

SMUGGLE

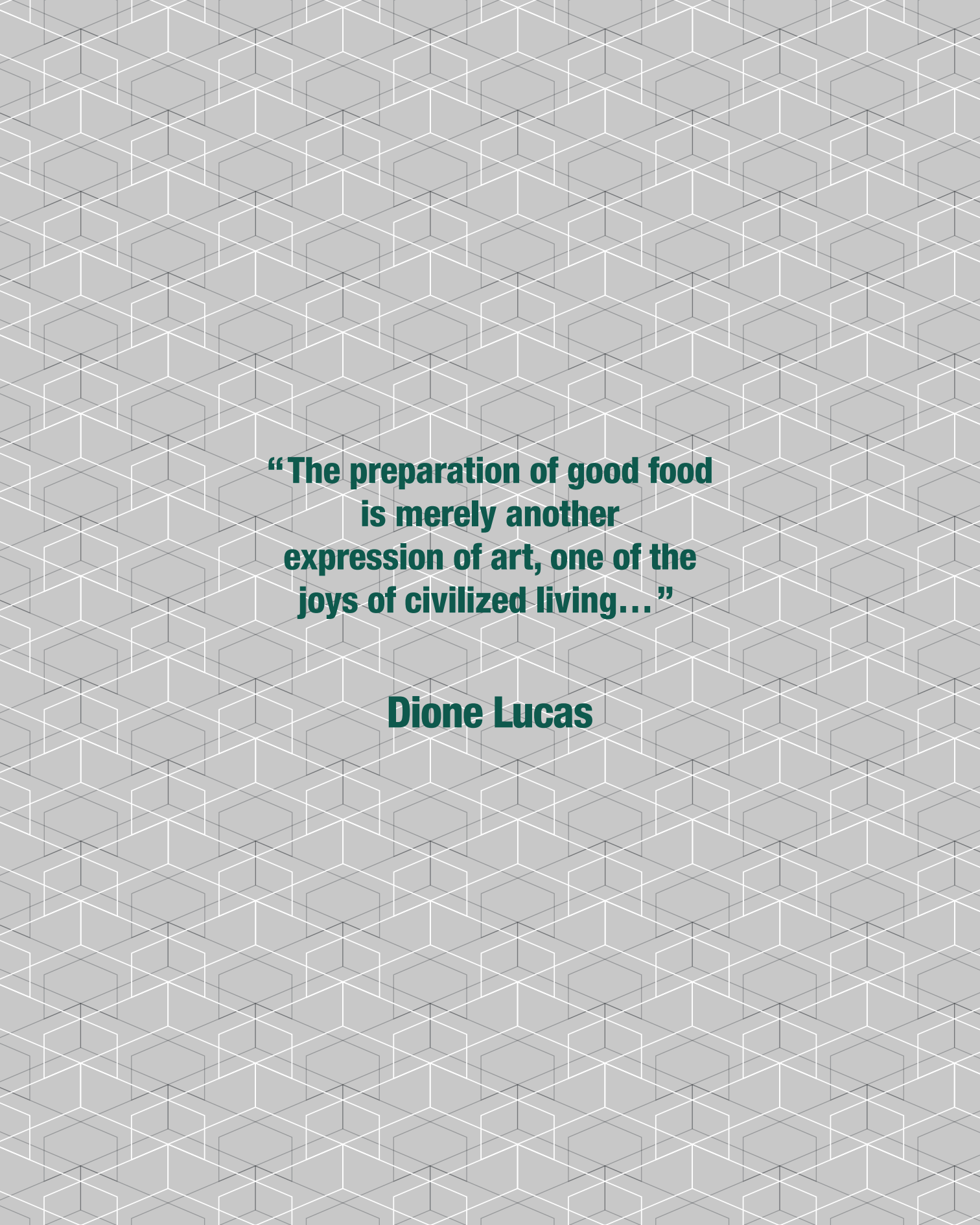
EAT
MEETS
ART

ISSUE 07
2013

FREE!
MAGAZINE

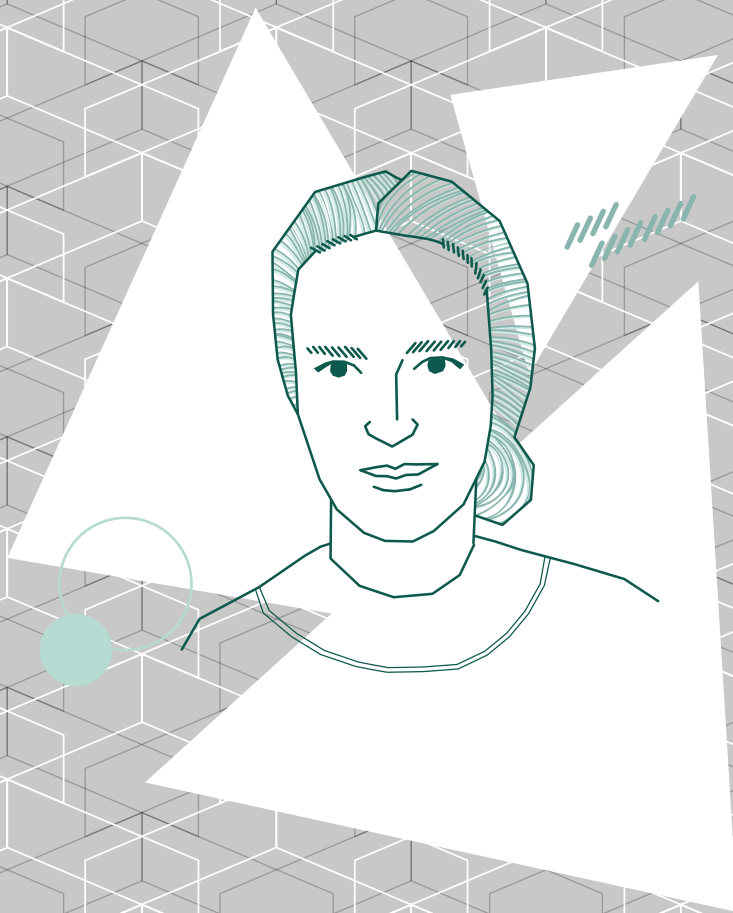
DESIGN DIALOGUE:
THE FOUNDER OF DECA ATELIER:
SOMCHAI JONGSANG
WRITE HERE. WRITE NOW:
YONG SONGYOS SUGMAKANAN
ARS LONGA VITA BREVIS:
PAINTER OF PAIN:
FRIDA KAHLO
EAT MEETS ART:
CAPTURING IDEAS DURING MEALS:
DINING AGENDA

SERPENTINE GALLERY, LONDON



**“The preparation of good food
is merely another
expression of art, one of the
joys of civilized living...”**

Dione Lucas



EDITOR'S TALK

by Nonthiya Kamdej

Illustration : Ae Bambies

การที่ต้องเข้าไปชมภาพยนตร์ของบางคนนั้น อาจเหมือนการได้รับ Boarding Pass ที่อนุญาตให้เราโบกมือบ้ายบายพื้นที่ในชีวิตประจำวันอันแสนจำเจ ขึ้นไปยังโลกแห่งจินตนาการบนแผ่นฟิล์ม หากตัดสินใจร่วมเดินทางไปพร้อมกับต้น Tim Burton ดินแดนปลายทางที่คุณจะได้สัมผัสผ่านสองตาในอีก 2-3 ชั่วโมงข้างหน้า อาจเป็นสถานที่สุดเพี้ยนที่มีความดาร์ก ตลกร้าย ปกคลุมอยู่ในชั้นบรรยากาศ และได้พบกับตัวละครบุคลิกแปลก ๆ พร้อมบทสนทนาแปลก ๆ ซึ่งมีโอกาสเป็นไปได้สูงว่าคนเหล่านี้จะเป็นใครไปไม่ได้ นอกจาก Johnny Depp และ Helena Bonham Carter เจ้าเก่า เมื่อหนึ่งจบลง อาการ Jet Lag หรือความรู้สึกหลังจากร่วมทริปของ Tim Burton คงหนีไม่พ้นภาพติดตาจากงาน Production สุดอลังการของฝ่ายศิลป์ที่อาจทำให้คุณเก็บไปฝันต่อโดยไม่ได้ตั้งใจ

แต่การเดินทางล่าสุดที่มี Richard Curtis เป็นกัปตันในทริปที่ชื่อว่า About Time จุดหมายปลายทางธรรมดาว่าย้อนหน้าแรกอยู่สักหน่อย เพราะเป็นประเทศอังกฤษ ผู้คนที่ผ่านพบก็ดูเป็นคนที่เราสามารถพบเจอได้ในชีวิตประจำวัน ยกเว้นชายหนุ่มคนหนึ่งที่สามารถย้อนเวลาได้ง่าย ๆ แค่อุบัติเหตุ กำมือ แล้วนึกถึงสถานที่ที่จะไป (จะว่าไปก็คล้าย ๆ กับ Time Machine ของโดเรมอนเหมือนกันนะ) แน่นอนว่าความยุ่งเหยิงจากการย้อนเวลาเกิดขึ้นแน่ ๆ อย่างไม่ต้องสงสัย เหตุการณ์หนึ่งที่เป็นผลลัพธ์อันเหนือความคาดหมายของการย้อนเวลาทำให้ชายหนุ่มต้องถูกจับ แล้วก็บอกตัวเองอย่างปลง ๆ ว่า

“อย่าไปกังวลเรื่องอนาคตเลย หรือจะกังวลก็ได้นะ แต่การกังวลมันก็ไม่ช่วยอะไรขึ้นมาหรอก ก็เหมือนการพยายามแก้ปัญหาพีชคณิตด้วยการเคี้ยวหมากฝรั่ง (ซึ่งมันคงจะช่วยหรอคะ) ปัญหาทั้งหลายแหล่ในชีวิตล้วนเป็นปัญหาที่เราคาดไม่ถึงถึงทั้งนั้น อย่างเช่น แบบที่เกิดขึ้นไม่ให้เราได้ตั้งเนื้อตั้งตัวตอนตี 4 น่ะ”

คำพูดที่เล่นตลกซึ่งชวนให้คิดนี้เป็นเนื้อเพลงจาก “Everybody’s Free To Wear Sunscreen” โดย Baz Luhrmann เพลงโปรดของเราที่ตกหล่นไปจากความทรงจำ สิ่งที่ทำให้การดูหนังครั้งนี้มีความหมายมากกว่าการดูผ่าน ๆ เพลิน ๆ เป็นอาการ Jet Lag จากการดูหนังที่อยากเอามาบอกต่อ เป็นข้อความส่งท้ายปี 2556 ด้วยหวังให้คุณเริ่มปีใหม่แบบเบาใจขึ้น เพื่อที่ปีหน้าจะได้เต็มไปด้วยความรู้สึกดี ๆ ที่น่าจดจำ มากกว่าจดจ่อไปกับการกังวลใจ แต่หากการเลิกกังวลดูทำได้ยาก Boarding Pass ไซส์มินิอย่างตัวหนังก็อาจทำให้ลืมกังวลไปได้สักพัก :)

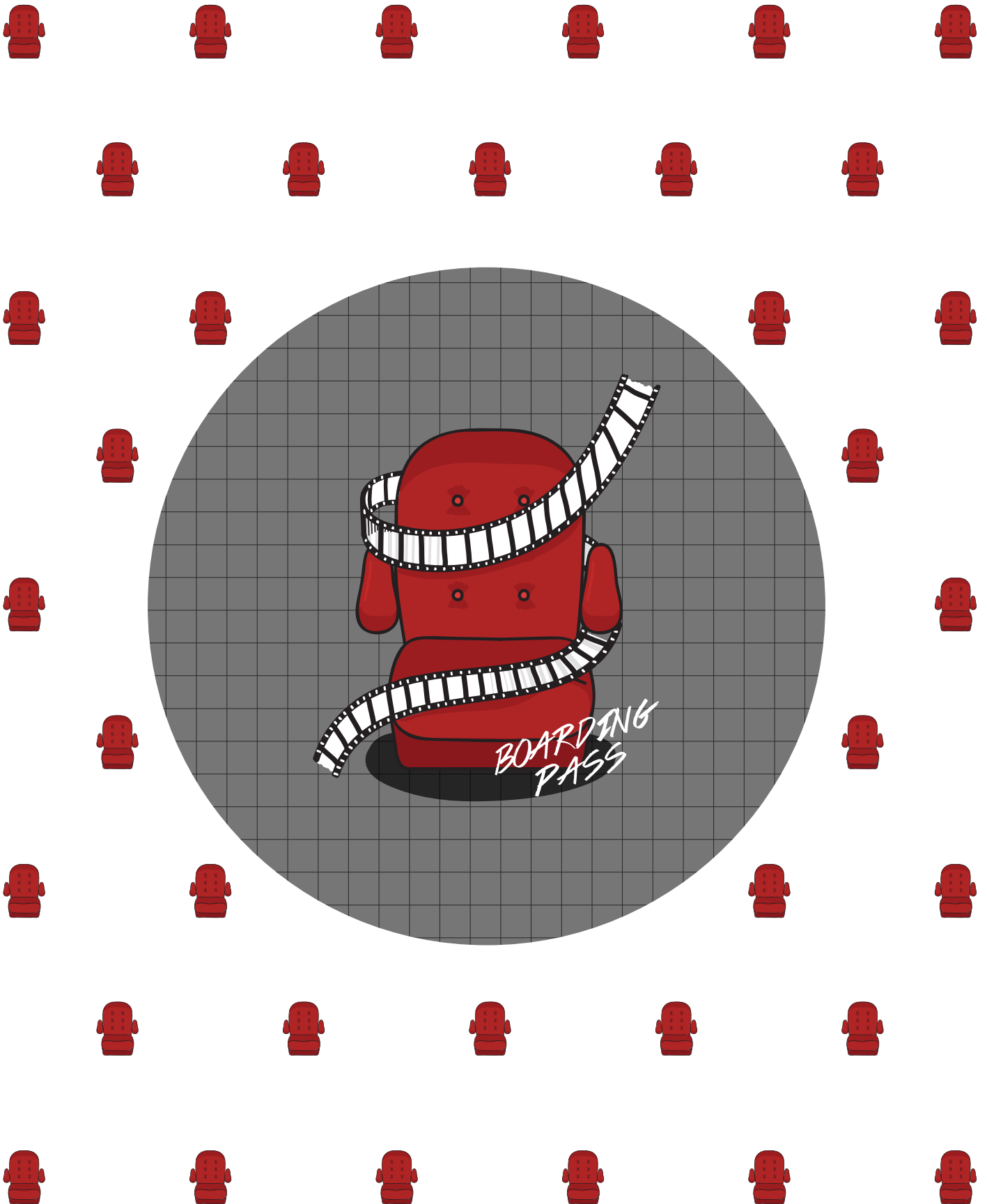
For some people, a movie ticket is like a boarding pass for a trip to a world of imagination that takes them away from the daily grind. And if your “flight” captain happens to be named Tim Burton, you will surely arrive at a destination of dark humour, strange happenings and surreal settings, leaving you with some awe inspiring jet lag.

The captain for my latest trip was Richard Curtis and the flight was “About Time”. On this journey, I met a guy who could travel through time by just blinking his eyes and clenching his fists. Sure enough, there were lots of complications that occurred during his travels. One particular unforeseeable incident leads him to ponder the following quotation,

“Don’t worry about the future; or worry, but know that worrying is as effective as trying to solve an algebra equation by chewing bubblegum. The real troubles in your life are apt to be things that never crossed your worried mind; the kind that blindsides you at 4 am”

This tongue in cheek quote is part of the lyrics from one of my favorite songs “Everybody’s Free To Wear Sunscreen”, by Baz Luhrmann, that somehow made this movie time trip so much more meaningful. Some nice movie jet lag I would like to include in our last message to end the the year 2013. Here’s wishing that everyone will start the new year with a great feeling, and will remember to never chew gum and do math at the same time!

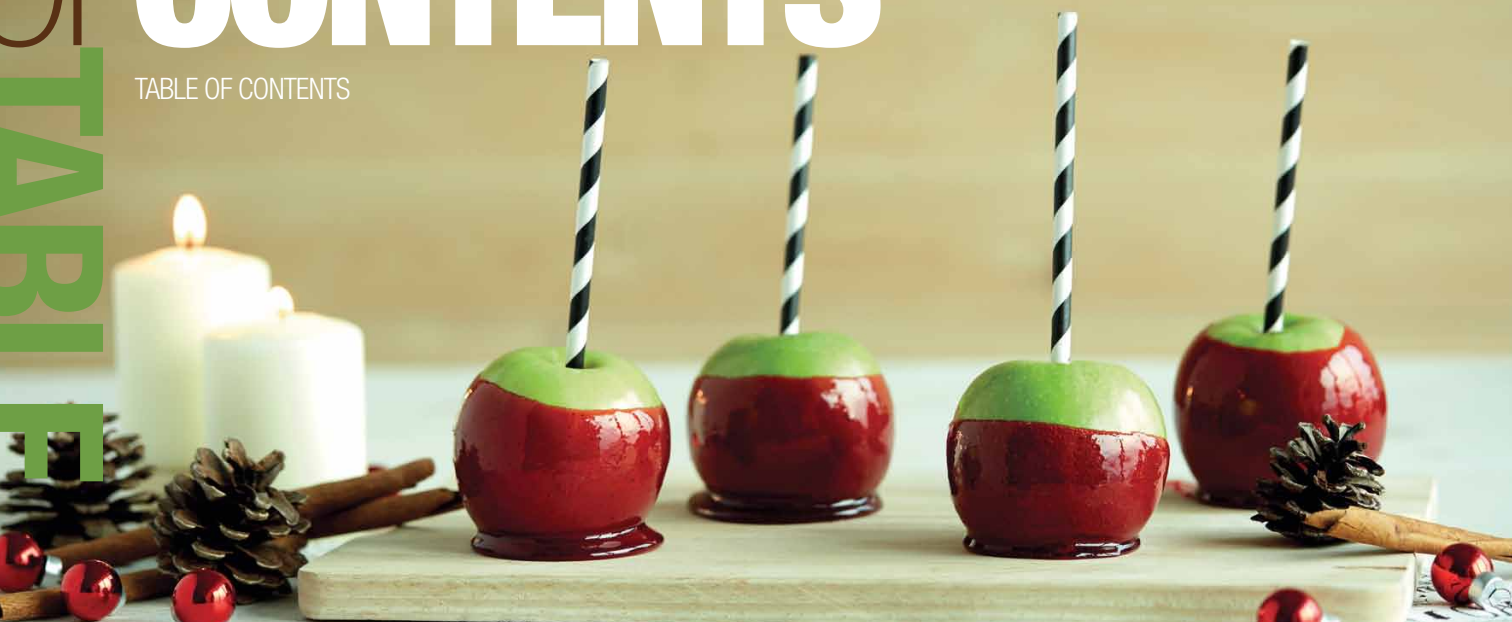
:)



CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE



008

**ARS LONGA
VITA BREVIS**
ชีวิตโหดร้ายแต่ศิลปะ
ไม่เคยตายจากใจ Frida Kahlo
Art from pain :
Frida Kahlo

010

MEET MY SMEG
เยี่ยมเยือนสาธารณรัฐ
นักอบขนม Baker Republic
A visit to the
Baker Republic

012

EASY PEASY
เติมความหวานให้แอปเปิ้ล
Candy apple recipe

014

FAB FINE FOOD
Yumchaa
ประสบการณ์ดื่มชาดี ๆ ที่อังกฤษ
Yumchaa = Tasty + Tea

018

BLOGSPHERE
เทรนด์ใหม่ ตามกันได้
แค่คลิกเดียว
Stay in trend
in a click

020

SMEGAPHONE
อีโรสูบะเร็ง
Tony The Fridge

024

FINDING EYE CANDY
คำร่ำลาครั้งสุดท้าย
ที่เบอร์ลิน โดย
คุณพลอย นิลสิริะมาส
Berlin :
The Last Goodbye
by Ploy Mallikamas

028

CATCHY KITCHEN
เปลี่ยนโฉมใหม่ให้
พื้นที่ใต้บันได
Under stairs
makeover

030

EAT MEETS ART
ดินเนอร์พร้อมทำงาน
Dining Agenda

032
DESIGN
DIALOGUE
คุยเรื่องดีไซน์กับ
คุณสมชาย จงแสง
แห่ง DECA ATELIER
A talk with
Somchai Jongsang
of DECA ATELIER

038
YOU ARE WHAT
YOU FREEZE
ตู้เย็นที่แน่นของหวาน ๆ
A fridge full of
sweetness

040
LA DOLCE VITA
เรื่องเล่าจากอิตาลี
A tale from Italy

043
WRITE HERE.
WRITE NOW
การเปลี่ยนแปลง
เริ่มต้นที่เรา โดย
คุณย้ง ทรงยศ สุพมากอนันต์
Change by
Songyos Sugmakanan

046
FOODIPEDIA
ไกด์ฉบับมือ
สำหรับการชิมซูชิ
A mini guide to
sushi tasting

048
EEE : EARS EYES
ENTERTAINMENT
BONOBO
ดนตรีที่ลุ่มลึก
Deep Downtempo :
BONOBO

050
WHILE WAITING
เว้นว่างไว้ให้สร้างศิลปะ
A space for art

052
SMEG SINCE
1948
smeg & Fiat 2 แบนด์ใหญ่
กับดีไซน์ใหม่ที่น่าตื่นตะลึง
Design collaboration

Executive Editor - in - Chief
Wanchai Suensilpong

Editor - in - Chief
Dujjan Suensilpong
Prayook Viryasiri

Executive Editor
Nonthiya Karndej

Writers
Ploy Mallikamas
Songyos Sugmakanan
Panitarn Lucksanakiat
Mr.Sulley
Yellow Potion
Overtime Chef
Beau Sukjai
Ananyomous
Si Lee
Kahn
Senza Titolo
Cristina
XXXX
Paparazzi
Mengju
ID22

Design & Art Direction
Ketchup IMC Co., Ltd.

Photographers
Kittimages
Bozo Nisha

Illustrators
Ae Bambies
Arttawoot M.
21 Day
Chanin
Beruberu
Parisa

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.isuu.com/persmegtive
instagram@persmegtive

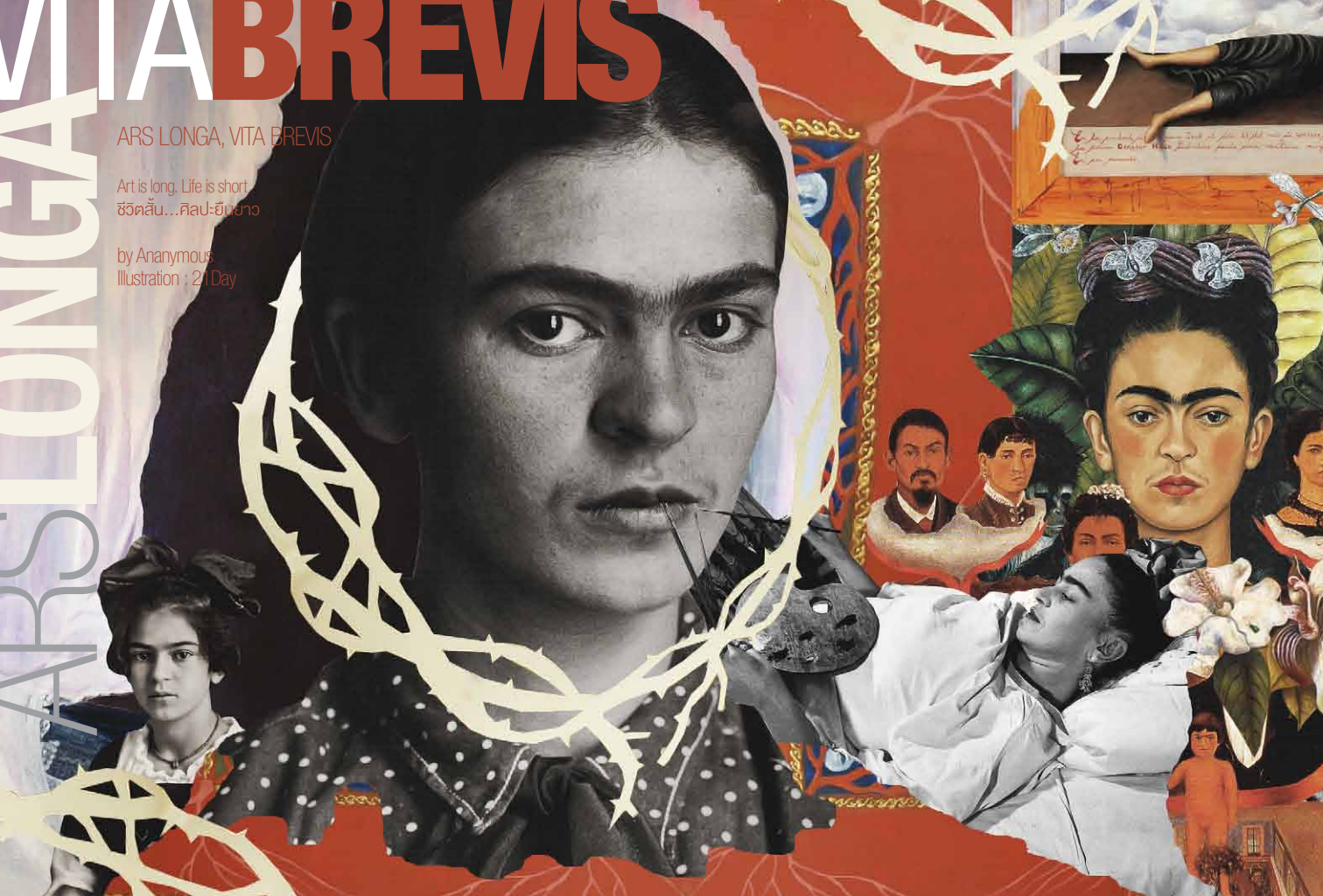
Reproduction in whole or in part without written
permission is strictly prohibited.

VITA BREVIS

ARS LONGA, VITA BREVIS

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

by Anonymous
Illustration : 21 Day



ความเศร้าหม่นปกคลุมชั้นบรรยากาศของบ้านสีฟ้านามว่า Casa Azul กันที่ที่แพทย์วินิจฉัยว่าลูกสาววัย 6 ขวบ ของบ้านหลังนี้เป็นโรคโปลิโอ ขาข้างหนึ่งของเด็กหญิงสิบเล็กลงเธอตัดสินใจจำกัดขอบเขตความทุกข์นี้ไว้ได้กระทั่งปรียาวาสีสันสดใส ให้ภาพที่ปรากฏต่อสายตาใครต่อใครเป็นเพียงภาพของเด็กหญิงหัวเราะธรรมดา ๆ คนหนึ่งเท่านั้น แต่ดูเหมือนว่าความทุกข์ยังคงเป็นโชคร้อนที่ล้ามติดกับชีวิตเธอเรื่อย ๆ เมื่อวาระสุดท้ายของเธอมาถึง ผู้คนจึงจดจำเธอไม่ใช่แค่ในฐานะศิลปินหญิงที่ดีที่สุดในโลกเคยมีมา แต่รวมถึงความแข็งแรงของเธอที่สามารถฟันฝ่าสถานการณ์อันยากลำบากไปได้อย่างสง่างามครั้งแล้วครั้งเล่า

"Frida Kahlo" ศิลปินหญิงชาวเม็กซิกัน เกิดเมื่อปี 1907 แต่เธอมักบอกคนอื่นว่าปีเกิดของเธอคือปี 1910 เพื่อให้สอดคล้องกับเหตุการณ์สำคัญทางการเมืองในเม็กซิโก เมื่ออาซเตก-โปลิโอมาได้ Frida ตัดสินใจที่จะใช้ชีวิตของเธอให้ดีกว่าที่สุดเท่าที่จะทำได้ เธอมุ่งมั่นสอบเข้าโรงเรียนชั้นยอดของประเทศได้สำเร็จ

กลายเป็นเด็กหญิง 1 ใน 35 คนที่มีโอกาสเข้าเรียนโรงเรียนอันทรงเกียรติแห่งนั้น ซึ่งเป็นสถานที่ที่ทำให้เธอได้พบกับ Diego Rivera ศิลปินชื่อดังชาวเม็กซิกันที่มาจากเผ่าเมซเกอที่ห้องประชุมของโรงเรียน ซึ่งต่อมาจะกลายเป็นบุคคลที่ Frida มักไปปรึกษาเรื่องงานศิลปะและพัฒนาเป็นคนรักในที่สุด ดูเหมือนชีวิตของเธอจะเริ่มต้นบทใหม่ได้อย่างสวยงาม...แต่ความทุกข์ครั้งใหม่ก็กำลังก่อตัวมาพร้อม ๆ กัน

วันธรรมดาวันหนึ่งกลายเป็นวันแสนเศร้าของชีวิต Frida เมื่อรถบัสที่เธอนั่งอยู่ถูกรถรางชนเข้าอย่างจัง อุบัติเหตุคราวนั้นสาหัสเสียจนทุกคนคิดว่านี่คือจุดจบของ Frida ซึ่งขณะนั้นอายุเพียง 18 ปี แต่เธอก็รอดมาได้ ทว่าร่างกายเต็มไปด้วยแผลฉกรรจ์ที่สร้างความทุกข์ทรมานให้เธอไปทั้งชีวิต Frida ผ่านการผ่าตัดครั้งแล้วครั้งเล่ากว่า 35 ครั้ง หลังอุบัติเหตุเธอไม่สามารถเคลื่อนไหวไปไหนต่อไหนได้ ต้องนอนอยู่บนเตียงและใช้ศิลปะเป็นเครื่องมือถ่ายทอดความเจ็บปวดต่าง ๆ นานาในชีวิตของเธอออกมาเป็นภาพเขียน ซึ่งเปรียบเสมือนอัตชีวประวัติของเธอ ไม่ว่าจะเป็นภาพเขียนที่แสดงให้เห็นภาวะความเจ็บป่วยที่เธอ

ต้องเผชิญ ภาพของผู้เป็นพ่อ ภาพของ Diego ชายคนรักที่จำฐานนำความทุกข์มาให้เธอ ครั้งแล้วครั้งเล่า รวมถึงภาพการแท้งลูกอันเป็นผลพวงมาจากร่างกายที่ไม่สมบูรณ์พร้อมของเธอ แต่ภาพที่เป็นที่คุ้นเคยก็คือภาพเหมือนของเธอเอง ซึ่งเป็นจำนวนราว 1 ใน 3 ของงานทั้งหมดที่เธอเคยวาด โดยเป็นภาพของหญิงสาว นัยน์ตานุ่งมั้น หัวเราะเป็นเอกลักษณ์ประจำตัว บนศีรษะประดับประดาด้วยดอกไม้สีสันสดใส และแต่งกายด้วยเสื้อผ้าพื้นเมืองของเม็กซิโกซึ่งเป็นประเทศที่เธอรัก เมื่อถูกถามว่าเหตุใดเธอมุ่งมั่นเขียนภาพเหมือนตัวเองไว้มากมายถึงเพียงนี้ เธอตอบว่า เป็นเพราะเธอนั้นอยู่เพียงลำพัง และเธอก็เป็น Subject ของการวาดภาพที่เธอรู้จักดีกว่าใคร

Frida ได้รับการยกย่องว่าเป็นศิลปินที่สำคัญที่สุดในแถบละตินอเมริกา ในปี 1954 เธอมีงานแสดงศิลปะของตัวเองเป็นครั้งแรก วันปิดงาน Frida ยังคงเผชิญปัญหาสุขภาพเช่นที่เคยเป็นมา แต่นั่นก็ไม่ใช่อุปสรรคที่ทำให้เธอไม่ปร่วมงานสำคัญนี้



...Frida ปรากฏโฉมทำงานในเปลคนเจ็บ...

ไม่นานนักความทุกข์ทรมานของ Frida ก็สิ้นสุดลงในวัย 47 ปี ที่บ้านหลังสีฟ้าหลังเดิม ข้อความสุดท้ายในบันทึกของเธอเขียนว่า

“ฉันหวังว่าวาระสุดท้ายจะรื่นรมย์ และฉันหวังว่าจะไม่ต้องกลับมาอีก”

แต่แน่นอนว่างานของ Frida และความเป็นหญิงเหล็กแห่งวงการศิลปะจะอยู่เป็นอมตะแม้ว่าเธอจะจากไปแล้วก็ตาม

A pall of gloom was cast over Casa Azul, the blue house when the daughter of the house, at aged six was diagnosed with polio which would leave her with one leg smaller than the other. A young girl with a dark monobrow hid the deformity by wearing long and colourful skirts. Although suffering characterized her life

up until her last day, she is not only remembered as one of the best female artists the world has ever had but also as a great woman with an enormous will to live and overcome her life's many challenges and hardships.

Mexican artist, Frida Kahlo was born in 1907, but she claimed to be born in 1910, the year The Mexican Revolution began. Frida enrolled at the renowned National Preparatory School where she was one of only 35 girls. Here, she also met the famous Mexican painter Diego Rivera, who was commissioned to work a mural for the school. Diego became Frida's mentor and would, later in life, become her husband.

Sadly, at the age of 18, Frida suffered further serious injuries in a bus crash that nearly killed her. She underwent as many as 35 surgeries leaving her in near constant pain for the rest of her life. After

the accident, Frida took up painting as a way to occupy her temporary immobility. Her paintings were later described as her personal biography and portrayed such subjects as her illness, her father, her amorous husband and her miscarriages. One third of her works are self portraits which she suggests she painted herself because she was so often alone and because she was the subject she knew best.

In 1964, Frida had her first solo show while she was bedridden. Not even a burden, she made an appearance at her show's opening on a hospital stretcher. Not long after turning 47, her suffering finally ended and she died in her beloved Blue House. In her last diary notation she wrote,

“I hope the exit is joyful and I hope never to return.”

MEET MY SMEG

Meet one of smeg's owners
เปิดบ้าน เปิดครัว เปิดตัวเจ้าของ smeg

by Beau Sukjai
Photos : Kittimages



Baker Republic
คุณพิชญ์ จริยเสถียร
(Pitch Jariyasathien)

Meet my smeg ฉบับนี้ พาคุณผู้อ่านเยือน
สาธารณรัฐสำหรับนักอบขนม ผู้อยู่เบื้องหลัง
การคิดสรรวัตถุดิบคุณภาพสำหรับผู้รักการอบ
“คุณพิชญ์ จริยเสถียร” ที่ก่อตั้ง “Baker
Republic” มาด้วยความรักและความสนใจ
ในการทำงาน

“พิชญ์เรียนทำงานที่ Le Cordon Bleu
London ถึงขั้น Intermediate แล้วก็กลับมาเปิด
พื้นที่เล็ก ๆ ในวิลล่าที่ Paradise Park ก่อนจะ
จนพบว่าจริง ๆ กลุ่มลูกค้าเราในเมืองก็มีเยอะ
และถ้ามีหน้าร้านเองก็จะสามารถอธิบายให้
ความรู้กับลูกค้าได้ ประกอบกับที่บ้านทำธุรกิจ
นำเข้าอาหารจากต่างประเทศอยู่แล้ว ก็เลย
อยากจะต่อยอดธุรกิจไปด้วย แต่ก็ยังขอเป็น
แนวทางที่ตัวเองสนใจคือพวกลบเทอรัล”

นอกจากคุณพิชญ์จะชื่นชอบและพิถีพิถัน
กับการทำงานแล้ว บรรยาการภายใน Baker
Republic ก็เป็นอีกสิ่งหนึ่งที่คุณพิชญ์ให้
ความสำคัญเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะมุมครัว
ที่นับว่าเป็นไฮไลต์ของร้าน

“พิชญ์อยากให้ครัวสวยค่ะ อยากให้ลูกค้า
เข้ามาแล้วประทับใจ และเกิดแรงบันดาลใจว่า จริงๆ
แล้วการทำงานไม่ได้เป็นเรื่องยากอย่างที่คิด”
นี่เป็นสาเหตุที่นอกจาก Baker Republic จะเป็น
ผู้คิดสรรและแนะนำวัตถุดิบแล้ว ยังมีการแบ่งปัน
ความรู้ด้านการทำขนมผ่านการ Workshop
อีกด้วย ซึ่งจะรับตั้งแต่คนที่ไม่มีพื้นฐานไปจนถึง
คนที่ทำเป็นประจำแต่อยากเพิ่มพูนความรู้มา
อัปเดตวงการขนม ซึ่งทำให้คุณพิชญ์เองต้องหา

ข้อมูลอยู่ตลอดเวลาว่าต่างประเทศทำอะไรกันไป
ถึงไหนแล้ว หรือมีเทรนด์ขนมอะไรมาใหม่ ๆ
แล้วลูกค้าอยากทำ คุณพิชญ์ก็สามารถจัด
Workshop หรืออธิบายลูกค้าได้

คุณพิชญ์บอกว่าขนมจะอร่อยหรือไม่อร่อย
ประกอบด้วยปัจจัยหลายอย่าง ทั้งความสามารถ
ทักษะ ความรู้ ความเอาใจใส่ วัตถุดิบ และที่มอง
ข้ามไม่ได้เลยสำหรับนักอบขนมก็คือเตาอบ

“พิชญ์ใช้เตาอบ smeg มาตั้งแต่แรก ติดใจ
ตั้งแต่รูปลักษณ์การออกแบบกับฟังก์ชันการใช้
งาน โดยเฉพาะการปรับอุณหภูมิที่แม่นยำมาก
เห็นจากจอว่าอุณหภูมิเท่าไรก็เป็นเท่านั้น
เพราะอุณหภูมิที่เที่ยงตรงจะมีผลโดยตรงกับ
การทำงาน เรามีความสามารถที่จะทำได้ มี
วัตถุดิบดี ก็ควรมีเครื่องมือที่ใช้งานได้ดีด้วยค
ะที่สำคัญและขาดไม่ได้ก็คือบริการหลังการขาย
ก็ต้องดีด้วย ซึ่ง smeg มีฝ่ายบริการที่รวดเร็ว
ทันใจมากค่ะ”

สำหรับคุณผู้อ่านที่รักการทอ่งดินแดน
วัตถุดิบแห่งการทำงาน อยากทำความรู้จักกับ
เครื่องมือและอุปกรณ์ทำงานใหม่ ๆ หรือสนใจ
อยาก Workshop กับ “Baker Republic”
คุณพิชญ์ยินดีต้อนรับคุณด้วยรอยยิ้มที่
The 49 Terrace ช.สุขุมวิท 49

In this issue we meet Pitch Jariyasathien,
Baker Republic's founder and an interme-
diate graduate of Le Cordon Bleu London.
Out of the passion for baking, Baker
Republic was born, offering a one stop
destination for quality baking supplies.
One of the highlights at Baker Republic
is its inviting kitchen which is used to
run workshops for bakers and baking
enthusiasts alike.

“I want my kitchen to make a great
impression on our customers. I want to
inspire and encourage them to believe
baking is not difficult.”

Pitch tells us about factors that contribute
to the delicious baking include abilities,
skills, knowledge, attention to detail, quality
ingredients and not to be overlooked - a
good oven.

“I have been using smeg since the
beginning. I am quite fond of the aesthetic
design along with the functionality, particu-
larly the precise temperature control, since
temperature greatly effects baking. And
another great thing about smeg is how fast
and responsive their customer service is.”

For baking lovers, come visit Baker
Republic at The 49 Terrace for more
inspirations.



Baker Republic : The 49 Terrace Sukhumvit 49 Bangkok.
Tel. : 02 662 6028
www.facebook.com/BakerRepublic

EASY PEASY

EASY

EASY PEASY

A quick and easy recipe
อร่อยทันใจ กับเมนูที่ใครๆ ก็ทำได้

by Overtime Chef
Photos : Kittimages





CANDY APPLE



เพลอเป็นเคียว ไม่กินไรเทศกาลส่งท้ายปีเก่า ก็เวียนมาอีกแล้ว Overtime Chef ขอเติมความหวานอมเปรี้ยว เพิ่มสีสันให้เทศกาลแห่งความสุขของคุณด้วยเมนูสุดน่ารักที่ใครเห็นก็ต้องเลิฟชอบอก!

ส่วนผสม

- แอปเปิ้ลเขียว 6 ผล
- น้ำตาลทราย 1 กก.
- น้ำเปล่า 200 มล.
- อบเชยป่น 1 ช้อนชา
- กลิ่นวานิลลา 2 ช้อนชา
- น้ำผึ้ง 1/3 ถ้วย
- สีผสมอาหารสีแดง ตามชอบ
- ไม้จิ้ม หรือไม้ไอศกรีม

วิธีการทำ

ล้างแอปเปิ้ลด้วยน้ำอุ่น เช็ดให้แห้งแล้วเสียบเตรียมไว้ จากนั้นผสมน้ำเปล่า น้ำตาล อบเชย กลิ่นวานิลลา น้ำผึ้ง และสีผสมอาหารลงในหม้อ ตั้งไฟเคี่ยวจนเหนียว (ลองหยดส่วนผสมลงในน้ำ ถ้าน้ำพอกที่จับได้แสดงว่าใช้ได้แล้ว) รับน้ำแอปเปิ้ลที่เตรียมไว้ลงไปชุบให้ทั่วทั้งลูก แล้ววางบนกระดาษที่ทาเนยไว้เพื่อกันติด เมื่อแข็งตัวดีแล้วตกแต่งด้วยริบบิ้นให้สวยงาม

Tip : หากจะเก็บไว้ควรห่อด้วย Plastic Wrap

The end of the year is fast approaching. To ring in this season of joy in colorful style, Overtime Chef features this lovely treat that both kids and adults will love.

Ingredients

- 6 green apples
- 1 kilo sugar
- 200 ml water
- 1 teaspoon cinnamon powder
- 2 teaspoons vanilla extract
- 1/3 cup honey
- red food coloring (optional)
- popsicle sticks

Instructions

Butter waxed paper and set aside. Wash apples with warm water and dry with towel. Insert a popsicle stick into the top of each apple. In a saucepan, combine water, sugar, cinnamon powder, vanilla extract, honey and food coloring. Bring to a boil and simmer until sticky. Quickly dip apples in sugar mixture until completely coated. Transfer to prepared paper. Allow to cool and decorated with ribbons.

Tip : To store, cover with plastic wrap and refrigerate.

FAB FINE FOOD

A taste of global cuisine
เชิฐชิมอาหารรสเลิศจากทุกมุมโลก

by Mr.Sulley



YUMCHAA = TASTY + TEA

คงจะพูดได้ไม่เต็มปากนักว่าได้มาถึงอังกฤษแล้ว ถ้ายังไม่ได้ลองมาเอนกายลงนั่งจิบชาซิล ๆ แก้มกับสโคนร้อน ๆ ตามแบบฉบับผู้ดีอังกฤษสักที เวลาบ่ายแก่ ๆ หลังจากที่นั่งเบาะเดินช้อปปิ้งมาทั้งวัน ลองหาเวลาพักเอาแรง ปล่อยเวลาให้ไหลช้า ๆ ตื่นตัวกับบรรยากาศ แล้วให้กลิ่นหอม ๆ ของใบชา ผ่อนคลายเราจากความเมื่อยล้า พร้อมกับชาวจฟพลังให้กับการช้อปปิ้งต่อไป

Yumchaa เป็นร้านที่เรียกได้ว่าเกิดจากความ Happening หลังจากใช้เวลาเดินเล่น ผ่านไปผ่านมายุหลายวันแถวถนน Oxford ก็มาสะดุดตาที่ร้านชาร้านนี้ กับบรรยากาศที่ช่างดูชักชวนเข้าไปนั่งเล่นให้ผ่อนคลายสบายอารมณ์ เมื่อเข้าไปในร้านก็จะพบกับบรรยากาศน่ารัก ๆ แบบเซอร์ๆ ต่างจากร้านชาทั่ว ๆ ไป สิ่งที่สะดุดตาและน่าสนใจที่สุดก็คือการตกแต่งด้วยการ Mix & Match ของวัสดุที่ดูไม่ตั้งใจ แต่กลมกลืน ไม่ว่าจะเป็นผนังไม้ลังที่ตกแต่งแบบไม่เนียน หลังคาแบบเรือนกระจกเปิดรับแดดอุ่น ๆ หลอดไฟแบบเปลือย ๆ ที่ห้อยลงมาแบบไม่เจาะจงรวมถึงเฟอร์นิเจอร์ที่ไม่เข้าชุดกัน ให้ความอบอุ่นและผ่อนคลายแบบบ้าน ๆ แต่สิ่งเหล่านี้ทั้งหมดกลับอยู่ด้วยกันอย่างกลมกลืนไม่ขัดหูขัดตา ให้ความรู้สึกแบบเป็นกันเอง สบาย ๆ เหมาะกับการนั่งเอื่อย ๆ ให้อารมณ์อบอุ่นชาล

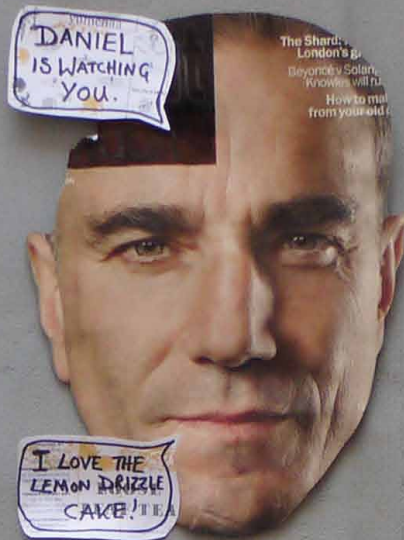
ที่นี่มีชาคุณภาพดีให้ได้ลองเลือกลองชิมกันมากมายเรียกได้ว่าหลายสิบชนิด ตั้งแต่บสิคแห่งชาตอย่าง Earl Grey, Traditional English Breakfast Tea ยืนชื่อเก๋ ๆ แปลกหูอย่าง Enchanted Forest, Chilli Chilli Bang Bang, Caramel Sweetheart อะไรทำนองนี้ แถมยังมีกิมมิกน่ารัก ๆ สำหรับคนที่ยังลังเล เลือกไม่ได้ เงามีตัวอย่างใบชาใส่โถใบเล็ก ๆ ให้ลองกันก่อน พร้อมชาร์ตคำบรรยายอธิบายส่วนผสม ประเภทการชง จนถึงระดับคาเฟอีนให้เลือกชม (ดม) กัน ก่อนตัดสินใจอีกด้วย และด้วย Concept ของร้านที่ว่า Say no to tea-bagging ที่เขาบอกว่า จะทำให้ใบชาได้มี Space ระหว่างใบชาแต่ละใบให้ได้เต็นรำ (เขาพูดอย่างนั้นจริง ๆ) และส่งกลิ่นหอมรวมถึงมีรสชาติที่ดีกว่า และทั้งหมดนี้ถูกเสิร์ฟในภาใบเล็ก ๆ ขนาดกำลังพอดีสำหรับ 1 คน

นอกจากชาที่มีอย่างมากมายที่เคาน์เตอร์แล้วยังมีขนมและของกินอื่น ๆ อีกหลายอย่าง น่นนอนว่าต้องมีสโคน ซึ่งก็ให้เลือกรสหลายรสชาติ นอกจากนี้อีกยังมีเค้กต่าง ๆ ขนมปัง เบเกอรี่สไตล์โฮมเมด และถ้ามาช่วงเช้าก็จะมีเชนดวิชใส่ต่าง ๆ ให้ได้เลือกชิมกันเพิ่มอีกด้วย เรียกได้ว่าสามารถจิบชาเบา ๆ ไปจนถึงอิ่มเป็นมื้อหลักได้เลย ร้านอยู่ใกล้ๆ สถานี Goodge Street ถ้าไปเที่ยวลอนดอนแล้วผ่านมาแถวนี้ก็อย่าลืมแวะไปชิมสักครั้ง



www.yumchaatea.com

FINE FOOD FAB





YUMCHAA = TASTY + TEA

To have a truly English experience, it is said, one must partake, while in England, of afternoon tea and scones. One afternoon, after a long shopping day on Oxford street, Yumchaa tea shop caught my eye with its lovely rustic décor. I went in and was delighted by its cozy and relaxing atmosphere - a perfect place to take a nice break and get recharged for the next round of shopping.

Yumchaa serves a wide selection of high quality loose tea from the usual favorites like Earl Grey, Traditional English Breakfast and such to their own unique blends like Enchanted Forest, Chilli Chilli Bang Bang and Caramel Sweetheart.

Yumchaa says no to tea bags, instead allowing the loose leaves to release more and better flavor and aroma. In their words, it provides space for the leaves to dance around.

There's also a good selection of snacks to go and baked goods to choose from. If you happen to be in London it is well worth giving Yumchaa a visit.

BLOGSPHERE

Design inspiration online

ท่องเที่ยวไรฟรมแดนในดิจิทัลแลนด์

by >>>

เวลาหมุนเร็วไป หรือแท้จริงแล้วตัวเราเองที่เดินช้าเกิน เฉลอปเปิ้ลเดียว ปี 2013 ก็กำลังจะจบไป ไฟที่ครุอยู่ในตัวเมื่อตอนต้นปี ถึงตอนนี้มันมอดไปหรือยัง ถ้าเริ่มจะมอด หรือดับไปนานแล้ว ยังไม่สายที่จะจุดให้ติดขึ้นมาใหม่

Whether time goes too fast or we move slowly, the year end is quickly approaching. You may be feeling that inner fire burning a little bit low these days, but don't fret, it's never too late to rekindle that flame and get inspired again.



3. www.moviesincolor.com
เวดและโทนสี ในฉากต่าง ๆ ของภาพยนตร์ที่คุณชอบ ถูกรวบรวมมาให้ดูที่นี่

Learn about color palettes from stills of various films.



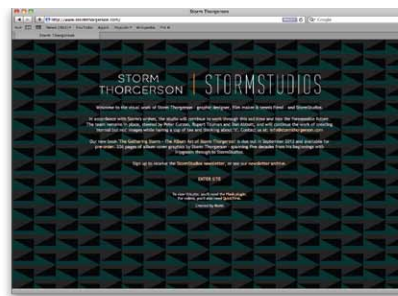
1. www.rap-nzl.tumblr.com
รวบรวมภาพถ่ายสวย ๆ ที่เกี่ยวกับเส้นผม ทั้งผมตรงยาว ผมปลิว ผมทัก ผมทอ ผมมัด ผมมัดนุกๆรูปแบบ

Hair gone wild. Browse a big gallery of beautifully photographed hairdos in all lengths, colors and styles.



2. www.theselby.com
เว็บไซต์ชื่อดังโดย Todd Selby ที่รวมสเปซเก๋ ๆ ของผู้ทำงานสร้างสรรค์ที่มีแนวทางการแต่งบ้านไม่ซ้ำใคร

This highly-visited website by Todd Selby features views of creative individuals in their unique living spaces.



4. www.stormthorgerson.com
เว็บไซต์ของ Storm Thorgerson กราฟิคดีไซน์เนอร์ชาวอังกฤษผู้ออกแบบหน้าปกอัลบั้มของศิลปินชื่อดังมากมาย Black Sabbath, Pink Floyd, Led Zeppelin, Muse ฯลฯ

Get inspired by the visual work of Storm Thorgerson, a British graphic designer who designs album covers for artists such as Black Sabbath, Pink Floyd, Led Zeppelin, Muse, etc.,



5. www.incredibletypes.com
เว็บไซต์ที่รวมงานออกแบบตัวอักษรสวย ๆ ที่ถูกนำไปใช้ในงานออกแบบต่าง ๆ ตั้งแต่ นิตยสาร บรรจุภัณฑ์ ไปจนถึงงานโฆษณา คนที่หลงรักงานออกแบบตัวอักษรไม่ควรพลาด

In their words, a curated collection and showcase of outstanding typography and design from around the world. Typography fans, this is the place for you.

Fastest & Easiest way to celebrate



งานฉลองที่แสนวุ่นวาย คุณรับมือได้ง่ายและรวดเร็วด้วย smeg LP364X

เครื่องล้างจานระดับมืออาชีพสำหรับใช้ในบ้าน ล้างได้เร็วกว่าเครื่องล้างจานปกติถึง 4 เท่า
ไวที่สุดในโลกเพียง 16 นาที* ครบวงจรทั้งล้างและอบแห้ง พร้อมระบบ Orbital System
เทคโนโลยีเฉพาะของ smeg ที่ทำความสะอาดทุกจุดทุกอณูพื้นผิว
โดดเด่นด้วยดีไซน์สุดประณีตจากอิตาลี

*เมื่อล้างด้วยโปรแกรมล้างเร็วโดยต่อน้ำเข้าเป็นน้ำร้อนอุณหภูมิ 60°C

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

PEN K LIFE CENTER : เซิงบันไดขึ้นลงสถานีรถไฟฟ้าพระโขนง (ทางออก 1)

ถ.สุขุมวิท โทร. **02 714 0785-6**

โซ่วรูบสเมก ภูเก็ต โทร. **091 229 0069, 091 229 0089**

lifecenter@penk.co.th



smeg

SMEGAPHONE

Message and products from smeg

ข้อมูลข่าวสารและผลิตภัณฑ์ล่าสุดจาก smeg

by ID 22

Photos : www.tonythefridge.com, www.smeguk.com, www.smeg.com



1.TONY THE FRIDGE!

ซูเปอร์ฮีโร่แบบ Tony Stark ไม่ได้มีแค่ในหนัง Iron Man เพราะที่อังกฤษก็มี Tony the Fridge มนุษย์เหล็กที่วิ่งมาราธอนพร้อมแบกตู้เย็น FAB10 ของ smeg ไปด้วย! การวิ่งไคดฮินของ Tony Phoenix - Morrison มีเป้าหมายคือการส่งแรงใจไปให้ผู้ป่วยที่กำลังต่อสู้กับมะเร็งอย่างหนักหนาสาหัส ให้พวกเขาได้รับรู้ว่าไม่ได้ต่อสู้ลำพัง เพราะนอกจากจะมี Tony แล้ว ก็ยังมีมูลนิธิ Bobby Robson และ smeg ผู้สนับสนุนการวิ่งนี้ที่พร้อมช่วยแบ่งเบาน้ำหนักของความทุกข์ให้เบาบาง ติดตามให้กำลังใจ Tony ได้ที่ www.tonythefridge.com

Meet a real life superhero, Tony Phoenix - Morrison aka Tony the Fridge who runs with a smeg FAB10 fridge strapped on his back. He is known for taking on challenges and raising awareness and funds for those battling against cancer. To give him and his charity the Bobby Robson Foundation support, visit www.tonythefridge.com



2. MAMA'S MACARON WITH SMEG

วันหยุดธรรมดา ๆ คงเต็มไปด้วยความสุข หากท่านอ่านหนังสือเล่มโปรด มีชาอุ่น ๆ ให้จับพร้อม Macaron สีพาสเทลแสนน่ารักให้ทานเพลิน ๆ และคงพิเศษขึ้นไปอีกถ้าขนมที่ว่าทำจากฝีมือตัวเอง smeg Cooking Class ครั้งนี้จึงเชิญเชฟต้น-กะเลจินทร์ บุญยรักษ์ แห่ง Banyan Tree Bangkok มาสอนทำ Macaron สูตรพิเศษสำหรับสมาชิกนิตยสาร Gourmet & Cuisine และ @Kitchen โดยเฉพาะ เรียกได้ว่าความหอมหวานอบอวลไปทั่วทั้ง PEN K Life Center คนที่พลาดก็ไม่ต้องเสียใจไปเพราะ smeg Cooking Class จะมาสอนทำขนมเมนูใหม่ ๆ อีกแน่นอน เมนูครั้งหน้าจะเป็นอะไรหาคำตอบได้ที่ www.facebook.com/smegthai

What could make someone happier than enjoying a relaxing weekend with your favorite book, your favorite tea and some delicious macarons that you bake yourself. This time we invited Chef Ten-Talaychan Bunyaraksh of The Banyan Tree Bangkok to the PEN K Life Centre to show exclusive subscribers to Gourmet & Cuisine and @Kitchen magazine how to make macarons. For the next smeg cooking class, follow www.facebook.com/smegthai to keep yourself in the loop.



3. SMEG AT THE BUCKINGHAM PALACE

smeg หนึ่งในความภาคภูมิใจจากอิตาลี ได้รับเกียรติอย่างสูงให้เป็นส่วนหนึ่งของงาน Queen's Coronation Festival ซึ่งจัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองการครองราชย์ครบ 60 ปี ของสมเด็จพระราชินีนาถเอลิซาเบธที่ 2 โดยครั้งนี้ smeg เลือกเตาอบและหัวเตาแก๊สดีไซน์ระดับมาสเตอร์พีซในซีรีส์ Cortina มาเป็นตัวแทนในการนำเสนอความงามในแบบฉบับอิตาลีแสน พร้อมแสดงประสิทธิภาพการทำงานอันยอดเยี่ยมผ่านการสาธิตทำอาหารโดยเชฟชื่อดังจากอังกฤษ

www.smeguk.com/news/smeg-supports-coronation-festival



smeg was honored to be part of the Queen's Coronation Festival in celebration of the 60th anniversary of Her Majesty Queen Elizabeth II's accession to the throne. smeg's Cortina range and its beautiful Italian design aesthetics and outstanding performance was showcased in various cooking demos by a range of England's top chefs.

www.smeguk.com/news/smeg-supports-coronation-festival



หากถามคนที่จากบ้านไปไกล ๆ ว่าคิดถึงอะไรมากที่สุด คำตอบติดตอก็คือ 3 เห็นจะมีไม่พ้นเรื่องอาหาร แม้ว่าอาหารที่เราได้ลิ้มลองจากที่อื่น ๆ บางครั้งก็อร่อยกว่าอาหารที่บ้าน แต่อย่างไรอาหารที่บ้านก็มีเสน่ห์บางอย่างให้เราโหยหาอยู่เสมอ อาจเป็นเพราะสูตรลับที่ชื่อว่าความรัก ความเอาใจใส่ และความอบอุ่น ที่เชฟหลักของบ้านซึ่งก็คือคุณแม่ ใส่อะไรอย่างใจกว้าง หรืออาจเป็นบทสนทนาป็นยืมนับได้ระหว่างคนในครอบครัว แล้วอย่างนี้จะไม่ให้คิดถึงอาหารที่บ้านได้อย่างไร

เมื่อความคิดถึงอาหารโหมเมดจุใจเราอย่างไม่น่าตั้งตัวก็เป็นเวลาที่จะกลับเข้าครัวลองรื้อฟื้นความทรงจำ สร้างสรรค์อาหารที่คุ้นเคยด้วยฝีมือตัวเองดูสักตั้ง ผู้ช่วยเชฟในวันนี้เป็นเตาอบ smeg Linea SFP 140 นอกจากดีไซน์จะสวยเนี้ยบระดับ Art Piece แล้ว การใช้งานก็สะดวกมากด้วยเทคโนโลยีที่ออกแบบมาให้ใครก็ตามที่รักการทำอาหารได้สวมบทบาทเป็นเชฟมืออาชีพได้ง่าย ๆ แคปลายนิ้ว ล้ำกว่าเตาอบอื่น ๆ ด้วยหน้าจอสีพร้อมระบบสัมผัสที่มีโปรแกรมอัตโนมัติให้เราเลือกถึง 46 โปรแกรม 12 ฟังก์ชันการทำงาน ให้เราทำอาหารได้หลากหลายเมนู ใครอยากอัปเดตอาหารโหมเมดฝีมือตัวเองไปอวดใน Instagram ก็เป็นโอกาสอันดีที่จะทำให้โลกรู้ว่าทำอาหารเก่ง แถมทำได้แบบวาไรตี้อีกด้วยนะ

อย่างอาหารเมนคอร์สที่เป็นเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ ก็ทำได้ง่ายขึ้น เพราะมีโปรแกรมพิเศษเฉพาะ เช่นเดียวกับการทำ Pastry หรือ พิชชาก็เจ๋งไปกว่านั้นคือเตาอบเครื่องนี้ยังสามารถคำนวณน้ำหนัก เลือกระดับความสุกของอาหาร และตั้งเวลาอัตโนมัติได้อีกด้วย แต่ที่ปลื้มมากคือเราสามารถตั้งโปรแกรมเฉพาะเพื่อเมนูพิเศษของเราได้ถึง 10 โปรแกรม แถมความจุของเตาอบยังถูกออกแบบมาให้รองรับการทำอาหารจำนวนมาก อย่างเช่น อาหารสำหรับงานปาร์ตี้ด้วยความจุรวม 79 ลิตร ความจุสุทธิ 72 ลิตร กว้างจนวางภาชนะได้ถึง 5 ชั้นวาง พร้อมกันนั้นยังมีหลอดไฟฮาโลเจน 2 ดวง ให้เราเช็คความอร่อยของเราพร้อมเสิร์ฟหรือยัง

เมื่อการทำอาหารถูกเปลี่ยนให้เป็นเรื่องง่ายด้วยเตาอบ SFP140 เราจึงทำอาหารโหมเมดให้หายคิดถึงรสชาติอาหารที่คุ้นเคย หรือจัดปาร์ตี้ได้บ่อยที่เราต้องการ แต่ไม่ต้องห่วงเรื่องเปลืองไฟเลย เพราะเจ้าเตาอบ SFP 140 นี้ประหยัดพลังงานมาตรฐาน A รวมถึงมีระบบแบบ Pyrolytic ที่ใช้ความร้อนทำให้คราบต่าง ๆ หลุดออกง่าย ๆ แคเช็ดออกเบา ๆ จึงไม่ต้องเหนื่อยกับขั้นตอนที่น้ำเบื่อหน่ายอย่างการทำ ความสะอาดอีกต่อไป เรียกได้ว่าเมื่อใช้เตาอบ smeg Linea SFP 140 มาเป็นเพื่อนคู่ครัวการทำอาหารก็กลายเป็นเรื่องฮิล ฮิล ไปเลย

It's so true that everyone misses their mom's homemade food when living away from home. To cure that food/homesick feeling, it's time to cook up some of your nostalgic recipes with this kitchen assistant-the smeg Linea SFP140 oven. Combining high technology with style, the smeg SFP140 is designed to provide all cooking lovers with a professional cooking experience thanks to its easy guide colour LCD displays and interactive touch controls.

You can enjoy making a variety of menu items by choosing from 46 pre - set programs and 12 functions that understand food type, weight and cooking preferences. Its customisable settings allow 10 options to program your favorite recipes. So invite your friends over and have a big gathering as the smeg Linea SFP140 also has a gross capacity of 79 litres and a net capacity of 72 litres - wide enough to facilitate 5 cooking levels. Plus, its class A energy saving option and Pyrolytic easy cleaning interior are designed for time and energy efficient cooking. Homemade food is now truly made easier, so enjoy.



FINDING EYE CANDY

FINDING EYE CANDY

In the pursuit of design
พาไปค้นหาที่เกี่ยว ที่เกี่ยวกับดีไซน์

by Ploy Mallikamas

คำรำลาคครั้งสุดท้าย ที่เบอร์ลิน

ท้องฟ้าสีหม่นและสายฝนโปรยปรายปกคลุม
ตัวเมืองไว้ทั้งในวันแรกที่เราได้เดินทางมาถึง
“เบอร์ลิน” เมืองหลวงของประเทศเยอรมนี ที่
ใครบางคนเคยให้คำจำกัดความนิยามเมืองๆนี้
ไว้ว่า ที่นี่คือเมืองหลวงที่หาความเป็น “เยอรมนี”
ได้...น้อยที่สุด!

รถกราบี่คันจิวพาฉันตระเวนเข้าตามตรอก
ออกตามซอกซอยตามแนวเส้นแบ่งเขตกำแพง
ที่ครั้งหนึ่งเคยแบ่งแยกเมืองหลวงแห่งนี้ออกเป็น
2 เขตแดน เพื่อทำความรู้จักอดีตพื้นที่ที่เคยถูก
เรียกว่า “เบอร์ลินตะวันออก” ให้ใกล้ซิดที่สุด
ว่ากันว่า ครั้งหนึ่งในอดีต ผู้ที่ต้องการจับจอง
เป็นเจ้าของเจ้ารถยนต์ไฮสปีดที่รอบคันเต็มไปด้วย
รอยขีดข่วน บู้บี้ และเศษเสี้ยวกิ่งก้านไม้
ต้องเข้าคิวรอคอยนานถึง 15 ปีเต็ม กว่าจะได้
ครอบครองเป็นเจ้าของคันนี้น้อยซึ่งทำจาก
พลาสติกผสมคอตตอนไฟเบอร์คันนี้กับเขาสัก
คันหนึ่ง ด้วยว่าการบีคี่พาหนะเพียงอย่างเดียว
ที่รัฐบาล DDR (เบอร์ลินตะวันออกในตอนนั้น)
อนุญาตให้ประชาชนสามารถจับจองเป็นเจ้าของได้

จุดหมายปลายทางของวันนี้วันนี้คือสถานที่
ที่นอกจากจะได้ชื่อว่า “เปแลกตา” แล้วยังเป็นที่ที่
ฉันรู้สึกว่าการค่าแก่การได้มาเยี่ยมชมมาเยือนที่สุด
แห่งหนึ่งในกรุงเบอร์ลิน ด้วยว่าแม้ทั้งตัวเมือง
หลวงแห่งการผสมผสานที่ไร้ซึ่งความเป็นเยอรมัน
ที่สุดแห่งนี้จะรายล้อมไปด้วยสถานที่สำคัญทาง
ประวัติศาสตร์ ไม่ว่าจะเป็นประตูบรันเดินบวร์ก,
กำแพงเบอร์ลิน, ถนนแบร์น เบาเวอร์ สตราเซ
ที่แบ่งแยกตัวเมืองออกเป็นสองฟากฝั่ง และ
พิพิธภัณฑ์ระดับเวิลด์คลาส เป็นต้นว่า พิพิธภัณฑ์
เยอรมนีตะวันออก, พิพิธภัณฑ์เชคพอยส์ชาร์ลี
หรือแม้แต่พิพิธภัณฑ์ฮิวที่แสนโด่งดัง กว่าไม่มี
อะไรที่จะเหมาะสมกับตำแหน่งอนุสรณ์สถาน
แห่งการ “สารภาพบาป” ได้ดีเท่ากับจุดหมาย
ปลายทางของวันนี้แน่นอน ๆ

คอนกรีตสีดำทะมึน จำนวน 2,711 แท่ง ที่ถูก
สร้างขึ้นบนพื้นที่กว่า 19,000 ตารางเมตร ใจกลางกรุงเบอร์ลิน เรียงรายกันเป็นแถวต่อเนื่อง
บนพื้นที่สูง ๆ ต่ำ ๆ ราวกับกำแพงคลื่นโดมิโน
ชวนให้อดสงสัยและตั้งคำถามต่อไปไม่ได้ว่านี่คือ
ที่ไหน? และสิ่งที่เห็นอยู่เบื้องหน้าคืออะไรกันแน่?



ช่องว่างระหว่างแท่งคอนกรีตที่เปิดโอกาสให้คนเพียง 1 คนเดินผ่านไปมาได้อย่างพอดีตัวท่ามกลางเสาคอนกรีตสูงสีดำทึบชวนให้รู้สึกอ้างว้างโดดเดี่ยว...อย่างถึงที่สุด จนตะแคงหันเสียงฝีเท้าที่ดังแว่วอยู่จากปลายทางอีกฟากฝั่งของเสาคอนกรีตหนา ก็ชวนให้รู้สึกว้า...กำลังมีใครบางคนสะกดรอย...เดินตามหลังเราอยู่

...ยังได้เดินวนเวียน อยู่ในเวงกตสีดำทึบเป็นแห่งนี้ ก็อดรู้สึกไม่ได้ว่า ยิ่งเงาอากาศหายใจราวกับว่ากำลังดำดิ่งลงสู่กับมหาสมุทรอันแสนเว้งว้างกว้างใหญ่ สักลงไปเรื่อย ๆ ราวกับจะไม่รู้จักจุดสิ้นสุด...

โฮโลคอสต์ (Holocaust - The Memorial to the murdered Jew of Europe) อนุสรณ์สถานที่สร้างขึ้นเพื่อรำลึกถึงคนยิวในยุโรปกว่า 6 ล้านคน ที่เสียชีวิตจากเหตุการณ์เฝ้าจัญจากการถูกฆ่าล้างเผ่าพันธุ์ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 ภายใต้การปกครองแบบเผด็จการสุดโหดและการเหยียดชนชาติอย่างบ้าเลือดของอดอล์ฟ ฮิตเลอร์ (Adolf Hitler) โศกนาฏกรรม

ครั้งสำคัญที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในประวัติศาสตร์โลกที่มีชื่อรหัสปฏิบัติการในครั้งนั้นว่า “การแก้ปัญหาชาวยิวครั้งสุดท้าย” (Final Solution)

ขบวนการล้างชาติพันธุ์ของพรรคนาซี มีเป้าหมายหลักอยู่ที่ “ชาวยิว” ที่อาศัยอยู่ในทวีปยุโรป โดยเริ่มต้นอย่างเป็นทางการในปี ค.ศ. 1933 เมื่อฮิตเลอร์ขึ้นปกครองประเทศ ฮิตเลอร์ได้โยนความผิดและปัญหามานานาประการที่เกิดขึ้นในเยอรมันในช่วงเวลานั้น ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของเศรษฐกิจตกต่ำ, เหตุการณ์ไฟไหม้, การพ่ายแพ้ในสงครามโลกครั้งที่ 1 และอีกนานาประการ โดยประกาศกล่าวหาว่าต้นเหตุของปัญหาส่วนแล้วแต่มาจากชาวยิวทั้งสิ้น รายละเอียดจากศูนย์ข้อมูลที่หลบซ่อนอยู่ใต้ส่วนคอนกรีตโฮโลคอสต์คือคลังสมบัติที่ไม่มีใครอยากเปิด...ด้วยว่าข้อมูลทุกข้อมูลที่รวบรวมอยู่ในศูนย์ข้อมูลแห่งนี้ส่วนแล้วแต่เต็มไปด้วยบาดแผลฉกรรจ์จากการกระทำที่แสนจะโหดร้ายของสิ่งมีชีวิตที่เรียกตัวเองว่า “มนุษย์”

ภาพความเป็นอยู่ของชาวยิวที่ถูกกระทำชำเรา

ภายใต้ภารกิจ Final Solution นั้นโหดร้ายเกินกว่าที่ฉันจะบรรยายด้วยตัวอักษรใด ๆ ได้หมด

ตัวหนังสือจากจอวิดีโอที่ฉายอยู่ด้านข้าง ๆ ช่วยให้ฉันจินตนาการเห็นภาพความโหดร้ายต่าง ๆ ได้ชัดเจนยิ่งขึ้น ด้วยข้อความที่ระบุไว้ว่าการอ่านชื่อของชาวยิวผู้โชคร้ายที่เสียชีวิตจากการก๊อปปี้แผนโหดร้ายครั้งนี้ ต้องใช้เวลานานถึง 6 ปี 7 เดือน และ 27 วัน จึงจะงานชื่อพวกเขาเหล่านั้นได้หมด...

ตัวหนังสืออีกยี่สิบสายมือของเด็กน้อยวัย 5 ขวบ ที่บรรจงเขียนคำสาครครั้งสุดท้ายไว้ในเศษกระดาษก๊อปปี้แผ่นจั่ว สะกดต่อความเข้มแข็งของจิต...ให้เดินทางมาถึงจุดสิ้นสุด

แน่นอนว่า แม้จะหันหลังโบกมืออำลาโฮโลคอสต์ ณ กรุงเบอร์ลิน มาไกลแค่ไหน หากแต่กว่าฉันยังจำมันได้ติดตามตราบนานทุกวันนี้

“พ่อครับ...อีกไม่นานเราคงพาเราไปฆ่าแล้วผมรักพ่อ...สวัสดีครับ”

FINDING CANDY





Story by Ploy Mallikamas

The Last Goodbye.

It was grey and rainy when I arrived in Berlin, the capital of Germany, yet, paradoxically, it is known as the least German of all German cities. My tiny Trabi car, which was once an object of desire in East Germany, made its way down alleys along the former Berlin wall and boarder, heading deep into Berlin's intriguing past. This melting pot of a city boasts a vast array of interesting historical places to visit, from the Brandenburg Gate, to the remains of the Berlin Wall, the world class DDR Museum, the famous Jewish Museum and many more notable attractions. The destination that drew me in on that day was chosen as a fitting memorial to human suffering. Standing in front of me was 2,711 dark concrete slabs, in varying heights and arranged in a grid pattern in an uneven wave field that covers an area of 19,000 m².

Walking through this maze creates such a sense of getting lost and desolation that it felt as if I was running out of air and sinking deeper and deeper into a black ocean. The Holocaust Memorial, also known as the Memorial to the Murdered Jews of Europe, is a monument to the genocide of 6 million Jewish people during WWII, code named - the Final Solution and led by Adolf Hitler and the Nazi party. Below the Memorial, there is a permanent exhibition providing information about the murder victims. Names and stories are projected onto the VDO walls vividly evoke some of the unspeakable horror that was the Holocaust. One of the installations pointed out that it would take a total of 6 years, 7 months and 27 days to read the names of all the known victims.

A hand-written note from a 5-year-old boy to his father had a particular impact on me. Even though it was a while ago what it said on that piece of paper is still fresh in my memory:

"Daddy, soon we will be killed. I love you. Goodbye..."

CATCHY KITCHEN

Kitchen Inspiration

สร้างแรงบันดาลใจ ด้วยห้องครัวเก๋ไก๋

by Mengju

Photos : Kittimages



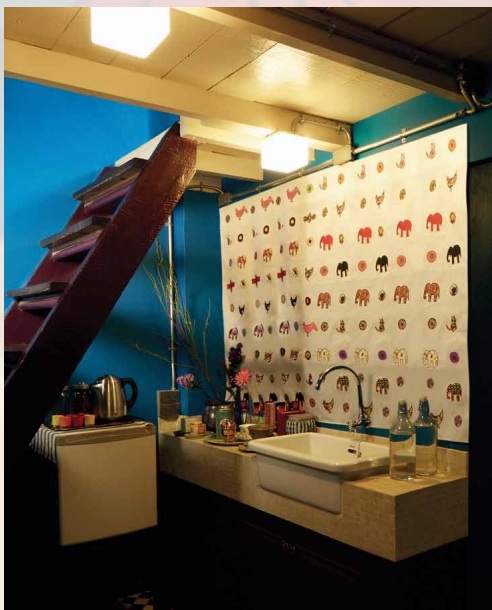
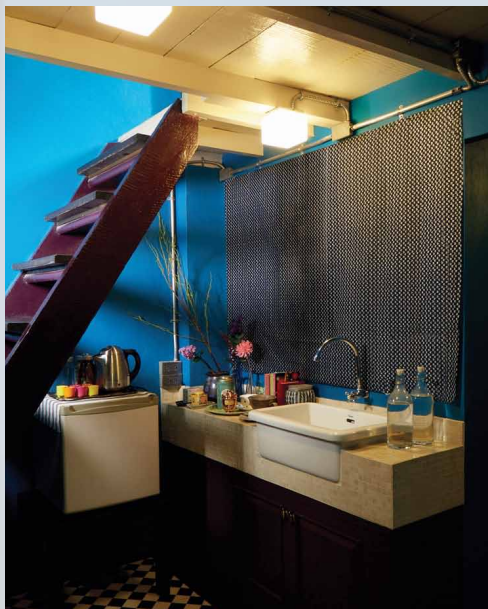
หนึ่งในมุมที่เป็นปัญหาสำคัญในการแต่งบ้านก็คือพื้นที่สามเหลี่ยมที่อยู่ใต้บันไดที่ไม่ว่าจะเก็บหรือวางของก็อาจจะไม่ได้ หรือถ้าปล่อยทิ้งไว้นานก็อาจจะเป็นที่หมักหมมของสิ่งสกปรก รวมทั้งอาจมีสัตว์เลื้อยคลานได้โดยไม่รู้ตัว โดยเฉพาะบ้านที่เป็นตึกแถวซึ่งถือว่าเป็นพื้นที่ที่ปราบเซียน การออกแบบพื้นที่ใต้บันไดส่วนใหญ่ที่พบจึงมักจะทำเป็นห้องเก็บของ หรือไม่ก็ชั้นวางของเพื่ออุดช่องโหว่บริเวณบ้านให้หมดไป และส่วนใหญ่เจ้าของบ้านมักจะคิดว่าเป็นมุมอับที่ไม่อยากไปลงทุนอะไรมากนักเพราะใช้งานอะไรไม่ได้

แต่ในวันนี้เรามีไอเดียที่จะนำมาเสนอ โดยได้ไปเยี่ยมชมบ้านของนักออกแบบลายผ้าที่ตัวอาคารเป็นตึกแถวเก่าเล็ก ๆ แต่อัดแน่นไปด้วยสีสันและไอเดียที่น่าสนใจมากมาย ซึ่งหนึ่งในนั้นก็คือการปรับพื้นที่ใต้บันไดให้กลายเป็น Pantry เล็ก ๆ สำหรับใช้งาน โดยมีสัดส่วนตัวของเจ้าของบ้านจะเป็นคนชอบอะไรที่มีสีสันและเป็นคนที่ไม่สนใจในรายละเอียดค่อนข้างมาก เกมอุปนิสัยส่วนตัวเป็นคนที่ชอบดื่มชาตลอดเวลาในการทำงาน และเป็นคนที่ไม่ทำอาหาร Pantry ที่เกิดขึ้นจึงมี Function ที่เหมือนกับ Counter Bar เล็ก ๆ ที่ไว้คอยบริการเครื่องดื่มให้กับตนเอง และคนที่มาติดต่องาน ด้วย Function และการ

ใช้งานที่ลงตัวโดยการก่อ Counter แบบง่าย ๆ แทนที่จะกรุหินก็เปลี่ยนมากรุโมเสกสีครีมแทนเพื่อให้ Counter ดูลอย และไม่กับจนเกินไป ด้านล่างมีตู้ไม้สำหรับเก็บของจุจกจกที่ไม่ต้องการโชว์ ย่อมสืบทอดเพื่อให้กลับไปกับผนัง และทำให้ Counter ดูลอยเด่นออกมา มีอ่างล้างมือขนาดเล็กและการจัดวางตู้เย็นขนาดเล็กที่ลงตัว โดยวางไว้ในมุมที่อยู่ใต้บันได ซึ่งช่วยในเรื่องของการแก้ปัญหาที่ระคนบันไดในขณะที่จะเดินเข้าไปใช้งาน Pantry สิ่งที่ทำให้มุมนี้ดูเด่นสะดุดตาที่สุดก็คือสีน้ำเงินเข้มที่ติดกับพื้นกระเบื้องสีขาวดำลายจ้าวหลามตัด โดยมี Graphic Wall ลายผ้าซึ่งเจ้าของบ้านเป็นผู้ออกแบบลายผ้าเอง โดยสามารถที่จะปรับเปลี่ยนได้ตลอดเวลาตาม Collection ใหม่ ๆ ทำให้ดูที่ก็รู้สึกเมื่อ เถานี้ก็ทำให้พื้นที่ใต้บันไดกลายเป็นพื้นที่ที่น่าสนใจได้อีกมาก

Working with an awkward space under stairs is a challenging job. It often becomes a place for storage or a dead space not worth investing anything into. But today we visit a fabric designer's shophouse and take a look at her ideas about how to turn the under stairs space into a funky-looking pantry.

The home owner is a frequent tea drinker, so this corner functions as a counter bar for preparing drinks for herself and visitors. Cream-colored mosaic tiles are used for the countertop providing a clean look while dark-colored cabinetry underneath discreetly blends in with the wall. Opting for a small fridge and a small sink is the perfect call for dealing with the height issue. The black and white checkered floor gives a pop of contrast to the deep blue wall. A graphic fabric wall hanging, that changes in conjunction with the designers new collection, adds a bold and colorful signature zing to this corner.



EAT MEETS ART

EAT MEETS ART

Delicious Design

ดื่มด่ำกับดีไซน์ ที่มาพร้อมความอร่อย

by Kahn

Photos : www.dezeen.com, www.saraferraridesign.com

วาระการประชุม เรื่อง ข้อความบนโต๊ะอาหาร

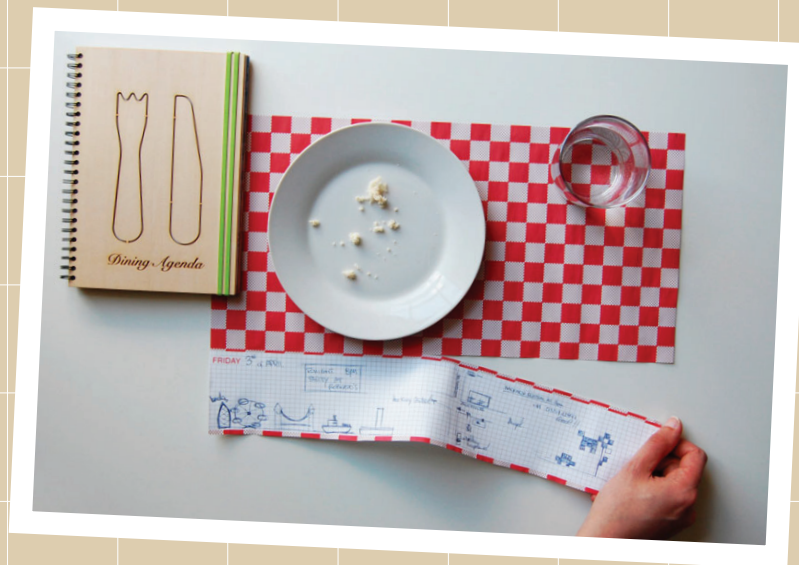
เป็นเรื่องยากที่จะคาดเดาได้ว่าไอเดียดี ๆ จะเกิดขึ้นที่ไหน เมื่อไหร่ แต่เป็นไปได้ว่าช่วงเวลาที่เรากำลังทำใจเบา ๆ ปล่อยให้สมองคิดแบบไม่ต้องเค้นนี้แหละที่ทำให้เราปิ๊งความคิดดี ๆ ขึ้นได้ โดยเฉพาะระหว่างมื้ออาหารที่เรากำลังเพลิดเพลินจากการชิมรสชาติในจาน และดื่มด่ำกับสุนทรียสนทนา ถึงแม้ว่าร้านอาหารหลายแห่งอาจเต็มใจหยิบยื่นดินสอให้ลูกค้าจดเขียนลงกระดาษรองจานของพวกเขาอยู่แล้ว แต่จะมีสักกี่คนที่อยากหยิบผลงานเพื่อนคราบซอสมะเขือเทศใส่กระป๋ากลับบ้านกันล่ะ

สมุดเล่มนี้ช่วยเติมเต็มในสิ่งที่เรากำลังมองหา ยามปกติ Dining Agenda อาจเป็นสมุดเล่มหนึ่งที่เรพกติดตัว เมื่อถึงเวลาอาหารมันก็สามารถแยกร่างกลายมาเป็นกระดาษรองจานแสนน่ารักหลากสีสັນได้ ระหว่างบริเวณลวดลายแพทเทิร์น และพื้นที่ซอร์ตโน้ตของแผ่นกระดาษจะมีรอยปรุช่วยให้ฉีกโน้ตของคุณออกจากกระดาษรองจานกลับบ้านได้อย่างสบายใจ ที่ทำให้เราปลื้มสมุดรองจานเล่มนี้ขึ้นไปอีกก็ตรงไอเดียน่ารักบนปกซึ่งทำจากไม้ยังถูกดีไซน์เป็นมิดและส้อมเพื่อให้เราไว้ใช้ป้อนยามดุ๊กดิ๊กอีกด้วย



Dining Agenda เป็นผลงานการออกแบบร่วมกันระหว่าง Sara Ferrari และ Marcella Fiori สองสาวดีไซเนอร์ชาวอิตาลี ผลงานชิ้นนี้ของพวกเราได้ไปสร้างความตื่นตาตื่นใจในความน่ารักน่าใช้ให้ผู้เข้าชมงานเห็นมาแล้วในงาน ICFF (International Contemporary Furniture Fair) ที่นิวยอร์ก ประเทศสหรัฐอเมริกา เมื่อปี 2009 ที่ผ่านมา โดยจัดแสดงในส่วนของ Designboom Mart

สมุดที่คุณเห็นไม่ได้เป็นแค่ศูนย์รวมของกระดาษรีไซเคิล ที่มากไปกว่านั้นคือแหล่งบรรจุความคิดริเริ่มที่อาจนำมาซึ่งข้อสรุปบันทึกการประชุมกับลูกค้ารายใหญ่ เช็คลิสต์สิ่งที่ต้องทำในวันพรุ่งนี้ อาจทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์บนศาลาใจในการใช้ชีวิต แม้กระทั่งอาจเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้บอริสโครฟท์ที่หล่นอยู่บนกระดาษรองจานนำพาใครสักคนเข้ามาในชีวิตคุณก็เป็นได้นะ



You never know when some best ideas will come charging out. They are though probably more likely to happen when you mind is relaxed, like when you are in the middle of enjoying a meal. In this case, make sure you have your Dining Agenda ready for capturing these great food inspired thoughts.

The Dining Agenda is a book of disposable patterned placemats with a space intended for note-taking. Simply tear off along the perforation lines to use the placemat. After writing down notes or ideas, don't forget to tear them off before throwing away the rest of the mat. It's even more fun as the book has a wooden cover with an emergency set of cutlery.

The Dining Agenda is a design collaboration by Italian designers, Sara Ferrari and Marcella Fiori. It was presented during the ICFF (International Contemporary Furniture Fair) in New York as part of the Designboom Mart.

DIALOGUE

DESIGN

DESIGN DIALOGUE

A conversation with a Thai Designer

คุยค้นหาแรงบันดาลใจ กับสถาปนิกและนักออกแบบไทย

by Cristina

Photos : Kittimages, Somchai Jongsang



A conversation with
a Thai Interior designer,
Somchai Jongsang.



Design Dialogue ฉบับนี้เรามาทำความรู้จักกับคุณสมชาย จงแสง แห่ง DECA ATELIER ซึ่งเป็นทั้งผู้ดูแลงานออกแบบ Design Director และ Managing Director รวมถึงเป็นอุปนายกสภายุทธศาสตร์ของสมาคมบัณฑิตไทย และยังได้รับเชิญไปช่วยสอนและบรรยาย รวมถึงตรวจวิทยานิพนธ์ทั้งมหาวิทยาลัยของรัฐและเอกชน

“งานหลักของผมคือทำออฟฟิศ DECA ATELIER แล้วก็ช่วยงานสมาคมฯ ในส่วนวิชาชีพ ซึ่งต้องดูแลสมาชิกทุกกลุ่ม ตั้งแต่รุ่นเล็กที่ยังเรียนหนังสือ เริ่มทำงาน จนถึงรุ่นใหญ่ ดูงานประกวดแบบต่าง ๆ นอกเหนือจากงานเหล่านี้ก็มีช่วยกิจกรรมทางศาสนา ได้ออกแบบ วัด เจดีย์ และสถานปฏิบัติธรรมตามแต่โอกาสครับ” คุณสมชายเล่าอย่างอารมณ์ดี เมื่อเอ่ยถึงกิจกรรมนอกเหนือจากงานหลักที่ได้ทำ

คุณบัณฑิตศิลป์และชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยศิลปากร

“ผมภูมิใจมากที่ได้เรียนที่นี่ ตอนที่เรียนอยู่อาจจะยังไม่รู้สึกมาก แต่มาวันนี้ผมรู้สึกว่าความเป็นศิลปากรในตอนนี้มันเข้มข้นมาก ซึ่งผมหาไม่ได้อีกแล้วในตอนนั้น เดินไปไหนทุกที่เต็มไปด้วยศิลปะ ทั้งสถานที่และผู้คน เป็นที่รวมของคนที่ชอบศิลปะและการออกแบบจริง ๆ และผมโชคดีที่ได้มีโอกาสเป็นส่วนหนึ่งของศิลปากร”

ที่มาของ DECA ATELIER

“ตอนเรียนผมทำงานไปด้วย เลยไม่ได้กังวล

ว่าจบแล้วจะไปทำงานที่ไหน หรือทำอย่างไร แค่คิดตอนเรียนจบว่า ออฟฟิศแบบไหนที่เราอยากเข้าไปทำ ออฟฟิศเล็กหรือออฟฟิศใหญ่ดี ตอนแรกคิดว่าทำออฟฟิศเล็ก ๆ ดึกว่า เราจะได้ทำงานออกแบบจริง ๆ เพราะถ้าออฟฟิศใหญ่ งานออกแบบอาจจะไม่ถึงมือเรา จนทำไปสักพักหนึ่งอยากลองไปทำงานออฟฟิศใหญ่ เพราะเราต้องการเข้าใจองค์กร การบริหารจัดการที่เป็นระบบ ที่จริงแล้วผมชอบทั้งคู่นะ แต่มันขึ้นอยู่กับว่า ณ วันนั้นเราต้องการอะไร ก่อนที่จะทำออฟฟิศตัวเองก็มีรุ่นพี่ชวนไปหุ้นจนสุดท้ายก็มาทำเอง”

“DECA มาจาก Decorative Arts คือคุณบัณฑิตศิลป์ครับ และตอนหลังผมได้มีโอกาสทำงานสถาปัตยกรรมทั้งภายนอกและภายใน A จึงเป็นทั้ง Arts และ Architecture สำหรับคำว่า ATELIER หมายถึงห้องทำงานศิลปะ แต่คนส่วนใหญ่ก็เรียกเราสั้น ๆ ว่า DECA ครับ”

การออกแบบตกแต่งภายใน ในแบบคุณสมชาย

“ตั้งแต่ตอนที่ผมเรียน จริง ๆ บัณฑิตศิลป์ หรือ Decorative Arts เน้นการออกแบบตกแต่งภายในที่มีรายละเอียดปลีกย่อยมาก แต่ผมมีแนวความคิดการออกแบบภายในที่แตกต่างออกไป ผมสนใจงานออกแบบที่มีความเรียบง่ายมากกว่า เป็นแนวทางที่เรียกว่า Interior Architecture ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของงานสถาปัตยกรรมที่ตอบโจทย์การใช้พื้นที่และการจัดวางองค์ประกอบในพื้นที่นั้น ๆ มากกว่าที่จะเป็นการตกแต่งภายในที่เน้นความงามด้วยการประดับประดา”

แต่อย่างไรก็ตาม แนวทางการออกแบบตกแต่งภายในยังคงให้ความสำคัญกับการใช้งาน และความชื่นชอบของลูกค้าเป็นสำคัญ คุณสมชายเชื่อว่าคนเรามีเรื่องของอารมณ์ ความรู้สึก เข้ามาเกี่ยวข้องอย่างมาก ถ้าเราสามารถทำในสิ่งที่เขาต้องการได้ ซึ่งบางครั้งลูกค้าอธิบายออกมาทั้งหมดไม่ได้ แต่เมื่องานสำเร็จ ลูกค้าชื่นชอบก็คือรางวัลที่แสนยิ่งใหญ่สำหรับนักออกแบบ

ลูกค้าคือองค์ประกอบหลัก

“ลูกค้าควรรู้ว่าตัวเองต้องการอะไร เพราะจะทำให้ตอบโจทย์ได้อย่างชัดเจน เช่น ถ้าลูกค้าบอกว่าอยู่คอนโด แล้วชอบทำอาหารโดยเฉพาะอาหารไทย กลิ่นจะเป็นเรื่องแรกที่เราต้องดู ดูว่าระบบคอนโดเขามีเรื่องการหมุนเวียนอากาศอย่างไร ทำอาหารไทยวัสดุครัวที่ใช้จะเป็นอย่างไร ต้องทนทานแค่ไหน เป็นการทำอาหารหนัก ต้ม ผัด แกง ทอด เลย์หรือเปล่า สิ่งที่จะตามมาทีหลังคือหน้าต่าง หรือที่คนจะเรียกว่าสไตล์ หน้าตาจะเป็นอย่างไร คือลูกค้าต้องมีสิ่งที่ตัวเองต้องการที่ชัดเจนมาก ๆ ก็ะยังดีกับผู้ออกแบบ”

“ทำงานจนมาถึงตอนนี้ลูกค้าอาจจะพอเห็นภาพแล้วว่างานของผมแนวไหน หรือเคยเห็นงานกันมาก่อน จริง ๆ ผมอาจจะทำได้มากกว่าที่ลูกค้าเห็น แต่เขาอาจจะไม่ภาพบางอย่างกับเรามาก่อน ผมไม่ได้จำกัดว่าทำเฉพาะทำงานบ้าน หรือออฟฟิศ เพราะทุกอย่างคือการออกแบบ แต่ละคนก็พัฒนาวิธีการและมี ‘ภาษา’ ที่เป็นธรรมชาติของตัวเอง ซึ่งจะทำงานมีความแตกต่างกันออกไป”

DIALOGUE DESIGN





“ส่วนที่ยากที่สุดสำหรับผมก็คือการทำความเข้าใจกับลูกค้า การให้ลูกค้าพูดถึงหมดให้เราเข้าใจ ทั้งการทำให้ลูกค้าเข้าใจเรากับเมื่อทำงานไปแล้วว่าทำไมเราถึงเลือกวิธีการแบบนี้ในการออกแบบ เพราะบางอย่างเป็นรูปธรรมตอบได้ เช่น ห้องรับประทานอาหารต้องการที่นั่งจำนวนเท่าไร แต่บางอย่างต้องตอบด้วยความรู้สึก เช่น ทำให้ห้องรู้สึกอบอุ่น”

วงการออกแบบเมืองไทยกับ AEC

“ตลาดเกิดจากความต้องการของสังคม เพราะฉะนั้นการออกแบบก็ต้องตอบโจทย์ของสังคมด้วย โดยทางการตลาดแล้วลูกค้าให้ความสำคัญกับผลลัพธ์ทางการตลาดมากกว่าอย่างอื่น ลูกค้ามองงานออกแบบ Interior เป็น Product แล้วก็ดูการตลาด ใช้ทุนเท่าไร ขายใคร อย่างไร นั่นคือสิ่งที่มันเป็นโดยทั่วไป เพราะฉะนั้นนักออกแบบรุ่นใหม่ที่จะมาควรจะเข้าใจตรงนี้ด้วย ถามว่าแล้วสังคมอื่นใช้วิธีเดียว

กันหรือเปล่า สิงคโปร์ มาเลเซีย เวียดนาม ทำการตลาดหมด ทีนี้ก็มีอยู่ที่เราว่าใครจะพัฒนามากว่า มีกลยุทธ์ที่มากกว่า ซึ่งเป็นการออกแบบที่ตอบโจทย์การตลาด แล้วถ้าเปิดการค้าเสรี โดยความน่าจะเป็นแล้วงาน Commercial ควรจะมากขึ้น งานที่เป็นผู้นำที่เข้ามาแล้วคนอื่นทำตาม มีกรอบความคิดที่ชัดเจน มักเป็นกลุ่มย่อยที่ต้องการหาความแตกต่างซึ่งจะไม่สามารถแข่งราคาได้ ต้องแข่งที่คุณภาพ ก็คืองานออกแบบที่ให้มากกว่าความต้องการทางการตลาด”

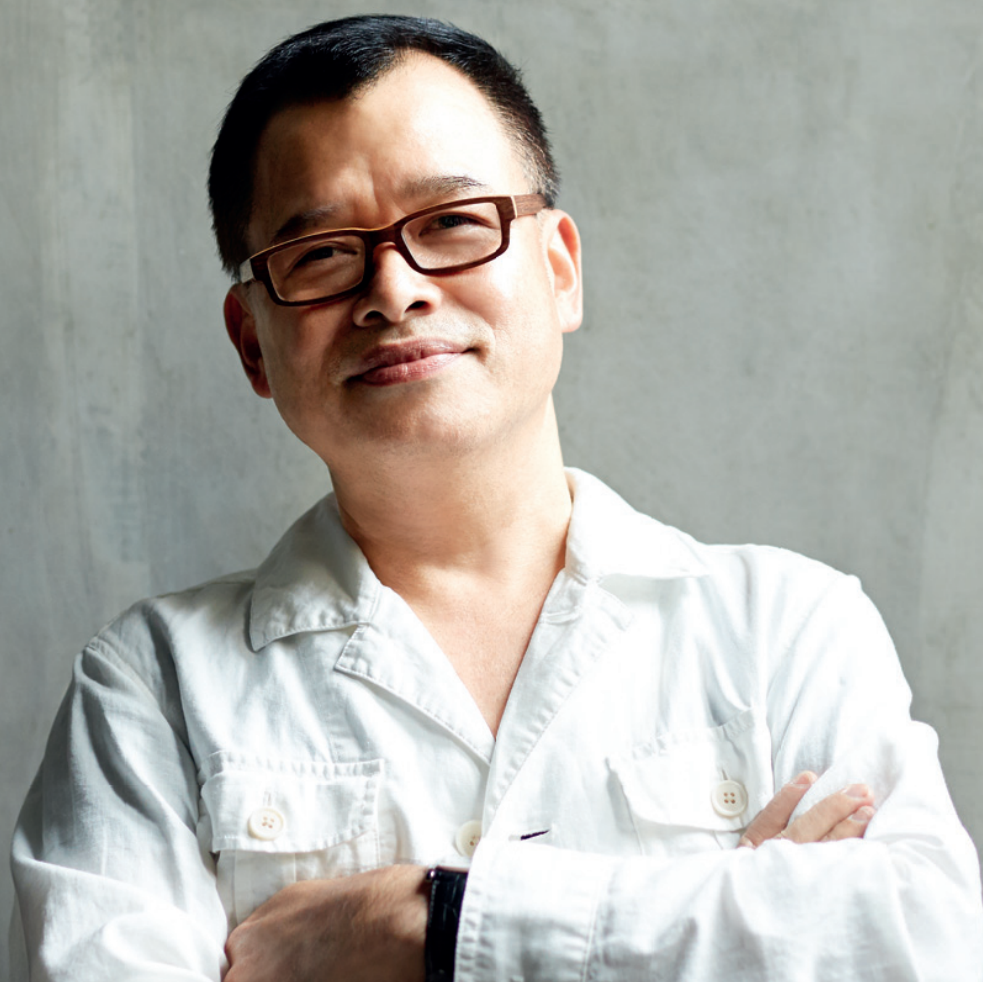
“ในปัจจุบันสิ่งที่สังเกตได้คือมีความเหมือนเกิดขึ้นบนโลกนี้เหมือนกันจนแทบแยกไม่ออกว่างานออกแบบที่ไหน ใครทำ ไม่ว่าจะเป็นงานสถาปัตยกรรม ผลิตภัณฑ์ หรืองานกราฟิก เพราะฉะนั้นก็ต้องกลับมาหาความแตกต่าง เริ่มต้นที่ตัวเรา รากเหง้าของเรา ประเทศเรา ทำมาถึงต้องให้คนไทยทำ หรือดีกว่าอย่างไร เราต้องหาความต่าง หาข้อดีที่จับต้องได้”

“เรามีศักยภาพครบถ้วน ทั้งธรรมชาติ อาหารการกิน ผู้คนที่รอโอกาส พื้นฐานเราได้อยู่แล้ว ผมคิดว่าศักยภาพเราอยู่ในระดับที่พัฒนาได้ แต่เราต้องทำให้เป็นสากล เราอาจจะไม่เคยทำกันจริงจัง ซึ่งต้องอดทนทำกันยาวนาน เป็นสิบปีแบบที่ญี่ปุ่นทำได้ สินค้าและความเป็นญี่ปุ่นกลายเป็นอีกหนึ่งมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล แต่ที่เราทำไม่ถึงเพราะไม่จริงจังและเป็นการทำตามกระแสมากกว่า ซึ่งก็วนเวียนกันไปมาแบบนี้”

ท้ายสุดที่คุณสมชายได้เห็นความเปลี่ยนแปลงที่ดีของคนรุ่นใหม่ คือความไม่ยึดติด พร้อมจะรับสิ่งใหม่ที่เปลี่ยนแปลง เพราะฉะนั้นสำคัญที่สุดคือผู้นำซึ่งต้องมีนโยบายที่ชัดเจนและทำจริงเพื่อให้เป็นการเปลี่ยนแปลงที่ดี ยั่งยืน และต่อเนื่องจนประสบความสำเร็จให้สมกับความพร้อมและข้อได้เปรียบที่เรามี

DIALOGUE

DESIGN



In this edition of Design Dialogue we introduce you to Khun Somchai Jongsang, the design director and managing director of DECA ATELIER and the vice president of the Interior Designer's Association of Thailand. He is also a special lecturer at various private and public institutions and is part of the thesis examiner's board. Although Khun Somchai's primary work is at DECA ATELIER, he plays a very active part in the Interior Designer's Association, working with students, new members, and all the way up to already successful designers. He acts as an advisor and a judge at competitions. He enjoys being involved in many various activities and has also designed temples and meditation centers.

Interior design faculty and life at Silapakorn University

"I am very proud to have studied there, although I might not have felt it at that moment when I was a student. Art was all around us, the place itself, the people we met. Silapakorn was where art lovers gathered to create real design work. It is not so much like that today."

The origin of DECA ATELIER

"In the beginning I wanted to work for a small firm. In my mind all I wanted to do was design and if I worked for a big company, I thought, I would not get to do what I wanted. But later I moved to a bigger company so that I could learn the management side of the business and this has led me to start up my own design studio.

DECA comes from the words Decorative Arts, which is another word for interior design. Later I had the chance to work in both the architecture and interior design fields so the A now stands for Arts and Architecture. Atelier means an office for the arts. Most people refer to us simply as DECA."

Interior design in the style of Khun Somchai

"Back in school decorative arts meant creating designs that were quite elaborate with many details. For me, I prefer design that is more minimalistic in the style that is referred to as Interior Architecture, which takes into account space and function rather than decoration. Aside from the function, what

is also important is creating design that realizes what the customer wants but isn't necessarily able to put in words. In the end our greatest reward is to be able to earn our customer's satisfaction."

The client is most important

"A client should know what he/she wants. The more details they provide us the better. For example, in designing a condo it is very helpful if the client tells us that they like heavy cooking, so we know that we will have to install a good ventilation system. After finding out how the space will be used we will have to discuss the client's budget followed by their preferred style of decoration. The most challenging part of this work is to be able to communicate with clients about why we use certain elements in our work and to be able to convey the abstract concepts of style and emotions created by the design."

Interior design in Thailand and the AEC

"A market is created from social demands. Design work is also a product that should be a potential solution for meeting social needs. How I see it is that the AEC will give rise to increased demand in commercial design work. A smaller portion of the market will gravitate towards the stylistic work where price is not the main factor in competing but rather creativity and who is able to come up with newer design solutions.

Nowadays, when you look around (Thailand) everything appears pretty much the same with no individualistic style, whether it be in architecture, product, or graphic design. It is essential that we look into ourselves, where we came from and come up with something that will set us apart from other countries. We are a country rich in natural and human resources and there is potential growth. But it is important that we maintain international standards and not just follow global trends. I do feel there is positive change in the newer generation because it is more flexible and open to change. What we need now is strong leadership that will bring about constant growth in the industry to complement our abundant resources."

WHAT YOU FREEZE

YOU ARE WHAT YOU FREEZE

Find out what's in the fridge
เชะตู้เซ่ ค้นหาเมนูกับออกความเป็นคุณ

by Paparazzi
Photos : Kittimages
Illustration : Ae Bambies

อาชีพ : พนักงานออฟฟิศ
เพศ : หญิง
Occupation : Office Worker
Sex : Female

เสพติดของหวานและน้ำน่านาชนิด
Addicted to sweets and drinks



ซาลาเปาไส้ครีม ซ้อที 2 กล่อง (ใหญ่)
ตอนไว้เป็นอาหารว่างประจำวัน
Two boxes of cream buns
for daily snacks



ชาโน้น นี้น ซ้อไปเรื่อย ๆ
ทุกครั้งก็เดินผ่าน
Assorted kinds of iced tea



เค้ก เค้ก เค้ก โห!!!
Cake, cake and more cake



น้ำน่านาชนิด สลับดื่มช่วงบ่าย ๆ
Various afternoon refreshments



น้ำเปล่าขวดเดียวที่มีอยู่
จัดเป็นของหายากของตู้เย็นนี้
The only bottle of water
found in this fridge





น้ำส้ม เครื่องดื่มที่ชอบสุด ๆ
ต้องการความสดเสมอ
เลยเก็บไว้ในช่องฟรีซ
Fresh orange juice
- the favorite of all



ข้าวกะเพราหมูสับ
อาหาร S.O.S ติดตู้เย็นไว้เวลาเร่งด่วน
S.O.S emergency pork basil rice



นมหลากหลายรส
อันนี้ดื่มแทนอาหารเย็น
ชดถึละพวด
Milk in assorted flavors for dinner



Mc ของกินเล่นเมื่อดึก
เพื่อหิว โดยเฉพาะตอนนอนไม่หลับ
Midnight snacks



ชาวนมไข่มุกของโปรด
อันนี้สังเกตได้จากที่มีเยอะ
A stock of bubble tea

DOLCE VITA

LA DOLCE VITA

Directly from Italy

ฉบับพร้อมเรื่องราวจากอิตาลี มาให้อ่านแล้วที่นี้

by Senza Titolo

Illustration : Artawoot M.



“ถ้าอยู่เมืองไทยได้ ก็อยู่อิตาลีได้” เป็นความจริงค่ะ แต่ดิฉันจะต้องยอมยกตัวอย่างว่าเมืองไทยสำหรับดิฉันหมายถึงกรุงเทพมหานคร เมืองหลวงฟ้าอมรของเรานะคะ อาจจะทำให้คุณผู้อ่านเห็นภาพได้ง่ายขึ้น

“โจรเยอะน่ากลัว” “เปลืองไม่ได้เลยนะของหายเลย” “เราโดนขโมยของในโรงแรม” นี่คือนั่นที่ดิฉันได้ยินมาจากเพื่อนและคนรอบตัวที่เคยไปเยือนอิตาลี แล้วดิฉันจะต้องไปในฐานะนักเรียนเดินทางคนเดียวครั้งแรกในชีวิต ความหวั่นวิตกเกิดขึ้นในใจไป 10% แต่ดิฉันก็ไม่ได้มีตัวเลือกที่จะไม่ไป แค่ว่าจะทำอย่างไรดีล่ะ เพราะคุณที่ได้มานี้เป็นทุนให้เปล่า ไม่ต้องใช้คืน แล้วดิฉันจะปฏิเสธได้อย่างไร

ดิฉันไม่ปล่อยให้ความวิตกกังวลวิ่งในใจนาน จึงสายตรงไปถาม “เซียนอิตาลี” ท่านหนึ่งว่า “ขนาดนั้นเลยหรือ” เซียนตอบดิฉันสั้นๆ คำแรกว่า “มีสติ” และถามดิฉันกลับว่า อยู่กรุงเทพฯ อยู่เมืองไทย วางของทิ้งไว้ที่หัวลำโพงได้หรือไม่ ดิฉันจึงได้สติจริง ๆ และขออดสักเล็กละน้อยว่าตลอดระยะเวลาที่อยู่ที่โน่นของดิฉันอยู่ครบดี

ทุกสิ่ง เพราะฉะนั้นเชื่อเถอะค่ะว่าควรมีสติ ไม่ทำตัวริบร้อน ลุกหลน ดิฉันพิสูจน์แล้ว

อยู่เมืองไทยได้ ก็อยู่อิตาลีได้ ดิฉันหมายถึงการใช้ชีวิตประจำวันทั่วไปนะค่ะ แต่พอแอบวงเล็บเรื่องอาหารไว้หนึ่งอย่างสำหรับคนที่ติดรสจัดแบบอาหารไทย การใช้ชีวิตอยู่ที่นั่นถ้าเราเริ่มเรียนรู้ภาษานิดหน่อย และวิธีการออกเสียงภาษาอังกฤษในแบบอิตาลีเสีย ชีวิตจะสนุกมากค่ะ ดิฉันฟันธง เพราะโดยพื้นฐานแล้วคนอิตาลีเสียก็เป็นคนสนุกสนาน เฮฮาเหมือนคนไทย แต่เขาอาจจะไม่ได้ใจดียี้มกับคนต่างชาติแบบเรา แต่ลองถ้าเราพยายามที่จะสื่อสารกับเขาให้ได้ ดิฉันกล้าท้าว่าคุณจะได้รับความพิเศษในการใช้เวลาอยู่ที่นั่น ไม่ว่าจะเป็นการท่องเที่ยว ศึกษา หรือทำงาน

ความเห็นส่วนตัว ดิฉันมองว่าคนที่โน่นไม่ได้พยายามอยากพูดภาษาอังกฤษเหมือนกับบ้านเรา เพราะฉะนั้นดิฉันแนะนำให้ลองพูดอิตาลีเสียแบบง่าย ๆ ในกรณีที่ต้องสื่อสารกับคนท้องถิ่นนะค่ะ ไม่ใช่ไปตามห้างหรือสถานที่แหล่งท่องเที่ยว ตัวอย่างง่ายที่สุดคือตามบาร์กาแฟของพวกเขา



ดิฉันได้ของแถมตลอด เพราะความพยายามที่จะสั่งเป็นภาษาอิตาลีเรียนของดิฉัน บางทีก็เป็นกาแฟพร้อมบิสกิต บางทีก็ได้เวลาไต้กึ่งยังก็เยอะกว่าคนข้าง ๆ บางทีก็ได้ขนมปังกลับบ้านอีกก้อน เพียงแค่ถามว่ามันคืออะไร ดูแล้วคล้ายๆ คนไทยไหมคะ ที่เวลาฝรั่งหรือคนต่างชาติพยายามพูดภาษาไทย แล้วพ้อคำแม่ย่าให้โน่นให้นี่เกมมา เหมือนกันเลยคะ ดิฉันก็พิสุจน์แล้วอีกเช่นกัน

ความเหมือนที่แตกต่างกันคนละครั้งฟ้าก็คือความอบอุ่นของครอบครัวคะ เพื่อนอิตาลีเรียนบอกดิฉันว่าครอบครัวของคนที่นี่ต่างจากครอบครัวชาวยุโรปแถบนี้ คือพอลูกๆ โตขึ้นแล้วไม่จำเป็นต้องออกจากบ้านไปอยู่เอง จะอยู่ที่บ้านกับพ่อแม่ก็ได้เป็นเรื่องแปลก ทำให้ความอบอุ่นในแบบครอบครัวมีสูง ทุกบ้านที่ดิฉันไปเยือนล้วนเลี้ยงดูปู่เฒ่าอย่างดี โดยเฉพาะเรื่องอาหารและเครื่องดื่ม ไม่มีขาดตกบกพร่องแม้แต่น้อย การดูแลแก่บ้านแก่เมือง อยากให้มาเที่ยวอยู่บ้านนาน ๆ สิ่งที่ทำให้ดิฉันรู้สึกจุกอกทุกครั้งคือเมื่อต้องบอกลาคุณพ่อคุณแม่ของเพื่อนทุกคนล้วนแต่ทำหน้าเศร้าว่าไม่อยากให้รับไป อยากให้

อยู่นาน ๆ ทำเอาดิฉันขึ้นไปเล็กน้อยเหมือนกัน เพราะความประทับใจและความรู้สึกที่ได้รับ เหมือนกับว่าเราได้ไปหาญาติผู้ใหญ่ ยิ่งอยู่ต่างประเทศคนเดียวด้วยแล้ว ต่อความรู้สึกอบอุ่นยิ่งไวกว่าเป็นสามเท่า

เรื่องที่ดิฉันติดไว้ในวงเล็บเมื่อตอนต้นคืออาหารที่เป็นเรื่องสำคัญมาก ถ้าจะบอกว่า “อยู่อิตาลีได้” แบบเต็มปากเต็มคำเนื่องจากดิฉันไม่ทานอาหารรสชาติเผ็ดตั้งแต่เด็ก และชอบอาหารจำพวกกเนน นม เป็นทุนเดิม ทำให้ดิฉันไม่รู้สึกละเลินกับอาหารอิตาลีเรียนของแท้ มีแค่บางชนิดเท่านั้นที่เป็น “รสชาติที่ไม่เข้าใจ” และที่สำคัญไปกว่านั้นคือดิฉันทำอาหารไม่เป็น!

ขอบคุณโชคชะตาฟ้าลิขิต ที่หย่อนดิฉันลงถูกประเทศจริง ๆ



I think it can be said that if you can survive in Thailand, (meaning Bangkok), you can also survive in Italy. Back in the day as a student going abroad for the first time, I was amply warned about thieves and pickpockets in Italy. But one real and valuable piece of advice from a local Italy expert that kept me from being overwhelmed was to just be sensible. Just as you can't leave your belongings unattended at Hualumpong station, the same rules apply in Italy. With that heads-up in mind, I managed to keep every single one of my belongings safe and sound for my whole time in Italy.

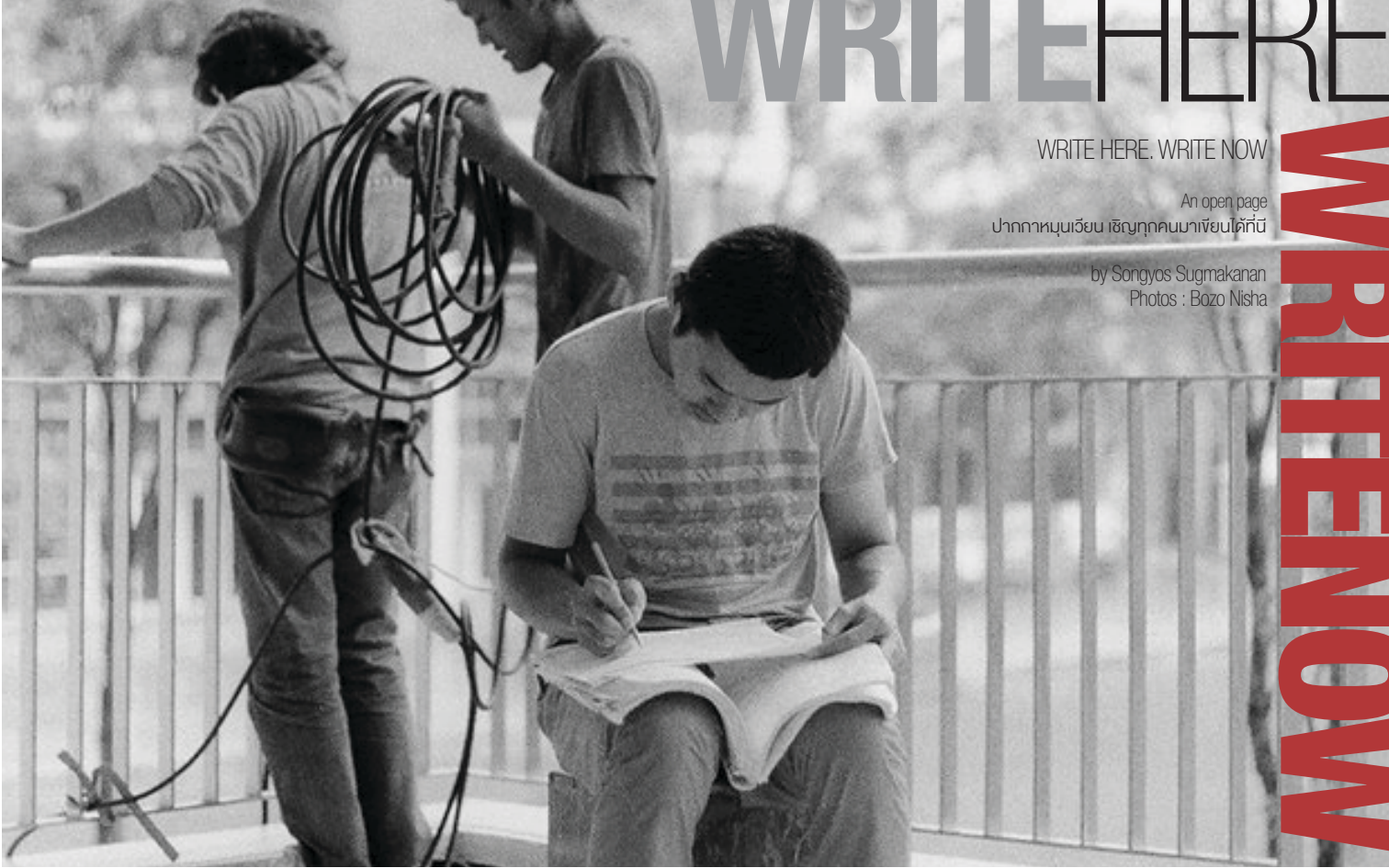
Living in Italy, I found a fun way to settle into daily life was by learning to speak the language. In Italy locals aren't as smiley or as eager to speak English like us in Thailand. However, they do appreciate it if foreigners try to speak their language. As a foreign student, I often got special treatment or some freebies when I showed some effort in ordering something in Italian. It sounds

similar to Thailand, doesn't it when sellers can't resist throwing in a couple more of this and that for farang customers who charm them with some Thai.

Another similarity between these two far-flung countries is their strong family ties. My Italian friend told me that it is quite common in Italian culture that children don't necessarily have to move out of their family home when they reach adulthood. Every family of my Italian friends that I visited sparked a touch of homesickness in a student like me because of their impeccably warm hospitality.

And most importantly, Italy has great food which works well with my weak spicy food tolerant tastebuds-another plus for me.

All in all, thanks to destiny I was dropped into the right place and survival proved to be not as difficult as I was first led to believe it would be!



WRITE HERE

WRITE HERE. WRITE NOW

An open page
ปากกาหมุนเวียน เขียนทุกคนมาเขียนได้ทันที

by Songyos Sugmakanan
Photos : Bozo Nisha

WRITE NOW

หลายปีก่อนหลังจากทำหนังไทยไปแล้วสามเรื่องคือ แฟนวัน เด็กหอ และปิดเทอมใหญ่หัวใจว้าวุ่น ผมไปเป็นวิทยากรบรรยายให้นักศึกษาปริญญาโทแห่งหนึ่งฟัง มีนักศึกษายกมือขึ้นถามผมว่า “ทำไมหนังไทยถึงยังไม่พัฒนา” ด้วยคำถามและท่าทีของน้องนักศึกษาคนนั้น ผมรู้สึกเหมือนโดนตบหน้า เป็นคำถามที่ทำให้หลายประโยคผุดขึ้นในหัวผม

“นี่กูและทีมงานพยายามทำหนังแต่ละเรื่องออกมาให้ได้แทบตาย มันยังดีไม่พออีกหรือ”

“...หรืออย่างน้อยถ้ามันยังไม่ได้ เห็นความพยายามไหม” “แต่ไอ้...ก็มีหนังไทยของผู้กำกับคนอื่นอีกหลายเรื่องที่ดี” ผมตั้งสติอยู่ชั่วเวลาหนึ่ง พยายามไม่เอาความคิดเหล่านั้นมาทำให้ผมหงุดหงิดจนตัวตบึงตาและตอบคำถามนั้นแบบไม่ใส่ใจ ผมอยากฟังความเห็นของน้องคนนั้น “อะไรในหนังไทยที่น้องว่ามันยังไม่พัฒนา” ผมถาม “บทครับ” ผมนั่งคิดการถกเรื่องบทว่าดีหรือไม่ดี คุยได้เป็นวันก็ไม่จบ ผมอยากรู้ว่าหนังที่ดีของน้องเขาเป็นอย่างไร “แล้ว...รักแห่งสยาม น้องว่าดีไหม” ผมพยายามถามต่อให้

เป็นรูปธรรมโดยยกตัวอย่างหนังที่ไม่ใช่หนังของผมเอง หรือของค่ายหนังที่ผมทำงานอยู่ เป็นหนังที่ผมคิดว่าดี มีบทภาพยนตร์ที่ดีวาดรางวัลจากทุกสถาบันในเมืองไทย และที่สำคัญที่สุดคนดูส่วนใหญ่ยอมรับว่านี่คือหนังที่ดี “ผมไม่ได้ดู มันเป็นหนังเกย์นี่ครับ” “อืมมม...” มันอาจเป็นการยิงคำถามของผมที่ทำให้เจ็พพอดแตกโดยไม่ตั้งใจ ถ้าผมเปลี่ยนชื่อหนังที่ยกตัวอย่าง คำตอบอาจเปลี่ยนไป แต่นั่นแหละที่ทำให้ผมจำการสนทนากับน้องคนนี้ได้ดี ทุกประโยคที่ถามหาหรือตอบ ทำให้ผมต้องนั่งฟังและหยุดคิด คิดกลับมาหาตัวเอง วันนั้นตอนนั่งรถกลับบ้าน ผมนั่งถามตัวเองว่า ทำไมหนังที่เราพยายามทำได้ดี ทำเสร็จแล้วเราก็อับมือ แต่ยังมีคนดูไม่เห็นว่ามีดีเหมือนที่เราเห็น ทำไมนะ

เมื่อเดือนกว่า ๆที่แล้ว ตอนที่ อ.ศศิน เฉลิมลาภ เดินเท้าคัดค้านการสร้างเขื่อนแม่กวง จาก จ. นครสวรรค์ มายังหอศิลป์ กรุงเทพฯ วันที่ อ.ศศิน เดินทางมาถึงได้มีการรวมตัวของประชาชนผู้คัดค้านการสร้างเขื่อนแม่กวงมากมาย วันนั้นผมทำงาน ไม่ได้ไปร่วมอุดมการณ์อะไรกับใครเขาหรอก แต่ตอนเย็นระหว่างออกไปกินข้าว

ผมเจอพี่ต่อ ธนัญชัย ศรศรีวิชัย ผู้กำกับโฆษณาชื่อดังและเป็นผู้คร่ำในชีวิตรการทำงานของผม เนื่องจากผมเคยทำงานเป็นผู้ช่วยพี่ต่ออยู่ 2 ปี เราพูดคุยสารทุกข์สุกดิบ แล้วผมก็ถามว่า “วันนี้พี่ทำงานหรือ” เพราะเห็นพี่ต่ออยู่กับน้องผู้ช่วยผู้กำกับและวันนั้นเป็นวันหยุด “เปล่า พี่ไปถ่ายวิดีโอคนที่รวมตัวหน้าหอศิลปฯ” พี่ต่อบอกผมสนใจและถามต่อ “พี่จะทำอะไร?” พี่ต่อตอบทันที “พี่ยังไม่ได้คิดว่าพี่จะทำอะไร แค่เผื่อว่าวันหนึ่งจะได้ใช้”

หลังพูดคุย ร่ำลา ผมกลับบ้านมานั่งเล่นเฟซบุ๊กเห็นประชากรโซเชียลเน็ตเวิร์กมากมาย ตั้งแต่ตัส จิก กัด คำทอ การสร้างเขื่อนแม่กวงเช่นกัน เป็นเรื่องปกติของคนในสังคมโซเชียลที่เมื่อไม่พอใจอะไรก็จะมานั่งพิมพ์สเตตัสแสดงความเห็นแบบนี้ และผมก็เลื่อนลงไปเจอสเตตัสของเพื่อนผมคนหนึ่งที่เป็น Graphic Designer สเตตัสนี้ถูกตั้งไว้ตั้งแต่ตอนบ่าย ข้อความในสเตตัสเชิญชวนคนที่ไปร่วมตัวคัดค้านการสร้างเขื่อน ให้เอาสื่อมาพันที่ปลายเท้าแสดงจุดยืนการไม่เห็นด้วย พร่ำไม่เสียค่าใช้จ่ายได้ก็โต๊ะของคนที่ออกมาแบบ ซึ่งมีเพื่อนผมเป็นหนึ่งในนั้นด้วย



อ.ศสินเดินเท้า พี่ต่อออกไปถ่ายวิดีโอ เพื่อนผมออกแบบลายเพนกวินเสื้อ กัง 3 คน ทำให้ผมเห็นภาพหน้าหอศิลป์นั่นกว้างขึ้น ผมเห็นภาพคนมากมายที่มาจากหลากหลายสาขาอาชีพ พวกเขาคิดเหมือนกันว่าการสร้างเขื่อนแม่วงก์ไม่ถูกต้อง แล้วเขาก็ออกไปทำสิ่งตัวเองทำได้ เพื่อที่จะเปลี่ยนแปลงมัน ผมถามตัวเองว่าตอนผมยังเด็กอุดมการณ์แรงกล้า ผมเคยตั้งคำถามอะไรบ้าง “ทำไมประเทศไทยสกปรก” “ทำไมนักการเมืองไทยต้องรับสินบน ไม่ทำเพื่อประชาชน” “ทำไมครูสอนให้เราจำ ไม่สอนให้เราเข้าใจ” “ทำไมคนไทยแต่งตัวไม่สวย” “ทำไมตึกกรมบ้านช่องไม่เป็นระเบียบ ออกแบบเขย ๆ ทาสีแปลก ๆ” “ทำไมเพลงไทยไม่หลากหลาย” “ทำไมละครไทยที่ปีก็เหมือนเดิม” “ทำไมหนังไทยไม่น่าดู”

วันนี้ผมรู้แล้วว่าถ้าผมอยากให้ประเทศไทยสะอาด ผมต้องทิ้งขยะลงถัง ถ้าผมอยากเปลี่ยนแปลงการเมืองไทย ผมต้องไปเลือกตั้ง ถึงแม้ไม่ได้เป็นครู แต่ผมเขียนบทให้ตัวละครครูอ๋อในซีรีส์ออร์โอมันวัยว้าวุ่นเรียนจบกลับมาเป็นครูและพยายามเปลี่ยนแปลงสิ่งที่เธอไม่ชอบสมัยเป็นนักเรียนด้วยตัวเองได้ ถ้าผมทำออฟฟิศ

หรือสร้างบ้าน ผมจะออกแบบมันให้สวย เวลาเป็นคนดูผมจะเลือกไปเสียตังค์ให้กับหนังที่ทำให้ผมอยากดู เมื่อดูแล้วไม่ชอบผมจะไม่ตำหนิใคร เพราะผมตัดสินใจเลือกของตัวเอง แต่หนังของผู้กำกับคนนี้หรือค่ายหนังค่ายนี้ควรต่อไป ผมจะใช้เวลาตัดสินใจเลือกดูนานขึ้น ยากขึ้น ตรงกันข้ามถ้าผมดูแล้วชอบ ผมก็อยากไปเสียเงินดูซ้ำ ออกจากโรงหนังก็อยากซื้อดีวีดีเก็บ พอผู้กำกับคนนั้นทำหนังเรื่องต่อไปก็อยากติดตาม และเมื่อมาเป็นคนทำหนังเอง ผมตั้งใจทำมันให้ดีที่สุด แบบที่ผมเห็น แบบที่ผมอยากให้เป็น มันยังตอบคำถามอุดมการณ์ตอนผมเป็นเด็กไม่ได้หรอก แต่ประสบการณ์มากมายบอกผมว่า ถ้าผมไม่ชอบอะไร ก็อะไรไม่ดีกว่า ต้อง อยากรู้ เปลี่ยนแปลงมันให้ได้ดังใจเรา ผมต้องเริ่มที่ตัวผมเองผมต้องลุกขึ้นมาทำอะไรสักอย่าง ได้แค่ไหนเดี๋ยวเราจะเรียนรู้

การตั้งคำถามแต่ไม่ทำอะไรเลย หรือนั่งอยู่บ้านบน ด้า ไรต์สเกดตัส ไม่ได้ช่วยอะไร

It was a few years ago, right after earning a director's credit for three films (My girl, Dorm and Hormones), that I gave a lecture to an MA class and was asked by a student why Thai films had remained unimproved over the years. That question and the student's manner was like a slap in the face. In my mind I responded with, "What the hell! We work our asses off to make good films and at least give us credit for trying. And besides, there are plenty of other good films made by good directors as well."

Anyway, I pulled myself together and retorted, "What part of it do you think has remained unimproved?"

"Screenplays", replied the student.

"What about the Love of Siam?" I tried to provide an example of a film that I thought was very well made and that had made a clean sweep of all the best Thai film awards.

"I didn't see it. I heard it was a gay movie"



Umm... how could I respond to that?

Well, by naming this movie I had hit the jackpot. This small exchange had left me asking myself why what we have tried our best at and believed in somehow isn't good enough for some viewers.

Last month, on the day Sasin Chalermklarp ended his protest march against the Mae Wong dam project, I ran into my mentor Tor, Tanonchai Sornsriwichai, a well-known TV commercial director who I used to work for for two years. He was with his assistants documenting a gathering of environmental activists at the Bangkok Art & Culture Centre, thinking that one day this footage might turn out to be useful in aiding the anti-damn activists.

After a nice chat with him, I came home, went on Facebook and saw a lot of Facebook statuses raging about this whole dam issue. It's quite common these day for people on social media to

post their opinions when they are unhappy about something. I kept scrolling down and came across what my graphic designer friend left on his status earlier in the afternoon. He invited his Facebook friends to come out and have their t-shirts painted to show support to the anti-dam rally, free of charge by him and his team. These various actions gave me a better picture of why thousands of dam protesters would gather at the Bangkok Art & Culture Centre that day and do everything in their power to fight for a cause.

This in turn led me to revisit some thoughts I had when I was younger. Why was it so dirty everywhere in Thailand? Why did Politicians take bribes? Why were we taught to memorize rather than to understand? Why were there so many poorly designed buildings around? Why were Thai TV series all the same? Why were Thai films not worth watching?

I now think I know a bit more than I used to. If I want Thailand to be clean, I should put garbage in a bin. If I want to see change in Thai politics, I should vote. If I want a change in Thai education, even though I am not a teacher, I can provide good character role models in my screenplays. If I want a nice house or a nice office, I will make sure it is well-designed.

And as a film maker, I will do my best to keep trying to make films that reflect my beliefs. I don't think these conclusions answer all my life pondering questions, but life experience tells me that if I don't like something then to change it I need to begin with myself. To keep questioning or posting issues on social media without ever really taking action doesn't really accomplish much or facilitate change.

FOODIPEDIA

Food culture around the world

เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารรอบโลก อ่านอร่อย ย่อยง่าย

by Si Lee

Illustration : Parisa



ถ้าจะให้พูดถึงหน้าของซูชิต่าง ๆ แล้ว คงหนีไม่พ้นวัตถุดิบหลักสำคัญสำหรับอาหารญี่ปุ่น นั่นก็คือปลาทะเล ซึ่งอาหารญี่ปุ่นหรือว่าซูชิ ต่าง ๆ นั้นใช้ปลาหลากหลายพันธุ์มากในการนำมาประกอบอาหาร แต่ที่นิยมกันมากที่สุด คงหนีไม่พ้นเจ้าปลาตัวโตอย่างปลากูน่า หรือมากูโรนั่นเอง ซึ่งตามสัญญา Si Lee จะมาเล่าเกี่ยวกับหน้าของซูชิต่าง ๆ แต่ขออนุญาตพูดเฉพาะเมนูที่นิยมและมีข้อแตกต่างในตัวของมันเอง อาจจะด้วยสายพันธุ์หรือน้ำตาลนะค่ะ

ขอเริ่มต้นที่มากูโรแล้วกันค่ะ ปลากูน่าหรือมากูโรที่เรารู้จักกันมีอยู่หลายสายพันธุ์มาก แต่ที่ประเทศญี่ปุ่นนิยมนำมาทำอาหารหรือซูชิ นั่นคือ ปลากูน่าครีบน้ำเงิน (Bluefin) เพราะเป็นสายพันธุ์ที่มีรสชาติดีที่สุด และแพงที่สุดในเมืองไทยมักใช้ปลากูน่าครีบน้ำเงิน คนญี่ปุ่นเรียกปลากูน่าครีบน้ำเงินว่า “ฮงมากูโร” ซึ่งเราจะแบ่งส่วนของกูน่าสำหรับการทำซูชิได้ 3 ส่วนหลักคือ

1. โโคโนโร เนื้อท้องส่วนหน้า เป็นส่วนที่อร่อยที่สุด แพงที่สุด เพราะเป็นส่วนที่มีน้อยที่สุดค่ะ ซึ่งจะมีมันแทรก ทั้งหอมหวาน นุ่ม แทบละลายในปากเลยทีเดียว

2. ซูโทโร ท้องส่วนหลัง ซึ่งเป็นส่วนที่รสชาติรองลงมารถึงมีมันแทรกรองลงมาจากโโคโนโร

3. อากามิ เนื้อส่วนอื่น ๆ ที่ไม่ใช่โโคโนโร และซูโทโร เป็นส่วนที่ขายทั่วไปเยอะมากที่สุด

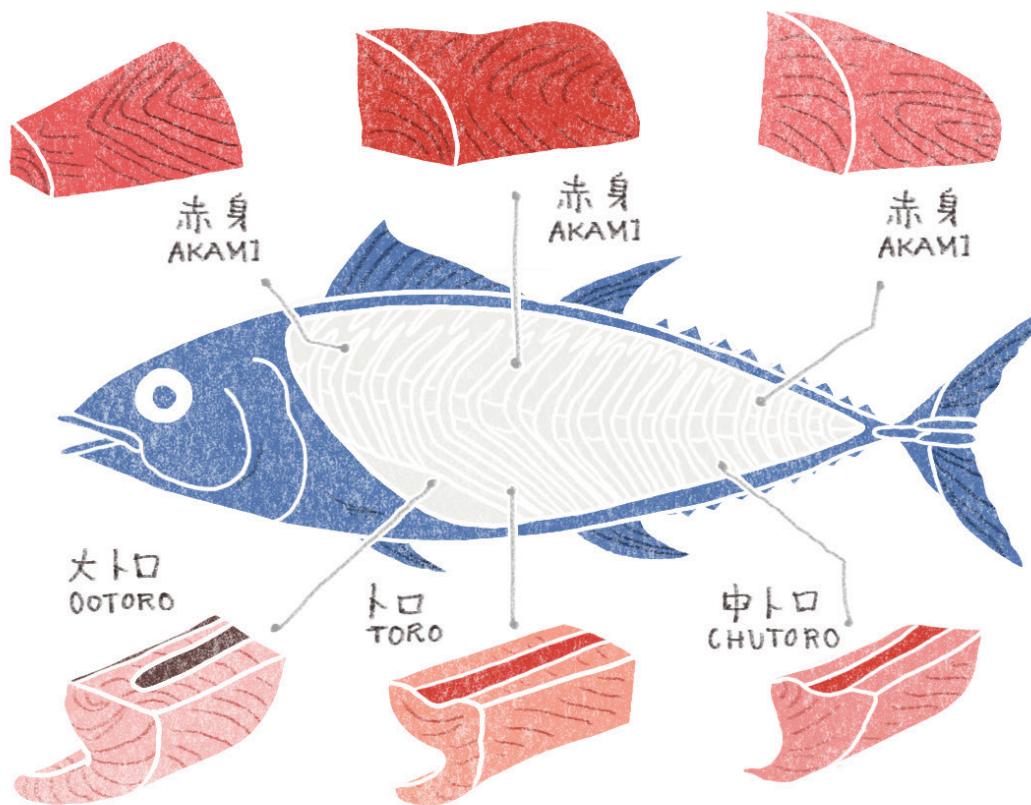
ถัดมาเป็นปลาไหลญี่ปุ่น เอาใจคนไม่ชอบปลาดิบ เป็นซูชิปลาสุกแทน โดยตามร้านอาหารญี่ปุ่นทั่วไปจะมีปลาไหลให้เลือก 2 ชื่อคือ Unagi และ Anago ถ้าเป็นร้านทั่ว ๆ ไปที่เห็นได้ทุกร้านที่เป็นคำเล็กๆจะเป็น Unagi เป็นเนื้อปลาไหลชิ้นตัดพอดีคำ เป็นปลาไหลเดียวกับที่ทำข้าวหน้าปลาไหลราดซอสคาบายากิหรือ Unagi Don นั่นเอง ส่วน Anago จะมีในร้านที่มีระดับขึ้นมาหน่อย จะเสิร์ฟมาเป็นซูชิที่วางปลามาทั้งตัว โดย Unagi และ Anago ต่างกันคือ Unagi เป็นปลาไหลน้ำจืด ส่วน Anago เป็นปลาไหลทะเลค่ะ

อันดับต่อมาที่นิยม คือ Unagi แต่บางคนก็ว่าเหินควา ซึ่ง Si Lee ว่าความหวานขึ้นอยู่กับความสดด้วยค่ะ ในเมืองไทยบางร้านจะเขียนไว้เลยนะค่ะว่า Freeze หรือ Fresh ค่ะ คนไทยมักเรียกว่าโห้ยเม่น แต่จริง ๆ แล้วเจ้าก้อนสีเหลืองๆที่เราเห็นกันนั้นไม่ใช่โห้ยเม่นนะค่ะ แต่เป็นก้อนอิซึและรังไข่ของโห้ยเม่นค่ะ โดยเจ้า Unagi ที่ขายนั้นจะแบ่งเป็น Unagi จากตัวผู้ (ฮันทะ) และ Unagi จากตัวเมีย (ริงโง) โดยร้านอาหารทั่วไปนั้นจะใช้วางผสมกันในหน้าซูชิค่ะ แต่ถ้าเป็นร้านดี ๆ เขาจะใช้เพียง Unagi จากตัวผู้ค่ะ เพราะมีรสชาติเข้มข้นกว่าจับเป็นก้อนมากกว่าถึงแม้จะแพงกว่า ชิ้นเล็กกว่า และสดน้อยกว่า

Unagi จากตัวเมียค่ะ พอได้แบบนี้แล้วคนที่ไม่ชอบทานเจ้า Unagi ก็จะไม่ชอบกันไปใหญ่ แต่ใครที่หลงรักเจ้า Unagi นี้แล้ว ต่อไปก็คงจะสังเกตกันแล้วว่า เอ๊ะ! ที่ฉันทกินอยู่นี้ Unagi ตัวผู้หรือตัวเมียกันนะ

บางคนอาจคิดว่าหน้าของซูชิต่าง ๆ นั้นมีความอร่อยขึ้นอยู่กับราคาของวัตถุดิบ (ยิ่งแพงยิ่งอร่อย) Si Lee ว่าไม่จริงเท่าไรค่ะ แต่ความอร่อยของซูชินั้นขึ้นอยู่กับความสดของวัตถุดิบที่สุดค่ะ โดยเฉพาะซูชิที่เป็นหน้าของสด เพราะถ้าของสดไม่พอก็จะมีทั้งกลิ่นเหินควาและเสียรสชาติค่ะ สำหรับใครที่ไม่กินซูชิเพราะว่าไม่ชอบของดิบก็ยังมีซูชิหน้าอื่น ๆ ให้ทานอีกเยอะนะค่ะ เบสิคสุดคงเป็นหน้ากึ่ง (Ebi) ซึ่งมีหลากหลายกึ่งให้คุณเลือก หรือจะเป็นปู (Kani) ซึ่งมีทั้งปูอัด, ไข่ปูต่าง ๆ แต่ราคาก็จะเยอะนะค่ะ ที่ง่ายที่สุดก็คงหนีไม่พ้นเจ้าซูชิหน้าไข่หวาน (Tamagoyaki) ส่วนคนที่นิยมความสดของปลา แต่ไม่กล้ากินดิบสมัยนี้ร้านทั่วไปก็มีเมนู Aburi Sushi หรือเรียกกันง่าย ๆ ว่าซูชิเบิร์นไฟนั่นเองค่ะ

อย่างไรก็ตาม ไม่ว่าจะเป็อาหารประเภทใดชาติใด ที่เรากินเข้าไปนั้น เราควรระทานอาหารที่ทำจากวัตถุดิบที่สดดีที่สุดแล้ว แต่หากไม่แน่ใจในความสดแล้ว ก็ควรระทานอาหารสุกๆ หรือเป็นไปได้อีกก็ควรมีทั้งความสดและความสุกๆดีกับชีวิตและสุขภาพของเราเองมากที่สุดนะค่ะ



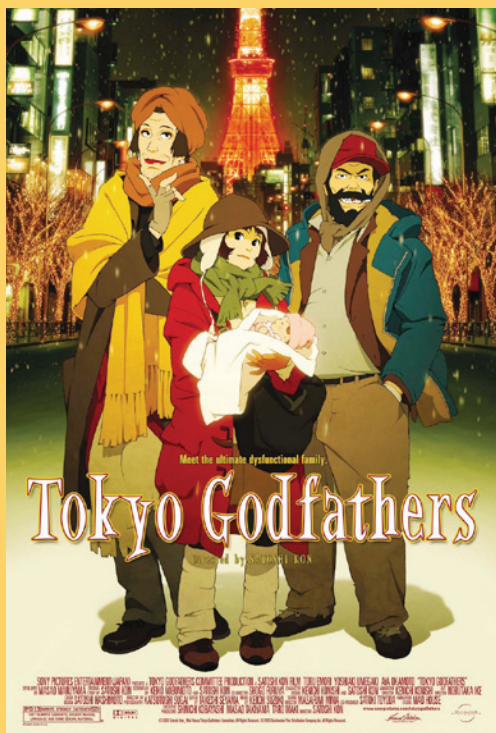
Continuing from types of sushi that we left off in the last issue, we are now going to look at some sushi toppings based on popularity. One of the essential ingredients to top sushi with is raw fish and the most commonly eaten kind of fish is tuna (Maguro), of any sort. In Japan, bluefin tuna (Hon-maguro) is the most served due to its excellent taste for money ratio. While yellowfin (Ahi) is the most available kind of tuna in Thailand.

The three different cuts of tuna that are used for sushi are: Otoro: the belly of the tuna that is high in fat and melts in the mouth. It is the most expensive cut since a large tuna only carries a very small amount of this meat. Chutoro, the second cut, is the rear belly of the tuna that has a lower fat content than O-toro. The Akami cut uses the most abundant part of the fish that and is what is typically available in the market. For those who can't stomach raw, both fresh water eel (Unagi) and sea eel (Anago) are served cooked.

Another popular topping on the sushi menu is Uni or sea urchin. Buttery delicious as it is, in fact, it is not the sea urchin's roe that is eaten, rather it is the gonads. In choosing sushi toppings though do not necessarily go by the more expensive the better maxim. Instead, the freshness of the ingredients is the key and so be wise about what you putting into your body.

Music and movies
คาตาคิฮิโกะ ฟูฟิงเพลง

by Yellow Potion
Photos : www.amazon.com



MOVIE

Tokyo Godfathers
โลกกลม และพรหมลิขิต

ท่ามกลางบรรยากาศการเฉลิมฉลองในคืนวันส่งท้ายปีเก่า หลายคนคงจะร่วมฉลองอยู่กับครอบครัวและคนที่รัก และมันคงน่าเศร้าถ้ามีใครบางคนถูกทิ้งไว้อย่างเดียวดาย

เรื่องราวของคนจรจัด 3 คน Gin, Hana และ Miyuki ในคืนวันคริสต์มาสพวกเขาพบเด็กทารกอยู่ในกองขยะ ด้วยความสงสารบวกกับความน่ารัก พวกเขาจึงไม่สามารถทิ้งเด็กน้อยให้นอนรอความตายในคืนที่เหน็บหนาวนี้ได้ แถมยังตั้งชื่อให้ว่า Kiyoko แต่ถึงอย่างไรทั้งสามก็ไม่สามารถเลี้ยงดูทารกน้อยในบ้านหลังกระต๊อบได้ จึงทำให้เกิดเหตุการณ์ของการตามหาพ่อแม่แท้ที่แท้จริงของทารกน้อย การมาของ Kiyoko

เปรียบเหมือนกับเทวทูตที่นำทางให้คนหลงทางสามคนที่เดินอย่างสะเปะสะปะ ให้ได้พบกับชิ้นส่วนที่หายไปทีละเล็กละน้อย พร้อมเปิดเผยความเป็นมาและปมที่ค้างอยู่ในใจของตัวละคร ทำให้เราเห็นว่าทั้งสามคนมีจิตใจที่งดงาม มีความรัก ความเมตตา สุดท้ายความบังเอิญและโชคชะตาได้นำครอบครัวให้กลับมาสวมบุญรดดั้งเดิม

Tokyo Godfathers นับได้ว่าเป็น Animation Comedy Drama ครบรสของผู้นำกับอย่าง Satoshi Kon ผู้นำเสนอเรื่องราวชีวิตที่เข้มแข็งที่สมจริงต่างจากแอนิเมชันแฟนตาซีล้านจินตนาการทั่วไป ทั้งที่เริ่มจากความเนิ่นช้าแต่ดำเนินเรื่อง

พาให้ไปเจอกับเหตุการณ์ต่างๆที่บังเอิญอย่างเหลือเชื่อ ทำให้ยิ่งสนุกมากขึ้นเรื่อยๆ แม้ไม่ได้ใช้เทคนิคที่ลึกลับซับซ้อนและเดินเรื่องอย่างตรงไปตรงมา แต่กลับสนุกอย่างไม่น่าเชื่อ เป็นเรื่องราวที่โรแมนติก ดูได้ทั้งครอบครัว ผ่านภาพที่สวยงามน่าประทับใจ โดยมีไตเติลยิวในคืนวันคริสต์มาสเป็นฉากหลัง

หลังจากดูจบผมพบว่าครอบครัวอาจจะไม่ใช่คนเลือดเนื้อเชื้อไขเดียวกัน แต่ครอบครัวคือคนที่อยู่ร่วมกันด้วยสายใยแห่งความผูกพัน อาจไม่มีเงินทองหรือชีวิตที่สุขสบาย แต่ความรักและความปรารถนาดีที่มีให้กันต่างหากสิ่งนั้นแหละที่เรียกว่าครอบครัว

Director : Satoshi Kon
Stars : Aya Okamoto, Toru Emori,
Yoshiaki Umegaki
Running Time : 93 minutes
Release : November 8, 2003

The story takes place on a cold Christmas Eve when three homeless people Gin, Hana and Miyuki discover a newborn baby abandoned in some trash. They rescue the baby, give her the name, Kiyoko and set out to a search for her family. The appearance of angelic Kiyoko somehow inspires them to put together some missing pieces from their own pasts.



Directed by Satoshi Kon, Tokyo Godfathers is a heartfelt comedy drama animation filled with true to life characters, unlike other animated fantasy films. The film starts at a slow pace but follows a journey of coincidences and surprises which draw you in. Despite its simplified and straightforward filmmaking approach, Tokyo Godfathers is incredibly enjoyable, a film worth watching with your whole family.



MUSIC

ศิลปิน Bonobo
อัลบั้ม The North Borders
อ.ลึง ลุ่มลิก

Bonobo คือลึงไม่มีหางที่เชื่อกันว่ามีความใกล้เคียงกับมนุษย์มากที่สุด ทั้งในด้าน DNA ที่เหมือนกันถึง 90% และการแสดงออกในเรื่องความรัก รวมถึงมันยังมีนิสัยรักสงบแตกต่างจากชิมแปนซีและลิงชนิดอื่น ๆ

นาย Simon Green นักดนตรีและโปรดิวเซอร์จากอังกฤษ ได้เลือกชื่อ Bonobo มาเป็นชื่อที่สะท้อนผ่านงานดนตรีของเขาได้ดี ดนตรี Downtempo ที่มีกลิ่นอายของ Trip hop แทรกอยู่ ทำให้ได้บรรยากาศฟังในแบบหลากหลายอารมณ์ คือจะฟังเป็นแบบ Chill out ก็ไม่ Relax จนล่องลอยฟ้าใสไร้แก่นสาร หรือจะฟังเป็นแบบ Trip hop ก็ยังได้มีติดความลึกแต่ไม่ถึงกับหม่นซึม แต่ละ Beat เปรียบเหมือนลึง Bonobo ที่เคลื่อนไหวอย่างมีชีวิตชีวามากจะเป็นเพลงช้าก็สงบสดใสมีสไตส์ ความสนุกสนานของลูกเล่นใน Sampling และ Noise ที่เลือกมาใช้ Mix นั้นกำลังน่ารักพอดี ๆ ไม่จัดหู่ เกมยังดูเซ็กซี่ด้วยซ้ำไป เครื่องสาย เสียงของนักร้องรับเชิญอย่าง Erykah Badu, Szjerdene หรือ Cornelia ช่วยเพิ่มความบันเทิงอันแสนไพเราะ

The North Borders คืออัลบั้มล่าสุด แต่เท่าที่ผมติดตามมาตั้งแต่อัลบั้มแรก บอกได้เลยว่าเจ้าลึง Bonobo ตัวนี้ไม่เคยทำให้ผิดหวัง กลับตาแล้วปล่อยให้ฝูงของมันทั้ง 13 ตัว (เพลง) โดดเล่นในห้วงสำนึก อาจมีสักตัวที่ซุกซนกระโดดไปเกาะที่หัวใจคุณก็เป็นได้

* ข้อมูลจาก www.th.wikipedia.org/wiki/โบโนโบ

Artist : Bonobo
Album : The North Borders

A bonobo is a type of ape that is a human being's closest cousin, through the commonality of about 90% of our DNA. Bonobo is also the stage moniker of Simon Green, a British musician and producer whose music has that amazing energy to move audiences into different facets of emotion. Stylishly groovy and beat-driven, his downtempo fused with a healthy dose of trip hop, is what his reputation is built on. He uses a wide variety of samples and sonic elements in his music and also features talented vocal guests like Erykah Badu, Szjerdene and Cornelia on his records. The North Borders is Bonobo's latest release and one of his finest, packed with his mastery of skills to wow fans and proving that this music ape has never failed to live up to his fan's expectations.

WHILE

WAITING

WHILE WAITING

Pick up a pen and start drawing :)

หยิบดินสอ ปากกา มาวาดรูปตามอริยาไคย :)

Illustration : Ae Bambies



WHITE WONDER



ประติมากรรมเพื่อการทำอาหาร โดย smeg

“Linea Series” ความงามขาวจัดในแบบฉบับอิตาลีเปลี่ยนดีไซน์จาก smeg มาสเตอร์พีชที่สมบูรณ์แบบสำหรับการทำอาหารอย่างมืออาชีพ ด้วยที่สุดของเทคโนโลยีและดีไซน์

Linea Series ในชุดสีขาว

- เตาอบ SC112B-8
- เตาอบไอน้ำ SC45VB2
- ล้นชักอุ่นอาหาร Linea CT15B-2
- เตาอบไมโครเวฟ SC45MB2
- เครื่องทำกาแฟ Linea CMSC45B

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

PEN K LIFE CENTER : เชิงบันไดขึ้นลงสถานีรถไฟฟ้าพระโขนง (ทางออก 1)

ถ.สุขุมวิท โทร. 02 714 0785-6

โซลูชันสมก กูเกิ้ล โทร. 091 229 0069, 091 229 0089

lifecenter@penk.co.th



SMEG SINCE 1948

The legacy of smeg
เปิดตำนาน smegby smeg
Illustration : Chaninsmeg
เป็นได้ทุกสิ่ง

smeg เป็นได้ทุกสิ่ง อย่างที่ได้เข้ามาแล้วในฉบับก่อนหน้า ไม่มีอะไรหยุดยั้งความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์ได้ ฉบับนี้อย่างที่เคยเกริ่นไว้ว่า “ห้ามกะพริบตา” เพราะ smeg จะทำให้คุณสับสนระหว่างรถกับตู้เย็นอีกครั้ง ถ้าคุณกระหายน้ำอยากจิบเบียร์ ก็แค่เปิดฝากระโปรงหน้ารถ ...

และแล้วโลกก็ได้ตื่นตะลึงอีกครั้งเมื่อ smeg จับมือร่วมกับ Fiat 500 ยนตรกรรมดีไซน์เก๋ ขนาดกะทัดรัดสัญชาติอิตาลี โดยสร้างสรรค์เป็นตู้เย็นรุ่น smeg 500 เป็นตู้เย็นแบบฝาเปิดด้านบน โดยถอดแบบมาจากฝากระโปรงหน้าของรถ Fiat 500 รุ่นเก่า สีสนิมสไค มีรายละเอียดที่ถอดแบบจาก Fiat 500 อย่างฝากระโปรงหน้า ไฟหน้า ไฟเลี้ยว ไล่ไล่ Fiat ป้ายทะเบียน กันชน ล้อหน้า พร้อมแผงควบคุมความเย็นและแสดงอุณหภูมิสุดแนวในลูกวินเทจ เวลาเราหิวก็แค่เปิดฝากระโปรงหน้ารถหยิบของภายในตู้เย็น

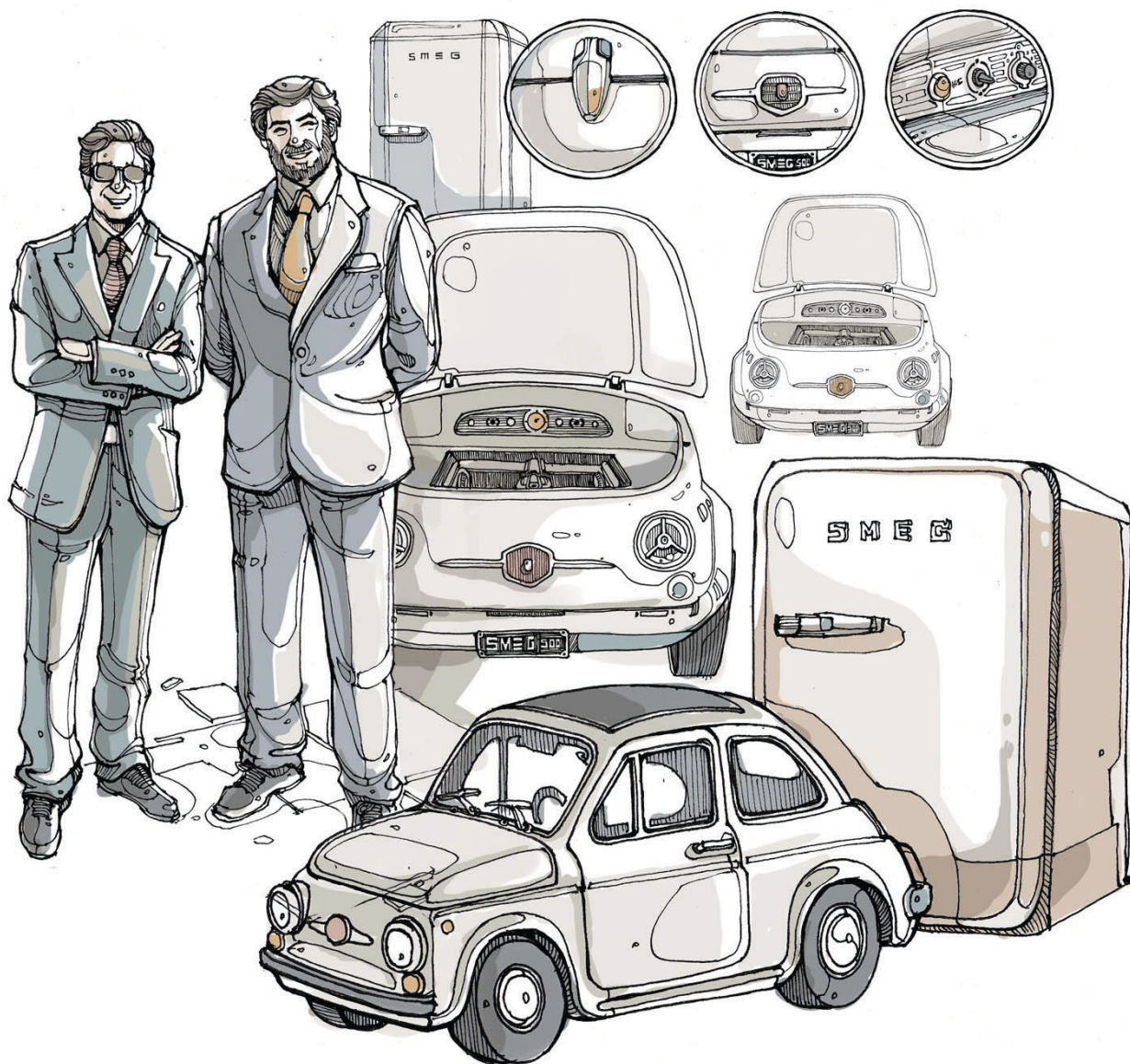
การร่วมมือกันของ 2 แบนด์ใหญ่ระดับโลกครั้งนี้เกิดจากโปรเจกต์ด้านดีไซน์ของ Fiat ที่ไม่ได้หยุดอยู่แค่เพียงยนตรกรรมเท่านั้น แต่ต้องการต่อยอดไปในโปรดักต์ category อื่น ๆ ส่วน smeg ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีในแง่ของเทคโนโลยีและดีไซน์ที่โดดเด่นไม่เป็นรองใครแล้ว ยังเป็นแบรนด์ที่สร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ ๆ ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทั่วโลกในด้านสุนทรียภาพและการใช้งาน ซึ่งเป็น 2 บริษัทที่มีความต้องการที่ตรงกันพอดี Vittorio Bertazzoni CEO smeg กล่าวว่า “ผมเชื่อมั่นว่าโปรเจกต์นี้จะเป็นอนุสรณ์ให้ระลึกถึงบรรพบุรุษของผม ผู้ซึ่งเป็นคนก่อตั้ง

smeg หลังจากสงครามโลกครั้งที่ 2 สิ้นสุดลง และมีการร่วมมือกับ Fiat กำเนิดตู้เย็นขึ้นในปีนั้น”

Lapo Elkann CEO แห่ง Italia Independent และผู้บริหารรุ่นใหม่ของ Fiat หลังจากที่เขาได้ร่วมสร้างสรรค์ผลงาน ตู้เย็น smeg รุ่น FAB28 หรือรุ่นยีนส์ที่เซอร์ไพรส์วงการแฟชั่นและเครื่องใช้ไฟฟ้าไปแล้ว เขาได้กล่าวไว้ว่า “ผมตั้งใจที่ได้เห็นผลงานชิ้นนี้ มันเป็นผลงานของการทุ่มเทเป็นแรมปีกว่าจะมาเป็นการก่อกำเนิดของประวัติศาสตร์หน้าใหม่ในการร่วมมือกันของ smeg และ Fiat” เขายังกล่าวต่อว่า “Fiat 500 เป็น ไอคอนที่บ่งบอกถึงความเป็นอิตาลีและสามารถพบเจอได้บนถนน รวมทั้งในบาร์ และตามห้องนั่งเล่นในบ้านอีกด้วย”

ตู้เย็น smeg 500 เป็นตู้เย็นที่ไม่เพียงรูปลักษณ์ดีไซน์ภายนอกจะตอบโจทย์ฟังก์ชันการใช้งาน แต่ยังเป็นมากกว่านั้น เป็นอะไรบางสิ่งบางอย่างที่สะกดตา เป็นไอเดียที่ชาญฉลาด และยังเป็นการนวัตกรรมใหม่ของโลกอีกด้วย นับเป็นอาร์ตพีซชิ้นหนึ่งที่เปี่ยมค่ากว่ารูปลักษณ์ภายนอกที่เห็น และเหนือจิตใจจำกัดใด ๆ อีกด้วย ตู้เย็น smeg 500 เพิ่งปรากฏโฉมที่ปารีส เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2556 เนื่อง กับหลากหลายเหตุผลทั้งสีงาม แดง น้ำเงิน และเขียว ให้คุณเป็นเจ้าของนวัตกรรมสุดล้ำก่อนใครได้แล้ววันนี้ และได้โปรดอย่าสับสนเปลืองอาเบียร์ไปใช้ในฝากระโปรงรถบ้านคุณเด็ดขาด เพราะต้องเป็นตู้เย็น smeg 500 เท่านั้น

... มาถึงตอนนี้กะพริบตาได้แล้วค่ะ

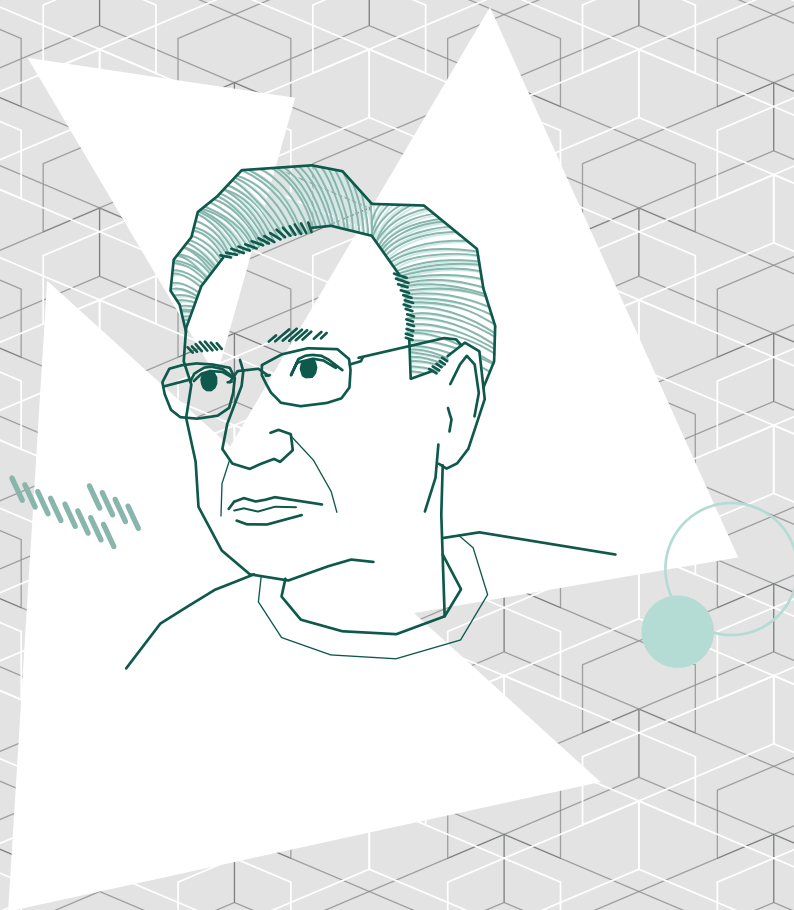


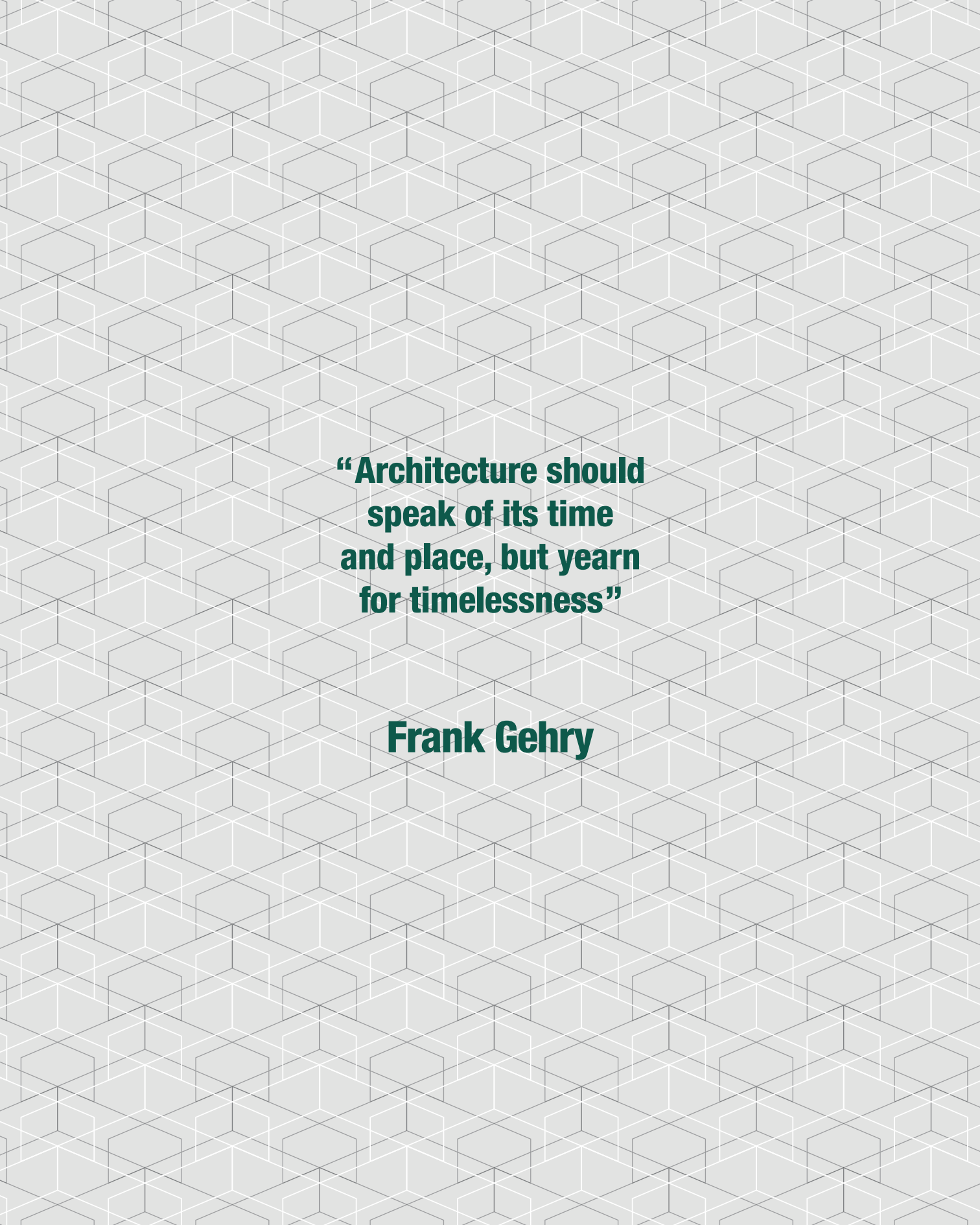
smeg is a brand of creativity made possible. So don't be surprised to one day find yourself serving a cool drink out of an even "cooler" car. Once again, smeg together with Fiat have collaborated on an exclusive project to shock the world, creating the smeg500 that turns the bonnet of a classic Fiat500 into a cool refrigerator.

Vittorio Bertazzoni, smeg CEO comments "...and for me, creating the smeg500, was above all a matter of personal honour. I strongly believed in this project as it pays tribute to the memory of my grandfather: when he founded smeg, immediately after the Second World War, one of his first collaborations was creating refrigerators with Fiat. Furthermore, this partnership is witness to the amazing industrial competence of Made - in - Italy which gives life and body to creativity via one of its most symbolic objects"

"I'm really happy that, we're launching this product. It is the result of years of work, and it reawakens a historical collaboration between smeg and Fiat, and not forgetting the creativity of Italia Independent - says Lapo Elkann - The Fiat 500 is an Italian icon that from now can even be found in another dimension, in bars and peoples living rooms all over the world"

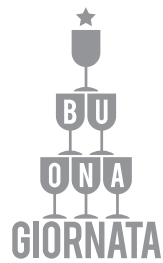
More than just a fridge, The smeg500 is something that catches the eyes, tricks it and reinvents. Recently premiered in France, it is available today in white, red, blue and green.





**“Architecture should
speak of its time
and place, but yearn
for timelessness”**

Frank Gehry



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

DOWNLOAD