



# Letnie KUCHNIE

Popularne na Florydzie i w Kalifornii, stają się modne także w krajach, gdzie klimat, jak w Polsce, jest znacznie mniej łagodny. Kuchnie letnie – dzięki nim gotowanie na świeżym powietrzu to prawdziwa przyjemność.

Współczesne barbecue w plenerze to już nie jest zwykły grill do pieczenia kiełbasek. To kuchnia z prawdziwego zdarzenia: z szafkami na naczynia, lodówką, piekarnikiem i bieżącą wodą – całe praktyczne zaplecze, gdzie możemy przygotować smaczny posiłek wygodnie i szybko. Zbudowana na tarasie lub w głębi ogrodu, z przylegającą jadalnią lub salonem, w stylu tradycyjnym lub nowoczesnym – pomysłów na aranżację może być wiele. Przede wszystkim jednak powinna być funkcjonalna, pasować do architektury naszego domu i – co najważniejsze – w pełni wyposażona, tak jak nasza kuchnia domowa.

Tekst Anna Jankowska



Przykład kuchni zewnętrznej z jadalnią z Sacramento. Zadaniem projektanta było stworzenie kameralnego miejsca do spożywania posiłków. Zadaszenie jadalni nie tylko zapewnia domownikom prywatność, ale również chroni przed gorącym kalifornijskim słońcem.

PROJEKT: MICHAEL GLASSMAN  
ZDJĘCIA: AMY GALLO  
WWW.MICHAELGLASSMAN.COM





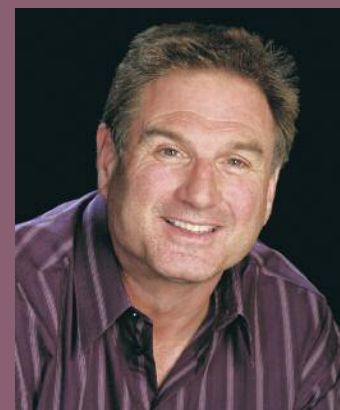
A oto kilka wskazówek dotyczących aranżacji letniej kuchni projektanta z Kalifornii Michaela Glassmana.

1. Przede wszystkim pomyśl o dobrym zaplanowaniu kuchni zewnętrznej. Niech jej układ będzie zbliżony do tej, którą masz w domu.
2. Upewnij się, czy jest wystarczająco dużo miejsca do pracy. Rozważ także dodatkowe udogodnienia, jak podgrzewacze do talerzy lub piekarnik. Może potrzebna będzie lodówka albo zmywarka. Zastanów się, czy będziesz mieć możliwość podłączenia ciepłej wody.
3. Zadbaj o zadaszenie. Przyda się w czasie upałów lub niepogody. Warto także zainstalować wentylator. I nie zapomnij o nastrojowym oświetleniu.
4. Pamiętaj, że odpowiednio zaprojektowana kuchnia to taka, w której osoba przygotowująca posiłki widzi swoich gości i ma możliwość uczestniczenia w przyjęciu.



## Michael Glassman

Jeden z bardziej wziętych architektów krajobrazu w Północnej Kalifornii. Projektowaniem zajmuje się ponad 30 lat. Zdobywca wielu nagród i wyróżnień. Zdjęcia jego prac publikują najbardziej prestiżowe czasopisma w USA.  
[www.michaelglassman.com](http://www.michaelglassman.com)





Ściana pełna  
aromatycznych  
ziół – dzieło twórcy  
ogrodów wertykalnych  
Patricka Blanca.

[WWW.VERTICALGARDENPATRICKBLANC.COM](http://WWW.VERTICALGARDENPATRICKBLANC.COM)

Otwarta kuchnia  
na dachu na Highfields  
Grove w Londynie.  
Otoczenie sprzyja  
grillowaniu na świeżym  
powietrzu.

PROJEKT I ZDJĘCIA: AMIR SCHLEZINGER – MYLANDSCAPES  
WYKONANIE: KONRAD I WOJCIECH OLSZAKOWIE  
[WWW.MYLANDSCAPES.CO.UK](http://WWW.MYLANDSCAPES.CO.UK)





WWW.FOODMAPDESIGN.COM

Doskonała propozycja dla tych, którzy nie mają ogrodu lub muszą mieć świeże przyprawy zawsze pod ręką - zioła hodowane w estetycznych doniczkach lub funkcjonalnych pojemnikach. Idealne do kuchni na tarasie.



WWW.ROYALVKB.COM



WWW.COROFLOT.COM/XCALLUAUD



WWW.RACINECARRE.COM



Metalowa rama, poliamidowy filc, specjalny system nawadniania i mamy wertykalny warzywnik. Warzywa na tej jadalnej ścianie zachowują świeżość równie długo, jak te hodowane tradycyjnie w ogrodzie – zapewnia Pat Fox z Aralia Garden Design, autorka projektu. Jadalna ściana została wyróżniona srebrnym medalem na Chelsea Flower Show w 2009 roku.

[WWW.ARALIA.ORG.UK](http://WWW.ARALIA.ORG.UK)

Jeśli kuchnia w ogrodzie, to czemu nie bar? Projekt zwany piracką tawerną ma przywołać na myśl karaibskie plaże.

[WWW.HONEYMOON-WORLD.COM](http://WWW.HONEYMOON-WORLD.COM)



Kucharzenie z widokiem  
na Manhattan.  
Wystrój minimalistyczny,  
wręcz ascetyczny.  
Elementem dekoracyjnym  
są tu donice z jałowcem.

PROJEKT: SAWYER/BERSON ARCHITECTURE  
& LANDSCAPE ARCHITECTURE, LLP  
ZDJĘCIE: DANA GALLAGHER  
WWW.SAWYERBERSON.COM

