชายหนุ่มและเด็กชายผมบลอนด์ พยายามทำความเข้าใจกับสิ่งที่พวกเขาเห็น เบื้องหน้าคือสถาปัตยกรรมที่มองแล้วจะเรียกว่าเป็นประติมากรรมขนาดใหญ่ก็คงไม่ผิดนัก เพราะรูปทรงของมันผิดเพี้ยนไปจากอาคารทั่วๆ ไป โครงสร้างไม่ใช่สี่เหลี่ยมมุมฉากอย่างที่เคยเห็นมา ทว่าโค้งมน และยังมีคลื่นไส้อันเป็นผลจากการเลือกวัสดุที่มีพื้นผิวมันวาว ทำให้เมื่อมองที่ครั้งก็ดูเหลือเชื่อ และดูเหมือนไปไม่ได้ที่จะสร้างขึ้นมา แต่ก็เป็นไปได้ ด้วยมันสมองของ “Frank Gehry” ผู้ที่จินตนาการภาพมันเอาไว้

Ephraim Owen Goldberg หรือ Frank Gehry เกิดที่แคนาดา แต่หลังจากนั้นก็ย้ายมาอยู่ที่อเมริกา และถือสัญชาติอเมริกันในที่สุด เขาเริ่มต้นศึกษาด้านสถาปัตยกรรมจาก University of Southern California School of Architecture และเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโทที่ Harvard Graduate School of Design Gehry เป็นสถาปนิกเพียงไม่กี่คนบนโลกที่ได้รับรางวัล The Pritzker Architecture Prize ซึ่งเปรียบได้กับรางวัลโนเบลของเหล่าสถาปนิก รวมถึงได้รับการยกย่องว่าเป็น Starchitect หรือสถาปนิกที่ดังเทียบได้กับดาราดัง

Gehry สร้างผลงานอันเป็นที่น่าจดจำอยู่หลายต่อหลายชิ้น ไม่ว่าจะเป็น Guggenheim Museum ที่บิลาวา Walt Disney Concert Hall ที่ลอสแอนเจลิส แคลิฟอร์เนีย ซึ่งใครก็ตามที่ได้มาเยือนต้องหยุดมองและตื่นตะลึงกับสิ่งที่อยู่ตรงหน้า สถาปัตยกรรมทั้งสองแห่ง ได้ชื่อว่ามีควมสลับซับซ้อนในด้านการออกแบบ โครงสร้างเป็นอย่างมาก ซึ่งนับว่าเป็นความท้าทายที่ Gehry และทีมงานต้องเอาชนะ โดยการพัฒนาซอฟต์แวร์พิเศษเข้ามาช่วยเขียนแบบ และช่วยในขั้นตอนการก่อสร้าง ผลลัพธ์ที่ได้คือสถาปัตยกรรมสุดล้ำที่คงมีเพียง Gehry เท่านั้นที่สามารถจินตนาการมันขึ้นมาได้

แม้ว่าเขาจะประสบความสำเร็จในด้านการออกแบบสถาปัตยกรรมมาก แต่เขาก็กลับชื่นชอบที่จะพูดคุยเรื่องศิลปะมากกว่า ครั้งหนึ่งเขาเคยให้สัมภาษณ์ไว้ว่าบรรดาสถาปนิกด้วยกันไม่ค่อยเข้าใจ และไม่ค่อยสนับสนุนงาน

ของเขาเท่าไร หน้าซ้ายยังล้อเลียนงานของอีก เขาเลยมีเพื่อนในแวดวงศิลปะเสียมากกว่า แรงบันดาลใจในการออกแบบสถาปัตยกรรมของเขา หลายชิ้นมีที่มาจากงานศิลปะ โดยจะนำมาประยุกต์ใช้ในการออกแบบแปลนเป็นต้น ในแง่ของวิธีการทำงาน หลายๆ ครั้งก็แตกต่างอย่างสิ้นเชิงกับสถาปนิกทั่วไปเช่นกัน ครั้งหนึ่งเขาได้รับมอบหมายงาน ให้ออกแบบ The EMP Building โดยที่เขาตั้งใจให้มันมีความเป็น Rock ‘n’ Roll เขาก็ไปซื้อกีตาร์ไฟฟ้าแล้วทำอย่างที่เราคุ้นเคยกันในคอนเสิร์ตคือฟาดมันซะจนพังไม่เหลือชิ้นดี! จากนั้นก็นำชิ้นส่วนมาค่อยๆ พัฒนาเป็นไอเดียในการสร้างอาคารต่อไป นี่แหละวิธีการทำงานแบบ Gehry นอกจากการออกแบบสถาปัตยกรรม เขายังทำงานออกแบบอื่น ๆ อีกมากมาย อาทิ การออกแบบเฟอร์นิเจอร์เป็นงานอดิเรก หรือการออกแบบเครื่องประดับให้แบรนด์ดังอย่าง Tiffany รวมถึงออกแบบนาฬิกาให้ Fossil แต่ที่น่าสนใจที่สุดคือ การออกแบบหมวกให้กับ Lady Gaga นักร้องสุดดิสก์ที่สร้างความตกตะลึงให้โลกอยู่บ่อยๆ ซึ่งเขาอาจออกแบบให้เธอเพราะชื่นชอบในความบ้าและความกล้าที่จะแตกต่างที่มีส่วนคล้ายเขาอยู่บ้างก็เป็นได้

“It’s an abstract art.”

“It’s a combination of eccentricity and creativity.”

“I think it is like a sea filled with metal bent and folded or something like that.” These were the words of a young man having a discussion with a blond boy, trying to articulate what at first glance seemed like a massive sculpture, its form being nothing like a typical building generally defined by squared off corners. Instead, one can find only curves and fluidity created from carefully chosen and polished materials. One can’t help but look at it in disbelief and ponder how such an impressive structure could have possibly been built. The mastermind behind this architecture is none other than Frank O. Gehry.

Ephraim Owen Goldberg, or Frank Gehry, was born in Canada, but later moved to the United States and eventually became a citizen. His education in architecture began at the University of Southern California School of Architecture. Gehry continued his graduate studies at Harvard

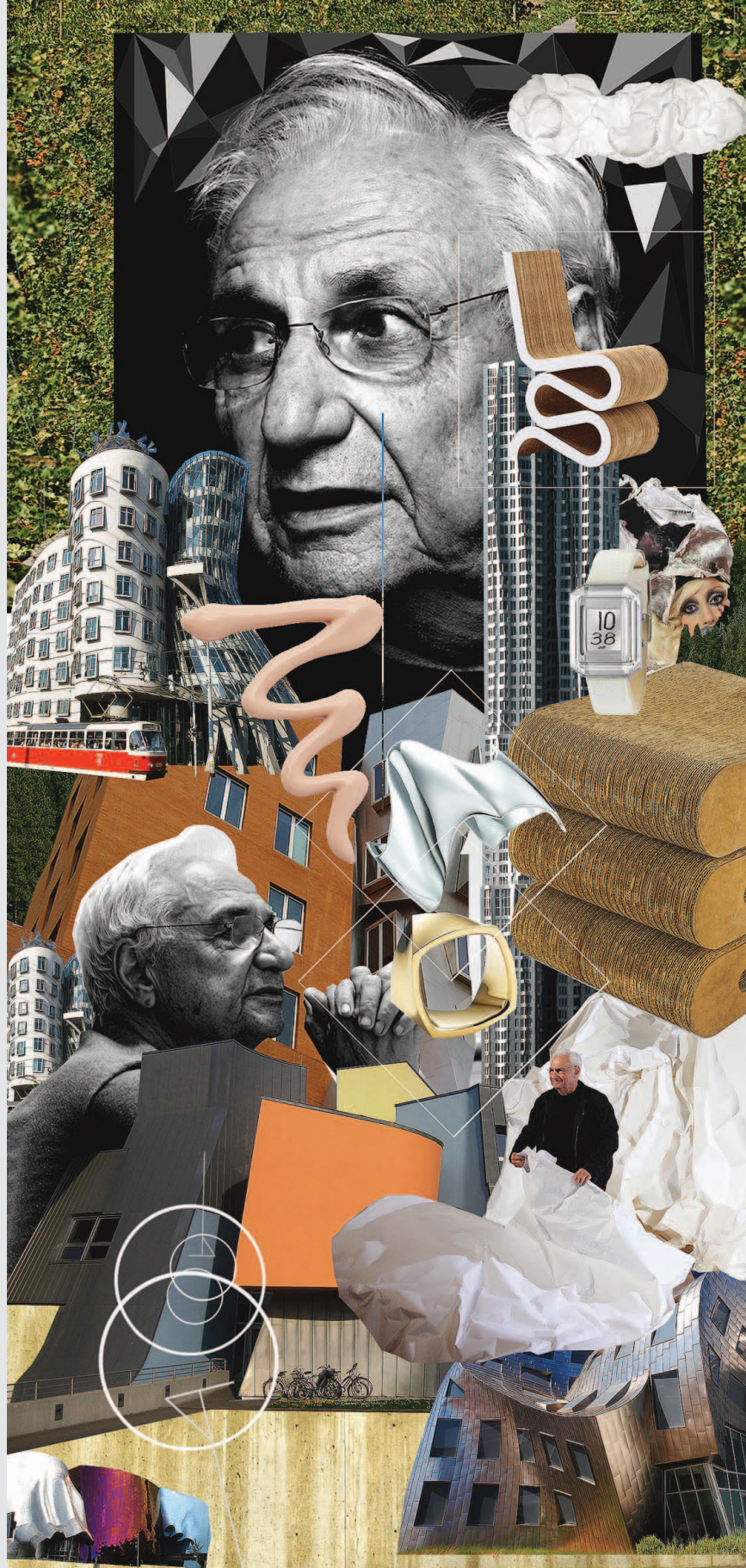
Graduate School of Design. Gehry is one of the few architects to be awarded the Pritzker Architecture Prize, which is the equivalent of receiving the Nobel Prize for architects. He was also given the title Starchitect for having become something of a celebrity.

Gehry has created numerous remarkable works including the Guggenheim Museum in Bilbao and the Walt Disney Concert Hall in Los Angeles, California. It is not strange for one to be awestruck by the complexity of design and construction of both structures. These were the challenges that Gehry and his team had to overcome by developing special software to aid the design and construction process. The result, are masterpieces which only Gehry could have imagined.

Although a very successful architect, Gehry has always been more keen on talking about art. In an interview, Gehry once said that fellow architects do not really understand his work and do not support him and often made fun of him. That is why he has more friends who are artists, the source of inspiration for a lot of his architectural work.

Often the techniques used in each of Gehry's designs vary from project to project. The EMP Building for instance, he wanted to incorporate its roots in rock 'n' roll. To get inspired, Gehry went and bought himself an electronic guitar which he sliced open, taking it apart piece by piece and carefully analyzing each of the parts in order to develop his design. This is the idiosyncratic way of Gehry.

Aside from architecture, Gehry likes doing other design work such as furniture design, which he does as a hobby. He also does jewelry designs for Tiffany's as well as watches for Fossil. But what is probably his most interesting design project to date has been in collaboration with Lady Gaga designing hats! Gaga, like him is eccentric and courageous enough to be different from the mainstream.



MEET MY SMEG

Meet one of smeg's owners
เปิดบ้าน เปิดครัว เปิดตัวเจ้าของ smeg

by Beau Sukjai
Photos : Kittimages

Love at First Bite

คุณมัทนา แสงสว่างวัฒนะ
(Matana Sangsawangwatana)

Meet My smeg ฉบับนี้ จะพาคุณผู้อ่านไปเยือนเมืองเชียงใหม่ เพื่อทำความรู้จักกับเจ้าของร้านขนมชื่อดัง “Love at First Bite” ที่คุณจะตกหลุมรักในคำแรกที่ได้ลิ้มลอง Love at First Bite เกิดขึ้นจากการที่ คุณมัทนา แสงสว่างวัฒนะ เจ้าของร้าน มีความชอบในการทำขนม ตั้งแต่เมื่อใช้ชีวิตอยู่ที่สหรัฐอเมริกา ตลอดเวลา 27 ปี ได้ชิมอาหารและขนมต่าง ๆ มากมาย และได้ลองทำให้เพื่อนทาน ซึ่งเพื่อนเกิดติดใจจึงได้เริ่มทำตั้งแต่กลับมาอยู่กรุงเทพฯ และเมื่อย้ายกลับมาเชียงใหม่ตอนสามกษัตริย์ ก็ได้เปิดร้านจริงจังที่นั่น

ด้วยความที่คุณมัทนาไม่เคยเรียนทำขนมเต็มหลักสูตร แต่ได้เรียนรู้จากการเข้าร่วมกิจกรรม Workshop ของห้างสรรพสินค้า และอาศัยความชอบส่วนตัวเป็นทุนเดิม ทำให้สามารถทำขนมได้หลากหลายชนิด รวมไปถึงขนมพาย

สิ่งหนึ่งที่เป็นภาพจำของ Love at First Bite คือการได้ลิ้มรสหอมหวานของขนม ท่ามกลางบรรยากาศร่มรื่นของสวน คุณมัทนาเล่าว่า

“เนื่องจากสถานที่นี้เป็นบ้านของตัวเอง จึงอยาก



ให้ลูกค้ารู้สึกเหมือนกินเค้กอยู่ในบ้าน นุ่มสบายๆ ในส่วนไม่ต้องรีบร้อน และคิดว่าเราเป็นร้านแรกๆ เลยที่จัดสถานที่เป็นส่วนสวย ให้ลูกค้านั่งทานเค้ก” เมนุยอดฮิตคงต้องยกให้ เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม เค้กเบสิกรัสเซียน ชีสเค้ก และพายมะพร้าว “สิ่งสำคัญที่จะได้หัวใจลูกค้าคือคุณภาพต้องเหมือนเดิม ทำด้วยใจจริง และใช้ของดีทำ ถ้าลูกค้าทานแล้วไม่ถูกใจ ก็ยินดีเปลี่ยนให้โดยไม่คิดเงิน”

คุณมัทนาเล่าถึงหัวใจสำคัญในการมัดใจลูกค้า นอกจากนี่สิ่งที่ขาดไม่ได้เลย คือเครื่องครัวคุณภาพดี “ตอนกลับจากอเมริกาได้จนเครื่องครัวกลับมาด้วย แล้วเมื่อถึงเวลาต้องเปลี่ยนใหม่ก็ตัดสินใจเลือกเตาอบ smeg เป็นอันดับแรก เพราะมีความเป็น Professional ใช้งานได้ดี ไม่มีปัญหาจุกจิก จึงใช้ smeg เรื่อยมา พอกลับมาเชียงใหม่ ก็ยังคงเลือก smeg เหมือนเดิม ใช้ทั้งเตาอบ และ Hood เพราะเชื่อมั่นในความทนทานจริง ๆ ค่ะ”

สำหรับคุณผู้อ่านที่มีแผนจะไปเที่ยวเชียงใหม่อย่าลืมแวะ Love at First Bite นะคะ อยู่ที่ถ.เชียงใหม่-ลำพูน ซอย 1 สอบถามเส้นทางและรายละเอียด โทร. 053 242 731

In this issue, we are heading northward to meet the owner of the well-established bakery Love at First Bite, in Chiang Mai. Matana Sangsawangwatana has always loved baking ever since having lived in the United States. For 27 years of living there, Matana explored her love of food and tested and honed many recipes. At first she baked for friends and her baking reputation started to grow slowly day by day.

When her husband retired, they decided together to open a bakery in Chiang Mai. Set in their own beautiful garden, Love at First Bite is a nice, feel-at-home place to relax and enjoy delicious desserts. There is a wide selection of home-baked goods to choose, from cakes to cookies and pies. Their chocolate cake, black russian cake and coconut cream pie are popular sellers. Matana tells us about the most important things to win over customers' hearts. “They are quality and consistency, baker’s

passion and using good ingredients. If customers are not satisfied with any of our desserts, we happily offer an exchange.”

And one very essential part to baking is to use high quality kitchen equipment. I brought my kitchen equipment back from the US and used it until it was time to replace it. Smeg was my go-to first choice for its professional and hassle-free performance. And when I moved to Chiang Mai, I again settled on a trusty smeg oven and hood, Matana adds.

For those who are planing to come to Chiang Mai, don't forget to visit Love at First Bite in Chiang Mai-Lum Poon Soi 1. For directions and details, call 053 242 731



EASY PEASY

EASY PEASY

A quick and easy recipe
อร่อยทันใจ กับเมนูที่ใคร ๆ ก็ทำได้

by Overtime Chef
Photos : Kittimages





CHEESY SPINACH TOAST

เข้าสู่ปีที่ 3 ของ Easy Peasy เชื่อว่าในปีที่ผ่านมาของทุกคนคงมีเรื่องราวหลาย ๆ อย่างเกิดขึ้นมากมาย ปีนี้ขอเริ่มต้นรับสิ่งดี ๆ ที่จะเข้ามาด้วยเมนูเติมพลัง เหมาะกับเป็นอาหารเช้าเบา ๆ จิบกับกาแฟ ก็แบบ... มันดีอ่ะ

ส่วนผสม

- ขนมปัง 4 แผ่น
- ผักโขม 100 กรัม
- มอสซาเรลล่าชีส 50 กรัม
- หอมใหญ่สับ 20 กรัม
- วิปปิงครีม 1/2 ถ้วย
- เนย 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 1/2 ช้อนชา
- แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา
- ชุปก้อน 1/4 ถ้วย
- เกลือป่น, พริกไทย เล็กน้อย

วิธีทำ

ลวกผักโขมให้สุก บีบน้ำทิ้ง จากนั้นหั่นหยาบ ๆ พักไว้ ตั้งกระทะผัดเนยกับหอมใหญ่จนใส ใส่ผักโขมและชุบก้อนลงไปคลุกให้ทั่ว เติมน้ำวิปปิงครีมปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือ และพริกไทย จากนั้นใส่แป้งข้าวโพดที่ผสมน้ำเล็กน้อยลงไป ผัดสักครู่ให้ส่วนผสมข้นขึ้นเล็กน้อย นำส่วนผสมที่ได้ทาบนขนมปัง โรยหน้าด้วยมอสซาเรลล่าชีส อบด้วยไฟอ่อนประมาณ 10 นาที เสิร์ฟพร้อม ๆ พร้อมซอสมะเขือเทศ Enjoy!

Tip: หากจะเก็บไว้ควรห่อด้วย Plastic Wrap

Easy Peasy is going into the third year here. Let's start the year off with this power breakfast recipe-cheesy spinach toast. Yummy and easy!

Ingredients

- 4 slices of bread
- 100 gram spinach
- 50 gram shredded mozzarella
- 20 gram chopped onion
- 1/2 cup whipping cream
- 1 tablespoon butter
- 1/2 teaspoon sugar
- 1 teaspoon corn starch
- 1/4 chicken cube
- salt and pepper

Instructions

Blanch spinach and squeeze out the water then chop roughly into pieces. Sautee onion with butter until fragrant and translucent. Stir in spinach then add whipping cream, sugar salt and pepper. Mix a bit of water with corn starch and add it slowly to the spinach mixture. Stir until the mixture get thicker. Spread it on bread and sprinkle with shredded mozzarella. Bake at a low temperature for 10 minutes. Serve hot with ketchup.

FAB FINE FOOD

A taste of global cuisine
เชิฐชิมอาหารสเลศจากทุกมุมโลก

by C.Chin
Photos : C.Chin

ALL SIX TO TWELVE

เมื่อพูดถึง Eat Meets Art หลายคนคงกำลังนึกถึงร้านเก๋ ๆ แถว SOHO NYC หรือร้านแนว ๆ แถว DIKANYAMA TOKYO แต่ถ้ามองหาร้านที่เป็น Eat Meets Art ไม่แพ้ใครในโลกและอยู่ในกรุงเทพฯ ยากแะน่าให้รู้จักกับ ALL SIX TO TWELVE ร้านอาหารแนว ๆ ที่มีคาแรคเตอร์ไม่เหมือนใคร

ALL SIX TO TWELVE นอกจากจะสร้างความประทับใจให้กับผู้ที่หลงใหลในร้านอาหารสไตล์ Loft ที่สาขาหลังสวนแล้ว วันนี้ ALL SIX TO TWELVE ได้เปิดตัวร้านใหม่ที่ สุขุมวิท 39 ก้าวแรกที่เปิดประตูเข้าไป เรายังคงสัมผัสได้ถึงบรรยากาศพิเศษสไตล์ ALL SIX TO TWELVE แต่สิ่งที่ต่างออกไป คือการออกแบบร้านให้โล่งสบายมากขึ้น ตั้งแต่เลย์เอาต์การจัดร้าน ให้มีสเปซและมุมเล็กมุมน้อยมากขึ้น และที่สำคัญในทุก ๆ มุม ถ้าหยิบกล้องขึ้นมาถ่ายภาพ รับรองว่าแต่ละมุมจะให้ความรู้สึกและสไตล์ที่เหมือนไม่ได้อยู่ในร้านเดียวกัน อีกสิ่งหนึ่งที่เป็นชิคเนเจอร์ของ ALL SIX TO TWELVE คือสไตล์สิ่งของหรือพ

และของตกแต่งภายในร้าน ซึ่งอาจจะไม่ได้มากชิ้นนัก แต่ของถูกชิ้นและมุมทุกมุม ถูกคิดมาอย่างครบรายละเอียด ทั้งเรื่องความน่าสนใจของเครื่องตกแต่งที่เลือกมาใช้ หรือแม้แต่การผสมผสานสิ่งต่าง ๆ จนทำให้ทุก ๆ มุมที่เรามองไปจะมีทั้งความเก๋ สบาย และโมเอกลักษณ์ แบบที่ใครก็เลียนแบบไม่ได้ นอกจากความเก๋ของร้านที่ใครก็อดใจไม่ได้ ที่จะต้องหยิบกล้องออกมาสแนปภาพทุกครั้งที่มาเยือน อีกสิ่งหนึ่งที่ทำให้ ALL SIX TO TWELVE มีแฟนคลับประจำร้านจำนวนมาก นั่นก็คือรายการอาหารที่ทุกจานนอกจากจะรสจัดแล้ว ยังแฝงไปด้วยความครีเอทีฟ เช่น Sausage ใส่อั่ว ซึ่งหาทานที่ไหนไม่ได้ หรือแม้แต่อหารจานง่าย ๆ อย่างเส้นจันท์ผัดไทย รับรองไม่ผิดหวัง

ALL SIX TO TWELVE ได้สร้างชิคเนเจอร์ของตัวเองได้เป็นอย่างดี โดยการนำเอาอาหารไทย street food มาเสิร์ฟในบรรยากาศร้านที่มีสไตล์ไม่เหมือนใคร ทำให้สาวกนักชิมใน IG พวกกัน check in ที่นี้กันอย่างเมามันเลยทีเดียว



Our Fab-Fine-Food-approved eatery guide in this issue introduces, All Six To Twelve cafe and social bar, the latest hip spot, not in Soho, NYC or Dikanyama Tokyo but right here in Bangkok. After earning big praise on its first loft-style Lungsuwan location, All Six To Twelve has now opened a Sukhumvit 39 location.

This second branch exudes the same cool and stylish ambiance as the first, with its inviting light and airy open plan layout, prompting visitors to snap tons of photos while hanging out. Not just a “pretty face”, All Six To Twelve also serves up tasty signature street food makeovers. Try its Northern-style sai oua spicy sausage that has a truly unique flavor, worth savoring and then instagramming of course!





BLOGSPHERE

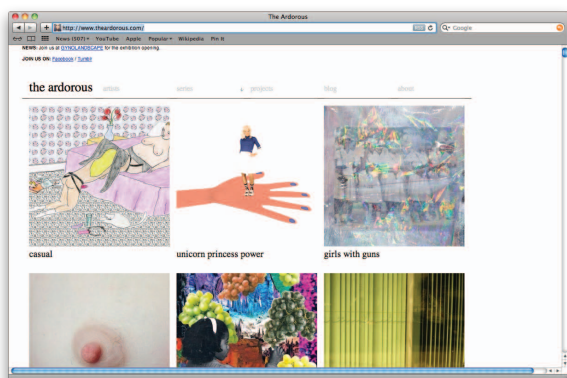
Design inspiration online
ห้องเกี่ยวโพรมแดนในดิจิตอลแลนด์

by >>>

รีเฟรชคออลิมน์ให้อยิ่งอินเทรนด์ด้วย Application และ Website หรือ Blog เก๋ ๆ ที่พร้อมจะเติมไฟและแรงบันดาลใจใหม่ ๆ ให้คุณ

Refreshed and even trendier, Blogosphere is back with cool apps and blogs to kindle some new inspiration.

Website



www.theardorous.com

เว็บ Hub ที่รวบรวมผลงานความคิดสร้างสรรค์ของศิลปินผู้หญิง เน้นว่า "เฉพาะผู้หญิง" เอาไว้มากมาย

This is a hub of invidual and collaboarative projects by a collective of all female creative professionals.

Apps

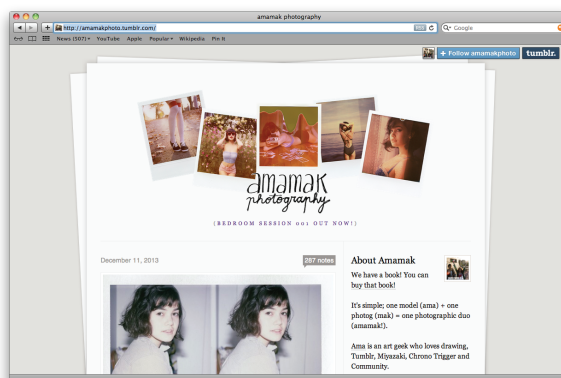


Vjay (for iPhone)

ถ้าใครชื่นชอบการตัดต่อภาพยนตร์ หรือ Music Video Application นี้จะเปลี่ยนให้ iPhone ของคุณเป็น Production house เล็ก ๆ เลยกิตเดียว

Transform your iPhone into a little production house with this fun app that can piece together both your music and videos into a mini self production.

Website



www.amamakphoto.tumblr.com

Blog ภาพถ่ายสวย ๆ ของคู่ซี้ นางแบบ Ama และ ช่างภาพ Mak ที่ใช้ภาพถ่ายทอดเรื่องราวในชีวิตประจำวันของพวกเขา

Follow the everyday adventures of a photographic duo-a model, Ama and a photographer, Mak.

สุนทรียภาพ



สร้างสุนทรียะให้ห้องครัว ด้วยดีไซน์จาก
Marc Newson ศิลปินระดับโลก

อ่างล้างจาน smeg รุ่น LMN1VBD* อิตาเลียนดีไซน์ที่สวยงามดึงดูด
ทุกสายตาด้วยหน้าท่อน้ำกระจกด้าน พร้อมพื้นผิวแบบ Soft Touch
ที่ไม่ติดรอยนิ้วมือ

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด
PEN K LIFE CENTER : เซ็นทรัลเวิลด์ ชั้น 10 (ทางออก 1)
ถ.สุขุมวิท โทร. 02 714 0785-6
โชว์รูมสาทร ภูเก็ต โทร. 091 229 0069, 091 229 0089
lifecenter@penk.co.th

www.smeg.co.th

 **smeg**

www.facebook.com/smegthai Instagram@persmegtive

SMEGAPHONE

Message from smeg
พื้นที่สื่อสารของ smeg

by PPK
Photos : www.fiat500design.com, www.smeg.com

1. The Golden Fab

หลุดจากดีไซน์มาสู่โลกความจริงแล้ว กับ GOLDEN FAB ตู้เย็นสีทอง ที่รีโนเวทตู้เย็น 50 Retro' รุ่น FAB28 ของ smeg โดยเปลี่ยนโฉมให้ลुकดูพรีเมียมขึ้นด้วยสีทองอร่ามวาววับ รวมถึงมือจับ และปุ่มดึกรั้ความหรูซึ่กด้วยอัญมณั้จาก Swarovski ที่บรรจงตึดลงโปะนึ้ดเบื้ดต่อเบื้ดด้วยช่างฝีมือมากประสบการณ์ จึงการันตีได้ว่่าแต่ละเครื่องนั้จะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่มีใครเหมือน พร้อมเทคโนโลยี heart and high performance ที่ช่วยคุณประหยัดพลังงานไปในตัว

GOLDEN FAB ไม่ใช่แค่ตู้เย็นดีไซน์หรูเท่านั้น แต่มันช่วยทำให้บ้านคุณเปล่งประกายด้วยสไตล์พรีเมียมขึ้นมาไม่น้อยเลยทีเดียว

We would like to take this opportunity to welcome the GOLDEN FAB to smeg's 50's Style Retro FAB28 range. It is now available in the superior colour of gold complete with a golden handle and smeg logo made from Swarovski crystals. The crystals are hand applied, one by one with precision craftsmanship to guarantee the unique beauty of each one. The GOLDEN FAB is a new design icon that shines with outside elegance, yet still contains a technological heart of high performance.



2. You're the lucky one

เผยโฉมหน้าผู้โชคดี คุณกักริศร พลพงศ์ ที่ได้รับรางวัลยิ่งใหญ่ที่สุดแห่งปีกับเตาอบ smeg Oven : FP610SG ดีไซน์โดย Marc Newson มูลค่า 68,000 บาท จากกิจกรรม World Class Oven Design To Your Home ใครอยากโชคดีแบบนี้ ต้องอย่าพลาดกิจกรรมดี ๆ จาก smeg ในครั้งต่อไป

Looks like we have a winner for smeg's World Class Oven Design To Your Home program. Congratulations to Pattarisor Polapong for winning a smeg oven FP610SG designed by Marc Newson, valued at 68,000 baht. You could become the next lucky person too! So stay tuned to what we are coming up with next.



3. Good Design Awards 2013

smeg ประสบความสำเร็จไปอีกขั้น กับรางวัล Good Design Awards 2013 ถึง 2 รุ่นด้วยกัน คือ smeg500 และเตาอบรุ่น SFP140 เป็นรางวัลสำหรับความทุ่มเทใส่ใจ ในทุกขั้นตอนของการดีไซน์ เพื่อความสวยงามทั้งในการทำครัวของคุณ

Once again, smeg won two "2013 Good Design Awards" with the smeg500 refrigerator and the smegSFP140 oven. These awards were thanks to the passion we pour into every design process in order to bring home a more joyous cooking experience.



smeg Victoria Traditional Range Cooker

สำหรับครอบครัวใหญ่ การทำอาหารอาจเป็นเรื่องท้าทายระดับชาติสำหรับคุณแม่บ้านเลยทีเดียว เพราะคงต้องใช้พลังมหาศาลในการปรุง เพื่อให้คนทั้งบ้านได้อิ่มท้อง แล้วไหนจะต้องเอาใจรสนิยมของแต่ละคน ที่อาจแตกต่างกันอย่างสุดขั้วกันเลยทีเดียว ใครก็ตามที่กำลังประสบปัญหาดังกล่าวข้างต้น เตาปรุงอาหารชนิดตั้งพื้นของ smeg Victoria Traditional Range Cooker จาก Victoria Series คงเป็นตัวช่วยที่ได้ตั้งใจไม่น้อย เพราะนอกจากดีไซน์สุดคลาสสิกเหนือกาลเวลา ที่สร้างแรงบันดาลใจในการตกแต่งครัวแบบมีสุนทรียะตามสไตล์ของแต่ละคนแล้ว ยังโดดเด่นด้วยฟังก์ชันสโ-ไฟ ด้วยเตาอบถึง 3 เตา กับอีก 1 ล้นชักอบประ-สงค์ พร้อมหัวเตาแก๊ส 7 หัว ที่ด้านบนเป็น Cast Iron ตะแกรงเหล็กหล่อที่ถูกออกแบบมาให้ใช้งานระดับ professional เพิ่มดีกรีความร้อนแรงให้ทุกมื้ออาหารสามารถวางภาชนะที่ใช้ปรุงอาหารได้ทุกรูปแบบ หลายขนาด และยังมีเตาที่เป็นย่างก็แบบญี่ปุ่น

ด้วยฟังก์ชันดังกล่าวมานั้น จะทำให้จานโปรดในแต่ละวันไม่น่าเบื่ออีกต่อไป เพราะสามารถลิ้มรสอาหารนานาชาติได้ในทุก ๆ วัน นอกจากนี้ smeg Victoria ยังมีฟังก์ชันล้ำ ๆ เพื่อความสะดวกในการใช้งาน เช่น Vapor Clean สะอาดและปลอดภัย ด้วยการสร้างระบบไอน้ำที่ไม่ใช้สารเคมี ไม่ต้องกังวลกับกลิ่นและคราบเกาะติดภายในเตาอบ หรือจะเป็น Grill Oven เตาอบสำหรับย่าง ที่แยกออกมาเฉพาะ ซึ่งจะจารันตีผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในทุกครั้งที่ปรุงอาหาร และยังมีการตั้งถึง 3 ชั้น จึงไม่ร้อนมือเมื่อสัมผัส smeg Victoria มีให้เลือก 2 ขนาด คือ 90 ซม. และ 110 ซม. และยังมีสีให้เลือกทั้งสี Retro Cream และ สี Black Gloss รวมทั้งสีที่นำต้นต้นอีกมากมาย อันได้แก่ Pastel Pink & Blue, Red Wine และ Silver ที่จะมาให้คุณได้เลือกสรร เพื่อแต่งแต้มสีสันให้ห้องครัวของคุณสดใสขึ้นอีกด้วย

smeg Victoria Traditional Range Cooker เป็นเหมือนงานศิลปะชิ้นสวยผสมนวัตกรรม ที่จะช่วยให้การทำครัวนั้นสะดวกและง่ายขึ้น ให้คุณได้เสิร์ฟอาหารรสชาติดีเยี่ยมในทุกมื้อ เกมยังมีดีไซน์ที่โดดเด่นและลงตัว เชื่อว่าคุณคงต้องเตรียมหาพื้นที่เล็ก ๆ ในครัว ไว้ต้อนรับเตาปรุงอาหารแบบมัลติฟังก์ชันเครื่องนี้ไว้อย่างแน่นอน

Cooking to feed a big family is a big challenge in term of the huge amounts of energy put into the task, let alone also trying to satisfy each person's taste preferences! The smeg Victoria Traditional Range Cooker may be just what you are looking for. Its aesthetic perfectly captures the essence of timeless classic design that will really make an inspiring addition to any family home. This beauty has a variety of cooking features to cater to every cooking need including: 2 large electric ovens, a separate compartment for grilling, a pullout storage drawer and a 7 burner gas hobtop. The versatile hob also features strong cast iron pan stands and a Teppanyaki grilling plate.

For easy and safe cleaning, the main oven comes with the Vapor Clean programme which uses steam to loosen deposits in the oven interior.

The oven doors are triple glazed for optimum insulation, ensuring that the outside of the doors remain cool and the grill compartment has a solid door with internal double glazing.

The smeg Victoria Traditional Range Cooker comes in two widths, 90cm and 110cm and is available in a choice of fabulous finishes: retro cream, black gloss, pastel blue and pink, red wine and silver.

With Smeg's signature design and state of the art quality beautifully combined in the Victoria, home cooking just got a lot easier and a lot more fun.





FINDING EYE CANDY

In the pursuit of design
พาไปตามหาที่เกี่ยว ที่เกี่ยวกับดีไซน์

by Ploy Mallikamas
Photo : Ploy Mallikamas

- Bawa's Gem -

ถ้าเอ่ยถึงประเทศ “ศรีลังกา” นักเดินทางส่วนใหญ่มักนึกถึงประเทศเล็ก ๆ ที่อยู่ทางตอนใต้ของประเทศไทย ในขณะที่ยกคนไทยเรานั้น รู้จัก “เกาะลังกา” มาตั้งแต่สมัยโบราณ ด้วยว่าเป็นหนึ่งในแดนพุทธภูมิสำคัญที่นับถือศาสนาพุทธนิกายเถรวาท เช่นเดียวกับประเทศไทยของเรา

ขณะที่ในแวดวงดีไซน์และสถาปัตยกรรมต่างรู้ดีว่า ประเทศเล็ก ๆ ที่ลอยคอแก่งเต่งอยู่กลางมหาสมุทรอินเดียแห่งนี้ คือสถานที่ตั้งของหลากหลายงานสถาปัตยกรรมชั้นเอก จากผลงานการออกแบบของหนึ่งในสถาปนิกผู้ได้ชื่อว่าเป็น “เจ้าตำนานทรอปิคอลดีไซน์” (Tropical Design) ผู้มีชื่อว่า “เจฟฟรีย์ บาวา” (Geoffrey Bawa) สถาปนิกชาวศรีลังกา ผู้บุกเบิกงานออกแบบที่ผสมผสานเรื่องของสถาปัตยกรรม วัสดุท้องถิ่น ตลอดจนกรรมวิธีในการก่อสร้างของศรีลังกาและเอเชียใต้ ให้กลมกลืนเข้ากับภาษาสถาปัตยกรรมสมัยใหม่ได้อย่างร่วมสมัยและน่าสนใจที่สุด

ว่ากันว่า บาวา คือ ผู้สร้างประสบการณ์ในการรับรู้เรื่องพื้นที่และการมองเห็น (Spatial & Visual Experience) ผ่านงานสถาปัตยกรรมที่ได้นำแนวคิด “ท้องถิ่น” มาใช้ในการออกแบบ ที่กลั่นกรอง “แก่นแท้ของความเป็นศรีลังกา” (Essence of Sri Lanka) ซึ่งเชื่อมต่อกับขนบธรรมเนียมท้องถิ่นได้อย่างลงตัว

สถาปนิกและนักออกแบบหลายต่อหลายคนต่างยกย่องให้ เจฟฟรีย์ บาวา เป็น “ฮีโร่ และผู้รอบรู้คนแรก” ส่งผลให้ กว่าหนึ่งทศวรรษหลังจากที่เจ้าตัวโบกมือลาโลกอันแสนวุ่นวาย ทั้งไว้แต่ผลงานดีไซน์อันแสนน่าทึ่งไว้เป็นอนุสรณ์ สถาปนิกและผู้ที่สนใจในงานสถาปัตยกรรมจากทั่วโลกต่างพากันเดินทางไปเยี่ยมชมผลงานการออกแบบของสถาปนิกผู้นี้ ซึ่งทางการศรีลังกาได้พยายามรักษาไว้ให้คงสภาพเดิมให้มากที่สุด

บริษัทนำเที่ยวต่างพากันจัดให้มีทัวร์พิเศษ “เกาะรอยเจฟฟรีย์ บาวา” (Bawa Gem) เพื่อตามรอยผลงานการออกแบบของเขาในเมืองต่าง ๆ เป็นต้นว่า ศาลารมน้ำวัดกิงการาม ในกรุงโคลอมโบ อาคารรัฐสภาของศรีลังกา ตลอดจนโรงแรมและรีสอร์ทใหญ่น้อย ที่กระจัดกระจายกันอยู่ทั่วเกาะ

แต่สำหรับฉัน เลือกทำความรู้จัก เจฟฟรีย์ บาวา ด้วยการบุกไปเคาะประตูบ้านพร้อมเชื้อเชิญตัวเองเข้าไปพักในสถานที่ ๆ เคยได้ชื่อว่าเป็น “บ้านหลังแรก” และ “ที่พักแห่งสุดท้าย” ของเขา ตลอดจนเกาะรอยไปเยี่ยมอดีตออฟฟิศและรีสอร์ทใหญ่เล็ก ที่เป็นผลงานการออกแบบของเขาตลอดระยะเวลา 10 กว่าวันของการเดินทางมาเยือนศรีลังกาในครั้งนี้

When speaking of Sri Lanka, one often thinks of a small country located south of India. Thais have long been familiar with the island because the two countries share the same school of religion, Theravada Buddhism. Amongst the circle of designers and architects however, Sri Lanka is home to the masterpieces of the father of tropical design, Geoffrey Bawa. He was a Sri Lankan architect who is considered to be the founder of an architectural style sensitive to both site and context, as seen in his perfectly integrating raw materials and building techniques, with the local traditions of Sri Lanka and South Asia. All this is done with a contemporary flair, creating a well balanced spatial and visual experience. It wasn't until a decade after his death that he was recognized as the “hero” or the “true expert” in this style of architecture. Nevertheless, the works he has left behind serve as monuments for the world to appreciate.

During my 10-day visit to Sri Lanka, I chose to familiarize myself with Bawa by going back to his roots, his “first home” and “final resting place” as well as paying a visit to his old office and some resorts he designed.



FINDING THE CANDY

"บ้าน" หลังแรก - 33rd Lane, Colombo

ในปี 1959 บาวาเช่าบ้านหลังเล็ก ๆ ในจำนวน 3 หลังของสมัยชาวศรีลังกาที่ตั้งอยู่บนถนน Bagatelle ในย่านชานเมืองของกรุงโคลอมโบ เขาเริ่มต้นด้วยการปรับปรุงบ้านน้อยทั้ง 3 หลัง ให้กลายเป็นที่อยู่อาศัยขนาดเล็กสำหรับตัวเอง ภายในประกอบไปด้วย ห้องนอน ห้องน้ำ ห้องนั่งเล่น ห้องครัว ห้องทานอาหาร และห้องพักผ่อนขนาดเล็ก จากนั้นจึงซื้อบ้านหลังสุดท้าย (หลังที่ 4) ที่อยู่ติดกันเพิ่มเติม เพื่อทำเป็นห้องอาหารและเกเลอรี่

ไม่น่าเชื่อเลยว่า ในวันนี้วันได้เดินทางไปถึงข้างของทุกชั้น ยังคงอยู่ในสภาพเดิม ไม่ว่าจะเป็นโรงรถโรงรถรอยสัคนกั๊ง ห้องทำงาน แก้วอี้ตัวโปรด ไปจนถึงปลอกหมอน เตียงนอน ผ้าห่มแจกัน ที่เขียนรูป และหนังสือเล่มล่าสุดที่เขาเพิ่งอ่านจบ ราวกับว่า เจฟฟรีย์ บาวา ยังคงใช้ชีวิตอยู่ที่นี่

แม้บ้านหลังนี้จะไม่ใช่บ้านที่สวยงามที่สุด แต่เขาก็เชื่อแน่นว่า 33rd Lane แห่งนี้ คือ สถานที่ ๆ เขาผูกพันด้วยมากที่สุด ด้วยว่าเขาใช้เวลาหลายปีในการซื้อบ้านหลังนี้และพื้พันกันกับขั้นตอนต่าง ๆ ในการสร้าง เพื่อเปลี่ยนบ้านทั้งสี่หลังให้กลายเป็นแถวของตึกขนาดย่อม ด้วยการสร้างพื้นที่บางส่วน

ให้ถูกปกคลุมไว้ด้วย Light Wells ก่อนจะเปิดเพดานโล่งให้เห็นท้องฟ้า ขณะเดียวกันก็ยังคงไว้ซึ่งโครงสร้างพื้นฐานของกำแพงและหลังคา ก่อนตัดสินใจทำลายบ้านหลังสุดท้าย เพื่อทำทางเดินขึ้นสู่หอคอยที่ด้านบน ด้วยหวังจะมองเห็นวิวท้องทะเลสีครามจากยอดหอคอยที่ไกลออกไป ราวหนึ่งกิโลเมตร

ว่ากันว่าการเปลี่ยนแปลงของบ้านทั้ง 4 หลัง ใน 33rd Lane แห่งนี้ คือ ตัวอย่างที่ดีที่สุด ที่แสดงให้เห็นถึงการตระหนักถึงคุณค่าของการปรับปรุงอาคารใหม่ ที่ยังคงรักษารูปลักษณะภายนอกไว้ได้อย่างลงตัว ซึ่งแนวคิดในการออกแบบดังกล่าวได้กลายเป็นที่นิยมอย่างมากในเวลาต่อมา

The first home - 33rd Lane, Colombo

In 1959, Bawa rented 3 small building units located on Bagatelle Street. He merged the three units and created a small home which included a bedroom, a bathroom, a living room, a dining room and a small room for the housekeeper. He later purchased the 4th unit connected it and turned it into a dining area and

gallery. It was amazing how it seems that every personal article of his is kept intact in this house, almost as if Bawa was still living there and perhaps having a smoke while reading one of his books. Although 33rd Lane may not be Bawa's most impressive work, it was without a doubt the place he had the most connection to as it took him several years to acquire and complete. Bawa transformed the 4 units into a mini maze with light wells allowing in natural sky light, but at the same time still preserving the basic structures of the buildings' walls and ceiling. This style of design later became very popular.

"ลูณุกันกา" (Lunuganga) -- ส่วนสงบ

อันดินดินพาตัวเองเร่ร่อนบนแรมจากกรุงโคลอมโบ ลัดเลาะตามชายฝั่งทะเลลงมาถึงได้จนได้มาถึง บ้านพักตากอากาศส่วนตัวที่ตั้งอยู่อย่างลึก ๆ ลับ ๆ ท่ามกลางความงามของแม่น้ำลูณุกันกา สถานที่ ๆ ว่ากันว่า เจฟฟรีย์ บาวา รักและผูกพันที่สุดนี้ก็มีชื่อว่า ลูณุกันกา (Lunuganga) ในเมืองเบนโทตา (Bentota) ที่ตั้งอยู่ทางตอนใต้

Story
by
Ploy
Malikamas

ของเกาะศรีลังกา บาวาใช้เวลากว่าครึ่งชีวิตในการสร้างสรรค์สิ่งที่เขาเรียกว่า “The English Country House and its Landscape Park” ที่ทั้งตัวบ้าน สวน สนามหญ้าขนาดใหญ่ยักษ์ สระน้ำ และตัวแม่น้ำลูนู ต่างถูกผสมผสานเข้าไว้ด้วยกันอย่างงดงามที่สุด

ข้อมูลจากหนังสือภาพเล่มหน้าที่มีชื่อว่า ลูนูกังกา (Lunuganga) บอกเล่าถึงความเป็นมาของสวนสวยแห่งนี้ไว้ว่า บาวาซื้อบ้านหลังนี้ในปี ค.ศ. 1947 และใช้ชีวิตอยู่ที่นั่นกระทั่งล้มป่วยในปี 1998 สวนสวยอันแสนร่มรื่นแห่งนี้ได้รับการออกแบบให้เป็นบ้านพัก ที่แวดล้อมไปด้วยสวนสโตร์ลีย์โรอย่างที่เจ้าบ้านคุ้นเคย โดยตัวบ้านถูกสร้างขึ้นก่อนที่จะจะพัฒนาตัวเป็นสถาปนิกเสียอีก คงไม่ผิดเลยหากจะพูดว่า ลูนูกังกา คือ สถานที่ ๆ นำพาเขาไปสู่เส้นทางของ “สถาปนิก” ด้วยว่า ณ สถานที่แห่งนี้เขาได้ใช้แนวคิดทางสถาปัตยกรรมต่าง ๆ เกี่ยวกับเรื่องของ “พื้นที่” (Space) ความสัมพันธ์ของอาคาร ตลอดจนเรื่องของภูมิทัศน์อันหลากหลายที่ทำให้สิ่งที่เคยเป็นภาพฝันในความคิดได้กลายเป็นความจริง

จากถ้อยคำในบันทึกการเดินทางเล่มหน้าที่วางไว้บริเวณห้องรับแขก ช่วยให้ฉันได้รู้ว่า

ไม่ได้มีเพียงแต่ฉันที่ดั้นด้นเดินทางไกลจนได้มาถึงที่นี่ เพราะในความเป็นจริงแล้ว ผู้คนอีกมากมายจากทั่วโลก ก็หวังจะได้สัมผัสกับลูนูกังกา “ของจริง” ที่ไม่ว่าจะกวาดสายตาไปยังมุมไหนก็ล้วนแล้วแต่เชิญชวนให้เข้ามาเยือนหยิบกวีวรรณชาติเบื้องหน้าใส่กรอบเก็บไว้ ด้วยว่าทั่วทุกมุมในลูนูกังกานั้นล้วนแต่งดงาม อ่อนช้อย และละม้ายดละไมที่สุด

ก่อนจะโบกมือลาจากลูนูกังกามาในวันนี้ฉันอดหยิบปากกามาจดเขียนถ้อยคำแห่งความประทับใจ ตลอดระยะเวลา 2 คืน 3 วันที่ได้มีโอกาสมาเดินเล่นในสวนสวยริมน้ำแห่งนี้บ้างไม่ได้ “คือ เจฟฟรีย์ บาวา คือ แก่นแท้ของศรีลังกา ทั้งดงามพิสุทธิ์”

Lunuganga - the peaceful garden

Another place very close to Bawa's heart is Lunuganga in Bentota, a city just south of Colombo. Bawa spent over half of his life developing what he called “The English Country House and its Landscape Park.” Bawa purchased this house in 1947 where he stayed until falling ill in 1998. The country house, which was

built before Bawa became an architect, is surrounded by a lush European style garden with a beautiful pond and the Lunu River running through it. One could assert that Lunuganga paved the way for Bawa to become an architect. One can clearly see that the techniques he would use in his designs could only come from the mind of an architect which took into account the spacial relation between a building and its surrounding landscape, as this house clearly does.

Reading what was written in the guestbook at the property, like me, there were so many other people from all over the world who came to have a first hand experience of Bawa's treasure at Lunuganga. I can only say that my visit was nothing short of impressive and that Geoffrey Bawa has captured the true essence of Sri Lanka with stylistic splendor.



KITCHEN

CATCHY

CATCHY KITCHEN

Kitchen Inspiration

สร้างแรงบันดาลใจ ด้วยห้องครัวเก๋ไก๋

by Supicha

Photos : Kittimages



สำหรับบ้านสไตล์โมเดิร์น ที่ต้องการความเรียบง่าย และดูสะอาดตา ตู้เก็บของถือเป็นตัวช่วยสำคัญในการจัดระเบียบ โดยเฉพาะในส่วน Pantry ที่จะต้องเก็บของและอุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น แก้วน้ำ จาน ชาม ของเหล่านี้จะจัดให้เป็นระเบียบสวยงาม ก็ไม่ใช่เรื่องง่าย ๆ

จากรูปตัวอย่าง Pantry นี้ไม่ได้ใช้ประกอบอาหาร เนื่องจากมีครัวไทยแยกออกไปแล้ว เจ้าของบ้านใช้แค่เตรียมอาหารเล็ก ๆ น้อย ๆ และอยากเก็บของทุกอย่างให้ดูสะอาดตา ซึ่งพื้นที่ส่วนต่าง ๆ ในบ้าน เช่น ห้องรับแขก ห้องอาหาร และ Pantry เปิดโล่งถึงกันหมด จึงออกแบบตู้เก็บของให้เหมือนเป็นผนังตกแต่ง ที่เป็นจุดสนใจของบ้านแทนที่ตู้เก็บของแบบเดิม ๆ

โดยการออกแบบนั้น ใช้กระจกใสเคลือบสี มาทำเป็นหน้าบานเปิดตู้ ด้วยวัสดุที่มันวาวและมีสีเงิน ทำให้ดูทันสมัยขึ้นกว่าทั่วไป ที่ใช้สีพ่นบนบานเปิดไม้ อีกทั้งการใช้วิธีเปิดแบบกดกระดัง โดยไม่ต้องติดปุ่มจับเฟอร์นิเจอร์ ก็เสริมให้ดูเรียบง่ายยิ่งขึ้น และการใช้กระจกก็ง่ายในการทำความสะอาด

ถ้าเป็นตู้แบบเดียวกันตลอดแนว อาจจะดูน่าเบื่อได้ จึงมีการเจาะช่องทำเป็นตู้โชว์ตรงกลาง ช่องไฟไว้ด้านหลังเพื่อเน้นของในตู้ บานเปิดตู้โชว์ใช้กรอบอลูมิเนียมสำเร็จรูป และฐานตู้ปิดด้วยแผ่นสแตนเลส เพื่อให้มีความหลากหลายของการใช้วัสดุ ซึ่งส่วนแต่มีพื้นผิวมันวาวเข้ากับกระจก มีการเจาะช่องวางตู้เย็น นอกจากนี้ของตกแต่งและเฟอร์นิเจอร์ เช่น ตู้คอนโซลสายเก๋ ๆ ก็มาช่วยเพิ่มบรรยากาศในบ้านให้สนุกสนานขึ้น

เคาน์เตอร์ยาวที่เป็น Island ก็สามารถเก็บของได้อีกเยอะ ในส่วนของไมโครเวฟ ออกแบบให้ซ่อนไว้ที่หลังเคาน์เตอร์ เพื่อให้เป็นสัดส่วน การที่เคาน์เตอร์เป็นสีขาวตัดกับผนังห้องสีเทา ก็ช่วยเน้นให้ตู้เก็บของเด่นขึ้นได้อีก

To embrace clean lines and an open space concept in modern homes, cabinets are an essential kitchen component. They keep things uncluttered and organized. This home, built with an outdoor Thai kitchen, incorporates its pantry into the living room and the dining room. The cabinets are designed to use as an accent wall rather than just as storage. Glossed tinted glass panels give a burst of colour and a touch of modern to the décor, while leaving it easy to clean. Magnetic touch latches for the doors are the ideal solution to maintain that clean look. To create a lively appearance, some center panels of the cabinets act as a display and are thus made using clear glass with hidden top lighting to highlight featured items. A console table with a bold print also adds a fun vibe to this space. The existing long island counter provides ample storage space while its white finish gives a great contrast to the grey wall and keeps the focus on the cabinet.

EAT MEETS ART

Delicious Design

ดื่มด่ำกับดีไซน์ ที่มาพร้อมความอร่อย

by Kahn

Photos : www.designwright.co.uk, www.lekue.es

ชีวประวัติ เดอะ นัท แครกเกอร์

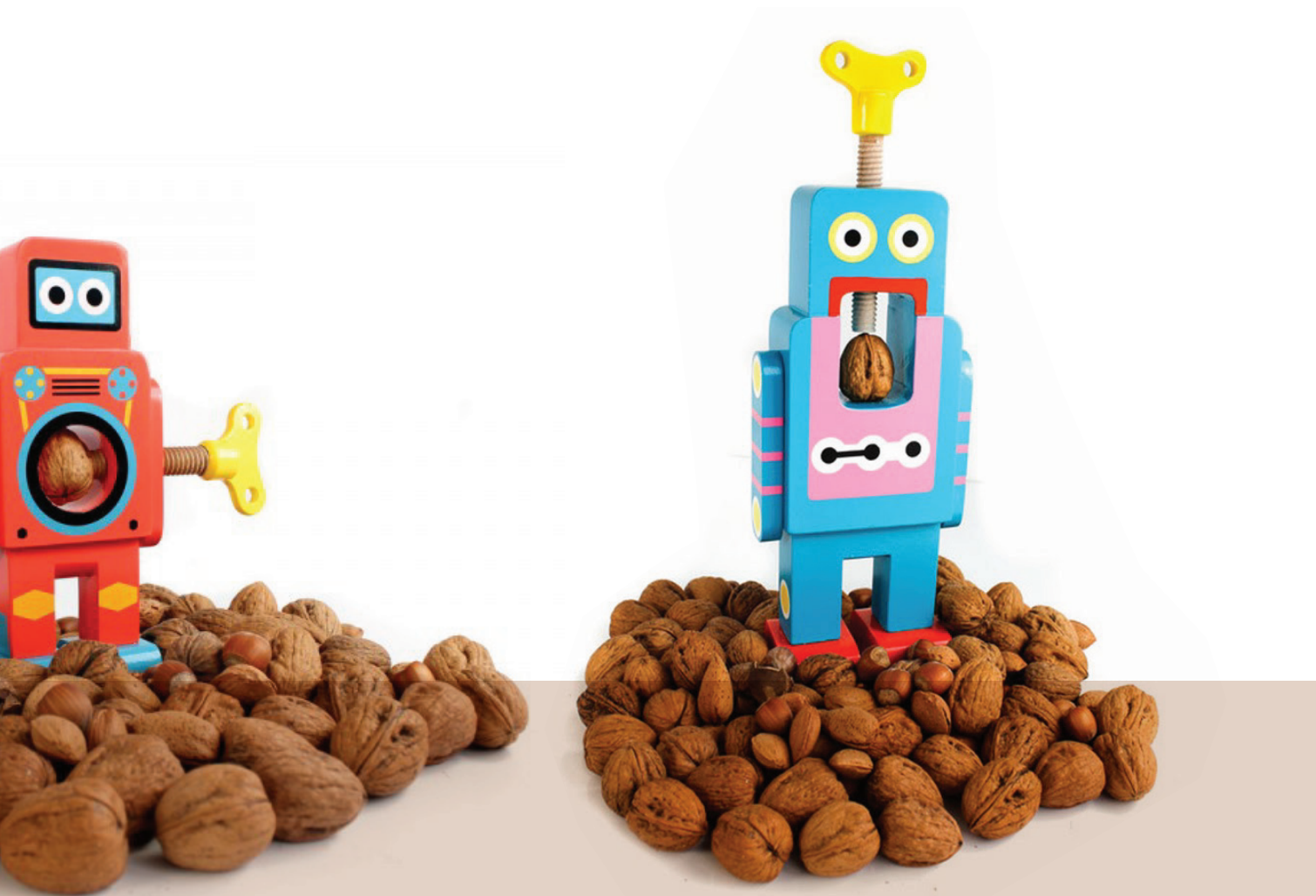
กลิ่นหอมของลูกนัทคั่วอุ่น ๆ ยังคงกรุ่นอยู่ในความทรงจำเรา แม้ว่าคริสต์มาสจะผ่านไปแล้วก็ตาม การรับประทานลูกนัทเป็นสิ่งที่ดีไม่ได้เลย ในเทศกาลคริสต์มาส แม้ต้องออกแรงมากเพียงใด แต่ความสุขจากการกิน ทำให้คนเราสรรหาวิธีต่าง ๆ มากระเาะเปลือกนัทจนได้วันเวลาผ่านไป เครื่องมือนัทแครกเกอร์ก็ค่อย ๆ วิวัฒนาการตนเองจากค้อนเหล็กเงิกร้าว กลายมาเป็นงานฝีมืออย่างหุ่นไม้รูปเด็กชายในเครื่องแบบทหารที่เราคุ้นตาในภาพยนตร์หรือละครบิลเลตชื่อ เดอะ นัทแครกเกอร์ ที่น่าสนใจคือ แม้การมีอยู่ของนัทแครกเกอร์จะผ่านมากว่า 200 ปีแล้ว แต่ไม่มีทีท่าว่าความนิยมจะลดลงเลย ซ้ำยังกลับเพิ่มมากขึ้น ช่วงคริสต์มาสที่ผ่านมาอัตราการสั่งซื้อตุ๊กตานัทแครกเกอร์สูงเสียดฟ้าผู้ส่งออกในเมืองสโตนฟอนทางโซนตะวันตกของเยอรมนีผลิตกันแทบไม่ทัน

หุ่นยนต์ไม้ขี้สนัทแครกเกอร์สี่สันสดใสทั้งสองตัวนี้เป็นผลงานการออกแบบของ Matthias

Zschaler นักร้องแบบอุตสาหกรรมจากกรุงเบอร์ลิน ผู้ออกแบบผลิตภัณฑ์ โดยส่วนใหญ่จะเป็นพวกของเล่น อาจเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้โปรเจกต์งานออกแบบผลิตภัณฑ์ของ Zschaler เปี่ยมไปด้วยความน่ารักน่าเอ็นดู ความคิ้วท์ของหุ่นยนต์นัทแครกเกอร์คู่นี้ก็ไม่ได้แพ้โปรดัคส์ชิ้นอื่น ๆ ของเขาเลย ถึงแม้ว่านัทแครกเกอร์สองพี่น้องนี้จะไม่ได้มีฟังก์ชันเจิบ ๆ อย่างอื่นให้เราร้องอู้หู่ แต่หน้าตาใสซื่อดูเรโทรกับสี่สันอบอุ่นก็ทำให้เราร้องว้าวได้อย่างไม่ลังเล สำหรับใครที่สนใจอยากได้พวกเขามาครอบครองพื้นที่ในครัวของคุณ ไปตามหากันได้ทั้งเว็บไซต์ Suck UK แปรณคดีอังกฤษภาษาอังกฤษ ไม่ต้องรอเดือนธันวาคมเวียนกลับมาหาอีกรอบ เดอะ นัทแครกเกอร์ คู่นี้ก็พร้อมจะสร้างบรรยากาศให้คุณรู้สึกอบอุ่นราวกับทุกวันนี้คือวันคริสต์มาส

ภาพจาก www.notonthehighstreet.com/follyhome/product/robot-nutcracker





NUTCRACKERS

Nuts are a popular treat, especially at Christmas time. The joy and satisfaction in eating nuts lies in cracking them open right out of their shells. Tools to crack nuts have been around for hundreds of years, from simple metal devices to elaborate wooden carvings of figurines, such as soliders in uniform, made famous by the Nutcracker Ballet. As nutcrackers have become collectible decorative objects, the manufacturing of them is still a viable and interesting business!

These two colorful robot nutcrackers are designed by German designer, Matthias Zschaler. They are made from solid beech wood with the one simple function of cracking nuts. No need to wait for the next holiday season to come around, these cute little robot nutcrackers are available for sale by the British brand, suckuk.com

DIALOGUE

DESIGN

DESIGN DIALOGUE

A conversation with a Thai Designer

คุยค้นหาแรงบันดาลใจ กับสถาปนิกและนักออกแบบไทย

by Cristina

Photos : Kittimages



A conversation with
an Interior Designer,
Jakarin Aksravadeewat



หากท่านผู้อ่าน Persmegtive เป็นหนึ่งในแฟนคลับผลิตภัณฑ์เครื่องหอมแบรนด์ไทยที่เคยได้สัมผัสหรือได้ยืมชื่อ แบรนด์ Karmakamet อย่างแน่นอน ด้วยคาแรคเตอร์เฉพาะตัวของแบรนด์ ประกอบกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ประทับใจลูกค้า แต่ใครจะรู้ว่าเบื้องหลังหุ่นส่วนคนสำคัญของแบรนด์นี้ เป็นเจ้าของบริษัทออกแบบตกแต่งภายใน คุณจักรินทร์ อักษรสวัสดิ์วัฒน์ หรือคุณจอง แห่ง Be Gray นอกจากนี้คุณจอยังทำ Casa Lapin และ Bar Storia del Caffé ซึ่งเป็นคาเฟ่และของว่างใจกลางเมือง

จุดเริ่มต้นที่คุณจองก่อตั้งบริษัทเมื่อ 14-15 ปีที่แล้ว คุณจองเล่าว่าเริ่มทำออฟฟิศเล็ก ๆ รวมตัวกันกับกลุ่มเพื่อนที่เรียนอินทีเรียร์ ที่มหาวิทยาลัยรังสิตมาด้วยกัน เนื่องจากเป็นรุ่นแรกที่มหาวิทยาลัยเปิดสอน จึงไม่มีรุ่นพี่ที่แนะนำให้ไปทำงานที่บริษัทไหนเป็นพิเศษ และเป็นคนที่ชอบความท้าทาย ทำให้คุณจองเลือกที่จะเปิดออฟฟิศเอง

“พอทำมาได้สักพักหนึ่ง ก็ได้ตั้งบริษัทจริงจัง เพราะเห็นแล้วว่ามันไปได้ ผมโชคดีมากที่ช่วงนั้นเทรนด์ Boutique Resort เพิ่งเริ่ม ผมได้ร่วมงานกับศรีลันตา ซึ่งเป็นรีสอร์ทขนาดเล็กที่เกาะลันตา ก็เลยทำให้ผมได้เข้ามาอยู่ในวงการอินทีเรียร์ และทำรีสอร์ทอย่างจริงจังมากขึ้น จนเริ่มเป็นที่รู้จัก”

ลูกค้าเปลี่ยน Be Gray ปรับ

จากประสบการณ์การทำงานออกแบบของ Be Gray ที่ผ่านมา วิธีนำเสนอทำให้คุณจองได้ปรับเปลี่ยนบริการแบบครบวงจรให้ลูกค้า เพื่อให้งานที่ออกมาแล้วเป็นมากกว่าการทำสอยงาม “สิ่งที่ผมเน้นมากในช่วงหลังคือการทำงานออกแบบ โดยที่ต้องทำความเข้าใจกับลูกค้า อันดับแรกต้องเข้าใจลูกค้าเจ้าของโครงการ และอันดับต่อมา คือการทำความเข้าใจว่ากลุ่มลูกค้าของสถานที่นั้น ๆ คือใคร ผมพยายามช่วยคิดในมุมมองการสร้างแบรนด์ การวางตำแหน่งทางการตลาด ก็ต้องมีการทำรีเสิร์ชเยอะ เพื่อให้เข้าใจโปรเจกต์ให้มากที่สุด อย่างโปรเจกต์ La Toscana ก็เป็นโครงการที่เน้นลูกค้าคนไทยเป็นหลัก ต้องคำนึงถึงอะไรบ้างที่คนไทยให้ความสนใจ หรือสิ่งที่ชื่นชอบ หรือถ้าเป็นโปรเจกต์ที่สมุย กลุ่มเป้าหมายก็เป็นชาวต่างชาติ ที่มาท่องเที่ยวเมืองไทย” งานของ Be Gray เลยไม่ได้มีสไตล์หรือเอกลักษณ์ที่เราทำซ้ำ เพราะการออกแบบเราเปลี่ยนไปตามกลุ่มเป้าหมายของลูกค้า นอกจากนี้คุณจอยังเพิ่มฝ่ายตกแต่งพรีอพ ซึ่งนับว่าเป็นอีกหนึ่งองค์ประกอบปิดท้ายที่สำคัญ เพื่อให้งานจบโดยสมบูรณ์

จุดที่ทำให้ Be Gray มีการปรับเปลี่ยนการทำงานเริ่มจาก Karmakamet ที่มีภาพลักษณ์ของแบรนด์ที่ชัดเจน ทำให้สิ่งรอบ ๆ และองค์ประกอบที่ออกมา ต้องชัดเจนไปด้วย ซึ่งองค์

ประกอบต่าง ๆ ได้ใช้เวลาทำและวิเคราะห์ จนออกมาเป็น Karmakamet

“ตอนนี้สิ่งที่ Be Gray พยายามนำเสนอลูกค้า คือการมาร่วมกันหาคาแรคเตอร์หลักของโปรเจกต์ และเอาเรื่องราวเหล่านั้นไปทำแบรนด์ ทำสไตล์แบรนด์ให้ชัดเจน ถ้าแบรนด์ไหนมีที่มาอยู่แล้ว เราก็เอามาช่วยเล่าเรื่องใหม่ให้ร่วมสมัย และก็แปลงออกมาให้เป็นงาน ให้เห็นภาพและเรื่องราวที่น่าสนใจ”

งานที่ประทับใจที่สุด

“งานแต่ละงานจะมีความน่าสนใจ ในมุมมองที่ต่าง ๆ กัน ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหาร คอนโดหรือรีสอร์ท อย่างรีสอร์ท เราก็เป็นยุคแรก ๆ ที่ทำ Pool Villa ทำจนเราพบปัญหาว่า ถ้ารีสอร์ทหลังเดียวมีสระว่ายน้ำในตัว ก็จะได้สระว่ายน้ำเล็ก ลูกค้าที่อยากว่ายน้ำจริงจังก็ว่ายไม่ได้ เราเลยนำเสนอ Share Pool เป็นสระว่ายน้ำขนาดใหญ่ ที่เชื่อมต่อกันหลาย ๆ หลัง แต่ทุกหลังก็ยังมีความเป็นส่วนตัวอยู่ คืองานทุกงานย่อมมีจุดขาย และสิ่งที่จะต้องแก้ปัญหาแตกต่างกันไป”

“ผมว่าอีกอย่างหนึ่งที่เราชอบทำคือ การเลือกวัสดุ หรือการทดลองเทคนิคใหม่ ๆ กับวัสดุที่มีอยู่เดิม เช่นงาน La Toscana ก็ลองใช้วัสดุประสาน ทำเลียนแบบผนังเก่า ไม่ใช่แค่การวางปูน ทาสี แต่เป็นการทดลองใช้วัสดุกับพื้นผิว”





ลูกค้าในฝันของ Be Gray

“

Be Gray ชอบทำงานกับลูกค้าที่หลากหลาย เราเชื่อว่าลูกค้าที่มีฝันของตัวเองอยู่แล้วในบางส่วน เพราะฉะนั้นช่วงแรกที่เราเริ่มโปรเจกต์ จะเป็นส่วนสำคัญมากที่ต้องคุยกันให้รู้เรื่อง พอเราสรุปได้ก็เป็นหน้าที่ของเรา ที่จะเป็นผู้พัฒนาแบบรายละเอียดยของสิ่งต่าง ๆ เพราะการทำงานก็ต้องมีจุดที่ลูกค้าต้องปล่อยให้เราทำตามหน้าที่ของนักออกแบบ แต่ถ้ามีจุดไหนที่ชอบหรือไม่ชอบเป็นพิเศษ ก็ต้องมาคุยรายละเอียดยกัน

”

“

Be Gray เป็นบริษัทขนาดกลาง ที่มีนักออกแบบรุ่นใหม่อยู่จำนวนหนึ่ง ผมชอบให้เด็กรุ่นใหม่นำเสนอไอเดียของตัวเอง แล้วผมหรือพี่ ๆ ก็จะคอยช่วยในระหว่างทางว่าสิ่งที่เขานำเสนอมามันจะทำได้หรือไม่ ได้จากประสบการณ์ของเราเอง ที่สำคัญคือต้องวางงานให้ถูกคน บางทีเด็กที่จบสถาปัตย์ หรือตกแต่งภายใน อาจจะมาค้นพบว่าชอบการทำตกแต่งพรีอพ ที่เน้นรายละเอียดยมากกว่า แต่สุดท้ายแล้ว เขาก็ทำงานเป็นทีม คิดพร้อม ๆ กัน บางครั้งในการนำเสนอไอเดีย อาจจะเป็นการคิดจากเล็กไปใหญ่ เช่น เห็นอ่างน้ำหินสวย ๆ ใบหนึ่ง แล้วกลายมาเป็นคอนเซปต์ของโปรเจกต์เลยก็ได้ ไม่ได้จำกัดว่า จะต้องคิดจากใหญ่มาเล็กเสมอไป

”



If you are a regular reader of Persmegtive and are a fan of Thai incense brands you must be familiar with Karmakamet, well known not only for its strong brand identity, but for the quality that has captured the hearts of loyal customers. The man behind the brand is interior designer Jakarin Aksravadeewat or Khun Jong from Be Gray. Some of his well-known works include Casa Lapin and Bar Storia del Caffé

Khun Jong recalls 14 to 15 year ago when he first started, opening a small office with a group of graduates from Rangsit University. He loved the challenge. He later became established, designing boutique resorts, which had just become a trend at the time. He collaborated with Sri Lanta Resort on Koh Lanta and became well known in this field.



Growing with your customers

First, it is most important to understand our clients, the owners of the project. Second, we need to understand our clients' customers, who will be the end users. It's like creating a brand. We need to find the market position, which involves a lot of research to be able to understand the projects as much as we can. For instance, the project La Toscana, which caters to mostly Thais, we will have to find what their interests are and their expectations. The same goes for Koh Samui, this time the target customers will be foreign vacationers to the island. Be Gray, therefore does not have a certain style that will be repeated. Each design is tailored to each individual customer.

The turning point that has changed the working style of Be Gray is from the creation of Karmakamet, a brand with very individualistic style. Now Be Gray recommends its customers to try to find the interesting characteristics of their project and use them to create a strong brand, each with a story to tell.

Which project are you most proud of

There is always something interesting in each of the projects I worked on whether it be in designing a restaurant, condominium or resort. We were one of the first generations to design pool villas. With experience, we have solved the problem of pools being too small for individual villas by designing shared pools so that several villas may use together, yet maintaining privacy. Every project has its own challenges. I also like experimenting with materials and testing out new techniques.

Dream customer for Be Gray

We like to work with diverse clientele. Each customer has a dream. It is essential to have a clear understanding of our customers, then it is our duty as designers to take this and develop the details. Be Gray is a medium sized company with a mix of new and experienced designers working together as a team.

LA DOLCE VITA

Directly from Italy

อิมพอร์ตเรื่องราวจากอิตาลี มาให้อ่านแล้วกัน

by Senza Titolo

Illustration : Arttawoot M.



ORARIO

เวลาทำการ

แต่เดิมฉันเป็นคนที่เคยชินกับการจัดตาราง
เฉพาะเรื่องสำคัญ อย่างเรื่องเรียนหรือเรื่องงาน
แต่ถ้าเป็นเรื่องส่วนตัวทั่วไปแล้ว ฉันมักจะปล่อย
ไปตามลม ไม่ได้วางแผนก่อนว่าวันนี้จะกินอะไร
ที่ไหน เพราะยังไม่ว่าเรามีร้านสะดวกซื้อที่เปิด 24
ชั่วโมง แต่...ไม่ใช่ที่อิตาลี ดินแดนศิลปะแห่งนี้
ฉันก็แอบคิดในใจว่า “อะไรจะขนาดนั้น” ตอนที่
มีผู้รู้แนะนำเรื่องเวลาเปิดปิดของร้านรวงต่าง ๆ
ที่โน่น และแอบคิดต่อไปว่า “แล้วคนเค้าอยู่กิน
ได้อย่างไร จะเป็นไปได้ไหม” แต่เนื่องจากการไปอิตาลี
ของฉัน เป็นการไปเรียนต่อปริญญาโท เมื่ออายุ
มากขึ้น ความอยากเสี่ยงของฉันก็จะน้อยลง
ฉันจึงซื้อไว้ก่อนดีกว่า แล้วค่อยสังเกตการณ์
ภายหลัง ร้านอาหาร ร้านขายของต่าง ๆ ที่จะปิด
ตอนบ่าย ปิดจริง ไม่ขายจริง และไม่มีอะไรกันจริงๆ
เพราะฉะนั้น ฉันจึงขอเตือนจากประสบการณ์ว่า
ถ้าเป็นคนที่ไม่ค่อยระวัง หรือ ให้พกอาหารติดตัวไว้
เป็นดี ยังเป็นเมืองที่ไม่ใช่แหล่งท่องเที่ยวชื่อดัง



มากเท่าไร โอกาสที่จะหาของกินระหว่างมื้อจะยากขึ้นเป็นทวีคูณ ร้านอาหารกลางวันโดยมาก มักเปิดประมาณเที่ยง และมื้อเย็นจะเปิดประมาณ 1 ทุ่ม ทั้งนี้เพราะคนที่นี่รับประทานอาหารเช้าอย่างสาย คือมื้อกลางวันจะเริ่มต้นจริง ๆ ก็ประมาณบ่ายโมง และมื้อเย็นที่ 2 ทุ่มไป ๆ มา ๆ ฉันก็หนีไม่พ้นเรื่อง “กิน” ที่อิตาลีอีกครั้ง แต่อยากเล่าพอเป็นข้อมูลประกอบ เพื่อผู้อ่านกำลังจะเดินทางไปเที่ยวอิตาลี และอาจจะเกิดหิวจนมืออาหาร ก็จะมีพหาคตัวช่วยได้ที่ร้านกาแฟ (ที่นี่เรียกร้านกาแฟว่าบาร์) ที่พอจะขายแซนด์วิช ขนมปังต่าง ๆ กับเครื่องดื่ม แต่มักเป็นอาหารที่ไม่ได้ทำใหม่ ๆ ร้อน ๆ คนเมืองร้อนทานอาหารร้อนอย่างเรา ๆ อาจจะลำบากเล็กน้อยกับการปรับตัวในช่วงแรก ตลอดเวลาที่อยู่ฉันจึงเป็นระเบียบกับการรับประทานอาหารให้ตรงตามเวลาบ้านเมืองมาก จนเมื่อรุ่นพี่ไอโซของฉันเดินทางไปเที่ยวอิตาลี แล้วก็เกิดเหตุการณ์

อลหม่านเมื่อพาฟี ๆ ที่เที่ยวชมเมืองและซื้อของเพลินจนเลยเวลาบ่าย 2 และที่สำคัญ เราหิวทุก Pizzeria และ Ristorante ล้วนปิดพัก ฉันถึงกับเหงื่อตกว่าจะทำอย่างไรดี แม้จะเป็นย่านค่อนข้างใจกลางเมืองมีลาน จึงไปจบลงที่บาร์กาแฟ ที่พนักงานมองด้วยสายตาเหยียดหยามว่า มากินอาหารกลางวันอะไรกันปานนี้ บางทีฉันก็ไม่ค่อยเข้าใจวัฒนธรรมการปิดร้านยามบ่ายเท่าไรนัก เพราะมันทำให้เมืองดูเงียบเหงาอย่างประหลาด โดยเฉพาะในเมืองเล็ก ๆ ฉันเคยไปเที่ยวบ้านเพื่อนอิตาลีในแคว้น Emilia-Romagna หลังอาหารกลางวัน ดิฉันก็เห็นตัวจะได้เดินชมเมืองย่อยอาหารสักหน่อย สิ่งที่ทำให้ฉันแปลกใจกว่าหน้าตาของเมืองที่แตกต่างจากเมืองอื่น ที่เห็นในโปสการ์ดของอิตาลี คือตลอด 10 นาทีแรกที่ฉันเดินชมเมือง ฉันไม่เดินสวนกับมนุษย์คนใดเลย และไม่มีเสียงของการเคลื่อนไหวใด ๆ ของคนในเมือง มีแค่เพียงฉัน

และเพื่อนเพียงสองคน จนฉันต้องเอ่ยถามว่า “คนที่นี่เค้าหายไปไหนกับตอนพักกลางวัน ฉันไม่ได้ยินเสียงอะไรเลย” เพื่อนหันมางและบอกว่า “เป็นคำถามที่ดีมาก ฉันก็ไม่เคยสงสัยในเรื่องนี้” สองจินตนาการว่าสถานการณ์ปกติของคนประเทศนี้ เราจะได้ยินเสียงคนคุยกัน เกียกกัน ทะเลาะกัน หรือคนที่คุยกันแต่ดูเหมือนเกียกกันตลอดเวลา เมื่อความเงียบสงบมาเยือน จนถึงขั้นเงียบสนิท จึงทำให้ดิฉันรู้สึกถึงความไม่ปกติ และด้วยความที่อยู่ที่อิตาลีจนชินกับเสียงอื้ออึงโหวกเหวก เมื่อฉันไปเที่ยวหาเพื่อนที่เมืองสต็อกโฮล์ม ประเทศสวีเดน ขณะที่กำลังนั่งเล่นอยู่ริมน้ำ ฉันก็เอามือตบหูตัวเองสองสามที จนเพื่อนถามว่า เกิดไรขึ้น ฉันบอกว่าทำไมฉันไม่ได้ยินเสียงอะไรเลย เพื่อนงงเป็นไก่ตาแตก บอกว่า “ก็มันไม่มีเสียงอะไร จะให้ได้ยินได้ยังไง” เริ่มต้นที่การวางแผน เหตุใดจึงมาจบลงที่ความเงียบได้อย่างไร

ORARIO

Back in school I used to plan out each day. Now, I schedule my time only for important events. When it comes to personal matters such as planning out a meal, I barely give it much thought because in Thailand food can be found just about anywhere. Plus, there are convenience stores that are open 24/7. However, this was not the case when I moved to Italy for graduate school.

Having been pre-warned about the opening and closing times of restaurants, I decided to take the cautious route and had my supplies well prepared while observing the new customs of Italy. Local restaurants and shops that say they will close in the afternoon, will in fact close, with no exceptions, especially in small towns not frequented by tourists. Forget about finding something to eat during the off hours. If you are the type who likes to eat often or likes to snack, I would recommend bringing something along to sustain your hunger. Restaurants usually

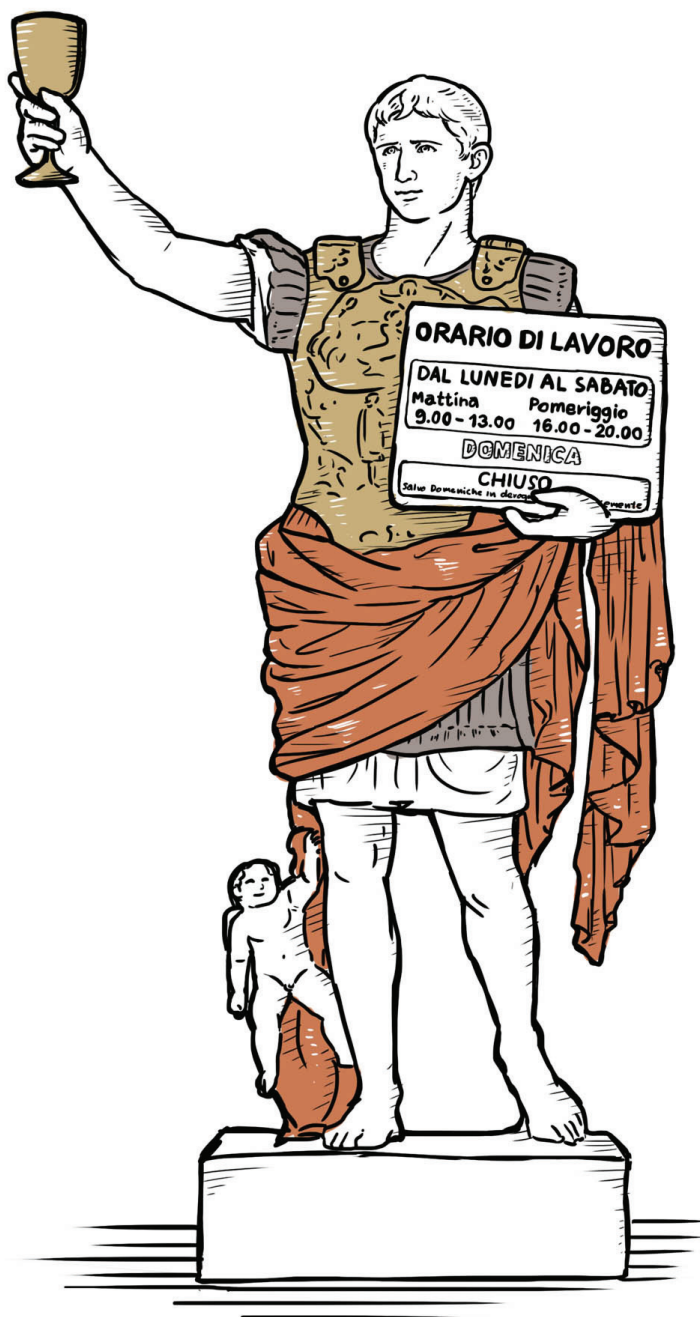
open for lunch at about noon and open at 7PM for dinnertime. But expect people to start coming in about an hour later as Italians are accustomed to having their meals a bit later than Thais. Now my meal times are well regimented like a local.

In case of an emergency when hunger strikes, coffee shops (called 'bars' in Italian) are also good backup. There you can find sandwiches, bread and pastry, however no hot food is served. That was exactly where I took my friends who came to visit me in Milan to have a late lunch when we lost track of time while out enjoying shopping.

With all that said, I still do not completely understand why a city would have the custom of closing up in the afternoon as it makes it feel strangely deserted. It is quite a contrast during regular hours, when you can hear people talking as if they are constantly fighting - Italians are well known to be quite expressive and

animated when they speak! Such was the case when I visited my friend's hometown in Emilia Romagna. After we've had our lunch, my friend and I went for a stroll in the neighbourhood. The first 10 minutes I did not see a single sole nor did I hear any sound. It felt so surreal that I was impelled to ask my friend, "In the afternoon, where does everybody go?" To which she responded, "This is an interesting question. It is something I have never questioned before."

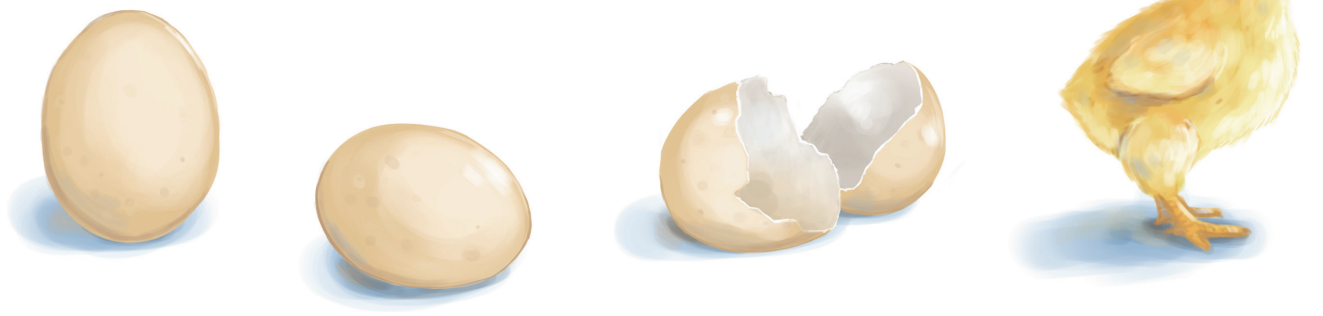
Yet at the same time there are other countries where silence is the norm no matter what the time of day. Once, I went to see my friend in Stockholm, Sweden and while sitting by a lake I had to plug and unplug my ears with my hands several times just to make sure my they were still working. After having been accustomed to all the noise in Italy, silence has become somewhat strange to me.



TIP ME PLEASE

Good tip make a dish
เคล็ดไม่ลับ จีบใส่จาน

by Si Lee
Illustration : Arttawoot M.



"ไข่ต้มจ้า...ไข่ต้ม"

ใครว่าไข่ต้มหรือไข่ต้มนั้นเป็นเมนูที่แสนง่าย Si Lee ไม่เถียงนะคะ เพราะว่าขั้นตอนการต้มไข่ทั้งไปนั้น เราใช้แค่แค่กับน้ำและไฟเท่านั้น แต่ว่าการที่จะได้ ความสุกของไข่ตามความชอบของแต่ละคนนั้น มันไม่ใช่เรื่องง่ายเลยนะคะ คนนี้ชอบไข่สุก ๆ อีกคนชอบไข่ยางมะตูม อีกคนชอบไข่ไม่สุก เยอะเยอะสารพัดรูปแบบ และการต้มแต่ละครั้ง ก็ไม่เคยได้ความสุกเท่ากันเลยสักครั้ง ถึงขนาด ที่นักวิทยาศาสตร์ยังต้องคิดค้นสูตรคำนวณ และมีคนถอดสูตรคำนวณนั้นออกมาเป็น โปรแกรมต้มไข่กันเลยทีเดียว ซึ่งสูตรและโปรแกรม ของนักวิทยาศาสตร์นั้นต้องใช้อุณหภูมิของไข่ อุณหภูมิของน้ำ ขนาดของไข่ และความสูงจากระดับน้ำทะเลของสถานที่ที่เราต้มไข่ ซึ่ง Si Lee รับรองว่าเราได้ไข่ตามที่เราต้องการแน่แท้ 100% แต่ Si Lee ว่ามันยากไปสำหรับ Si Lee นะคะ เพราะว่าเราจะหาความสูงจากระดับ น้ำทะเลได้ ก็ไม่คุ้มที่จะกินแค่ไข่ต้มแล้วละคะ

วันนี้ Si Lee เลยขอเสนอ Tips ง่าย ๆ สำหรับการต้มไข่ในแบบฉบับของตัวเองมาฝากนะคะ เรามาเริ่มต้มไข่ในแต่ละแบบไปพร้อม ๆ กันเลยคะ

ไข่ต้มสุก : ใช้เวลาในการต้ม 12 นาที โดยนำไข่ ลงในหม้อที่น้ำพอท่วมไข่ แล้วนำไปต้มจนครบ เวลา เราก็จะได้ไข่ต้มที่สุกทั้งไข่ขาว และไข่แดง

เป็นเมนูถูกสุขภาพเหมาะสำหรับคนที่กังวลเรื่อง ไขมันคอเลสเตอรอล แต่สำหรับคนที่ไม่กลัวและชอบ ความมันของไข่แดงที่ไหลเยิ้มน่ากินก็ต้องเลือก ต้มสุตรัดไปคะ

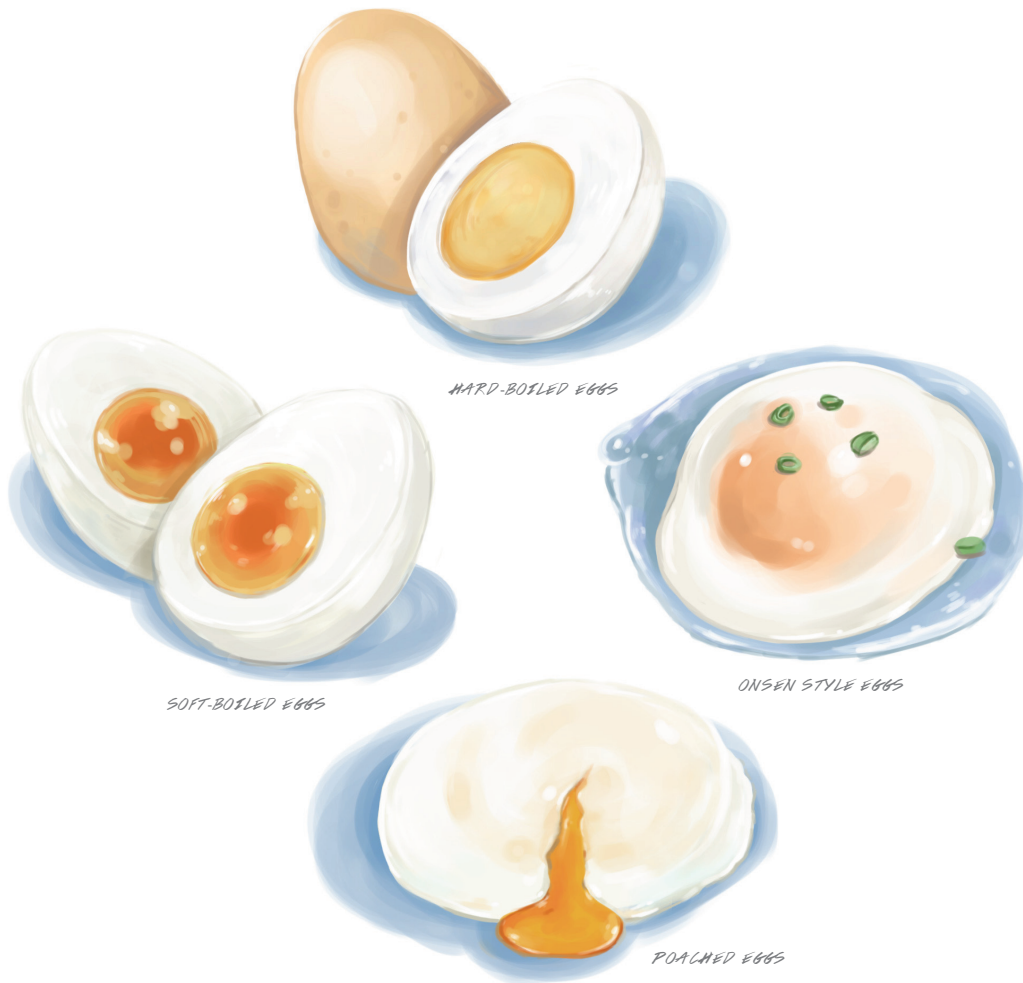
ไข่ยางมะตูม : ใช้วิธีการต้มเดียวกันแต่ใช้เวลา น้อยกว่า เพียงแค่ 7 นาที แล้วรับน้ำขึ้นมาสีก ด้วยน้ำเย็น วิธีนี้จะทำให้ไข่หยุดสุก หากเรายัง ไม่ทาน ไข่ก็ยังคงเป็นยางมะตูมอยู่ และทำให้ ปอกเปลือกง่ายด้วยคะ

ไข่ลวกญี่ปุ่น : หรือเรียกกันว่าโอออนเซ็น กำลัง ได้รับความนิยมมาก ชาวญี่ปุ่นจะนำไปต้มใน บ่อน้ำพุร้อน ซึ่งมีอุณหภูมิคงที่ แต่เราสามารถ ต้มโอออนเซ็นได้โดยไม่ต้องไปแช่ถึงบ่อน้ำพุร้อน คะ โดยการต้มโอออนเซ็นของ Si Lee ต้องอาศัย อุปกรณ์สำคัญคือ กระติกเก็บความร้อนคะ วิธีคือต้มน้ำให้เดือด เตรียมไข่ลงในกระติก เทน้ำร้อนลงตามจนท่วมไข่ ปิดฝาให้สนิททิ้งไว้ 15 นาที เสร็จแล้วเทน้ำออกเราก็จะได้ไข่ต้มหรือ ไข่ลวกที่ไข่ขาวสุกเพียงเล็กน้อยเป็นอันจาว ๆ โอบกอดไข่แดงก็พร้อมจะไหลออกมาตลอด เวลาทานกับอุด้ง ราเม็ง หรือข้าวร้อน ๆ แค่นี้ก็ อร่อยแล้วคะ ส่วนใครที่ชอบทานอาหารเช้าแบบ ฝรั่งคงไม่พลาดกับ...

ไข่ดาวน้ำ : หรือที่เรียกกันว่า Poached Egg เป็นการทำให้ไข่ขาวที่ไม่ใช้น้ำมัน และมีวิธีการทำ

ต่างกับไข่ต้มทั่วไปคือ ต้องตอกไข่ใส่ถ้วยก่อน จากนั้นตบน้ำให้เดือดแล้วใส่ไข่ขาวตาม พอเดือดก็ใช้ทัพพีคนให้น้ำหมุนเหมือนน้ำวน เทไข่ที่ตอกไว้ลงในหม้ออย่างรวดเร็ว น้ำที่หมุน อยู่ นั้น จะทำให้ไข่ขาวหมุนตัวเกาะกับไข่แดงให้ เป็นลูกกลม ๆ สวยงาม พอไข่ขาวเริ่มสุกให้นำ ขึ้นมาพักบนผ้าอ้อมก่อน นำไปวางบนจานเบ๊จ พร้อมเสิร์ฟเป็น Egg Benedict ตอนทาน ก็ใช้มีดหั่นให้ไข่แดงไหลเยิ้มออกมา ส่วนการ ที่เราใส่ไข่ขาวตามไข่ต้มนั้น เพราะกรด ของไข่ขาวจะช่วยย่อยไข่แดงให้มีความร้อนทำ ปฏิกริยาโดยตรงกับไข่ ถ้าเราใส่ไข่ขาวตามไข่ต้ม พอเทไข่ลงโดนน้ำก็จะสุกทันทีคะ

ก่อนการต้มไข่ทุกครั้ง ควรนำไข่ที่เชยเย็นไว้ ออกมาทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องก่อนนะคะ และมี Tips เล็กน้อยอีกอย่างหนึ่งคือตอนวางหรือเซ ไข่ ควรนำด้านที่เล็กกว่าไว้ด้านล่างนะคะ ตอน ต้มออกมาไข่แดงจะได้อยู่ตรงกลางสวยงามคะ จริง ๆ แล้วการทำอาหารแต่ละเมนูนั้น ถึงแม้ จะเป็นเมนูง่าย ๆ ใช้วัตถุดิบเดียวกัน อุปกรณ์ เหมือนกัน แต่อาหารที่ออกมาต่างกัน มันขึ้นอยู่กับความใส่ใจของคนทำในแต่ละขั้นตอน และสูตรลับเฉพาะของแต่ละคนคะ โดย Si Lee ก็จะนำ Tips ดี ๆ ง่าย ๆ ในการทำอาหารเพื่อ เพิ่มความอร่อยของงานโปรดของคุณมาฝาก กันต่อ ๆ ไปนะคะ



How to boil eggs.

Boiling eggs sounds like a simple way to cook eggs when all you need is water, eggs and heat. But in fact, it is not that easy to get the eggs correctly done to meet individual personal preferences. Here are some useful tips to get the right results each time.

For hard-boiled eggs : Fill a pot with enough water to cover the eggs and boil for 12 minutes.

For soft-boiled eggs : Use the same method as hard-boiled eggs and boil for only 7 minutes, followed by an ice bath to stop further cooking.

For onsen style eggs : Place eggs in a thermos and fill with boiling water to cover the eggs. Close the lid and set a timer for 15 minutes.

For poached eggs : Crack an egg into a small cup. Bring water to almost boiling and add white vinegar to the water. Once the water is boiling, stir the water in one direction before dropping in an egg in so the egg holds together better. When the egg white turns white and firm, spoon the egg out onto a paper towel to remove the excess liquid.

And one rule of thumb before boiling eggs is to take the eggs out of the fridge and let them sit until they have reached room temperature.

WRITE HERE WRITE NOW

WRITE HERE WRITE NOW

An open page

ปากกาหมึกเขียน ใช้ทุกคนมาเขียนได้ที่นี่

by LoukGolf LG

Illustration : Arttawoot M.

มองมุมกลับ ปรับมุมมอง

สวัสดีคุณผู้อ่าน Persmegtive ทุกท่านค่ะ ลูกกอล์ฟได้รับหน้าที่ให้มาเขียนคอลัมน์เกี่ยวกับภาษาอังกฤษในนิตยสารเล่มนี้ จึงอยากคุยเรื่อง “มุมมอง” ที่มีต่อภาษาอังกฤษของคนไทยค่ะ ซึ่งลูกกอล์ฟได้ค้นพบมุมมองที่คนไทยเรามีต่อภาษาอังกฤษดังนี้

- คนไทยมากมายมองว่า คนที่พูดภาษาอังกฤษไม่ได้ ได้ไม่ดี ไกร่มมาแย คือ “โง่” และมองว่า คนที่ออกเสียงชัดเจน มีความกล้าในการสื่อสารคือ “แรด” หรือ “กระเดะ”
- คนไทยบางคนคิดว่า จะเก่งภาษาได้ต้องไปต่างประเทศเท่านั้น
- คนไทยจำนวนหนึ่งมองว่า ภาษาอังกฤษ มีไว้แค่สอบเท่านั้น
- คนไทยหลายคนคิดว่า เราเป็นคนไทย ไม่ต้องไปแคร์เรื่องการออกเสียง สำเนียง หรือไกร่มมาแย

มุมมองข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างของแง่ลบเกี่ยวกับภาษาอังกฤษ ซึ่งลูกกอล์ฟจะไม่บอกว่า อันไหนถูกผิด แต่ลูกกอล์ฟจะขอแชร์มุมมองที่ลูกกอล์ฟมีต่อภาษาอังกฤษ ดังนี้ว่า

- ภาษาไม่ได้เป็นตัววัดความโง่ หรือ ความฉลาดของคน
- ใครใช้ภาษาอังกฤษได้ดี อย่าตำหนิคนอื่นว่าโง่ ส่วนคนที่ไม่เก่งภาษา ก็อย่ามีวามมองคนอื่นที่เก่งและพูดได้ดี ว่าแรดหรือกระเดะ แต่จงเอาเวลาไปพัฒนาทักษะของตัวเอง
- ภาษาอังกฤษหรือภาษาอื่น ๆ ไม่ได้จบแค่การสอบ แต่มันจะช่วยเปิดโลกให้เราไปเจอโอกาสใหม่ๆ
- คนเราสามารถเก่งภาษาได้ หากเราฝึก ฟัง อ่าน พูด ให้มาก ถ้ายิ่งจะออกเสียง และเรียนรู้จากข้อผิดพลาด มีคนไทยมากมายพูดคล่องทั้ง ๆ ที่ไม่เคยไปอยู่เมืองนอก และก็มีคนไทยมากมายที่ไปอยู่เมืองนอก แต่ก็ยังพูดไม่คล่อง

สำหรับข้อความต่อไป ลูกกอล์ฟขอเน้นย้ำให้คุณผู้อ่านจัดเส้นใต้แรง ๆ ตรงนี้เลยว่า “การฟังเป็นทักษะที่สำคัญมาก ๆ ในการฝึกภาษา ลูกกอล์ฟแนะนำให้ฟังเพลง ฟังเพลง ให้ตั้งใจฟังมากๆ และลองออกเสียงตามการตั้งใจฟังจะช่วยส่งเสริมเรื่องการพูดแน่นอน”

ยกตัวอย่างคำว่า (n.) angel-“นางฟ้า” ซึ่งคนไทยมักอ่านว่า “แองเจิ้ล” แต่ลูกกอล์ฟแนะนำให้ออกเสียงเป็น (เอน เจิ้ล) ฝรั่งจะฟังรู้เรื่องมากขึ้น ซึ่งเรามักสับสนกับคำว่า (n.) angle-“มุม” ที่อ่านออกเสียงว่า (แอง เกิ้ล) ลูกกอล์ฟจะลองนำเสนอคำนี้มาอีกตัวอย่าง เช่น

I like to look at that angel from this angle!

(ฉันชอบที่จะมองนางฟ้าคนนั้นจากมุม ๆ นี้)

ลูกกอล์ฟขอให้คุณผู้อ่านลองตั้งสติ แล้วอ่านประโยคข้างต้นให้ถูกแบบมันใจ ๆ ไปเลยค่า

วันนี้กราบลาแบบไทยสวยงาม หวังว่าทุกท่านจะสนุกกับภาษาอังกฤษนะคะ

คุณครู ลูกกอล์ฟ คนาริปี  : loukgolfig

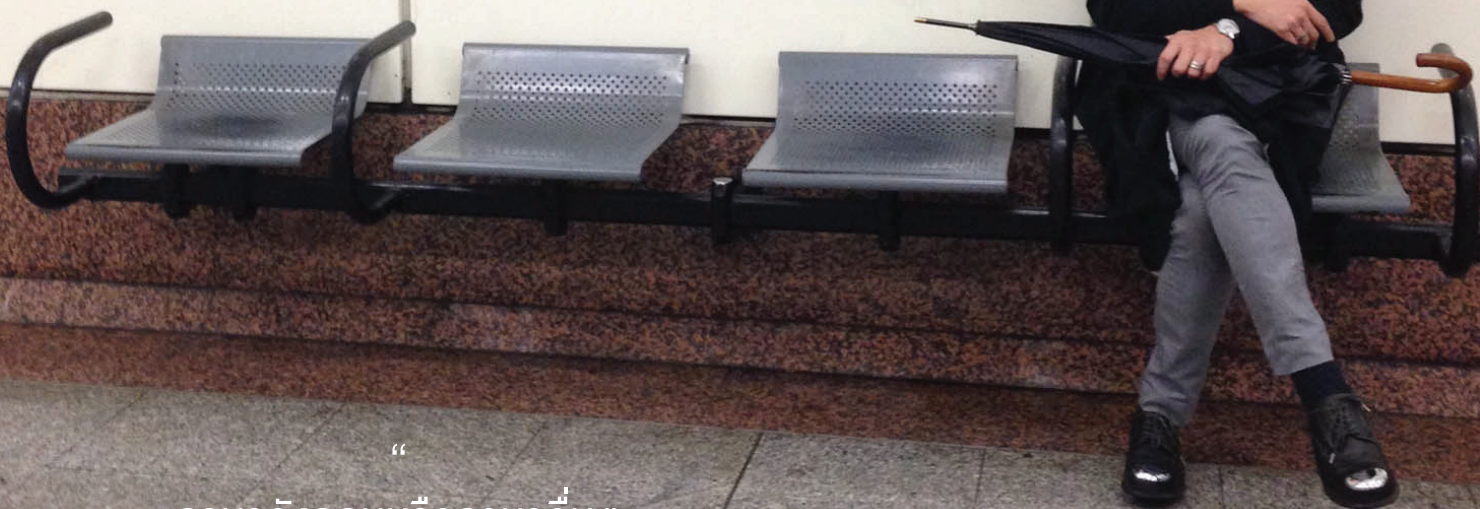
Hello Persmegtives readers. I am here to talk about the perspectives of Thai people on English. Here are some of my observations.

- Many Thais have this attitude that people who do not speak English very well or who have poor grammar are not intelligent, while conversely, those who speak english confidently with a clear accent are being pretentious.
- Some believe that studying abroad is the only way to make one fluent in English.
- Some look at English as another subject to be learned only well enough to pass their language exams.
- Many think that as Thais we do not have to concern ourselves so much with pronunciation, accent or grammar.

Anyway, its a matter of opinion. I am not going to say whether it is right or wrong but I would like to share my own perspectives on this topic.

- English skills are not a measure of human intelligence.
- Do not waste your time judging other people if they are not smart or fake regarding their English skills. It is better to spend time trying to improve your English.
- Learning English or other language does not end when an exam is over. An alternate language will help open up more windows of opportunity.
- The more you listen, read and speak English, the better you get. Also, learn from your mistakes. There are lots of Thais who speak English well and have never lived abroad. As well there are lots of Thais who have been abroad and still cannot speak English that well.

Lastly, I would like to stress that **listening is a very important skill in improving your English.** So pay attention when you listen to or watch English music and movies. Listen carefully and try to imitate what you hear. I hope you enjoy learning English. Cheers.



“
ภาษาอังกฤษหรือภาษาอื่นๆ
ไม่ได้จบแค่การสอบ
แต่มันจะช่วยเปิดโลก
ให้เราไปเจอโอกาสใหม่ๆ

”

SMEG SINCE 1948

The legacy of smeg
เปิดตำนาน smeg

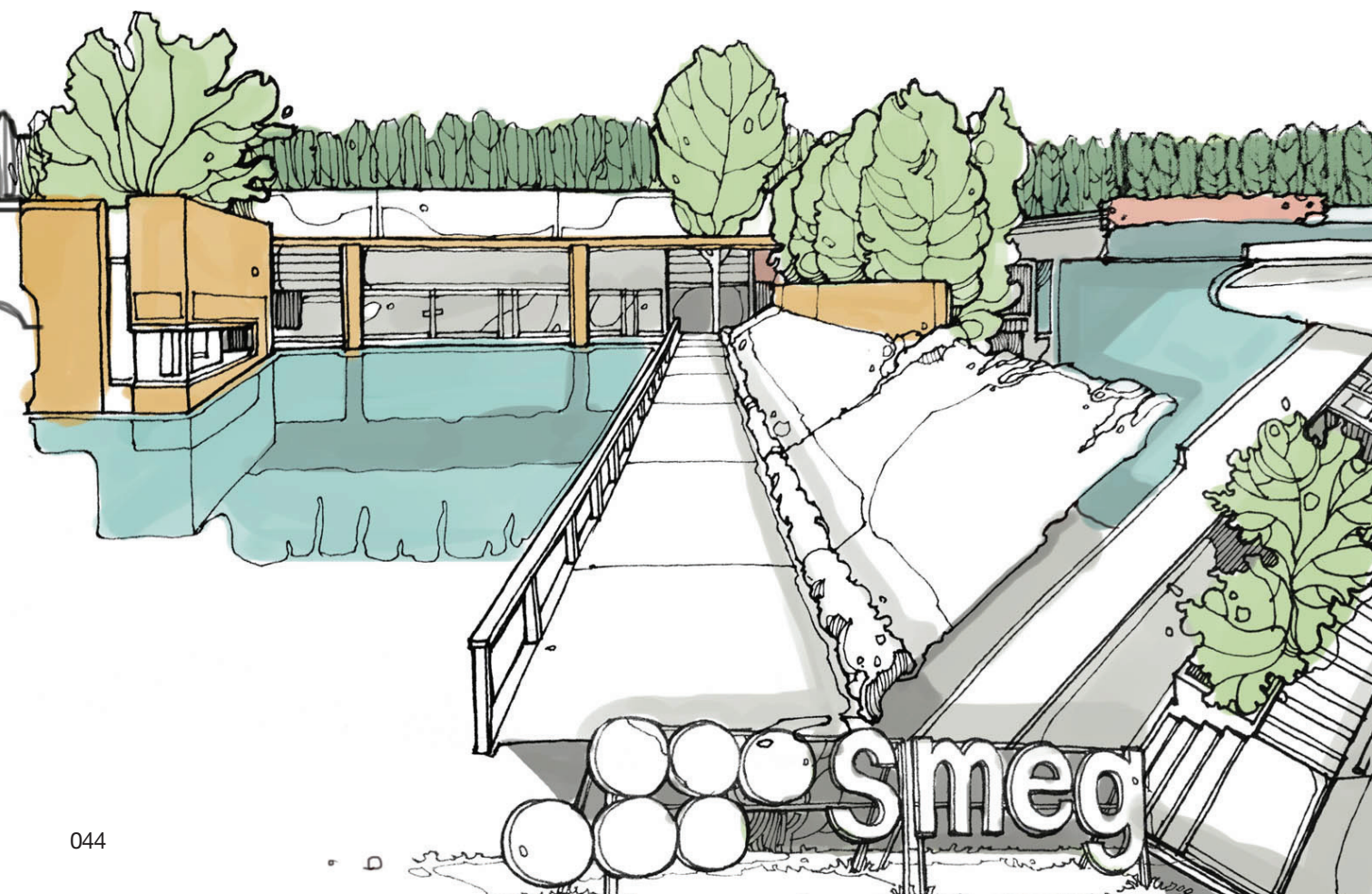
by smeg
Illustration : Chanin

คุณรู้มั๊ย ต้นกำเนิดตู้เย็น smeg สไตลิสโอสสุดชิคหรือเครื่องครัวที่ราวกับเป็นประติมากรรมไฮเทคดีไซน์เก๋ ล้วนกำเนิดมาจาก Guastalla ชนบทแห่งหนึ่งในจังหวัด Reggio Emilia ในอิตาลี ที่มีวิวทิวทัศน์อันงดงามและเป็นแหล่งผลิตชีสชั้นดี ใช่แล้วค่ะ ที่ Guastalla เป็นที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ smeg ที่ครอบครัว Bertazzoni ก่อตั้งขึ้น และจนถึงปัจจุบัน ถ้าว้าวเข้าสู่เจเนอเรชันที่ 5 แล้ว

สำนักงานใหญ่ smeg ถูกสร้างขึ้นในปี 2003 โดยสถาปนิกระดับโลกชาวอิตาลีชื่อดัง Guido Canali ผู้ฝากผลงานอันเป็นไอคอนให้กับ smeg ซีรีส์ "Classic" อาคารสำนักงาน smeg ตั้งอยู่ในที่ราบริมน้ำ Po ตัวอาคารถูกแบ่งออกเป็น 6 ปีก ที่รวมศูนย์ไว้ที่ Central Gallery ทางเดินเข้าสู่อาคารแยกส่วนตลึงกับลานหยักร้างออกจากคูน้ำกว้าง สะท้อนให้เห็นห้องประชุมและโชว์รูมอย่างงดงาม Roberto Bertazzoni ประธานบริษัท smeg ได้เล่าถึงอาคารสำนักงานใหญ่ smeg "แม่น้ำที่นี่ ตลิ่ง บ้านหมอก มีส่วนในอารมณ์ความรู้สึกของทุกสิ่ง ออฟฟิศของเรามีคาแรกเตอร์เฉพาะตัว เพราะหยิ่งรากลึกใน

แผ่นดินแห่งนี้ เป็นผลผลิตจากบทสนทนาอันยาวนานไม่รู้จบของ Guido ผู้ซึ่งเข้าถึงความรู้สึกของผมอย่างถ่องแท้ สัมพันธภาพอันดีระหว่างสถาปัตยกรรมกับธรรมชาติ เป็นสิ่งที่ผมหลงใหลมาตลอด ซึ่งแน่นอนมันจะทำให้พนักงานทุกคนที่นี่ มีบรรยากาศการทำงานที่สงบและสวยงาม ซึ่งเป็นสิ่งที่จะเพิ่มคุณภาพชีวิตได้อีกด้วย"

ทุกตารางนิ้วของที่นี่ ตั้งแต่พื้นน้ำจนถึงแสงธรรมชาติ และส่วนไฟ กลายเป็นส่วนหนึ่งของแนวคิดและวิถีการทำงานของพนักงานทุกคนที่นี่ รวมถึงผลิตภัณฑ์ smeg ทุกชิ้นอาคารสำนักงานใหญ่ smeg เข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งของ Italian Pavilion ในงาน International Architecture Exhibition ครั้งที่ 13 เป็นนิยามที่ดีของคำว่าสถาปัตยกรรม Made in Italy และได้รับการยกย่องให้เป็นหนึ่งในอาคารที่ล้ำสมัยที่สุดในอิตาลี เป็นสิ่งก่อสร้างที่ได้ชื่อว่ากลมกลืนเป็นอันหนึ่งอันเดียวกับธรรมชาติรอบอาคารชีวิตของผู้คนที่อยู่ในอาคารและที่อยู่รายล้อมรวมถึงเป็นมิตรกับธรรมชาติอย่างยั่งยืนอีกด้วย เพราะตัวอาคารมีการควบคุมการใช้พลังงานและอุณหภูมิที่เหมาะสม การก่อสร้างอาคารใด ๆ



ที่ไม่เกิน 30 - 33% ของพื้นที่ การไม่ทำลายทรัพยากรสิ่งมีชีวิตในพื้นที่ ตลอดจนถึงการปลูกพืชเพิ่มอีกกว่า 4,000 ต้น ซึ่งสิ่งเหล่านี้ น่าจะเพียงพอที่จะบ่งบอกถึงวิสัยทัศน์ตัวตนของ smeg และผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นของ smeg ได้เป็นอย่างดี และก็นำมาแปลกใจเลยที่เราพบว่าพนักงานเกือบทุกคนที่สำนักงานใหญ่ smeg แห่งนี้ จะมีอายุการทำงานเกิน 1 ศตวรรษขึ้นไปแทบทั้งนั้น

Did you know that smeg's retro style fridges and kitchen appliances originated in the Italian village of Guastalla, Reggio Emilia - an area known for its picturesque countryside and cheese production? The Guastalla factory is also the location of the company's head office, run by fifth generation members of the founding Bertazzoni family. The head office was built in 2003 and designed by Italian architect Guido Canali, who also designed the iconic "Classic" line for smeg. Set on a low embankment on the River Po, the

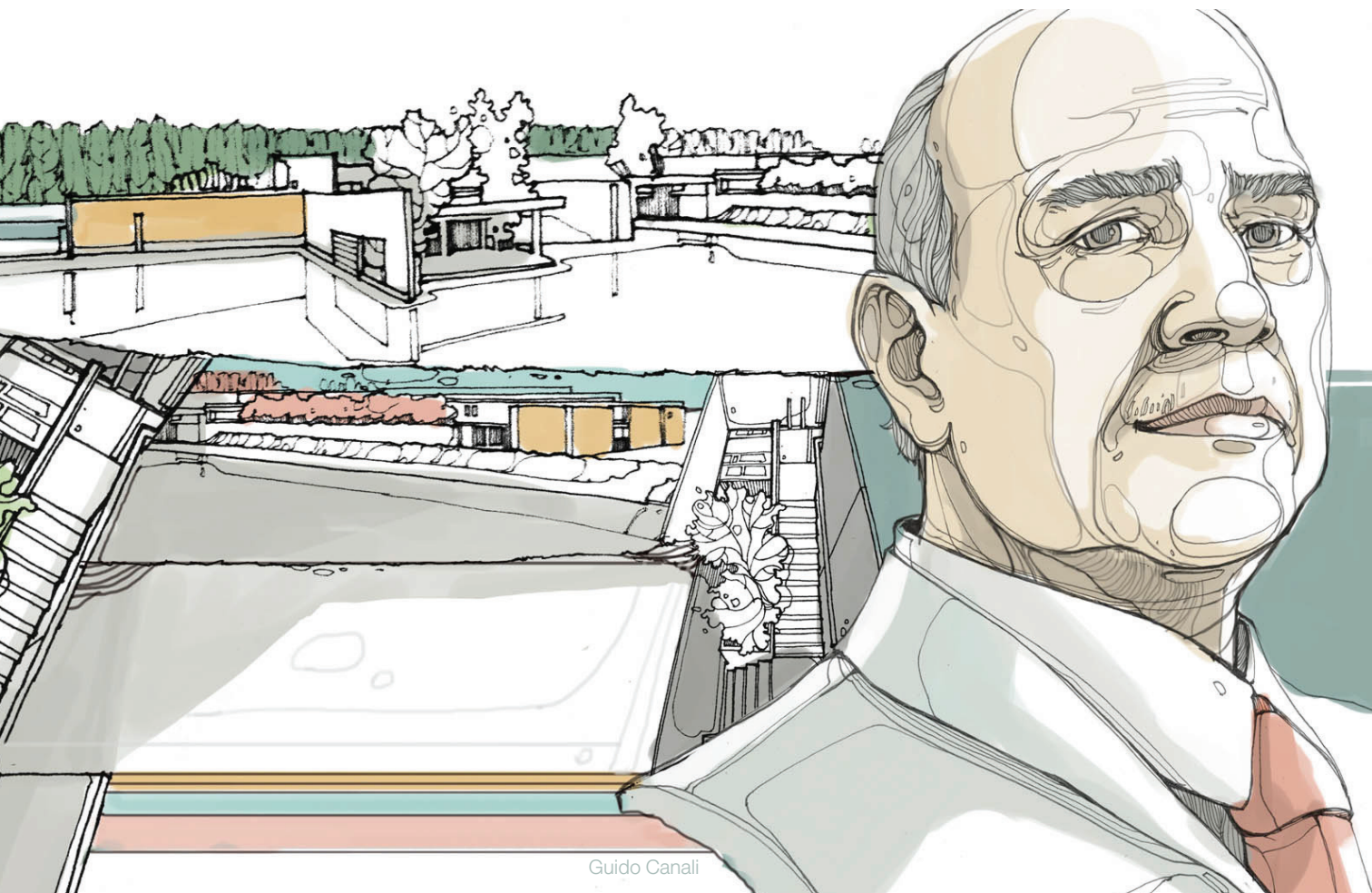
offices are organized into 6 separate wings joined by a central gallery. The entrance walkway bisects an embankment and an adjoining wide green lawn on one side, from a pool of water on the other, from which the appliance showroom and conference room are often pleasingly reflected, thus creating a serene and welcoming introduction to the offices.

Roberto Bertazzoni, President of smeg said, "This water, the riverbanks, the mist ...they give emotion to everything. Our offices have this particular character because they are rooted to this very land, they are the fruit of endless talks with Guido (Canali), who was able to fully understand these emotions of mine. **The relationship of the building with nature has always been an obsession for me.** Ensuring that employees have a serene and pleasant place to work, a befitting office, contributes to improving one's

quality of life".

At the 13th International Architectural Exhibition at the Venice Biennale, the smeg head office was on show in the Italian Pavilion to represent "Made in Italy" architectural excellence. Named as one of the most innovative buildings in Italy, it is a structure built with utmost respect towards and care for its surroundings, the people who live and work there as well as environmental sustainability. smeg decided to use only 30-33% of the available building land and added over 4,000 plants and trees to the site as well as optimized the energy and climate control used by the buildings.

All of this clearly reflects smeg's mentality towards the products they produce. It is no surprise that almost everyone working here has been with smeg for over a decade.



SEE A SONG

The viewpoint in melody
เปิดมุมมอง ในทำนองเพลง

by Panitarn Lucksanakiat

โปรแกรมทัวร์ ท่องอิตาลีผ่าน 3 tracks แสนรื่นรมย์

เริ่มจากไปเยือนเกาะซิซิลี

เยี่ยมชมโรงหนังเก่าที่มีลุงอัลเฟรโดกำลังฉายหนังรอบพิเศษให้หลานรักโตโต้ดู กับ Track ที่ชื่อว่า **Toto and Alfredo** จากหนังเรื่อง Cinema Paradiso ^{*A} ชมสาริตการฉายหนัง และรับชมส่วนฟิล์มหนังจากการตัดต่อเป็นที่ระลึก หลังจากนั้นนั่งช้อนท้ายรถจักรยานของลุงไปโปรยชัยชื่อ มาริโอ ปั่นมาจนถึงบ้านพักของ ปาโปล นาธุคำ กวีเอกชาวซีลี มาริโอขอร้องให้เขาช่วยสอนเขียนบทกวี เพื่อใช้ส่งเป็นจดหมายรักให้ เบียร์กรีกซ์ สาวงามที่เขาเพียรจับอยู่กับ Track ที่ชื่อว่า **In Bicicletta** จากหนังเรื่อง il Postino (The Postman) ^{*B} แล้วร่วม workshop การเขียนอ่านบทกวีกับพวกเขา

เดินทางต่อสู่เมืองอเรโซะ เยี่ยมเยือนร้านหนังสือเล็ก ๆ พบครอบครัวอันแสนน่ารักของ กุยโด ชายเชื้อสายยิว ที่กำลังหยอกสอกับ ตอรา ภรรยาคนสวย และ โจเซฟ ลูกชายอย่างมีความสุข ท่ามกลางภัยสงครามและการกวาดล้างเผ่าพันธุ์ยิวของทหารนาซี กับ Track ที่ชื่อว่า **La Vita E Bella** จากหนังเรื่อง Life is Beautiful ^{*C} ร่วมถ่ายรูปเป็นที่ระลึกกับพวกเขา เสร็จแล้วรีบแยกย้ายตัวใครตัวมัน ینگหลบหล่ากระสุนกลับเมืองไทย ถึงจุดหมายโดยสวัสดิภาพ

หมายเหตุ : ถ้ารู้สึกว่าการโปรแกรมทัวร์นี้เร่งรีบรัดเกินไป ขอให้แนะนำให้คุณเดินทางไป (ฟัง) ด้วยตัวเองแบบเต็มทุกเพลงทั้ง 3 อัลบั้ม รับรองว่าคุณจะได้ประสบการณ์อันหรรษาไม่รู้ลืม

^{*A} www.youtube.com/watch?v=cR8AdjQ8HeM&list=PLBCF21477CAACF667

^{*B} www.youtube.com/watch?v=zDGelSrtbhc

^{*C} www.youtube.com/watch?v=KB99gDvxyFo&feature=youtube_gdata_player



*A



*B



*C

New year, new See a Song. We have put together a mini playlist that will take you on a tour of Italy through these three wonderful soundtracks. Off we go. Our first destination is Sicily to pay a visit to an old movie house – Cinema Paradiso in which Uncle Alfredo shows a little boy Toto a special moviegoing experience. This track is called **Toto and Alfredo**, from the album Cinema Paradiso ^{*A}

Next we are being doubled on the bicycle of a postman, Mario en route to Chilean poet, Pablo Neruda's house. Mario was going to ask for Neruda's help with using poetry to express his love to Beatrice – a girl he has fallen in love with. Cruise along to this track, **In Bicicletta**, from the movie, il Postino (The Postman) ^{*B}

Then follow us to Arezzo and stop into a bookstore where an Italian-Jew Guido, his beautiful wife Dora and his son Joshua live happily together during World War II and the Nazi's persecution of the Jewish people. Celebrate this little family's spirit with this track **La Vita E Bella**, a theme song of the movie Life is Beautiful ^{*C}

Photos:

www.webalia.com/listas/cinema-paradiso-bso-banda-sonora-original-de-ennio-morricone-en-spotify-bso/gmx-niv192-con154374.htm

[www.coveralia.com/caratulas/BSO-The-Postman-\(Il-Postino\)--Frontal.php](http://www.coveralia.com/caratulas/BSO-The-Postman-(Il-Postino)--Frontal.php)

www.theost.com/1997/life_is_beautiful.html

GRAB YOUR
COPY NOW

Store & Furniture

SCG EXPERIENCE
P L A
HomePro
HomeWork
Boonthavorn
SB furniture
Modernform
ANGO (CDC)
THAI WATSADU
STORIA (8 THONGLOR)

Cooking Studio

IBAF

Bookstore

The Booksmith (Chiang Mai)

Studio

Cine Sound
Jingle-Bell Studio
Sounds Good Studio

Café & Restaurant

Bitter Brown
Starbucks
True Coffee
Coffee Gallery
Gloria Jean's Coffees
Caffè D' Oro
Café Amazon
Library Cafe
TOM N TOMS COFFEE
The Coffee Bean & Tea Leaf
Wawee Coffee
Coffee Beans By Dao
Iberry
Kub Kao Kub Pla
Cha Cha Cha
Kalpapruak
Greyhound Café
Ka-nom
au bon pain.
Audrey Cafe & Bistro
Taling Pling
In the box Bar Station
Omu Japanese omurice & cafe
Radi Café
Buttercup
Little Home Bakery
White Café
Bitter Brown
All 6 To Twelve (Thong Lo)
All 6 To Twelve (Langsuan)
Bar Storia del Caffé
Neil's Tavern
Casa Lapin (Ari)
Casa Lapin (Sukhumvit)
Love at first bite (Chiang Mai)
Ristr8to (Chiang Mai)

Digital Edition

www.issue.com/persmegtive
www.ookbee.com



enjoy reading persmegtive current and past issues at
www.issuu.com/persmegtive

DOWNLOAD