

# ТРАПЕЗАРИЯТА



Още от древни времена трапезарията се е превърнала в олтар за хората, любители на хубавата храна. Древно правило е, че гостът в дома, независимо от повода, усеща гостоприемството най-добре по изобилието на предложените ястия. Това е причината да се отделя специално внимание на трапезарията и мястото за хранене, което трябва да представя домакина в добра светлина. Както на Изток, така и на Запад, трапезарията се явява важно място и за цялото семейство. Тръгвайки от двorcовите пиршества и стигайки до модерната си форма – кът за хранене – тази част от дома е натрупала дълголетна история. Да имаш трапезария като отделно помещение за хранене с голяма маса и столове около нея винаги е било привилегия на по-

заможните. Днес трапезарията е мястото, което, наред с кухнята, използваме все по-рядко. Затова ще оставим древните времена на мира.

При новото строителство все по-често няма отделно помещение за трапезария. За сметка на това са обособени отделни кътове – вградена кухня, кът за хранене, кът за почивка, кът за гости. Появяват се и нови начини за разделяне и свързване на разнообразните по изпълнение и предназначение пространства в едно помещение.

Зоната на трапезарията може да бъде обособена с помощта на плъзгащи врати или пана, >>



>> решетка, параван, огледало, картини и фотографии по стените. Етажерка, шкаф или ниска мебел също могат да служат за обособяване на пространствата с различно предназначение.

Ако трапезарията ви е преходна към кухнята, можете да отделите двете помещения с бар-плот и високи столчета. Той не е излишен лукс, а сполучливо прикрытие за неизмити съдове в мивката или обелки от картофи след готвенето набързо. Същевременно, бар-плотът създава шик в помещението и може да служи като допълнителна маса за сервиране и отсервиране. Ако закусвате или пиите на него – още по-добре (не бива все пак да се забравя, че това е основното предназначение на подобно нещо).



През 20-ти век трапезарията претърпява многобройни трансформации. Трапезарните мебели в стил ар нуво, ар деко, модернизъм, пост-модернизъм, минимализъм намират ценители винаги. Желанието да се измисли нещо ново води понякога до невероятни експерименти.

Малко са онези, които могат да си позволят едностилно обзавеждане за целия дневен тракт. А това, което се среща все по-често, става модерно (в случая е еkleктиката, и то от години насам). Вече не се притесняваме, че не сме се обзавели в даден стил. Обичайна практика е да се съчетават няколко различни стила мебели. Понякога така се заражда и кичът – но затова друг път.



Много от условията за дневната са напълно приемливи и за трапезарията. Пространството ѝ трябва да бъде подредено по такъв начин, че всички присъстващи да се чувстват свободно и „у дома си“. Важно е да помислите не само за трапезарната група мебели, но и за вида на стената, пердетата и картините, които я заобикалят.

Тъй като храненето е успокояващо и умиротворяващо действие, осветлението и цветовете трябва да са по-приглушени отколкото в дневната. Бледите свежи тонове понасят по-благоприятно разнообразните цветове на сервираните върху масата ястия. От друга страна, тъмните комбинации, с подходящ



тъмен десен на тапетите и пердетата, внасят повече лукс на фона на вечерната светлина от свещи.

Старайте се да избягвате ъгловатите мебели – те пречат на гостите и на членовете на семейството да се отпуснат и ги правят прекалено активни. Но меките столове и много тъмните завеси могат да създадат

атмосфера на униние и апатия. Трапезарията е място, където хората се събират по различни поводи, в различно настроение. Мебелите в нея не могат да се сменят всеки път, но ако домакинята е подбрала покривката, възглавничките, калъфите за столовете, аксесоарите наоколо и свежите цветя в съответствие с конкретния повод, трапезарията ще изглежда подходящо за всеки един случай.

>>





>> Ако трапезарията е разположена отделно, тя трябва да има не повече от две връзки с другите помещения. И тъй като добрата визия е задължителна, при обзавеждането на този тип зони има няколко лесни за изпълнение правила, които гарантират успех, спестяват време и не на последно място – средства.

### **БЮФЕТЪТ Е ЗАДЪЛЖИТЕЛЕН**

Масивен бюфет с огледало и кръгла маса. Без тях не може да мине нито една трапезария с претенции да е в крак с модата. Ретро мебелите от началото на 30-те години на миналия век са от последните тенденции в обзавеждането.

Бюфетът днес изживява истински ренесанс – погледнете само дизайнерските каталози. Ако до този момент не сте се снабдили с подобен мебелен модул – сега е моментът. Когато трапезарията е просторна, спокойно може да заложите на бюфет в бароков стил и обратно, когато пространството е ограничено, изберете компактен шкаф по възможност върху крачета – това създава усещане за лекота. Колкото по-широк, но с повече чекмеджета и метални дръжки е вашият бюфет и колкото повече напомня за шкафа на баба ви, толкова по-близо е вашата трапезария до световната мода. На стената зад шкафа се заковава издължено или елипсовидно огледало в дървена рамка. За големи помещения се препоръчват допълнителни модули, издържани в стила на бюфета. В тях се слагат приборите, покривките и салфетките. Плотовете им пък могат да се използват вместо помощна масичка за сервиране. За да оползотворите ъглите в малките трапезарии, може да си купите ъглови модули в стила на бюфета.

### **МАСАТА ПОРАЖДА ДОМАШНАТА АТМОСФЕРА**

Независимо колко място имате у дома си, една семпла и лека модерна или яка и тежка старинна маса, заобиколена от подходящи столове, е съществена част от мебелировката. В модерните трапезарии масите са кръгли или елипсовидни. Новото забравено старо в тяхната конструкция е т.нар. пачи крак, както при масите от началото на XX век.



Изборът на правилната маса е от екзистенциална важност, той зависи от големината на пространството, от вашите идеи и разбира се от цялостната концепция за жилището.

Ако разполагате с обширно пространство, най-добре е да изберете кръгла маса или издължена правоъгълна. Когато избирате формата и размера, преценете добре за колко души ще се ползва най-често и колко гости ще може да побере по празници. Дори да се разтяга, определящо е пространството. Принципно предвидете 60 см фронт за всеки седнал, ако се ползват и късите страни, прибавете още по 20 см към дългия размер. Кръглата форма е най-подходяща за повече хора, >>



>> но все пак удобното им разположение зависи от диаметъра. Освен това не може да се долея до стената в ежедневните варианти и това е проблем за малките жилища.

Предпочитаният материал тук безспорно е масивното дърво. То е класика в интериорния дизайн, когато става дума за обзавеждане на



трапезария, защото придава тежест и стабилност, които внушават спокойствие. Масите от солидно дърво или с плот от мебелни плочи с естествен фурнир се предлагат в различни модели, заедно с подходящ комплект столове. Окото грабват комплектите от тиково дърво. То е устойчиво на влага. Затова няма опасност да се повреди, ако някой разлее чаша вода върху него. Може да го миете направо с мокра гъба. Някои съвременни лакови покрития осигуряват това удобство и за масите от нашенско дърво (вкл. фурнированите).

Малките пространства, където се смесват хол и трапезария заедно, изглеждат по-просторни, ако масата за хранене е със стъклен плот и олекотена конструкция от ратан или метал с различна обработка.

За семейства с малки деца се препоръчват маси с плотове от синтетичния материал верзалит. На практика той е вечен. Устойчив е на удар, издързва на горещина и не може да бъде надраскан дори с пирон. Предлага се в много десени с „вградени“ шарки, дори снимки, включително и наподобяващи дърво. Все пак тези маси са по-подходящи за заведенията.

Стилно подредената маса винаги предизвиква възхищение. Благодарение на изобилието от готови или полуготови храни, на помощ от кетъринг фирми, вече можем да си позволим по-малко време за приготвянето на храната. В замяна на това може да вложим повече енергия в подредбата на масата. Съвременните схващания за хубаво подредена маса все по-често изключват обичайната покривка, висяща около 20 см надолу от плота. Актуални са напречните тесни покривки, две или три на брой според дължината на масата, или една дълга до земята, особено при кръглите маси.

Днес все повече се говори за дизайн и хората очакват да го видят навсякъде и във всичко. Най-лесно е да се откликне на това очакване с елегантната украса на масата – оригинални прибори и съдове, интересни вази с цветя според сезона или есенни листа, различни видове свещници, дребни предмети за украса на трапезата – това внася добро настроение. Всяка домакиня може да прояви творче-

ството и усета си за красотата с нови идеи при поредното посрещане на гости. Например простата дърбова маса изглежда добре, подновена и модернизирана, когато е покрита с бяла покривка оставяща видими ивици дърво от двете страни. Столове може да се облекат в бели ленени калъфи. Ако калъфите стигат до 20 см от пода, това не само ще улесни преместването на столовете, но ще покаже и част от дървените крака в тон с масата. Такава строго изчистена от детайли и цветове комбинация търпи като фон цветни тапети с флорални или фигурални мотиви в блед пастелен тон. При тъмен под, един постлан отдолу едноцветен светъл килим ще подчертае красотата на трапезарната група. Естествено, над такава маса трябва да виси лампа с бял, достатъчно широк, абажур. За романтична нотка може да се постави и полилей с висулки. Не пестете цветята за украса на масата не само по време на хранене. Белите рози ще придадат аристократичност на този кът в къщата. Полските цветя или фруктиери с плодове правят целия кът жив и домашен. Но кажете не на изкуствените цветя, ако може и на изкуствените храни – още по-добре.

## СТОЛОВЕТЕ – СЕМПЛА ЕЛЕГАНТНОСТ

Също като при масите, най-добре да са с изчистени линии. Както разбрахме, не бива да се подреждат до самия край на правоъгълната маса – заради удобството, пък и естетиката не позволява. Смята се, че около масата трябва да има четно число столове – може би заради това, че четните числа се асоциират с любовта и партньорството. Ако може обаче да съберете стол на челната страна, приемоте го за предразсъдък. Смяната на вида столове към трапезарната маса може да доведе до значителни промени в облика на този кът. Възможни са комбинации на маса от тъмно дърво и бели плетени, дървени, дори пластмасови (дизайнски обаче) столове. За да се обединят мебелите в групата, е подходящо да се постави покривка или две тесни напречни покривки в ярък наситен цвят. От същия плат могат да се ушийат възглавници за столовете. Напоследък се приема като свежа комбинация обличането на едната стена до трапезарната маса с плат. Вместо традиционните столове с облегалки можете да забиколите трапезарната маса с плетени или тапицирани високи кресла. Мястото трябва >>





>> да е достатъчно хората свободно да стават и да сядат около масата, но ако това е невъзможно, поне да седят удобно, без да ги блъскат отварящи се врати и да са притиснати до стената. Много често най-благоприятното разположение на масата в стандартна стая е диагоналното, така че гърбовете на столовете да не са успоредни на стената. За подобни смели решения ви е необходим интериорен дизайнер, пространственият ефект е невероятен, повярвайте му!

### **ИЗБЕРЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ЦВЕТОВЕТЕ**

Освен на класическата графичност, където масата и столовете са тъмни, а стените бели или обратното, можете да заложите на госта по-цветни решения. Цветовете в столовата трябва да бъдат по-меки и приглушени, отколкото в дневната. Ако искате да стимулирате определена зона от стаята, достатъчно е да добавите няколко цветни щрихи. Естествено е да се придържате към

класически двойки цветове като бяло-червено, синьо-жълто, лилаво-бяло, за доза екстравагантност потърсете съвета на дизайнера. Вероятно сте си задавали въпроса защо червеното толкова често се среща в ресторанти и кафенета? Това е така, защото този цвят стимулира апетита и доброто настроение. Тъй като червеното има различни нюанси, ние ви съветваме да се придържате към класическите тонове – избягвайте твърде ярките, както и твърде тъмните. В случай че трапезарията ви е с ограничени размери, добре е да тонирате само една от стените или пък да изберете картина или стенно пано, в които преобладава червеният цвят.

Другите цветове, които ще събудят апетита (стига да е желателно), са оранжево и жълто. Ако пък сте резервирани към твърде контрастни решения, неутралните тонове могат да донесат успех. Когато става въпрос за цветове в трапезарията, не само дизайнерите, но и психолозите съветват да избягва-

те розовото и виолетовото – те имат успокояващ ефект. Разбира се, именно това са вашите цветове, ако сте често на диета.

Любители на хладната палитра, синьото е за вас. То не стимулира апетита, но затова пък унифицира разговорите и контакта между хората. Освен това синьото ще придаде стилен и изчистен вид на трапезарията особено когато е в комбинация с бяло. Добавяйки зелено или електрик, отивате в майсторския клас, но внимавайте – навлизате в сферата на професионалстите без подготовка, опасно е.

### ОСВЕТЛЕНИЕТО ИМА ВАЖНА РОЛЯ

Каква лампа ще изберете зависи от цветовете на помещението и формата на масата. За кръгла маса вземете и кръгла лампа, като интересното в случая е, че освен кръгла, лампата може да е огромна. Пак е рисковано мероприятие, но понякога води до впечатляващи резултати.

За правоъгълните маси са подходящи поредицата от лампи – примерно от 3 до 5. Добър избор е да не взимате еднакви или да са на различна височина – експериментирайте, особено ако са подвижни.

През деня трапезарията трябва да изглежда светла и „лека“, като основен принос за този ефект има естествената светлина. Когато помещението е малко, съветът ми е да решите прозорците с прозрачни вместо с плътни завеси или щори.

Вечер целта е да създадете по-фина и интимна атмосфера, така че избягвайте лампите, позиционирани в центъра на тавана. Вместо това изберете акцентно осветление – спот-лампи в ъглите, които да са насочени към тавана и локално осветление за картините, ако има. Все още ниското осветително тяло над масата е класическото решение, обаче.

Свещниците са сред задължителните акценти, когато става въпрос за приятна вечеря, макар и да няма официален повод. Все по-често са ниски, като чаши, купи, та дори и като чинийки.

### АКСЕСОАРИТЕ СА СЪВСЕМ ПЕСТЕЛИВИ

Всъщност, такива почти липсват. Най-добре поставяйте вази, свещници и други, удобни за прекътурване аксесоари, на подходящи места около масата – на бюфета, камината, на конзолни масички или на стената. Количеството на обзавеждането и украсите в трапезарията трябва да бъде сведено до минимум: достатъчни са бюфетът и масичката за сервиране. И не се престаравайте с покривките, пердетата, кърпичите и панделките. ■



Преместили сте се в по-голям апартамент или къща и вече разполагате с първата си истинска трапезария. Или пък сте решили да разчистите старата и да започнете на чисто. Но нямате нужните мебели и бюджет, за да я обзаведете. Въпреки това твърдо сте решили да вдигнете купон по повод новата придобивка, но се чудите как да покажете приятелите си в тази не съвсем довършена обстановка.

Тази статия ще ви подсказва как с малко средства и усилия да превърнете празното помещение в красива трапезария. Представените три интериора всъщност са своеобразно пътуване във времето – вие трупате опит, мъдрост и вещи, а вашата стая придобива все по-завършен и индивидуален облик (или заприличва на битак, ако не внимавате).

# Една трапезария – три различни стила



## 1. СТИЛ ФРЕНСКО БИСТРО

Като за начало свеж полъх от френското Средиземноморие ще ви дойде добре. Отличен избор е да пресъздадете уюта на малко бистро от Прованс. Създаемите маса и столове ще спасят положението, докато си купите нещо по-добро. След това може да ги използвате, за да изнесете храненето на открито на терасата или на двора. Покривката за маса е бяла и с универсална квадратна форма. Ще може да я използвате и за маса с други размери, евентуално. Ако на масата има атрактивни ястия и аксесоари, гостите няма да

са недоволни от простиците столлове наоколо, стига да са удобни. В стъклени бутилки поставете стръкчета цъфтящи ароматни цветя.

Добър акцент е да окачите снимка на стената върху матиран фон, а рамката да е в черно. Желателно е на снимката да има по-неутрални изображения – пейзажи, графични рисунки, постери и т.н.

Духът на френското бистро ще догледати при вас и с помощта на дървен стелаж за вино. Използвайте го и като помощна маса за сервиране или бар и ако виното или поне името му е френско, всичко ще е на б.



## 2. БОТАНИЧЕСКИ ПРИВКУС

Твърде е възможно вече да сте достигнали до второ ниво – създаемите мебели да са ви опротивели, а бюджетът да е леко увеличен, но все още недостатъчен, за да направите трапезарията „вашето“ място. Все пак нарасналият бюджет ще ви позволи да си купите масата и столовете, които искате толкова отдавна. Ако все още не сте готови да екс-

периментирате с нова цветова гама, оживете основната черно-бяла линия със салфетки с флорални мотиви и вази със свежозелени растения по стените и масата. Друг нов елемент в този интериор е кръглото огледало с черна рамка, което страхотно пасва на класическите черни мебели. Двете стъклени стенни вази, разположени симетрично около огледалото, ще разширят зрительно про-

странството и ще ви позволят да вплетете свежест и цвят според сезонните растения, които ще поставите в тях.

При тази декорация класическата покривка е заменена с бели тишлайфери, разположени на кръст. Ако бюджетът разрешава, задължително прибавете и бюфет в стила на масата и столовете на мястото на постака за вино. Минете към шампанско.



## 3. КРАЯТ НА ПЪТУВАНЕТО

След дълго търсене сте открили вашият стил мечта – ясен вече до подробностите. И най-важното – успели сте да си закупите всичко според вкуса и джоба.

Драстичната промяната в цветовете е финалният щрих на вашето пътуване в трапезарния дизайн. Цветовете решения, показани на сним-

ката, са само пример за това как отделните елементи могат да се съчетават добре. Картината е заменена със стенни декоративни чинии. На прозорците се мъдри перде, което развива флоралната тема от предишния етап. Съдовете и аксесоарите по масата издават нарасналият бюджет. На столовете са поставени елегантни калфи. Върху бюфета е

кацнала и нова лампа като контраст на ярката стена.

Трапезарията е стилна, цветна и уютна. Дано направите от нея своята перфектна стая. Желаяем ви приятно и интересно пътуване без големи сътресения. И внимавайте с бюджета – не винаги по-големият води до по-добри резултати. ■

По материали на [www.bhg.com](http://www.bhg.com)

# СТОЛЪТ ЗА ТРАПЕЗАРИЯ

текст  
арх. Борис Борисов

Перфектният трапезарен стол трябва да притежава следния комплекс от качества (както и всеки друг стол, разбира се):

- Да бъде достатъчно здрав, така че да издържи поне една гълга и тежка коледна вечеря.
- Да е достатъчно лек, за да не се налага да го тързум по пода, когато се наложи да го отместим, по същата причина трябва да е удобен за хващане.
- Да е удобен, защото добрият стол щади гърба и на него си почиваш, а лошият те уморява и гразни.
- Да не е подозрително евтин. Евтиният стол винаги е някакъв компромис с важно качество и, както всички знаем, евтиното излиза скъпо. Доброто съотношение между качество и цена е важно, доколкото човек рядко си купува един стол за един ден – т.е. качествата и стойността му се умножават във времето.
- Не на последно място – да радва окото, да е красив, ако щете.

Това условие само по себе си, обаче, не значи нищо. Столът трябва да е аксесоар, завършек, да пасва на конкретния интериор. Той е скулптура, емблематична тема на дизайна, по-точно – на промишления дизайн. Той е откровеност на формата за сядане и поне за европееца – културен жест (според Богдрияр). За източния човек нещата стоят другояче. Той си служи с много по-малко патерици, собственото му тяло му стига, за да работи и да почива. Някои южноамерикански индианци, когато искат да седнат, го правят директно на земята и обгърщат коленете си с ръце. Ако трябва да запазят позата задълго, си слагат превръзка от лико между сгънатите колене и гърба. Така отпуснатото тяло остава в положение седнал. Не съм чувал за по-прост и икономичен стол. Тук леко ме притеснява единствено съмнението относно удобството, но това си е мой проблем, а не на индианците. Японци и китайци не ползват дори и превръзка – стигат им сгънатите колене и собствените им задни части. Днес вече не е точно така – станали са по-големи западници и от самия западняк. Копират и усъвършенстват технологии, възприемат и ползват културни модели. Днес японецът експериментира с ново поколение роботи, които поддържат



*Трапезарен стол на холандеца Maarten Vaas, проектиран през 2004 г. за Moooi. "Стиълт" е нарочно натрапен. Редизайн, който на непознавача би се сторил обикновено копиране, заемка.*

краката при ходене, като при изкачване облекчават усилието с 20%!

Европеецът е самовлюбен и обича постоянно да рециклира своите митове и култура. В момента пак се е възлегал в историята и се опитва да измъкне от нея форми и хрумки, които да облече с днешни материали и философия.

За стола е много важен промишленият начин на производство, начеващ от края на XIX век, заменяйки занаятчийството. Основният фактор за промяната е социално-икономическото развитие, което довежда до нови потребности, на които трябва да се отговори. Как? Със серийно производство. Така се ражда дизайнът в днешния смисъл на думата.

Блестящ пример за новия начин създава Михаел Тонет със своите "виенски" столове. През 1841 г. той започва да експериментира с пропарване и огъване на букова дървесина. Цели 18 години по-късно, на базата на новосъздадена технология, той прави първия стол, който до днес ползваме с велико удоволствие в най-различни вариации. Производството започва в Моравия – по това време там изобилства от евтина работна ръка и буков материал. Тонет прави метални калъпи, в които детайлите след пропарване придобиват и запазват необратимо всяка желана форма. Неговите столове са проектирани така, че да бъдат съглобявани от малък брой типови елементи, които в различни съчетания да дават голямо разнообразие на крайни продукти. Столовете можело да се транспортират в разглобено състояние до всички краища на света, след това били съглобявани изключително лесно само с винтове. В сандък с обем от 1 куб.м са >>



*Трапезарен стол на холандеца Marcel Wanders, проектиран през 2006 г. отново за Moooi. Съвременната технология е позволила един фигурален мотив от цветчетата, който е характерен за талета и дамската, да бъде интерпретиран сполучливо в "коравия" метал.*

>> транспортирани 48 стола от модел №14 в разглобен вид. За първи път в историята имаме масово достъпен, евтин, здрав, лек, удобен и естетичен стол. Бих казал дори, че и досега никой не е успял да повтори това в неговата комплексна цялост.

Двадесетте и трийсетте години на XX век – немският технически гений предпоставя появяването на тръбната мебел. Марсел Бройер проектира през 1925 г. своето известно кресло от алуминиеви тръби и кожени колани, наречено "Василий" на неговия приятел, художника Кандински. Няколко години по-късно Бройер прави първия прототип на стол „S“ от стоманени "манесманови" тръби с гръб и седалка от огънат шперплат. Бройер, подобно на Тонет, успява да създаде масов и технологичен дизайнерски образец, за който казва, че "не е произволна композиция, а неразделна

част от обкръжението. Сам по себе си безличен елемент, той набира значение само благодарение на начина, по който е употребен или като съставна част от цялото".

По същото време финландецът Алвар Аалто експериментира със слоеста дървесина. Естествено е на север дървесината да е популярен материал. Той вижда, че "дървото не е неутрална субстанция, а жив материал, възникнал от растящите влакна така, както мускулите на човека". В своите столове той използва традиционния брезов фурнир, но по нов начин – витослепената дървесина е здрава, лека и еластична (фурнирът се налепва на слоеве в специални матрици и се обработва топлинно, за да остане в същата форма). През 1929 г. Аалто обзавежда санаториума в Пајмио с пружиниращи кресла, чиито страници са със затворен контур. Конструктивната схема е >>



*Стол №14 и стол №14 с подлакътници на Тонет от 1859 г. Той преосмисля и анализира традиционната конструкция и форма на масивния тромав стол, намалява теглото няколко пъти, намалява броя на детайлите, намалява себестойността и предста-*



*вява едно модерно и революционно изделие. Столът е проектиран така, че да бъде полезен и да пасва към най-различни в стилото отношение интериори. Днес, от дистанцията на времето, можем да потвърдим всичко казано дотук.*



Креслото „Паймио“ е показано за пръв път през 1930 г. на панаир във Венеция – оттогава мебелите на Аалто добиват световна известност.



Столовете на Бройер от тридесетте години в голяма степен стъпват на достиженията на Тонет – конструкцията от стоманени тръби е здрава, лесна за производство. S-образният стол залива целия свят, напълно разбираемо.

>> подобна на столовете на Бройер, но дървени-те кресла са по-леки, по-евтини и по-добре пасват на психическите и антропометрични особености на човека. По-късно от креслата се развиват и конструктивно подобни столове.

Малко след войната американците Йймс и Сааринен се заиграват с пластмасите, по-късно и Арне Якобсен в Дания. Още през тридесетте години на миналия век пластмасите достигат прилично технологично ниво. От шейсетте години насам на сцената стъпват италианците, които внасят повече емоция, повече форма и повече заряд, а в последните десетилетия и много технологични новости. Не се случва нищо революционно, но затова пък настъпва небивало



Трапезарен стол DAR на Рей и Чарлз Йймс – носеща конструкция от стомана, пластмасова седалка и облегалка от един монолитен елемент.



Стол „Дале“ от 1955 г. на Ееро Сааринен. Напълно овладяна технология на материала, изразена в адекватна тектонична форма.

разнообразие при много високо качество. Англосаксонците и скандинавците продължават да са по-рационални и умерени.

Говори се, че днес е времето на плурализма. Черпим с пълни шепи идеи от миналото – за конструкции, материали, форми. Концепциите се сменят често в съответствие с мимолетната мода. Добре че на линия са пак скандинавците – в шейсетте години доктор Акерблом на базата на антропометрични и ергономични изследвания проектира силуета на удобното сядане – т.нар. линия на Акерблом. Важно в случая е, че той постулира основните моменти, които трябва да имат предвид дизайнерите, за да постигнат **удобния** стол. Височината на сядане е такава, че сгънатото бедро нито да виси, нито да е отделено от седалката. В първия случай разпределението на тежестта притиска бедрото и нарушава доброто оросяване. Във втория случай се натовазва предимно седалището – ако се стигне дотам, че да ти опрат коленете в брадата, е съвсем зле.

По-важният момент обаче е облегалката. Акерблом въвежда една специфична извивка, която подпира кръста в лумбалната област. Тя играе важна щадяща роля за гръбначния стълб. Стол, проектиран по този начин, е манна небесна за любителя на дългата трапеза. Дойдохме си на гумата, значи.

#### КАК ДА СИ ИЗБЕРЕМ ТРАПЕЗАРЕН СТОЛ ?

На първо място да отсеем онези варианти, които не можем да си позволим финансово. После да вземем предвид каква трапезарна маса имаме, защото тя трябва да бъде купена по-напред, освен ако не е комплект със столовете. Масата е съобразена с вероятния брой хранещи се, с вида и формата на помещението, а естетически е добре да бъде обвързана с кухнята и с цялостния замисъл на интериора. Ако искаме столове с подлакътници, трябва да се съобразим с това дали масата има дълбока предна царга, която може да попречи на столовете да се прибират. За да се прибират, местят и стифират лесно, те трябва да са относително леки. Това означава, че е добре да са от съвременни материали. Все още, разбира се, е най-достъпен столът от дърво, продукт на традиционна технология, евтина работна ръка, сравнително евтини (все още) суровини. Забележете – у нас в момента не се прави масово нито тръбна мебел, нито витослепена слоеста дървесина (с малко изключения). За някакви по-сериозни технологии и съвременни материали като високотехнологични пластмаси въобще не отварям дума. Ако цената за нас е основният критерий, тогава задължително трябва да си купим стол българско производство – бъдете сигурни, той ще е здрав, но за сметка на това ще е тежичък. Някоя италианска фабрика от материала за един наш стол би направила дватри. Има добро разнообразие от класически типове, но съвременни изчистени форми ще намерите рядко. Другият вариант – ако сме претенциозни и търсим "висок" дизайн, е да се обърнем към вносно китайско копие. Рядко, но има и сполучливи такива. Колко му е? Оставам на вас да прецените дали етиката е по-важна от естетиката. А междувпрочем перфектните и съвсем законни италиански копия също не са толкова скъпи, ако сте любител особено. (виж сп. ВКЪЩИ от юни/юли 2007 г.) ■



*Карбонов стол на Marcel Wanders, който тежи под два килограма. Същевременно изключително здрав. Не твърдя, че е евтин и достъпен.*



# Добрият български пример

За пръв път и с голямо удоволствие ви представяме българска фирма в рубриката **отличници**. При това напълно заслужено. Ето защо: „Лудогорие-91“ АД повече от петдесет години произвежда мебели от масивна гървесина – иглолистна и букова. Дървесината е с доказан произход и с безвредни материали – водоразтворими лакове и лепила. Специализирани са в производството на мебели за кухни и трапезарии с високо качество и ниски цени. Пример: можете да си закупите маса за 170 лв. или стол за 48 лв. В момента има и промоционални предложения: маса 900 x 900 x 760 мм в комплект с 4 стола „Рунар“ са на изключителната цена от 313 лв. А маса 1200 x 800 x 760 мм в комплект с 6 стола „Рунар“ е на цена 413 лв.

Повече от седемнадесет години фирмата изпълнява поръчки за IKEA, по-голяма гаранция за качество от това – здраве му кажи.

Че е важно гървесината да се използва разумно – едва ли някой ще го оспори. Затова тя се крои и преработва няколкократно – поне три пъти, като се започва от най-големите мебелни детайли и се достигне до производството на брикети като остатъчен полезен продукт.

Фирмата непрекъснато инвестира в модернизирани на производството. Най-голямата част от инвестициите са за подобряване условията на труд и за опазване на околната среда. Дори са сключили символичен договор с природата – трябва да я пазят и да се грижат за нейното гървесно богатство. Тържествено обещават дори хартията, върху която са изписани ангажиментите им, един ден да се рециклира.

Значи можело и по нашите земи да се работи по европейски. Така че преди световната финансова криза да не е груснала като земетресението в София - стягайте куфарите и бегом към Кубрат. Хем е по-евтино, хем въздухът по-чист и задръствания няма. В краен случай доверете се на дистрибуторите - знаете цените.

 **ЛУДОГОРИЕ 91 АД**

Кубрат, ул. Цар Освободител 68  
тел. 0848/ 727 10, факс 0848/ 723 16  
e-mail: [info@ludogorie91.com](mailto:info@ludogorie91.com), [www.ludogorie91.com](http://www.ludogorie91.com)



# Ура! Пак ще ядем

Не отричайте, че трапезарията е любимото ви място въкъщи, да не говорим, че е любимото за завръзка във всеки филмов сериал или пък рекламен клип. Кавъги, обяснения за двойки, придружени с Кока Кола, филми с маргарин и бутлики гроздова, да не говорим за покривките, изпрани от жестоки петна – всичко това се развива на масата. Затова, когато говорим за трапеза и пространството около този важен момент (понеже очевидно не става въпрос просто за мебели), не трябва да забравяме поне три важни неща:

1. Около важната маса трябва да се сяда, става и минава удобно на празен или пълен стомах – оставете ѝ пространство да диша, не я притискайте до стената и не я навирате в ъгъла. Нека да споменем, че трапезария може да имате вътре, вън под асмата или в преходното пространство, наричано най-често зимна градина.

2. Пространството за споменатото свещенодействие трябва да е в добра връзка с кухнята и с дневната, за да може да се изтъркателите на каналето, когато най-не ви се мести и да паркирате пред телевизора, с което всички семейни и социални контакти замират и започва „релаксът“.

3. Ако разполагате с достатъчно простор, не се навирайте чак в кухнята. Колкото и да е здрава връзката между готвенето и храненето, тя обикновено е представена от различни субекти с различни потребителски функции – едните предимно готвят, а другите предимно ядат. Общото между тези две категории, макар и подсъзнателно, се изразява в любовта на целия народ към барплота. Потресаващ е фактът, обаче, колко малко това съоръжение се използва по предназначение. Да сте виждали наскоро някой, който си закусва редовно на бара в тесен контакт с обслужващата го половинка или поне да си гаврътвя кафето на него като един истински италианец? Няма такава неща по нашите земи – тук барплотът служи за прикриване на технологичната линия (кухня) и за разкош. Доказателствата са редом – стъклени плотове, на които нивга няма да погпреш лакти, дори не бива да ги пипаш – остават гадни отпечатъци. Отдолу задънено с шкаф или преграда, сакън да не си сложил удобно крачката, докато потракваш леда в чашата.

4. Ако нямате обширна еднофамилна къща или апартамент на цял етаж, вероятно трябва да съвместите поплътното трапезария и кухня – в повечето нови жилища се налага. Тогава приложете хитрите варианти – част от кухненското оборудване – на (полу)остров и около него кацват ядещите; комбинация между кухненския плот и масата – като продължение, уширение и пр. – понякога става перфектно. И двата варианта не стават за гости, но са много удобни за всеки ден.

Това е по функцията. Колкото за красотата, аз лично ненавиждам стъклените плотове, независимо дали са за маса или за бар – освен че трябва да ги забърсваш непрекъснато, нито да сложиш покривка отгоре – нито без, понеже всичко трака ужасно. Малки покривчици за всеки са прилично решение, но не спестяват хладното чувство у седящите. Друго нещо е дървото – тежко и вкусно, просто дружелюбно, и не навява чувство за диети и голямо чистене. Затова тук представяме **SELVA** от Италия. Изберете си стил – те могат всичко и е серийно производство, та дори перфектното качество се постига с лекота и не е така скъпо, както изглежда. ■

*Рубриката води арх. Галина Димитрова*





# ЗЛАТНИ ПРАВИЛА ЗА ВЕСЕЛА КОЛЕДА

текст Соня Атанасова

Въпреки че традициите не са това, което бяха, все още има неща, които е добре да се правят от цялото семейство в името на коледния дух и семейната хармония. Тук сме синтезирали някои основни грешки, които не трябва да допускате в никакъв случай. Иначе рискувате Коледата да се превърне във Все Светии (или нещо по-страшно).

- Ако ви е мил животът, не молеете някой друг да избира коледния подарък за половинката. Дори да имате суперважни ангажименти, от които ще изкарате пари, подаръкът трябва да е избран лично от вас! Тенджерите и чорапите оставете за някой друг път. Все пак е Коледа, не се стискайте толкова. В противен случай ще трябва да слушате натяквания до края на живота си, а в най-добрия случай ще олекнете с още някоя и друга сума за умилостивяване.

- Не забравяйте да купите подаръци за близките ви хора. Не разчитайте, че тези, които ви обичат и гържат на вас, великодушно ще ви простят (особено ако те са се изръсили за подарък). Това важи най-вече за децата. Какво ще им кажете, когато видите тъжните им личици и чуете сърцераздирателната реплика: "О, Дядо Коледа ни е забравил! Сигурно не сме заслужили подарък тази година". Не си го причинявайте, а бягайте в магазина или в близкия мол. Независимо от блъсканицата и скъсаните нерви.

- Когато украсявате елхата заедно, не изтърсвайте нещо от сорта на „Защо слагаш тези грозни лъскави неща“ или „Хайде да побързаме, че трябва да звънна по телефона“. Още преди да сте ги изrekli, ще видите как блага-

та и мила Снежанка се преобразява в свирепо чудовище.

- Ако наистина сте твърде заети, за да декорирате къщата или да сложите коледните лампички и вашето грижовно семейство е направило това вместо вас, бъдете тактични и не промърморвайте: „Това ли наричат светлинна украса“ или "Кой довлачи тези умрели борови клонки въщи". Споменете си за чудовището и кротко се усмихнете.

- Ако сте обещали да наглеждате коледното ястие докато е в печката, никога не забравяйте за това! Иначе ви чака голям срам докато поднасяйте твърдото и черно нещо на праздагнелите си роднини. Те може и да се посмеят, но за половинката не гарантираме.

- Хипотетично съществува и вариант, в който вие неразумно сте се съгласи собственооръчно да напълните пуйката. Запомнете: не поставяйте малки предмети в близост: мобилните телефони, флашките и всякакви такива гребни и любими вещи не стават за пълнка. Винаги е възможно в бързината да ги пхнете заедно с киселото зеле или ориза. Освен че ще развалят вкуса, ще трябва да си купувате нови, а има и други неудобства - пуйката да звъни например и да я извадите недопечена заради това (продаваме тази смешка на произволна телефонна марка).

- Коледа е семеен празник. По-добре не канете всички момчета, с които ритате в училищния двор или съседите Гошо и Пешо, с които редовно изпивате литри бира на поредния футболен провал. На вашите роднини няма да им е приятно, а може дори и да се почувстват неловко. Също така не обличайте децата като елените на Дядо Коледа, за да изнесат рецитал от има-няма един час. Все пак гостите са дошли да хапнат и пиинат, а не да слушат до пълно изтощение „Над смълчаните полета“ (понякога фалшиво!).

- Не губете време и енергия, за да организирате важна среща с клиенти по празниците. Поемете дълбоко въздух и си кажете, че и вие сте човек и не е лошо от време на време да почивате. Има толкова ненормални хора, не е

нужно и вие да сте един от тях. Идеалният вариант е, ако успеете да отделите един ден само за себе си. Ей, така, да видите как е.

- Не прекарвайте празничния обяд в безкрайно дърдорене по телефона. И не ставайте на всеки пет минути да си проверявате имейла. Не гразнете лъва/лъвицата, особено ако сте на негова територия сред неговите близки.

- Както традицията повелява, оставете нещо сладичко за Дядо Коледа в нощта преди празника. Ако по-късно решите да свършите нещо или да погледате телевизия, освен че има нещо за хапване, ще затвърдите и вярата на децата в съществуването на добрия дядо. То затова наричат тази нощ тиха и свята – всички спят, а вие сте сам/сама с изобилие от ядене и пиене + че никои не ви казва какво да правите. Ех! По Коледа стават чудеса! ■



Когато и да попитате, ще ви каже, че Коледа е семеен празник и тогава на трапезата се сервира домашно приготвена храна. Повечето народи имат вековни традиции – италианците правят козунака панетоне и халвата тороне, англичаните – черен пудинг, немците и австрийците – шолен и медени сладки, американците – пуйка. Какво готвят обаче българите на Коледа?

Стана ми интересно и разгледах един популярен гамски форум, в който беше поставен този въпрос. Изчетох страница след страница, на които пишеше едно и също: капама, капама, капама. Като се замислим, ще установим, че ние, българите, имаме точно установена традиция относно ястията на Бъдни вечер, но като че при коледния обяд или вечеря няма ясни правила. Така че – може да се сервира всичко, стига да е ефектно.

# ТОП 10

## на най-ефектните

### ястия

#### за Коледа

текст Елена Грозанова, снимки flickr.com

От друга страна, голямото коледно готвене е приоритет на нациите, които имат и големи коледни ваканции. При нас актуален е въпросът как да сготвим нещо, което хем да е вкусно, хем да е ефектно на вид, хем да става бързо. Затова, изхождайки от кулинарния си опит, съставих списък от 10 типа ястия, които, според мен, отговарят и на трите условия. Смятам, че ще е полезно да знаете кои са те, особено около Коледа, когато привлекателният вид на трапезата и апетитните аромати на блюдата определят настроението на празника.



#### 1. ПАЙОВЕ, ТАРТИ И ТАРТАЛЕТИ

Пайовете са изключително красиви на вид, но за да пригответе такъв, ви трябва специална форма с весели къдрички по ръбчетата. Кората е от маслено тесто, тънкостта е да се забърка бързо и да престои известно време на студено. После разточвате, застилате формата и – още една тънкоост – набождайте кората с вилица, покривате я с хартия за печене, сипвате малко бобени зърна, които да я държат прилепнала към формата и запичате, по-скоро – изсушавате, във фурната. После пълните със сладка или солена пълнка по избор и отново запичате. Ефектно и много лесно. По принцип тези със солена пълнка се наричат пайове, със сладка – тарти, а ако са по-малки по размер – тарталети.





## 2. РУЛАДИ

Каквото и солено руло да завъртите, то ще изглежда чудесно, когато се разреже. Месните рула обикновено са с основа пилешко, телешко или свинско филе, начукано на много тънко. Отгоре редите пластове от подходящи си по цвят и, разбира се, по вкус продукти – печени чушки, кашкавал, кисели краставички. Завивате, завързвате с конец и печете. После се наслаждавате на резултата. Много ефектни са и вегетарианските рула – например пласт бланширан и пасиран спанак, пласт извара и пласт варено цвекло. Или картофеното руло, в което можете да сложите нарязани колбас и варени яйца, заедно с парченца маслини и кашкавал. Или защо не – с пълнка от червени печени чушки.

>>



>> **3. ПЕЧИВА ОТ БУТЕРТЕСТО**

Бутертестото е един от най-лесните за работа материали, защото може да се изрязва във всякакви форми, дори с ножица. Пригответе си два големи кръга от бутертесто, слагате някаква пълнка по средата – например кайма с подправки, притискате краищата около пълнката, за да се залепят, и после ги нарязвате с ножица, за да се получат лъчи. Печете и имате ефектна питка – слънце. Или изрязвате големи коледни звезди от бутертесто, пълнката е, например – сладко от плодове – слепвате краищата, мажете с жълтък и печете. След това, докато са горещи, сиропирате с нещо гъсто и сладко (може и захарен сироп) и създавате кулинарния хит на вечерта. От бутертесто се приготвят и финландските коледни сладки „йолупортут“ (въртележки).

**4. ЗАПЕКАНКИ**

Привлекателният вид на тези гозби (пригответе от кайма или зеленчуци) идва от красивия, обикновено елипсовиден керамичен съд, в който се приготвят. Всъщност с този русизъм наричаме ястия, подобни на българския гювеч и английския casserole. Всичко изглежда привлекателно, особено ако е посипано с кашкавал и запечено до получаването на хрупкава коричка. Може да се доверите и на класическата заливка от яйца, брашно и прясно мляко – съгласете се, че дори обикновената мусака изглежда много добре.

**5. АСПИЦИ**

Аспик се нарича ястие от парчета месо или зеленчуци в желе от месен бульон. В миналото са разчитали на естествените свойства на месните белтъчини да се желират. Днес, за да не се чака дълго да се стегне, към аспика се прибавя желатин. В желето можете да подгредите разнообразни по форма и цветове меса и зеленчуци (например розички броколи, бейби моркови, зелен фасул, цвекло, тиква и др.) – става много красиво. Аспиците от риба се правят с повече желатин, защото месото ѝ има много слаби желиращи свойства. Самото желе обаче е по-fino на вкус. В рибен аспик можете да сложите и скариди, цели малки октоподчета и други морски дарове, да ги залееете с малко желе, а върху него да наредите клонки копър. Завършвате с желе и заравнявате. След като аспикът се стегне и го обърнете, ще получите „морско дъно“ с водорасли и водни обитатели.

## 6. ТЕРИНИ

Етимологията на гумата терин е близка с тази на теракота. И двете гуми идват от terra (земя на латински и италиански), т.е. става гума за печена глина. Първоначално теринът, подобно на запеканката, бил гозба, приготвена в глинен съд. Това значение обаче се е изместило и с термина днес се означава ястие, изпечено в правоъгълна форма (например кексова). Терините често се приготвят от различни месни или зеленчукови пастети, смесени с цели парчета от тези продукти. При разрязване се получава интересен ефект на мозайка.



## 7. ПЪЛНЕНИ ПТИЦИ И РИБИ



За рибата тъкмо сте потренирали по Никулген, а коледната пуйка си е класика. Основата най-често е ориз, който може да се съчетае с лук, царевича, кедрови ядки, орехи, гъби, грах, различни зеленчуци, при птиците – и с дробчетата или сърца. Става още по-апетитно, ако прибавите и сладки вкусове – стафиди, нарязани на ситно сушени кайсии, смокини. А какво ще кажете за малко позабравената рецепта за пуйка с кестени? Общо взето тук повече време отнема печенето, а приготвянето не е трудно, стига да не си поставите амбициозната задача да обезкостите напълно птицата. Правих го веднъж и така я накълцах, че след това трябваше да я съшивам почти изцяло от отделни парчета – приличаше на някакъв птичи Франкенщайн и определено създаде известно неудобство на гостите, които бяха принудени честичко да плюят конци. >>



## >> 8. СОЛЕНИ КЕКСОВЕ



Забъркват се бързо, сипват се в съответната форма, печат се и са готови. Тънкостта е в плънката – тя може да е богата и апетитна, като продуктите са в различни цветове и форми. Вариантите са безброй – отново червени печени чушки, кисели краставички, черни или зелени маслини, шунка, кренвирш или друг колбас, сьомга или друг вид риба....Можете да сипете слой смес на дъното на правоъгълна форма, да подредите върху него изправени цели едри гъби, предварително задушени в масло и да ги залеете с останалото тесто. При разрязването гостите ги очаква изненада – филийка кекс, върху която сякаш е нарисувана гъбка. Симпатично!

## 9. ТРАЙФЪЛ КРЕМОВЕ

Това означава кремове на слоеве. Редят се в красиви стъклени чаши. Пригответе два различни по цвят крема от пакетче и редите в чашата слой крем, слой бисквити или пандишпанов блат, друг цвят крем, пресни плодове,

крем, крокант, плодове от сладко и така докато чашата свърши. Отгоре украсявате със закачливо калпаче от сладкарска сметана. Страшно ефектни са, а можете да ги погледнете и със запален бенгалски огън. Един вид трайфъл сервираат поляците за Коледа – нарича се маковка, защото се посипва обилно с маково семе.



## 10. МЪФИНИ

Малките кексчета са неустойимо изкушение. Първото им предимство е, че можете да забъркате голямо количество тесто и да пригответе мъфини с различни пълнежи – сладка и мармалади, шоколад, ядки, плодове или пък с различни видове солени съставки. Второ – на пазара ще намерите различни видове форми за мъфини, така че можете да се забавлява

те, като приготвяте раковини, пеперуди, цветчета и т. н. Трето – красивият им вид се определя и от глазура, с която можете да ги залеете – захарна, оцветена с различни сладкарски бои или от натурален/млечен шоколад (виж по-долу как да направите колега глазура от варен марципан.) Четвърто – по магазините вече има безброй варианти за сладкарска украса – освен шоколадовите пръчици и кокосовите стъргодини, се продават захарни конфети с формата на цветчета, звездички, снежинки и т. н. А класически вариант си остават ситно натрошените ядки, настърганят шоколад и крокантът. Мъфините могат да се поднесат за десерт, опаковани като малък подарък – в хартиената кошничка, в която са се пекли (тя може и да е цветна), привързани с панделка и с прикачени камбанка, елхово клонче и малка картичка с пожелания. Много по-индивидуален и впечатляващ сладкиш дори от класическото парче торта!

Още един съвет в името на ефекта – фламбирайте! Спокойно можете да заливате с алкохол, който при поднасяне да запалите, както различни видове меса (но не и риба!), така и повечето кремове и десерти. Дори простите палачинки, задушени в ароматни конячени пари, тутакси се превръщат в екзотично блюдо.

Опитайте някои от изредените предложения и ще получите приза кулинарна магьосница. Ако желаете, снимайте произведението си и ни го изпратете, за да му се порадваме заедно с читателите на ВКЪЩИ. Пък може и награда да получите!



>>



## >> ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА МАЙСТОРИ

### **Коледна украса от варен марципан за мъфини**

#### ПРОДУКТИ

#### **За марципана:**

2 яйца, 175 г пудра захар, 350 г смлени бадеми, 1 ванилия, 1 ч. л. лимонов сок

Яйцата се разбиват леко и се смесват с пресятата захар. Купата се поставя над тенджерата с кипяща вода и продуктите се разбиват на пухкава смес. Свляга се от котлона и се прибавят смлените бадеми, ванилията и лимоновият сок. Разбива се с дървена лъжица, докато сместа започне да се отделя от стените. Тя се прехвърля върху поръсена с пудра захар повърхност. Меси се първо с дървена лъжица, а после с ръце, докато сместа се охлади и стане гладка.

#### **За украсата на един мъфин:**

червена и зелена сладкарска боя, зелен бонбон

Марципанът се разбива с пудрата захар. 2/3 от сместа се остава бяла. Останалата част се разделя на две и половините се оцветяват съответно с по капка червена и зелена боя. Бялата част се разточва на тънък лист, изрязва се кръгче, малко по-голямо от горната част на мъфина. Поставя се върху мъфина и внимателно се загладя с пръсти, набрашнени с пудра захар.

Червената и зелената част се разстилат поотделно между два листа алуминиево фолио и се оставят да се охладят. От тях с нож се изрязват листа, които се нареждат върху белия марципан. В средата на получило то се цветете се поставя зелен бонбон.



### **Коледно пънче с гъбки от целувки**

#### ПРОДУКТИ

**За крема:** 250 г масло, 200 г пудра захар, 2 жълтъка, 100 мл силно еспreso

**За рулото:** 150 г масло, 75 г брашно, 75 г захар, 4 яйца, щипка сол

**За сиропа:** 1/4 чаена чаша гореща вода, 1/2 чаена чаша захар, 1/2 ч. л. лимонов сок, 1/4 чаена чаша ром

**За допълнително намазване:** 75 г течен шоколад

**За целувките:** 110 г пудра захар, белтъците на 2 големи яйца, щипка сол

#### ПРИГОТВЯНЕ

Кремът се приготвя като маслото се разбиват на пяна. Без да се прекъсва разбиването, се добавят пудрата захар и двата жълтъка и на тънка струйка се прибавя студеното еспreso.

За блат: жълтъците се отделят от белтъците и се разбиват със захарта. Прибавят се брашното, разтопеното масло, солта и разбитите белтъци. Полученото тесто се разточва на правоъгълна кора с дебелина 1,5 см. Пече се върху намазнена хартия в тавичка за 10 минути при 180 градуса.

Горещият блат се прехвърля върху влажна кърпа и се залива със сварения от изброените продукти сироп. Намазва се с част от крема, завива се стезената с помощта на кърпата. След като изстине, се намазва отгоре с останалия крем и с течен шоколад. С помощта на зъбците на вилцата се набраздява повърхността на рулото, за да се имитира кората на дърво. Двата края на рулото се отрязват и се прилепват отстрани като клони.

Белтъците се разбиват със захарта и солта, докато станат на сняг. В тавичка върху хартия за печене се шприцоват равен брой малки кръгчета и линейки (пръчици). Изсушават се за 8-10 минути в слаба фурна (150 градуса). След като изстинат, с помощта на гъст захарен сироп, се сглобяват гъбките, като кръгчетата се използват за шапчици, а пръчиците – за столчета. Гъбките се забучват в крема. ■



Ъглово бюро – **350 лв.** Контейнер – **180 лв.** Тоалетка – **200 лв.**  
 Огледало – **150 лв.** С доставка и монтаж – **950 лв.**  
 AMO FURNITURE FACTORY, София, Бизнес парк Младост, бл. 601  
 Червен магазин, тел. 02/ 976 10 00, факс 02/ 976 10 06  
 e-mail: office@amo-bg.com, www.amo-bg.com



Спалня комплект с нощни шкафчета и гардероби  
 (без матрак) – **2800 лв.**  
 AMO FURNITURE FACTORY, София, Бизнес парк Младост, бл. 601  
 Червен магазин, тел. 02/ 976 10 00, факс 02/ 976 10 06  
 e-mail: office@amo-bg.com, www.amo-bg.com



Кухненски бокс – **1300 лв.** Трапезарен шкаф – **500 лв.**  
 С доставка и монтаж – **1850 лв.**  
 AMO FURNITURE FACTORY, София, Бизнес парк Младост, бл. 601  
 Червен магазин, тел. 02/ 976 10 00, факс 02/ 976 10 06  
 e-mail: office@amo-bg.com, www.amo-bg.com



Спалня (с матрак) комплект с гардероб – **900 лв.**  
 С доставка и монтаж – **1850 лв.**  
 AMO FURNITURE FACTORY, София, Бизнес парк Младост, бл. 601  
 Червен магазин, тел. 02/ 976 10 00, факс 02/ 976 10 06  
 e-mail: office@amo-bg.com, www.amo-bg.com



Единичен комплект 150/220 см, 100% памук – **54 лв./бр.**  
 Двоен комплект 200/220 см, 100% памук – **69 лв./бр.**  
 Л.С. – ИВАНКА СТЕФАНОВА ЕТ  
 Магазини: София, ул. Цар Самуил 37, ул. Банат 3  
 тел. 02/ 981 59 74, 088 944 13 60



Модерна секция  
 "ОМЕГА"  
 от ламинирани  
 ПДЧ и алуминиеви  
 кант-гръжки  
**1107 лв.**

ДОФИ ООД  
 Магазин за мебели  
 София  
 бул. Черни Врх 18  
 тел./факс  
 02/ 865 73 55  
 www.dofi-mebel.com

## ■ ШАНТАВИ МАСИ ЗА ВСЕКИ СЛУЧАЙ

Голямото предимство на тази маса е, че покривката винаги е на мястото си, не се цапа и глади. Лошата е, че винаги изглежда по един и същи начин. Нарича се Illusion (илюзия) и името ѝ пасва идеално. Направена е от 3 мм акрил и е ръчна изработка. Визията ѝ е малко призрачна, но не и конструкцията. Но пък е малка. *Дизайн на John Nouanesing.*



Това е маса, която се мисли за чекмедже за ножове. Както виждат невярващите ви очи, тя е направена от кухненски прибори. В първия момент си мислиш – гениално и твърде подходящо. Но ако си оставиш вилицата върху нея – как ще я намериш след това? Отговорът е ясен – това е маса за кафе. Така че пийте си спокойно кафето и без захар, моля! Да не останете без лъжичка. *Дизайн на Toni Grilo.*



Подокирам, че тези маси са се уплашили от количеството храна и напитки по коледните постни и са решили да избягат. Но не така мисли корейският им

създател. Дизайнят на R.N.I. (благозвучното название на тези маси) е вдъхновен от грациозния бяг на подгласен кон, който свободолоубиво пори вятъра и мяталъскави гриви. От друга страна, напомняли и на безгрижните водорасли в морската шир. Вие си изберете на какво ви приличат. *Дизайн на Chul An Kwak.*



Няма по-подходяща мебел за българското средностатистическо семейство от тази. Ето един реалистичен сценарий: първо действие – кротко си пийвате питиетата и си мислите, че сте на лъскав тузарски прием. Второ действие: удва любящата половинка и мило ви

заявява, че не сте на никакъв банкет, а наред панелка, но с парно за 200 лв. на месец (неплащано от време оно). Трето действие: заспалят прабългарин във вас мигом се пробужда от хилядолетен сън, грабва щита и сабята (в случая бухалката – 21-ви век сме, все пак) и отмища-ва за всички български мъже.

А ето каква е концепцията на дизайнера. Да се постави до леглото вместо нощно шкафче и когато крадецът влезе у вас да сте подготвен и за защита, и за нападение. Не знам дали е шега. *Дизайн на James McAdam.*



Дали харесвам тази маса? Иска ли питане! Таблата ѝ е невероятно гладка и става както за хранене, така и за работа. Но когато ми писнат тези занимания, мога да си извадя топчетата от скришното място и да ги гледам как текат по улците в изискани траектории. Колкото и глуповато да ви се стори това занимание – сгрешили сте. Терапевтичният ефект е силен и дълготраен. Ако имате дете или котка въщи – не си и помисляйте за тази маса. Пускайте топчетата предимно на тъщата и други врагове в близост. *Дизайн на Tineke Beunders.*



Възможно е бумът на модерните технологии да ви удва в повече. Но се съмнявам. Тази маса е последен писък на интерактивните технологии. Нарича се THE WAVE, с екстри – вградена мрежа от чувствителни на движение светодиодни лампички. Така винаги ще знаете къде ви е чашата, дори и на тъмно. Принципно това устройство може да се вгради на всяка маса със стъклен плот. Във времето, когато по Колега Всичко мига и блести, вие ще си светите целогодишно и индивидуално. *Съвместен продукт на Because we can и Evil Mad Science.*

В тази маса модерните технологии са влечени много дискретно и елегантно. Очаквайте отнякъде да изскочат клавиши за пиано. Само че вместо това има вграден iPOD. Така че, слушайте Клајдгерман, кротко да си похапвате или да поработвате, но умерено. *Продукт на Iovgrove and repucci.*

