

SMEG

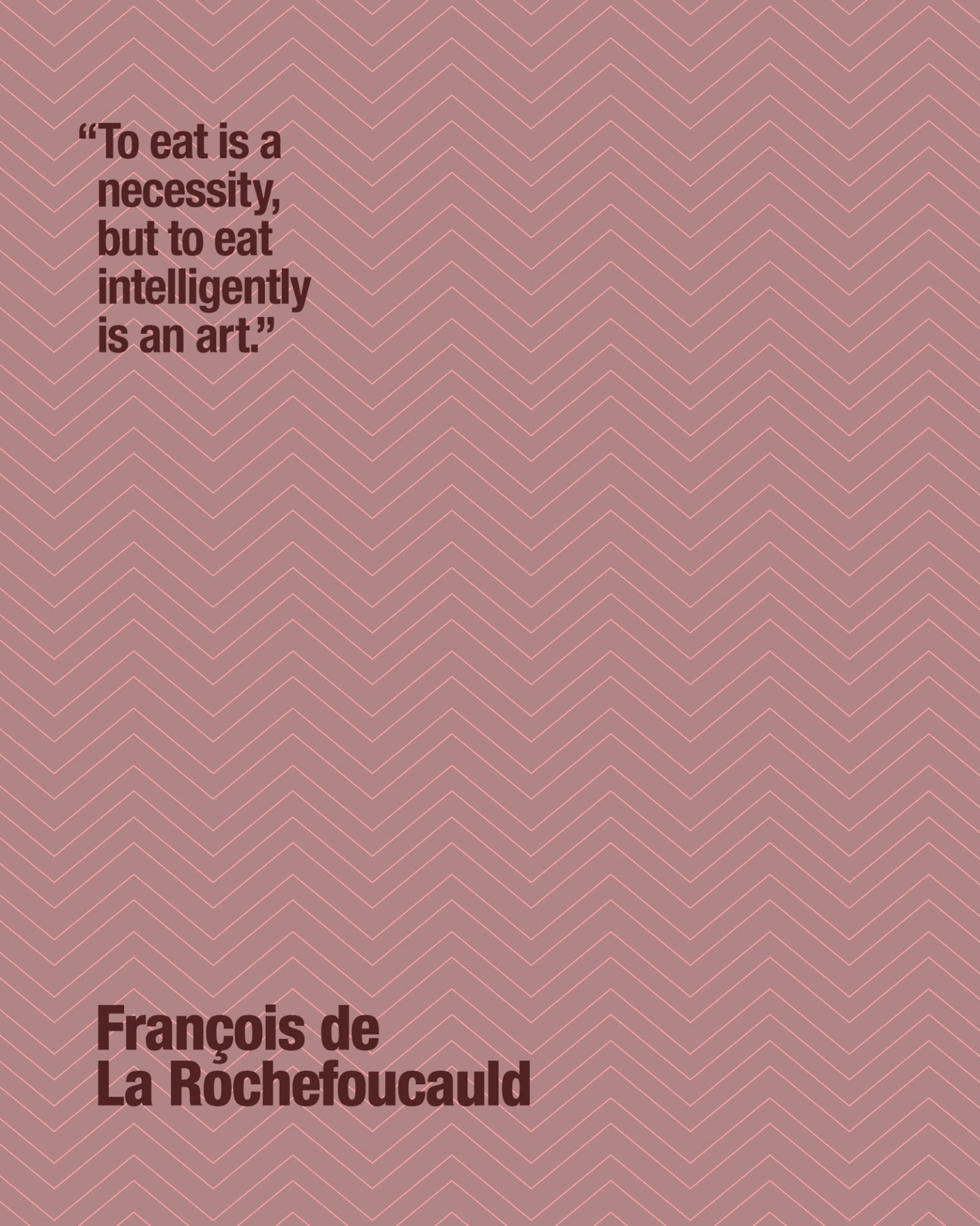


EAT
MEETS
ART

ISSUE 03
2012

DESIGN DIALOGUE :
LET THE PASSION LEAD THE WAY :
VASU VIRAJILP
FINDING EYE CANDY :
MONET'S GIVERNY GARDEN :
PLOY MALLIKAMAS
WRITE HERE. WRITE NOW :
MOM'S KITCHEN LESSON :
OH FUTON
MEET MY SMEG :
HEART MADE BAKERY :
FINNY THE CHEF

TATE MODERN LONDON



**“To eat is a
necessity,
but to eat
intelligently
is an art.”**

**François de
La Rochefoucauld**



เทคโนโลยีที่เข้าถึง

จิตวิญญาณของการทำอาหาร



“การทำอาหารคือ การส่งต่อความสุข”

ในวงการอาหาร ชื่อของเชฟเบคร เบครอำไพ สารโกเศศ คงเป็นชื่อที่คุ้นเคยกันเป็นอย่างดี โดยเฉพาะบรรดาสาวกของร้าน Triplets Brasserie ร้านเล็กๆแต่อาหารรสเลิศ และอบอุ่นไปด้วยบรรยากาศอบอุ่น หลังจากวางมือจากวงการโฆษณา เชฟเบคร เปลี่ยนเส้นทางชีวิต บินลัดฟ้าไปเรียนต่อด้าน Animation ที่ Chicago แต่เกิดจุดพลิกผันในชีวิต ทำให้เปลี่ยนมาเรียนที่สถาบันระดับโลก อย่าง Le Cordon Bleu และได้รับโอกาสเป็นผู้ช่วยเชฟชื่อดังอย่าง Jean-Georges Vongerichten เจ้าของร้านอาหารระดับ Michelin Stars ปัจจุบันเชฟเบครถ่ายทอดความหลงใหลในศาสตร์อาหารลงในทุกงานที่เสิร์ฟที่ร้าน Triplets Brasserie

“การทำอาหารสำหรับเราคือการส่งต่อความสุข เรามีความสุขตอนที่ได้ทำอาหาร และอยากให้คนที่รับได้มีความสุขตอนทานด้วย เราจึงต้องพิถีพิถันในทุกๆขั้นตอน ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ ซึ่งเราคัดสรรสิ่งที่ดีที่สุดมาทั้งจากในประเทศและนอกประเทศ และพยายามดึงเอารสชาติที่ดีที่สุดของแต่ละวัตถุดิบออกมาด้วยวิธีการที่เราปรุง เพราะอาหารบางอย่างเช่น Flans, Souffles จะอ่อนไหวกับการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิ ความสม่ำเสมอของอุณหภูมิจึงเป็นอีกหนึ่งกุญแจสำคัญอย่างหนึ่งในการทำอาหาร ซึ่ง smeg ช่วยให้การควบคุมอุณหภูมิพวกนี้เป็นเรื่องสบายๆเลย



1



2

1. เตาอบ smeg รุ่น FP 610 SG
ออกแบบโดย Marc Newson

2. Pork Chop ฝีมือเชฟเบคร แห่งร้าน
Triplets Brasserie

เช่นเดียวกับการทำความสะอาดที่เป็นอีกขั้นตอนที่ค่อนข้างเหนื่อย แต่เมื่อเราได้ใช้ smeg ก็เบาแรงไปได้เยอะ อย่างเตาอบก็จะมีโปรแกรมการทำความสะดวกด้วยระบบไอน้ำอยู่ในเครื่องมาช่วยทำให้เราประหยัดเวลาและประหยัดแรงได้มาก ซึ่งมีประโยชน์มากสำหรับกระบวนการทำอาหาร เพราะทำให้ทุกๆขั้นตอนเป็นไปอย่างราบรื่น

นอกจากประสิทธิภาพการทำงานของ smeg รวมถึงเรื่องดีไซน์ที่มาจากแหล่งศิลปะระดับโลกอย่างอิตาลี ที่ทั้งสวยและก็สามารถใช้งานได้ อย่างคุ้มค่าแล้ว สิ่งที่น่าสนใจเกี่ยวกับ smeg คือ เรื่องความทนทานในการใช้งานและเรื่องความมั่นใจที่เราได้รับจาก smeg ไม่ว่าจะเป็นแง่มุมของความปลอดภัยจากการใช้ หรือบริการหลังการขายที่เอาใจใส่ดูแลเราเป็นอย่างดี นี่เป็นเหตุผลที่เรายังคงเลือกใช้ smeg มาจนถึงทุกวันนี้”

สวยไม่กลัวร้อน



Linea Oven รุ่น SC 112 N-8 ของ smeg
อิตาลีเลียนดีไซน์ที่สมบูรณ์แบบด้วยรูปลักษณ์และประสิทธิภาพการทำงาน

ด้วยโปรแกรมปรุงอาหาร 12 โปรแกรม พร้อม 12 สูตรอาหาร
และ Cooler door นวัตกรรมที่ช่วยรักษาอุณหภูมิหน้าเตาไม่ให้ร้อน
ในขณะที่อบ เพื่อให้คุณเสิร์ฟอาหารรสชาติดีจนขอบเตาได้ปลอดภัย

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด
โชว์รูมสมก : เซ็นทรัลเวิลด์ชั้นลงสถานีรถไฟฟ้าพระโขนง
(ทางออก 1) ก.สุขุมวิท โทร. 02 714 0785-6
showroomsmeg@penk.co.th

www.smeg.co.th



www.facebook.com/smegthai

เวลาติดจรวด...

รู้สึกเหมือนไม่นานมานี้เอง ที่เพิ่งอดนอน ฝันความง่วง ตีตาเคานต์ดาวน์ต้อนรับปี 2555 เหลือปีใหม่อายุไม่นานนัก ความตื่นเต้นก็ค่อยๆ ลดน้อยลง สวนทางกับจำนวนเดือนที่ผ่านไป แต่แล้วความตื่นเต้นก็กลับมาอีกครั้ง กันที่ที่แห่งมองดูปฏิทินแล้วตระหนักได้ว่า ปฏิทินกำลังจะเปลี่ยนหน้าสู่ปี 2556 เจ็บนาฬิกาที่เดินทางไปข้างหน้าอย่างติดจรวดเช่นนี้ ทำให้รู้สึกวาระระยะเวลา 1 ปี ช่างสั้นนัก แต่ในหนึ่งปีก็มีหลายสิ่งหลายอย่างให้จดจำ

แน่นอนว่า นิตยสาร Persmegtive ก็เป็นหนึ่งในนั้น...

...ภาพบรรยากาศการแลกเปลี่ยนไอเดีย
อันพรึงพรუบโต้ประมุขเล็กๆ
...ภาพความสนุกของการเสนอชื่อของ
นิตยสารเล่มนี้ ชื่อแล้วชื่อเล่า
...ภาพกองกระดาษกองโตสำหรับการ
การมือคอปีนิตยสารเล่มแรกของเรา
ภาพเหล่านี้...ยังคงชัดเจนในความทรงจำ
เหมือนเพิ่งเกิดขึ้นเมื่อวานนี้เอง

มาถึงวันนี้ นิตยสาร Persmegtive ได้เดินทางมาสู่เล่มที่ 3 แล้ว คุณคงเคยพบเราที่แหล่งไลฟ์สไตล์ชั้นนำหลายๆ แห่งในกรุงเทพฯ แต่ถ้าหากว่าเรายังไม่ได้พบกัน เราก็คงมีพื้นที่

เล็กๆ ในไซเบอร์สเปซ ที่ www.issuu.com/persmegtive เพื่อส่งตรงผลงานของพวกเราให้ได้อ่านไปพลางๆ ก่อน ซึ่งสิ่งที่จะได้พบในนิตยสารฉบับนี้ ยังคงเพิ่มขึ้นด้วยเนื้อหาสไตล์ Eat Meets Art จาก Contributors ทั้งเก่าและใหม่ ที่สละเวลามาช่วยทำให้นิตยสารฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ไม่ว่าจะเป็นสาวเก่งอย่าง คุณพิน-สุกรดี ศิวพรพิทักษ์ ที่จะมาเล่าถึงจุดเปลี่ยนในชีวิต จากการเป็นนักกฎหมายสู่บทบาทของ Finny The Chef และพูนแรงบันดาลใจจากสถาปนิกหนุ่มไฟแรง คุณวสุ วิรัชศิลป์ แห่ง VaSLab ที่จะมาถ่ายทอดประสบการณ์การทำงานโดยใช้ Passion เป็นสิ่งขับเคลื่อน จากนั้นเตรียมอ่านเรื่องราวน่ารักๆ ของ คุณไอ้ ฟุตอง-หทัยรัตน์ เจริญชัยชนะ ที่มีต่อฝีมือการทำอาหารของคุณแม่ และเตรียมตัวเก็บกระเป๋าไปเที่ยวอีกครั้งกับ คุณพลอย มัลลิกะมาส คอลัมนิสต์ประจำ ที่ครั้งนี้จะพาเราไปทัวร์แบบอาร์ตๆ ที่ฝรั่งเศส

นอกจากที่กล่าวมาทั้งหมดแล้ว ยังมีอีกหลายๆ คอลัมน์ที่มีเนื้อหาใหม่ๆ และก็น่าคิดใหม่ๆ มารอพบคุณอยู่ ไม่ต่างจากปีไหนที่ก็อาจจะดังตารอคอยคุณอยู่เช่นกัน
:)

Time files like a rocket

It feels like we just celebrated the 2012 New Year yet when we look at the calendar again, we are quickly approaching 2013. How time files!

Today, Persmegtive has reached its 3rd issue. Some of you probably have seen our copies available in many Bangkok's lifestyle locations. If not though, now you can stay in touch with us at www.issuu.com/persmegtive as well.

As usual, this issue is packed with Eat Meets Art style contents from both old and new contributors. Featuring: Fin-Suparadi Siwapornpitak and her career change from a lawyer to Finny The Chef role, Vasu Virajsilp of VaSLab and his passion for design, Oh Futon-Hathairat Charoenchaichana and a cooking story about her mom, Ploy Mallikamas and her journey in France.

Moreover, there are other new and exciting things, both stories and ideas, inside this issue waiting for you to discover-just like the coming new year!
:)



OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE

010

ARS LONGA
VITA BREVIS

20,440 วัน
ของ Steve Jobs
20,440 days of
Steve Jobs

012

MEET MY SMEG

Finny The Chef :
ส่วนผสมที่ลงตัว
ของนักกฎหมายและเชฟ/
Finny The Chef :
A lawyer/chef mixture

014

SMEGAPHONE

ศิลปะบนตู้เย็นของ
Stuart Sample
Stuart Sample's
art on the fridge

016

CATCHY KITCHEN

ครัวสำหรับชีวิตที่สำเร็จรูป
A kitchen for an instant life

019

EASY PEASY

Toast ทำเอง
อร่อยไม่เกรงใจร้าน!
Homemade
honey toast

022

YOU ARE WHAT
YOU FREEZE

คุณคือใคร หาคำใบ้ ในตู้เย็น
Hints in the fridge

024

FAB FINE FOOD

รวมเนื้อเซอร์ไพรส์ที่เซี่ยงไฮ้
Eating delights
in Shanghai

028

EAT MEETS ART

Karim Rashid
กับอุปกรณ์ที่
ผ่านการคิดมาเพื่อครัว
Karim Rashid's kitchen
accessory design

030

LA DOLCE VITA

อัม มนต์ พิซซ่า
และ มอซซาเรลลา
Pizza and
Mozzarella

DESIGN
DIALOGUE

034

วสุ วิรัชศิลป์ : ให้ Passion
นำทางไปในอาชีพสถาปนิก
Vasu Virajsilp : Let the
passion lead the way

FINDING EYE CANDY

040

เยือนบ้านศิลปิน
ต้นกำเนิดงานศิลปะ
กับพลอย มัลลิกะมาส
Visit the home of an
artist by Ploy Mallikamas

EEE : EARS EYES
ENTERTAINMENT

044

ฟังความเศร้าหม่น
บนเยะเยอก ของ Sigur Rós
The Sound of Sigur Rós

BLOGSPHERE

046

ค้นพบโลกแห่งดีไซน์
และแฟชั่นมีสไตล์ แคคลิก
Design and Fashion
at your fingertips

WHILE WAITING

047

วาดเล่นตามอำเภอใจ
Draw freely

WRITE HERE.
WRITE NOW

048

แม่สอนให้ใส่สโตล์ลงในอาหาร
โอ้ หทัยรัตน์ เจริญชัยชนะ
Mom's kitchen lesson by
Oh Hathairat Charoenchaichana

FOODIPEDIA

050

อร่อยรับโชค ทัวโลก ช่วงปีใหม่
Lucky food for
the New Year

SMEG SINCE
1948

052

smeg และดีไซน์สโตล์
Marc Newson
Marc Newson
Line for smeg

Executive Editor - in - Chief

Wanchai Suensilpong

Editor - in - Chief

Dujjan Suensilpong

Prayook Viryasiri

Executive Editor

Nonthiya Kardej

Writers

Ploy Mallikamas

Hathairat Charoenchaichana

Panitarn Lucksanakiat

C.Chin

Yellow Potion

Overtime Chef

Beau Sukjai

Anonymous

Silee

Kahn

Senza Titolo

Cristina

XXXX

Paparazzi

Mengju

ID22

Art Direction

Ketchup IMC Co., Ltd.

Photographer

Bin Kitkajornpong

Kittimages

Illustrators

Ae Bambies

Arttawoot M.

21 Day

Bill Prapat

Chanin

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

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 : 21Day



20,440 วัน...คือระยะเวลาที่ชายคนหนึ่งอาศัยอยู่บนโลก อาจจะสั้นเสียจนไม่พอให้เราได้เรอหน้าพ้อแก่ๆ ของเขา ไม่พ้อ...ที่จะทำให้เราล่องเรือเที่ยวรอบโลกกับครอบครัวอย่างที่เขาตั้งใจเอาไว้ ไม่พ้อ...ที่จะส่งตัวน้องสาวหรือลูกสาวเข้าพิธีแต่งงาน แต่ก็มากพอที่จะสร้างความเปลี่ยนแปลง...ให้โลกได้จดจำ

“มีเพียงแอปเปิ้ล 3 ลูก เท่านั้นที่ทำให้โลกเปลี่ยนไป แอปเปิ้ลที่ Adam และ Eve กินเข้าไป แอปเปิ้ลที่หล่นใส่หัวของ Sir Isaac Newton และแอปเปิ้ลของ Steve Jobs”

ก่อน Steve Jobs จะล้มตายดูโลก Joanne แม่ของเขา ตั้งใจให้คู่สามีภรรยาที่จบการศึกษาจากมหาวิทยาลัยเป็นผู้เลี้ยงดูเท่านั้น แต่เมื่อ Steve Jobs คลอดออกมา ทนายหนุ่มพร้อมภรรยาที่จะอุปการะ เปลี่ยนใจอยากได้ลูกสาวในบาทสุดท้าย ทารกน้อยจึงได้ไปอยู่กับครอบครัวของ Paul และ Clara Jobs แทน ซึ่งแม้ว่าคุณคูนีจะไม่จบมหาวิทยาลัยตามข้อกำหนดของผู้อื่น แม้ แต่ก็ให้สัญญาว่าเมื่อเด็กชายเติบโตมา เขาจะ

ได้รับการศึกษาสูงๆ อย่างที่แม่เขาตั้งใจไว้แน่นอน ผู้เป็นแม่จึงบอกลาการน้อย มอบเขาสู่อ้อมกอดของครอบครัว Jobs ไม่กี่ปีหลังจากนั้น เธอก็เริ่มต้นชีวิตใหม่อีกครั้ง ด้วยการแต่งงานกับ John ชายเชื้อสายซีเรียผู้เป็นพ่อแก่ๆ ของ Jobs ในเวลานั้น John ก็ยังไม่ทราบถึงการมีตัวตนของลูกชาย Joanne ให้กำเนิดลูกสาวอีกคนหนึ่งชื่อ Mona ซึ่งก็ไม่ว่าตนเองเป็นน้องสาวของ Steve Jobs จนกระทั่งเขาตามหาเธอจนพบเมื่อเธออายุ 25 ปี

ตลอดชีวิตของ Jobs ครอบครัวอุปถัมภ์เลี้ยงดูเขาเป็นอย่างดี Paul และ Clara ส่งเสีย Jobs ให้ได้เรียนมหาวิทยาลัยในที่สุด แต่เรียนอยู่ไม่นาน เขาคิดได้ว่าการเรียนแบบนี้มันช่างผลาญเงินของพ่อแม่เขาเหลือเกิน อีกทั้งยังไม่ค่อยได้เรียนในสิ่งที่อยากเรียนเท่าไรนัก เขาจึงโบกมือลาระบบการศึกษาทั่วไป และเริ่มเข้าเรียนเฉพาะชั้นเรียนที่อยากเรียนเท่านั้น อาทิ ชั้นเรียน Calligraphy ซึ่งเขากล่าวภายหลังว่านี่คือรากฐานสำคัญที่ทำให้ Apple มีกราฟิกที่

สวยงามเช่นทุกวันนี้ ความสวยงามก็เป็นอย่างหนึ่งที่ Jobs บูชา เขาให้ความสำคัญกับการดีไซน์เป็นอย่างยิ่ง การทำงานร่วมกันระหว่าง Jobs และนักออกแบบระดับเทพอย่าง Jonathan Ive ทำให้เกิดผลลัพธ์เป็นผลิตภัณฑ์สุดเจ๋งมากมาย ทั้ง iPod, iPhone และ iPad ที่ล้วนแล้วแต่เปลี่ยนวิถีชีวิตของคนสมัยนี้ให้เข้าใจกับเทคโนโลยีมากขึ้น

ความสำเร็จทั้งหลายของ Apple นั้น ส่วนหนึ่งปฏิเสธไม่ได้เลยว่า เป็นผลลัพธ์จากการทำงานด้วย Passion ที่เปี่ยมล้นของ Steve Jobs เขาทำงานอย่างหนักเพื่อสิ่งที่เขารัก และเข้มงวดกับการทำงานมากจนได้ชื่อว่าเป็นเจ้านายสุดโหดติดอันดับโลก เป็นคนที่ทำงานอย่างที่ไม่ยอมถอยจะเรียกว่าเป็น “Perfectionist” ซึ่งในบางครั้งก็นำไปสู่ความไม่ลงรอยกันในบริษัทจนทำให้เขาถูกไล่ออกจากบริษัทที่เขาสร้างขึ้นมาเกือบ 20 ปี การถูกไล่ออกในครั้งนั้นทำให้เขารู้สึกเหมือนได้รับการปลดปล่อยพันธนาการจากความสำเร็จที่ช่วงหลังกลายมาเป็นความกดดัน



อันพมขึ้น การเริ่มต้นด้วยทัศนคติแบบไม่มีอะไรจะเสียที่ NeXT ทำให้บริษัทประสบความสำเร็จอย่างมาก สอนทางกับ Apple ที่เริ่มโคมาเมื่อไม่มีเขาอยู่ ความสำเร็จของ NeXT นำพาให้ Jobs ได้กลับไปบ้านเก่าอย่าง Apple และเขานำไอเดียสดใหม่ รวมถึงนวัตกรรมต่างๆ ไปกอบกู้ Apple คืนมา จนกลายเป็นบริษัทระดับโลก และเป็นแบรนด์สุดท้ายในสายตาของคนที่โลก

Jobs ดำรงตำแหน่งเป็น iCEO ที่ Apple อยู่ยาวนานพอให้โลกได้จดจำเขาในภาพชายผู้ที่มีนิยมนสวมเสื้อดำของ Issey Miyake กางเกง Levi's และสวมรองเท้า New Balance คู่เก่ง นำเสนอ นวัตกรรมใหม่ๆ ของ Apple ให้คนทั้งโลกได้ตื่นเต้นและชื่นชมกับทักษะ: Presentation อันยอดเยี่ยม ความเป็นอัจฉริยะของเขาทำให้ได้รับการบรรจุชื่อเป็นบุคคลอันทรงอิทธิพลของโลกจากหลายต่อหลายสื่อ ดูเหมือนว่าเขายังมีอนาคตที่สดใสอยู่ข้างหน้า และยังมีอะไรให้โลกได้คาดหวังจากตัวเขาอีกมาก แต่แล้ววันหนึ่งโรคร้ายอย่างมะเร็งก็คุกคามชีวิตของเขา และเขาต่อสู้มันอยู่ 8 ปี

ในช่วงปีท้ายๆ ของชีวิต เขาได้นำประสบการณ์และแนวคิดของเขาไปแบ่งปันกับนักศึกษาที่ Stanford ในปี 2005 เป็นสุนทรพจน์ที่น่าสนใจ สรุปเป็นใจความสำคัญได้ว่า

“คุณมีเวลาบนโลกนี้อย่างจำกัด จงใช้มันทุ่มเททำในสิ่งที่คุณรัก” ซึ่งคงไม่มีใครพูดมันได้ลึกซึ้งเท่าเขาอีกแล้ว...

Your time is limited

20,440 days is how long one man lived in this world. It might have been too short but perhaps it was long enough for this man to make changes that the world will remember.

“3 apples changed the world, 1st one seduced Eve, 2nd fell on Newton the 3rd was offered to the world half bitten by Steve Jobs.”*

Yes, Steve Jobs, was a visionary man whose innovative spirit and passion enabled us to connect with information technology closely and more easily than ever before.

In his early years he dropped out of college and instead enrolled in creative arts classes, including a course on calligraphy which would lay the foundation for Apple's later use of multiple typefaces. There is no question that the fruits of Job's hard work lie behind the success of Apple. He was referred to as one of the world's toughest bosses and an absolute perfectionist. His strong determination even resulted in him eventually being fired from the company he founded.

He then started another company, NeXT, and drove it to success as well. Apple meanwhile, without him, was going into a business coma. Finally, Jobs returned to Apple as iCEO and with his vision, Apple has grown into a powerful global brand whose new products people look forward to with great excitement and expectation. Jobs was named one of the world's most influential people by various different sources. Unfortunately cancer led to his untimely death at the relatively young age of 56.

In 2005, Jobs delivered a commencement address to the graduates of Stanford University, revealing some of his life's stories and ideas about living that was inspiring and memorable.

To put it briefly his message was, “Your time is limited. So don't waste it by living according to the dictates and dogma of others. Instead have the courage to follow your heart and intuition which will lead you to the right path.

MEET MY SMEG

Meet one of smeg's owners
เปิดบ้าน เปิดครัว เปิดตัวเจ้าของ smeg

by Beau Sukjai
Photos : Kittimages

Meet My smeg ฉบับนี้ ตามไปชมขนมอร่อยๆ จากฝีมือ คุณฟิน-สุกรดี ศิวพรพิทักษ์ สาวเก่ง เจ้าของธุรกิจ Radi Catering และ ร้าน Radi Café ในซอยทองหล่อ 11

ก่อนจะมาเป็น Finny The Chef ที่หลายๆ คน รู้จักคุณฟินทำงานเป็นนักกฎหมายมาก่อน เธอจบการศึกษาจากคณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย แต่ด้วยความรักในการทำงานบวกกับการเป็นสาวผู้มองการณ์ไกล เธอตัดสินใจไปเรียนต่อที่สถาบันบริหารธุรกิจคีนทร์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และรับทุนแลกเปลี่ยนไปศึกษาที่มหาวิทยาลัยคอร์เนลล์ เพื่อเตรียมตัวนำความรู้กลับมาประยุกต์ใช้กับสิ่งที่เธอรัก ซึ่งก็คือการทำงานขนม แม้จะต้องเรียนหนัก แต่ก็ไม่ได้ทำให้คุณฟินหยุดความหลงใหลในการทำงาน คุณฟินยังคงสอนทำอาหารและขนมใน Facebook อย่างต่อเนื่องจนทำให้รายการ Finny The Chef มีแฟนคลับติดตามเป็นจำนวนมาก เมื่อเรียนจบมาคุณฟินก็ได้เริ่มกิจการ Radi Catering and Delivery อย่างจริงจังด้วยทุนส่วนตัวที่ได้จากการทำงานพิเศษด้านกฎหมายในระหว่างเรียน ในที่สุดสาวนักกฎหมายคนนี้ก็ได้อบรมมาเป็นเชฟฝึกหัดและขนมหวานอย่างเต็มตัว

“ฟินไม่ได้เริ่มจากศูนย์แล้วเปิด Radi Catering เลย แต่ฟินทำให้คนรู้จักว่าฟินสอนทำอาหารใน Facebook มีคนติดตามรายการแล้วก็มีคนลอง

สั่งไปทานด้วยค่ะ นอกจากนี้ก่อนที่ Radi จะเปิดขายจริง ฟินก็ศึกษาปัญหาและความต้องการของกลุ่มลูกค้าว่ามีความต้องการ หรือมีวิธีการเลือกรับประทานขนมประเภทคัพเค้กอย่างไร ฟินอยากให้คนได้ทานอาหารที่สดอร่อยและทานแบบไม่เปลืองท้อง ฟินจะมีสโลแกนว่า ทำด้วยใจ อร่อยแน่นอน”

นอกจากจะทำอาหารด้วยใจแล้ว คุณฟินยังพัฒนาสูตรขนมด้วยวิธีการหาข้อมูล ทดลอง ทำแล้วทำอีกไปเรื่อยๆ โดยไม่ได้ไปเข้าคอร์สทำอาหารและขนมแต่อย่างใด ซึ่งหนึ่งในอุปกรณ์หลักที่จะขาดไม่ได้เลยคือเตาอบ

“ถ้าเป็นคนทำงาน จะรู้เลยว่าเตาของ smeg เป็นเตาอบในฝันสำหรับคนทำงานหลายๆ คน ตอนทำแรกๆ ฟินก็ไม่ได้ใช้เตาของ smeg แต่พอได้ใช้จริงแล้ว ก็ยอมรับว่าเป็นเตาอบที่ดีมาก โดยเฉพาะการกระจายความร้อนที่ทั่วถึง ที่จะเป็นตัวแปรสำคัญที่ทำให้ขนมมีรสชาติและรสสัมผัสที่ดี แล้วก็ภาพพจน์ความเป็น smeg ด้วยค่ะ ที่ทำให้ฟินรู้สึกเชื่อใจ วางใจ และใช้งานมาจนถึงทุกวันนี้ค่ะ”

ใครอ่านมาถึงบรรทัดนี้แล้วเกิดอยากชิมขนมอร่อยๆ ฝีมือคุณฟิน ก็สามารถไปพบกับเซฟ/สาวคนนี้ได้ที่ Radi Café ในซอยทองหล่อ 11 แล้วจะรู้ว่าขนมอร่อยที่ทำด้วยใจ รสชาติเป็นอย่างไร

“Made with heart. Absolutely delicious.”

In this issue, we are going to try some yummy treats made by Fin, Suparadi Siwapornpitak, the owner of Radi Catering and Radi Café @Thonglor 11.

Going by the motto “Made with heart. Absolutely Delicious.”, this lawyer turned chef started her cooking career through her Facebook page, Finny The Chef, showing her step-by-step cooking videos. With the success of her online gig growing in popularity and the number of fans increasing constantly, Fin recently opened full catering and delivery services offering fine gourmet food, delicious cupcakes and other specialties.

Fin also enjoys creating new dessert recipes by continually searching for and trying out different new ideas. And an important part of her creative process this self-taught chef told us she can't live without is her oven.

“smeg is probably a dream oven for many bakers. I didn't have a smeg oven when I first started. But now having one, I have to say it is a really fantastic oven. It distributes heat evenly, which is a key factor in ensuring the best results in both taste and texture. And smeg has a good reputation so I feel like I can always rely on their ovens.”

Radi Café ซอยทองหล่อ 11
www.facebook.com/radicatering
Email: radicatering@gmail.com
Ins. 090 919 6559



SMEGAPHONE

Message from smeg
พื้นที่สื่อสารของ smeg

by ID 22
Photos : smeg, www.stuartsample.com



1. When fridges meet letters

การติดไฟสติกเกอร์หรือแม่เหล็กไวบนตู้เย็น อาจดูเป็นเรื่องธรรมดาในสายตาของคนทั่วไป แต่สำหรับ Stuart Sample ศิลปินชื่อดังชาว อังกฤษแล้ว พื้นที่เล็กๆ ในขอบเขตสี่เหลี่ยมของ ตู้เย็น ถือเป็นพื้นที่แห่งการสร้างสรรค์และสื่อสาร หนึ่งในงานที่แสดงในนิทรรศการศิลปะของเขา ที่ชื่อว่า "It's Hard to be a Saint in the City" Sample จึงเลือกตู้เย็น smeg สไตล์ Retro ให้ เป็นจุดทางศิลปะ ส่งผ่านข้อความที่สะท้อน มุมมองและความคิดของเขาออกมา ผ่านตัวอักษรแม่เหล็กสีสันสดใสที่วางเรียงเป็นข้อความ มากมายให้ได้อ่านและดูคิด โดย Sample กล่าวถึงตู้เย็น smeg ไว้ว่า "มีบางอย่างที่พิเศษ เกี่ยวกับตู้เย็น smeg เพราะจะมีความโดดเด่น ในทุกๆ ด้าน เป็นตู้เย็นที่อยู่เหนือกาลเวลา ผมหลงรักตู้เย็น smeg มาโดยตลอด เพราะมี บางสิ่งบางอย่างที่เชื่อมโยงผมกับความทรงจำ ในอดีต" กลับบ้านไปวันนั้นมองตู้เย็นดีๆ ก็อาจ จะพบแรงบันดาลใจอย่าง Sample ก็เป็นได้

2. Click "like" for "smegthai"

สื่อคอนเข้าเฟซบุ๊กวันนี้ มีแฟนเพจน้องใหม่ มาให้ติดตาม facebook.com/smegthai ให้คุณทราบทุกข่าวคราวความเคลื่อนไหวของ smeg อย่างใกล้ชิด พร้อมนำเสนอแรงบันดาลใจใหม่ๆ ส่งตรงถึง News Feed ของคุณทุกวัน ไม่ว่าจะเป็นไอเดียการตกแต่งห้องครัว เบื้อง หลังการออกแบบ smeg โดยดีไซน์เนอร์ระดับโลก รวมถึงกิจกรรมพิเศษเพื่อให้คุณร่วม สนุกกับ smeg's exclusive limited edition bags

3. PEN K LIFE CENTER

สัมผัสเพิ่มเติมของโชว์รูมทั่วไปที่ผลิตภัณฑ์ที่ ต่างๆ ตั้งอยู่อย่างไร้ชีวิตชีวาไปได้เลย เพราะที่ PEN K LIFE CENTER จะเปลี่ยนประสบการณ์ การเยี่ยมชมโชว์รูม ด้วยการนำเสนอแบบ Multi Experience ให้คุณได้เลือกและทดลอง ใช้ผลิตภัณฑ์อย่างใกล้ชิด พร้อมบริการให้ คำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญ ที่จะแนะนำและตอบ คำถามทุกเรื่องที่คุณอยากรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ เพื่อให้วันแรกพบถึงวันไปติดตั้งที่บ้านเต็มไปด้วยความทรงจำดีๆ



1. When fridges meet letters

Putting post it notes or magnets on the fridge door is definitely a normal thing people do, but for Stuart Semple, a British artist, he sees a fridge door as a space for creativity and story telling. In his art installation, *It's Hard to Be a Saint in the City*, Semple uses smeg fridge doors to display colourful letters and messages. In his words, "There's something so gorgeous about smeg fridges, they are just iconic in every way, they just personify refrigerator, they are timeless. I've always loved them, there's something strangely nostalgic about them too".* Take a good look at your fridge again. Maybe you will see some inspiration, as Semple did.



2. Click "like" for "smegthai"

When you log in to your facebook account today, don't forget to like the new page at [facebook.com/smegthai](https://www.facebook.com/smegthai). The page will keep you updated on current news from smeg, new ideas for kitchen decoration, stories behind smeg's world designers and a special program to win smeg's exclusive limited edition bags.



3. PEN K LIFE CENTER

Not your usual showroom, PEN K LIFE CENTER is designed to create an extraordinary multi showroom experience. You can browse and try out products more closely with the assistance of experienced staff. Every question about smeg products has an answer. Our best-effort service is assured from browsing through to delivery day.

CATCHY KITCHEN

Kitchen Inspiration

สร้างแรงบันดาลใจ ด้วยห้องครัวเก๋ไก๋

by Mengju

Photos : Kittimages

Illustration : Ae Bambies



i don't cook,
as long as
instant
noodles
are available.

“I don't cook
as long as instant
noodles are
available”

“ชีวิตทั้งสำเร็จรูป”... คงจะเหมาะกับ
พฤติกรรมของเจ้าของบ้านที่แทบจะไม่มีเวลา
ในการทำอาหาร แต่ก็มีความต้องการที่จะมี
ครัวเป็นส่วนเติมเต็มให้กับบ้าน และเป็นพื้นที่
ที่สร้างความสุขในการรับประทานอาหาร แม้จะ
เป็นเพียงเวลาอันน้อยนิด และไม่ได้ทำอาหาร
เป็นจริงเป็นจังก็ตามที

“I don't cook as long as instant
noodles are available”

เป็นประโยชน์ที่เจ้าของบ้านได้ค้นพบว่า และ
ปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ด้วยการเติมเต็ม
ความสุขในการรับประทานอาหารในเวลาอัน
น้อยนิดไปกับเบมี่ทั้งสำเร็จรูป ทุกสัปดาห์ห้อย
ทั้งในเวลาเช้าก่อนไปทำงาน และเวลาค่ำหลัง
เลิกงาน จนแทบจะเรียกได้ว่า เบมี่ทั้งสำเร็จรูป
เป็นส่วนหนึ่งของชีวิตที่ขาดไม่ได้

Noodle-aholic

การเตรียมอุปกรณ์เครื่องครัวสำหรับการ
ปรุงก็ไม่ได้ยุ่งยากมากนัก หัวใจสำคัญที่ขาด
ไม่ได้ ก็คงจะเป็นไมโครเวฟที่ช่วยให้เบมี่พองตัว
ได้เร็วขึ้น โดยเอามาตั้งไว้บริเวณ Island และอยู่
ใกล้กับที่นั่งรับประทานอาหาร สามารถฉีกถ้วยเบมี่
และใช้งานได้อย่างกันทั่วทั้ง ส่วนตู้เย็นใช้สำหรับ
เก็บอาหารที่จะนำมาปรุงแต่งเพิ่มเติม เช่น
เนื้อหมู หัวหอม ฯลฯ

การออกแบบตกแต่งภายในห้องครัวจะ
สะท้อนออกมาในการบริโภคอะไรที่ซ้ำๆ คล้าย
กันกับยุคปฏิวัติอุตสาหกรรม ด้วยการบริโภค
ส่วนใหญ่ที่เป็นสินค้า ไม่ว่าจะเป็นตู้ Built in พ้น
สินค้า Island พ้นสินค้า Top หินแกรนิตสินค้า ตัด
กันกับผนังสีขาวคว้นบุหรี่ปูแบบทูลู

สิ่งที่เพิ่มสีสันให้กับครัว คงหนีไม่พ้น
แฟ็กเกจของเบมี่สำเร็จรูปยี่ห้อต่างๆ ที่ช่วย
เพิ่มสีสันและจุดเด่นให้กับครัว ให้ดูไม่ดูมีด้าม
จนเกินไป โดยเฉพาะการเอาเบมี่ทั้งสำเร็จรูป
มาวางเรียงกันบนเครื่องดูดควันกลาง Island
คล้ายกันกับงาน Pop Art ของศิลปินชื่อดัง
แล้วในเรื่องของประโยชน์ใช้สอยก็สามารถหยิบ
ใช้งานง่าย เป็นที่ดึงดูดสายตาของแขกที่มาเที่ยว
บ้าน และเชิญชวนให้มาลองนั่งรับประทานกันดู
ในรูปแบบง่ายๆ สบายๆ และดูเป็นกันเอง หลาย
คนที่เห็นอดที่จะคิดไม่ได้ว่าเหมือนกับการจำลอง
เอาเมนูหนึ่งของร้านสะดวกซื้อเข้ามาไว้ในบ้าน
แต่ก็เป็นวัตถุประสงค์ที่เจ้าของบ้านต้องการที่
จะสื่อออกมาให้เห็น และตอบใจกับพฤติกรรม
การใช้งานจริงในเวลาอันเร่งรีบ และสนองต่อ
ความชอบส่วนตัวได้อย่างชัดเจน



KITCHEN

CATCHY

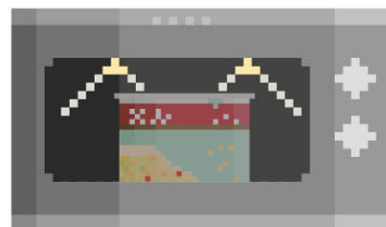


"An instant life" is perhaps an appropriate term to dub the lifestyle of a home owner who barely has time to cook yet still wants to have a little kitchen to make something quick and easy.

If you are basically living off of instant noodles and your joy of cooking is strictly limited to this statement, "I don't cook as long as instant noodles are available.", then here is a fun kitchen option for you:

Noodle-aholic

What you need is quite minimal : a microwave for cooking noodles and a fridge for storing and keeping fresh nutritious ingredients such as meat and vegetables. For the interior, go for the industrial look by using black scheme for built in cupboards, an island and a granite countertop. Paint the walls white in an off white shade to add a little contrast to the black. A variety of instant noodle packages can be used to colour up the whole kitchen by stacking them up as a centre pop art piece. Practicality-wise, this kind of kitchen set-up is convenient and time-saving for your busy urban lifestyle.



PEASY

EASY PEASY

A quick and easy recipe
อร่อยทันใจ กับเมนูที่ใครๆ ก็ทำได้

by Overtime Chef
Photos : Kittimages

EASY



PEASY EASY

1



2



3



4



5



6





X'mas Toast

โห! โห! โห! พบกันอีกครั้งกับ Easy Peasy พร้อมเมนูสุดชิคเตรียมส่งท้ายปี "X'mas Toast" ที่อร่อยได้ง่ายๆ ไม่ว่าจะทำทานในครอบครัว หรือจะปาร์ตี้เล็กๆ กับแก๊งเพื่อน ก็แสนจะลงตัว รับรองได้เลยว่าใครชิมแล้วเป็นต้องเลิฟอย่างแน่นอน คอนเฟิร์ม!

ส่วนผสม

- ขนมปังปอนด์ 1 แถว
- เนยเค็ม 1/2 ถ้วย
- น้ำผึ้ง หรือเมเปิลไซรัป 2 ช้อนโต๊ะ
- วิปป์ครีม
- ซอสช็อกโกแลต
- ไอศกรีมวานิลลา
- น้ำตาลไอซิ่ง
- สตรอว์เบอร์รี่ และกีวสด

วิธีการทำ

หั่นขนมปังหนาประมาณ 3 นิ้ว แล้วแบ่งเป็น 3x3 ช่อง โดยไม่ให้หนมปังขาดจากกัน จากนั้นทานเนยและราดน้ำผึ้งให้ทั่วทั้งด้านบนและร่องที่แบ่งไว้ นำไปอบประมาณ 10 นาที (อุณหภูมิประมาณ 150 องศาเซลเซียส) จะได้ขนมปังเหลืองสวย กรอบนอกนุ่มใน จากนั้นราดด้วยน้ำผึ้ง ซอสช็อกโกแลต และตกแต่งด้วยน้ำตาลไอซิ่ง เพิ่มบรรยากาศคริสต์มาส และสุดท้ายเสิร์ฟพร้อมวิปป์ครีม, ไอศกรีม, สตรอว์เบอร์รี่ และกีวสด*

* สามารถปรับเปลี่ยนหรือเพิ่มผลไม้ได้ตามชอบ เช่นกล้วยหอม หรือพีช เป็นต้น

Ho! Ho! Ho! Easy Peasy is back with a chic menu to give this year a warm sendoff. It's a recipe for X'mas Toast, easy to make for any gathering of family and friends. This simple yummy treat will make an X'mas toast lover out of anyone.

INGREDIENTS:

- Loaf of bread.
- Salted butter, softened
- Honey or maple syrup
- Whipping cream
- Chocolate sauce
- Vanilla ice cream
- Icing sugar
- Fresh strawberries and kiwis

INSTRUCTIONS:

Heat oven to 150 degrees°C. Cut off a three inch thick slice of bread and then into a 3x3 grid (9 small squares) without slicing completely through. Lather with butter and drizzle with honey on top and insides. Bake for about 10 minutes until golden brown. Drizzle again with honey and chocolate sauce. Dust with icing sugar. Serve with whipping cream, vanilla ice cream and fresh fruits.*

* Substitute strawberries and kiwis with fresh fruits of your choice such as bananas or peaches.

WHAT YOU FREEZE

YOU ARE WHAT YOU FREEZE

YOU ARE WHAT YOU FREEZE

Find out what's in the fridge
เชะตู้เซ่ ค้นหาแง่มุมที่บอกความเป็นคุณ

by Paparazzi
Photos : Kittimages
Illustration : Ae Bambies

อาชีพ : กราฟิกดีไซน์เนอร์
เพศ : ชาย
Occupation : Graphic Designer
Sex : Male



ถุงถือป๊อปปี้ใส่น้ำแข็งยูนิต
จากอาแปะแถวบ้าน
A bag of ice



ผลไม้หลายเดือนแล้ว
A-couple-of-month-old fruits

Snack ที่แช่เย็น
Some chilled snacks



อาหารเช้าแบบเร่งรัด
A quick breakfast

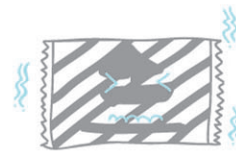


ตั้งแต่ซื้อยังไม่เคยเปิดมาใช้เลย
A never-been-opened-vegetable drawer





โศกแซ่ช่องฟรีซแก้วโปรดที่ซ้อนหลายชั้น
แต่นานๆ ล้างแก้วก็ จนเป็นโศกฟอสซิล
บางครั้งมีน้ำแดงมาสลับด้วย!
A fossilized mug



ฟิชเชอร์แมนเฟรนด์ยังแช่เย็น
Fisherman's Friend ?!?

หลอดที่ติดมากับชาเขียวที่ซื้อจาก 7-11
แต่ไม่รู้ว่าเอาไว้นานดี เลยไว้เผื่อแจก !!!
(เจ้าของบ้านบอกอย่างนั้น)
A stockpile of drinking straws



ถ้าคุณเลือกมหานครใหม่ อย่างเซี่ยงไฮ้ คุณจะได้พบประสบการณ์ ที่เกินจะคาดเดา

มหานครเซี่ยงไฮ้ ที่ที่หลายคนคงมองข้าม เพราะทำให้นึกถึงที่ที่คุณจะเลือกไป คุณก็คงนึกถึงมหานครเก่าแก่อย่างมหานครนิวยอร์ก มหานครลอนดอน โดยเขาได้ว่าสิ่งที่คุณจะได้พบเห็นคงเป็นวัฒนธรรม ผู้คน รวมถึงศิลปะที่ต่างล้ำกันกว่าจริง แต่ถ้าคุณเลือกมหานครใหม่อย่างเซี่ยงไฮ้ คุณจะได้พบประสบการณ์ที่เกินจะคาดเดา ทั้งผู้คนมากมาย หลากหลายไลฟ์สไตล์ที่ผสมปนเป หรือแม้กระทั่งศิลปะวัฒนธรรม ที่จะเซอร์ไพรส์คุณตลอดเวลา คุณสามารถพบเจอกับวัฒนธรรมดั้งเดิมของคนจีนได้ตามท้องถนนทั่วไป แต่สิ่งที่ประหลาดใจที่สุด ก็คือวิถีชีวิตแบบฝรั่งที่หาได้มากมายในเมืองนี้ ร้านจำนวนมากถ้าไม่บอกว่าจะอยู่ที่ไหน คุณอาจจะคิดไปว่าอยู่ที่นิวยอร์กหรือลอนดอน และสิ่งที่สร้างความประทับใจและต้องยกนิ้วให้คือสถานที่ กิน ดื่ม ทุกร้านถูกคิดมาอย่างดี และมีคอนเซ็ปต์ไม่แพ้ที่ไหนในโลกและนั่นคือเสน่ห์ของมหานครเซี่ยงไฮ้ในวันนี้

Shanghai is an international metropolis with a unique blend of modern and traditional cultures. One of the city's attractions that is consistently given a thumbs up is its variety of great restaurants and bars with amazing looking design concepts.

Shintori

Location : Julu Rd.

ร้านนี้มีทางเข้าที่อาศัยช่องเล็กๆ ข้างตึกเก่า เป็นที่ซ่อนตัวของร้าน เมื่อเดินผ่านช่องเล็กๆ เข้าไปด้านใน จะเจอเข้ากับแนวดนไฟที่ปลูกชิดติดกันเป็นแนวกำแพง เดินมุ่งหน้าต่อไปเข้าสู่ตัวร้านด้วยประตูอัตโนมัติที่ออกแบบและจำลองบรรยากาศคล้ายกับค่ายกลในหนังจีนกำลังภายใน และเมื่อประตูร้านเปิดออก คุณจะได้พบกับอาคารปูนดิบ ขนาด 2 ชั้น และมีเวทีอยู่ตรงกลาง ลักษณะโครงสร้างคล้ายกับอะไรสักอย่าง และแล้วความลับก็ถูกเปิดเผย Shintori ที่แท้เป็นร้านอาหารญี่ปุ่นฟิวชั่น ที่เอาโรงจิวสมัยโบราณมาดัดแปลงเป็นร้านอาหาร เสน่ห์ของร้าน Shintori ไม่ใช่แค่เพียงไอเดียในการตกแต่งร้าน แต่ยังเพิ่มความรู้สึกน่าสนด้วยเสียงร้องของหัวหน้าพ็อคร็อกคล้ายกับอุปรากรจีน หัวหน้าพ็อคร็อกยืนร้องอยู่ตรงกลางเวทีที่เซตไว้เป็นครึ่งโหวอยู่กลางร้าน ยังไม่จบแค่นั้น พระเอกสำคัญของอดีตโรงจิวนี้คืออาหารที่ทุกจานถูกออกแบบมาทั้งรสชาติและวิธีการเสิร์ฟอย่างสุดยอดเยี่ยมหรือที่ฟลัดไม่ได้เลยก็ด้วย



Shintori

Location : Julu Rd.

Converted from an old Chinese opera theatre, Shintori offers guests not only outstanding stylish décor but also flavorful and creatively-presented Japanese fusion dishes. It's not a place to be missed when you are in Shanghai.



Issimo

Location: West Nanjing Rd.

Issimo ร้านอาหารอิตาลีที่ไม่เหมือนที่ไหนในโลก สิ่งแรกที่สัมผัสได้ว่าแตกต่าง คงไม่ใช่เฟอร์นิเจอร์ แต่เป็นสิ่งที่ร้านนี้ตั้งใจดีไซน์เป็นอย่างดี คือเรื่องแสงและเงา เนื่องจาก Issimo อยู่ในโรงแรมและเป็นร้านที่มีบริการทั้งอาหารเช้าและอาหารค่ำ ดังนั้นเสน่ห์แรกที่ได้พบคือผนังที่คลุมทั่วทั้งร้านอาหารเช้า ภาพที่เห็นคือแสงแดดอ่อนๆ ที่ลอดผ่านหน้าต่างบานใหญ่ รวมถึงแสงเงาของต้นไม้ที่ปรากฏให้เห็นอยู่บนโต๊ะอาหาร และเมื่อถึงเวลาอาหารค่ำ แม้จะไม่มีแสงอาทิตย์เหมือนตอนเช้า แต่แสงที่ออกแบบเป็นพิเศษ ทำให้ทุกคนรู้สึกว่าเป็นมื้อค่ำที่แสนจะมีชีวิตชีวาไม่แพ้ช่วงเวลาของอาหารเช้าเช่นกัน

Issimo

Location : West Nanjing Rd.

The first thing you might notice when you walk into this Italian restaurant is its chic setting which emphasizes the play between light and shadows. During the breakfast hours, the restaurant is bathed in natural light through large windows. Trees outside cast shadows across the tables during certain times of day. At night, the interior is perfectly lit creating a lively but intimate dining ambience.





Awfully Chocolate

Location: Xiangyang South Rd.

ฟังดูไม่คุ้นหู ร้านช็อกโกแลตที่เมืองจีน แต่สำหรับ Awfully Chocolate จัดว่าเป็นร้านที่หน้าตาดีเลยทีเดียว ด้วยสไตล์ง่ายๆ ใช้สีเบสิก สีขาวของผนังอิฐ สีดำจากโครงเหล็ก ลดความแข็งด้วยเฟอร์นิเจอร์สีไม้ธรรมชาติ แกมด้วยเมนูที่ไม่หลากหลายแต่เด็ดและเข้มข้นทุกเมนู อย่าง Super Stacked Chocolate Cake และ Rich Chocolate Cupcake , Awfully Chocolate



การเดินทาง ถ้าเราไม่คาดหวังอะไรมากนัก ก็อาจจะได้พบเจอและสนุกกับสิ่งแปลกใหม่ ตลอดเวลาและคนที่เลือกจุดหมายปลายทาง อย่างมหานครเซี่ยงไฮ้ ก็คงไม่ผิดหวังอย่างแน่นอน และถ้าได้กลับไปอีกครั้ง ก็รอดูว่าเซี่ยงไฮ้จะมีอะไรมาเซอร์ไพรส์ให้ต้องประหลาดใจอีก



Awfully Chocolate

Location : Xiangyang South Rd.

Chocolate and China aren't two words you usually associate with each other. But at Awfully Chocolate, a cake shop with a concept of simplicity, both in store design and cake selection, is an exceptional destination where you can savour moist and rich dark chocolate cakes.



สีสันของการเตรียมอาหาร

ขั้นตอนการเตรียมอาหารดูจะเป็นช่วงที่ไม่น่ารื่นรมย์สักเท่าไรในการทำอาหาร แม้การเตรียมวัตถุดิบควรเป็นเรื่องที่ต้องให้ความสนใจ ไม่แพ้กรรมวิธีการปรุงเลยก็ตาม หากเราเปลี่ยนขั้นตอนแสนน่าเบื่อให้มีสีสันขึ้นมาได้ การทำอาหารก็คงสนุกสนานมากขึ้นกว่านี้

รอยยิ้มเริ่มปรากฏบนใบหน้าเชิงๆ เมื่อเราค้นพบ “ที่ปอกเปลือก” ดีไซน์เรียบเก๋และมีสีเขียวเปรี้ยวซ่าชิ้นหนึ่ง การแปลงโฉมจากอุปกรณ์ที่แสนธรรมดาสามัญให้กลับมีรูปร่างสวยงาม น่ามีไว้ติดครัวแบบนี้ได้ ต้องผ่านกระบวนการคิดมากมาย แน่นอนว่าการออกแบบที่ง่ายต่อการใช้งานสนุกอย่างน่าทึ่งและมีสไตล์โดดเด่นเช่นนี้จะเป็นผลงานของใครไปไม่ได้นอกจาก “Karim Rashid” นักออกแบบชื่อดังระดับโลก

ผลิตภัณฑ์ชุดนี้ Karim ออกแบบขึ้นสำหรับแบรนด์ “Slice” ที่เน้นการผลิตสินค้าหน้าตาดีสำหรับงานตัด งานสไลซ์ทั้งหลาย (ดูแคโลโก้ก็รู้แล้วว่าแบรนด์เขาเก่งขนาดไหน) โดยนอกจากที่ปอกเปลือกแล้ว ผลงานชุดนี้ของ Karim ยังประกอบไปด้วย คัตเตอร์คมกริบ ที่ขูดอาหาร และที่ปอกเปลือกชนิด Y-peeler ซึ่งตรงปลายด้ามมีข้อเล็ก ๆ ไว้สำหรับซ่อนส่วนที่ไม่ต้องการบนผิวผักผลไม้ออกไป ทำให้การเตรียมอาหารง่ายขึ้นอีกเยอะ

ที่ทำให้ทั้งยังขึ้นไปอีกคือ แบรนด์ Slice นี้ได้นำวัสดุอย่าง “เซรามิก” มาใช้ในการผลิตอุปกรณ์ทำครัว ซึ่งความเงางามของเซรามิกที่นำมาใช้นี้คือมีความทนทานยิ่งกว่าการใช้เหล็กเป็นวัสดุในการผลิตเสียอีกแน่นอนว่าปัญหาเรื่องสนิมขึ้น หรือเรื่องกลิ่นที่หลงเหลือจากเหล็กก็หายห่วงไปได้เลย

พอทำให้ชีวิตง่ายขึ้น ก็รู้ว่าการเตรียมอาหารก็สนุกและมีสีสันไม่แพ้ขั้นตอนอื่นๆ เลย

Making cooking prep colourful.

Food preparation is sometimes not the most fun part of cooking. Even though having all the ingredients properly prepared ahead of time is as important as the actual cooking.

We have discovered this fantastic design makeover of peelers in a bright green colour that will turn the relatively dull prep part into something more colourful and enjoyable.

This fruit and vegetable peeler collection is designed by the world-famous product designer, Karim Rashid for Slice™ brand. It features a cutter, a grater and a Y-peeler, all made using a super sharp ceramic blade that holds a sharp edge for much longer than steel and also means no more frustrations over rust or metallic smells and tastes contaminating your delicious creations.

A cool design makes life in the kitchen easier and more fun, doesn't it ?



LA DOLCE VITA

Directly from Italy

อินพอร์ตเรื่องราวจากอิตาลี มาให้อ่านแล้วที่นี้

by Senza Titolo

Illustration : Arttawoot M.



Mozzarella is Mozzarella

เมื่อแรกมองชีวิตในอิตาลี ดิฉันประเดิมด้วยพิซซ่า ไม่น่าแปลกใจใช่ไหมคะ เพราะ Pizzeria หรือร้านอาหารประเภทพิซซ่าย่อมต้องมีอยู่ทุกหนทุกแห่งในอิตาลี แม้ดิฉันจะทานพิซซ่ามาตั้งแต่จำความได้ ตั้งแต่ฟรอสชีพิซซ่า* ยี่ห้อดังยังไม่ได้แยกตัวเป็น 2 ยี่ห้อ ตั้งแต่ลูกค้าในร้านสาขาพิซซาที่มีแต่ชาวต่างชาติ และตั้งแต่มอซซาเรลลาบนหน้าพิซซายี่ห้อนั้นยังยึดเยิ้มเหมือนในโฆษณาโทรทัศน์ แต่นั่นไม่ได้ทำให้ดิฉันเฉียดเข้าใกล้ความเป็นต้นตำรับพิซซาของชาวอิตาลีเลยแม้แต่น้อย

พิซซาต้นตำรับอิตาลีณภาคแรกของดิฉันวางอยู่ตรงหน้า ภาพจริงกับภาพในจินตนาการช่างต่างกันอย่างสิ้นเชิง ดิฉันสั่ง Pizza Prosciutto (พิซซาโปรสชุตโต) หรือพิซซาแฮม ซึ่งดิฉันก็ได้สิ่งที่สั่งไปจริงๆ คือมีพิซซาหนึ่งภาคกลม และมีแฮมวางอยู่ประมาณชิ้นบางๆ

จากเมืองไทยที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารสด กว้างขวางหนึ่งเต็มไปด้วยเครื่องมากมาย สีสันสดใส มีทั้งแป้ง, เนื้อสัตว์, ผัก และกระเทียมเจียว ไปเจอ “พิซซาแฮม” ของจริงเข้าไปต่อมความหิวก็หยุดทำงานไปทันที จังอยู่ที่ร้านอาหารอิตาลีในเมืองไทยหลายแห่ง รสชาติมีความใกล้เคียงกับต้นตำรับ แต่ที่ดิฉันว่าแตกต่างแน่ๆ คือ “ภาพ” ของสิ่งที่เห็นตรงหน้า โดยเฉพาะ “หน้า” ของพิซซาที่เป็นตัวขนน้ำลายสอกลับดูแห้งแล้งเหลือเกิน

เมื่อปรับตัวได้ ดิฉันเริ่มเรียนรู้กับพิซซ่าอิตาลีเสียมากขึ้น จนกลายเป็นความเคยชิน หิวเมื่อใด ดิฉันจะร้องเรียกหาพิซซาก่อนเป็นอันดับแรก จนบางครั้งเพื่อนชาวอิตาลีแซวว่ากินอาหารเอเชียบ้างก็ได้ อยากลองบ้าง ดิฉันขอสารภาพว่า ไม่เคยทานอาหารไทยในเมืองมิลานเลย และไม่รู้ว่ามีหรือไม่มี นี่เป็นอีกเรื่องหนึ่งที่แปลก เพราะอาหารไทยเราก็น่าพำติดาใจในโลก เมืองชื่อดังในยุโรปที่ดิฉันไปเยือนเกือบทุกเมือง เดินเล่นกลางเมืองไม่ถึง 20 นาที ยังไงก็ต้องพบร้านอาหารไทย แต่ไม่ใช่ที่อิตาลี เก่งที่สุดก็เป็นร้านอาหารจีน หรือร้านอาหารที่เขียนว่าเอเชียที่ไปอ่านเมนูอาหารไทยแล้วมีแต่อาหารไทยที่ดิฉันไม่รู้จัก เห็นไหมละคะว่าวัฒนธรรมอาหารอิตาลีเน่าแข็งแรงแค่ไหน

กลับมาที่เรื่องพิซซากันต่อ การรับประทานพิซซาคนละภาค ไม่ใช่เรื่องแปลก เวลาอากาศหนาวๆ นี้ ทานพิซซาไป 1 ภาค ก็ดมกลิ่นซอซไม่กี่หวัดอีกแล้ว เพราะพิซซาก็แบ่งจะบางๆ และใส่ความหนาจากขอบวงกลม จนถึงตรงจุดศูนย์กลางนั้นแทบไม่มีแป้งเหลืออยู่เลย มีเพียงมะเขือเทศและมอซซาเรลลาเท่านั้น



ถ้าถามว่าพิซซ่าเป้งหนานๆ มีหรือเปล่า ดิฉันจะตอบจากประสบการณ์ส่วนตัวว่ามี ดิฉันเคยทานที่ร้านแถวๆ โรงเรียน แต่จะเป็นชิ้นสามเหลี่ยมขนาดใหญ่ แทนที่จะเป็นวงกลม เพื่อนชาวอิตาลีของดิฉันเคยบอกว่าพิซซ่าเป้งหนานๆ ก็ให้กินทิ้งไว้ในอิตาลี แต่ไม่ได้เป็นที่นิยมมาก พร้อมกันนั้นก็บอกว่า “ร้านนี้แปลกจัง ขายพิซซ่าแบบนี้” หรือพิซซ่าเป้งหนานอีกประเภทหนึ่ง คือพิซซ่าคววน ขายแบบยืนทานกันหน้าร้าน หรือใส่ถุงกลับบ้าน หน้าตาพิซซ่าประเภทนี้จะเป็นพิซซ่าขนาดใหญ่ๆ ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม คล้ายๆ กับตามตลาดนัดบ้านเรา

พิซซ่าที่ชาวอิตาเลียนนิยมสั่งมากที่สุด คือ Pizza Margherita (พิซซ่า มาร์เก ริต้า) หรือพิซซ่าไม่มีหน้า ลองจินตนาการว่าเป้งมะเฟืองเทศ และมอซซาเรลลา เป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น หรือบางทีใจดีก็โรยใบโหระพาให้มันดูน้อย ซึ่งดิฉันเองเคยคิดว่า เป็นไปไม่ได้ ดิฉันทานอาหารแบบนี้ไม่ได้ แต่สุดท้ายดิฉันก็เห็นด้วยว่าพิซซ่าชนิดนี้เป็นตัวตัดสินความอร่อยของร้านนั้นๆ พิซซ่ามาร์เกริต้าคือพื้นฐานของพิซซ่าทุกชนิด ถ้า Pizzeria นั้นๆ มีวัตถุดิบสามทหารเสือที่ดี ประกอบกับสูตรเฉพาะแล้วสวรรค์ก็อยู่ใกล้แค่รอบกาดกลมๆ ตรงหน้าร้านนี่เอง

แทนที่ให้อีกนิดหนึ่งว่า ถ้าจะหาเพรโซส์พิซซ่ายี่ห้อดังแบบบ้านเราในอิตาลีไม่มีนะคะ ร้านอาหารและเครื่องดื่มประเภทเพรโซส์ก็มีให้เห็นน้อยมาก หรือถ้ามีก็จะมีในย่านนักท่องเที่ยวต่างชาติเท่านั้น ที่มาของชื่อเรื่อง Mozzarella is Mozzarella นี้ก็เพราะว่าครั้งหนึ่งคุณแม่ของเพื่อนชาวอิตาลีเคยทำเสียงจิ้งจอกและบอกว่า

“Assolutamente, Mozzarella non è un formaggio”

“อย่างจริงแท้แน่นอน มอซซาเรลลา ไม่ใช่ชีส” มอซซาเรลลา คือ มอซซาเรลลา แม้ว่าเป้งผลิตกันที่ที่ทำจากนมเหมือนกัน ชีสของชาวอิตาลีจะเรียกว่า Formaggio (ฟอร์มมาจโจ) ซึ่งมอซซาเรลลา จะไม่มีคำต่อท้ายคำนี้ และมีรายละเอียดของมอซซาเรลลาที่ต้องอธิบายอีกยาว ดิฉันคิดว่าชีสน่าจะเป็นคำอธิบายเจ้ามอซซาเรลลานี้ได้ใกล้เคียงที่สุด ในกรณีผู้ที่มาถามไม่รู้เลยว่าเจ้าก้อนกลมๆ วาวๆ ที่เข้าน้ำอยู่นี้คืออะไร

* เพรโซส์พิซซ่ารายใหญ่ในประเทศไทย เป็นเพรโซส์จากประเทศสหรัฐอเมริกา



Mozzarella is Mozzarella

Back when I lived in Italy my first meal, of course, was pizza. Pizzerias (pizza places) were found everywhere. I ordered a Pizza Prosciutto. When a round thin-crust pizza topped with a couple pieces of thinly sliced Prosciutto arrived in front of me, it wasn't exactly what I had expected. The toppings looked rather minimal compared to my previous preference of thick crust, slathered with toppings and a thick layer of cheese, which made a stretchy mess when bitten into. That was the kind of pizza I used to see on those pizza franchise TV commercials. I actually felt a bit ripped off looking at this meager offering.

However, once I got my head around this new concept, I started to learn more about traditional Italian pizzas and became accustomed to them. In Italy, it's common to see one person eating a plate of single-serving pizza. What is considered a good pizza over there is good dough thinly stretched out from the edge to the centre. Each pizzeria makes up their own dough using their own family secrets. The most popular kind is Pizza Margherita, consisting of three basic ingredients: pizza dough, tomatoes, Mozzarella (and maybe a few leaves of fresh green basil). Speaking of Mozzarella, my Italian friend's mom once sternly corrected me, "Assolutamente, Mozzarella non è un formaggio" meaning "Absolutely, Mozzarella is not cheese." In Italian Formaggio means cheese. A person only has to say Mozzarella, not Formaggio Mozzarella. Although Mozzarella, the white balls soaked in water, is made out of milk as are other kinds of cheese. Well, now I stand corrected Mozzarella is Mozzarella, and assolutamente not cheese!

DIALOGUE

DESIGN DIALOGUE

A conversation with a Thai Designer

คุยค้นหาแรงบันดาลใจ กับสถาปนิกและนักออกแบบไทย

by Cristina

Photos : Kittimages, Vasu Virajsilp

DESIGN



A conversation with
a Thai architect,
Vasu Virajsilp



วสุ วิรัชศิลป์ Vasu Virajsilp A passion for design

ถ้าความหลงใหลเป็นส่วนหนึ่งของความรัก* Design Dialogue ในฉบับนี้ต้องขอยอมรับว่าสถาปนิกหนุ่มหล่อ คุณวสุ วิรัชศิลป์ มีความรักในงานออกแบบสถาปัตยกรรมอย่างแรงกล้า แนวคิดที่เป็นประกายตลอดช่วงเวลากการสนทนาน่าจะเป็นคำยืนยันที่ดีที่สุดว่าสถาปนิกหนุ่มผู้นี้ทุ่มเทความรักและความตั้งใจให้กับงานขนาดไหน

ก้าวแรก...สู่การเป็นสถาปนิก

“ผมมีคุณพ่อคุณแม่ที่เป็นหมอ และมีธุรกิจโรงพยาบาล บ้านผมมีพี่น้อง 3 คน แล้วคุณพ่อเคยพูดเลยว่า 2 ใน 3 ต้องเป็นหมอ ผมยกมือทันทีเลย ว่าผมไม่เป็นหมอ”

“จริงๆ แล้ว ตอนแรกผมก็ไม่ได้คิดว่าจะเลือกเรียนสถาปัตย์อย่างเดียวเลย เพราะตัวเลือกของการเรียนทางด้านศิลปะ คงมีหลากหลายทั้งจิตรกรรม การออกแบบตกแต่งภายใน ออกแบบผลิตภัณฑ์ และสถาปัตยกรรม แต่พอผมคิดซึ่งน้ำหนักในหลายๆ ทางประกอบกับตอนมัธยมปลาย ผมเรียนสายวิทย์ ก็เลยคิดว่าสถาปัตย์-กรรมนี่แหละ น่าจะเป็นตัวเลือกที่ดีที่สุด ผมไปตัวไปเรียนวาดรูปที่ศิลปากร พอเอ็นทรานซ์ติด ก็เลือกศิลปากรเป็นอันดับแรก”

“พอเริ่มเรียนตอนปี 1 ผมก็ยังไม่รู้ว่าชอบสถาปัตย์หรือเปล่า จนกระทั่งปี 2 ไป ผมได้เจอหนังสือที่เกี่ยวกับงาน Deconstruction** ซึ่งเป็นสิ่งที่มากระตุ้นและจุดประกายให้ผมเกิดคำตอบชัดเจนในใจว่า “ใช่” กับการเรียนสถาปัตย์ ผมจึงตัดสินใจไปเรียนที่นิวยอร์ก”

เดินทาง...หาคำตอบ

“ครรลองของวัฒนธรรมไทย ไม่ค่อยเปิดกว้าง ทำให้โอกาสที่จะคิดแบบ Creative คิดนอกกรอบเป็นเรื่องที่เป็นไปได้ยากจริงๆ แล้วผมไม่ได้ต่อต้านทุกกฎ แต่ผมมีวิธีคิดของตัวเอง มีการลำดับความสำคัญของจุดมุ่งหมาย ถ้าการไปเรียนที่ Pratt Institute และการใช้ชีวิตที่นิวยอร์ก ให้คำตอบในสิ่งที่ผมต้องการได้ ก็เป็นสิ่งที่ดี แต่ถ้าไม่ได้ ผมก็กลับมาเรียนต่อให้จบ จะช้าหน่อยก็ไม่เป็นไร”

แม้จะมีฐานะเป็นพลเมืองของสหรัฐอเมริกา และมีคุณอาที่ใช้ชีวิตอยู่ที่นิวยอร์กอยู่แล้ว แต่คุณวสุก็ไม่ได้ตัดสินใจแบบสุดโต่งเสีย เขาใช้วิธีพักการเรียนที่มหาวิทยาลัยศิลปากรไว้ก่อน เพื่อให้มีทางเลือกมารองรับ หากการไปนิวยอร์กไม่เป็นอย่างที่คิดเอาไว้

I heart New York

“นิวยอร์กเป็นเมืองที่ Metropolis จริงๆ คนที่ไปเรียนที่นั่นจะได้ซึมซับวัฒนธรรมของเมือง ไม่ใช่แค่การซึมซับความรู้จากห้องเรียนเท่านั้น แต่ถึงอย่างไรมะก็รักกรุงเทพฯ เพราะกรุงเทพฯ เป็นเมืองที่ Vivid และมีพลังแห่งการขับเคลื่อน เป็นเมืองที่ไม่เคยหลับไม่ว่าจะดึกดื่นแค่ไหนก็มีโปรแกรมให้คุณทำได้ ไม่ว่าจะเป็นกิจกรรม วาดภาพ ด่า หรืออะไรก็แล้วแต่ แต่มันก็เป็นอิสระ เป็น Choices of Freedom ที่ทำให้เห็นความหลากหลายทางวัฒนธรรม ซึ่งสองเมืองนี้คล้ายกันมากในแง่ทุนนี้ คือจะมีทั้งความเป็น Underground และ Civilization เป็นเสน่ห์ที่ทำให้เมืองขับเคลื่อนไปได้”

Pratt Institute และ Passion ที่รังสรรค์

“การเรียนที่โน่น ผมเรียนตาม Passion ของผมจริงๆ ตอนปี 4 ที่เรียน ผมได้เรียนกับ Raimund Abraham และผมรู้สึกว่ามันเข้าทางกับผม ทำให้ผมมีความเข้าใจและสามารถสร้าง Space และ Form ในทิศทางที่ผมสามารถกำหนดมันได้ และมีคอนเซ็ปต์กับความหมายซ่อนอยู่เบื้องหลัง ซึ่งทำให้ผมได้ทำหนึ่งของห้องได้แสดงผลงานในแกลเลอรี่ และมีผลงานตีพิมพ์ลงในหนังสือมหาวิทยาลัย สิ่งเหล่านี้สร้างความมั่นใจและความภูมิใจให้ผม พร้อมทั้งตอกย้ำให้ผมคิดว่าเรามาถูกทางแล้ว เพราะเป้าหมายของผมคืองานที่ดี ไม่ใช่เกรด”

บทบาทการเป็นอาจารย์

“ปัญหาของการเรียนการสอนของเมืองไทยคือตั้งแต่เด็ก การสอบเป็นการเลือกถูกผิด ไม่ได้เป็นการแสดงความคิดเห็นและวิเคราะห์ ช่วงแรกๆ ที่ผมกลับมา ผมสอนที่เอแบคและม.รังสิต เจอคำถามจากนักเรียนว่าแบบนี้ถูกหรือผิด ผมพยายามอธิบายว่างานออกแบบมันไม่ใช่ถูกหรือผิด แต่คุณต้องอธิบายให้ผมเข้าใจได้ว่าทำไมคิดแบบนี้ ผมก็พยายามเอาความรู้ที่เรียนมาจากต่างประเทศมาใช้ในการสอน แต่มันก็ยังเอามาใช้ไม่ได้หมด แม้ยังเป็นแค่บางส่วน แต่ผมก็ยังดีใจที่เด็กๆ ยังพูดว่าผมและคณาจารย์ในยุคนี้ให้แนวคิดใหม่ๆ ความเข้าใจใหม่ๆ กับพวกเขา”

DIALOGUE

DESIGN





ผลงานลำดับที่ 1

“ผลงานแรกๆ ของผม เป็นการออกแบบบ้านของ คุณกอล์ฟ ทาบรินทร์ สุดลาภา บรรณารักษนิเทศสาร Daybeds สอนหนังสือเสร็จก็ไปไฮต์ ไปดูทุกวัน ถ่ายรูปทุกขั้นตอนการทำงานครั้งนี้ทำให้ได้เรียนรู้การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า เพราะที่ผ่านมามีอะไรก็คิดว่าเราไม่มีประสบการณ์จริงกับการทำงาน เรามีแต่ทฤษฎีและคอนเซปต์ ผมเชื่อว่าเราออกแบบ ไม่ว่าจะคิดรูปแบบแตกต่างแค่ไหน เมื่อถึงเวลาก่อสร้างต้องทำได้จริง มันก็ต้องไปคู่กัน แล้วงานสถาปัตยกรรมสำหรับผม เป็นสิ่งที่อยู่ได้นานไม่ใช้ทำแล้วทิ้งก็ในปีสองปี บ้านหลังแรกนี้เป็น Dream Comes True ผมอธิษฐานต่อพระเจ้าบอกว่าจะทำบ้านหลังเดียว พอได้ทำมันโอโห... มีความสุขมากๆ”

VaSLab Co., Ltd

“แรกเริ่มผมใช้อู่ซ่อมรถของคนที่มาซ่อมที่ร้าน เลิกๆ ที่บ้าน แล้วพอมี คุณบุญเลิศ ตียิน เข้ามาทำด้วยกัน ซึ่งเป็นจังหวะเดียวกับที่ได้ทำงานในโปรเจกต์ของครอบครัวของคุณกอล์ฟออฟฟิศตอนแรกมีเพียง 4 คน คือ คุณบุญเลิศ ลูกศิษย์ที่ผมเคยสอน 2 คน และผม ก็ทำมาจนออฟฟิศใหญ่ขึ้น งานเยอะขึ้น ก็เลยขยับขยายงานแรกจากที่ทำบ้านเล็กๆ ก็จะเริ่มเป็นองค์กรใหญ่

เช่น Honda, กลีสร, แส่นสิริ และ SCG ผมก็เลยมั่นใจขึ้นมาอีกว่า ถ้าเราทำสิ่งที่คิดที่สุดมันจะค่อยๆ ทำจากงานเล็กๆ สักวันก็ต้องมีคนมาเห็นเอง ไม่ใช่การทำงานสนองคนกลุ่มใหญ่ แม้ลูกค้าผมอาจจะไม่ถึง 5% ของงานสถาปัตยกรรมทั้งหมด แต่สำหรับผมก็ถือว่าโอเคแล้ว”

คุณวุฒิสเล่าว่า ช่วงหลังเริ่มมีการแข่งขันมากขึ้น ได้รับการติดต่อเพื่อไป Bidding ซึ่ง VaSLab จะเข้าร่วมประกวดแบบด้วยหรือเปล่า นั้นขึ้นอยู่กับข้อตกลงของการประกวดแบบนั้นๆ ว่ามีความน่าสนใจมากน้อยแค่ไหน “ผมคิดว่าวิธีการที่ดีที่สุดคือความจริงใจกับงาน จริงใจกับลูกค้า แล้วผมก็เชื่อมั่นในสิ่งที่ผมทำ และสื่อสารแบรนด์ออกมา สุดท้ายงานมันก็พูดออกมาได้เอง Presentation อาจจะไม่ต้องสมบูรณ์แบบที่สุด แต่ลูกค้าเข้าใจว่าสิ่งที่ผมต้องการสื่อคืออะไร อย่าง Honda ก็เป็นงานที่ต้องแข่งขันครั้งแรกของ VaSLab แนวคิดเรื่องการแข่งโค้งก็เป็นที่ผมหยิบยกขึ้นมา และผมก็ได้โปรเจกต์เลย เป็นงาน Commercial ที่มีขนาดใหญ่ของออฟฟิศ ผมคิดว่าลูกค้าของผมสามารถประมวลผลในสิ่งที่ผมต้องการสื่อสารได้ ซึ่งในนี้หมายความว่า มันมีโอกาสเสมอที่คนจะเข้าใจอย่างลึกซึ้งกับความหมายของงานที่แตกต่าง และ Honda Big Wing นี่ก็เป็นหนึ่งงานที่ผมชอบมากที่สุด”

“หลังจากนั้นก็จะมีลูกค้าตามมาจากงานนี้มากมาย บางคนจะบอกว่างาน VaSLab ดูเป็นงานที่แมนมาก เป็นคอนกรีต แต่สุดท้ายก็มีลูกค้าอยากให้เราทำรีสอร์ทให้ด้วยนะ หลังๆ ลูกค้าติดต่อผมเข้ามาหลายรายเลย และมีความหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นบ้าน รีสอร์ท คอนโด ซึ่งลูกค้าบางท่านก็เข้าใจว่าทำไมต้องจ้างสถาปนิก แต่บางรายก็ไม่เข้าใจ เพราะเขาได้แบบจากผู้รับเหมามาโดยตลอด พอเห็นค่าแบบสถาปนิกรู้สึกแพง แต่ผมก็พยายามอธิบายให้เขาเข้าใจด้วย แต่ลูกค้ารุ่นใหม่ๆ ก็จะเข้าใจมากขึ้น ไม่ต่อราคาค่าแบบเลย หรือบางรายจ่ายค่าแบบเป็นเงินสดเลยก็มี”

ทำงานด้วยความรัก

“ผมเป็นคริสเตียน ก็ใช้เวลาที่โบสถ์เป็นอันดับสองรองจากที่ออฟฟิศ ผมเชื่อว่าเราไม่สามารถประสบความสำเร็จด้วยตัวเอง และความสำคัญของผมคือการที่เอา Passion ของตัวเองออกมา ได้ต้นจันทน์มาทำสิ่งที่ตัวเองรักทุกวัน มันเลยไม่จำเป็นต้องมีกิจกรรมยามว่างอื่นๆ สิ่งที่ผมเติมผมคือเรื่องงาน การไปโบสถ์ทำให้ผมมีสันติสุข ทำงานด้วยความรัก รักคนอื่นเหมือนรักตัวเอง ช่วยเหลือคนอื่นเป็นวิธีการที่ใช้ทุกวัน เพื่อที่จะได้ไม่ลืมตัวเองว่าตัวเองมาจากไหน และเชื่อว่าคนทุกคนพระเจ้ารักเท่ากันหมด”

* องค์ประกอบของความรักนั้นประกอบด้วย 3 ส่วนสำคัญ (Zick Rubin; 1970 – 1973) คือ ความใกล้ชิด (Intimacy) ความหลงใหล (Passion) และคำมั่นสัญญา (Commitment)

** ดิคอนสตรัคติวิสม์ (อังกฤษ: Deconstructivism) หรืออาจเรียกว่า ดิคอนสตรักชัน (deconstruction) เป็นรูปแบบสถาปัตยกรรมที่พัฒนามาจากสถาปัตยกรรมโพสต์โมเดิร์นที่เริ่มช่วงปลายคริสต์ทศวรรษ 1980 โดยมีเอกลักษณ์จากรูปแบบการแตกกระจาย, ความสนใจในการเปลี่ยนแปลงพื้นผิวของโครงสร้างหรือเปลือก, รูปร่างที่ไม่ใช่เส้นตรง ที่ทำให้เกิดการทำให้บิดเบี้ยวและความเป็นระเบียบขององค์ประกอบทางสถาปัตยกรรม อย่างเช่นโครงสร้างและสิ่งก่อสร้าง ภาพปรากฏของอาคารที่เห็นจะมีเอกลักษณ์ที่เร้าแรงถึงขีดสุดและมีความยุ่งเหยิงที่ถูกควบคุม (<http://th.wikipedia.org/wiki/ดิคอนสตรัคติวิสม์>)

DIALOGUE

DESIGN





Vasu Virajsilp
A passion for design

Design Dialogue interviews Vasu Virajsilp a passionate architect with a sparkle in his eyes when he talks about his ardent love of design and architecture.

First step into architecture.

"During my sophomore year in architecture at Silpakorn University, I came across a book about "Deconstruction" which solidified my interest in pursuing architecture as a career. I made the decision then to go to school in New York."

"I find that in our Thai culture, sometimes there is limit to creativity. I'm not against all the rules but I have my own way of thinking and prioritizing my goals. If going to the Pratt Institute in New York didn't work out, I could have came back to re-enroll and finish school here."

"Throughout my 4 years in New York, I was able to pursue my passion for architecture. I got to study under professor Raimund Abraham who helped me to understand about creating space and form using conceptual design. I was first in my class and had my work exhibited in a gallery and published in the college journal. All of that made me proud of myself and made me realize that I was on the right track. My goal was not getting good grades but to create great works."

"My very first design job was to design a house for Khun Golf, Kajbodint Sudlabha who was an Editor-in-Chief at Daybeds Magazine. It was my first experience being a real architect and going out to the construction site everyday and solving actual problems. That project was like a dream come true. I was super happy when I got the chance to do it."

VaSLab Co.,Ltd.

At the beginning Vasu used his grandfather's garage as an office. There were only 4 people working in this "office". His clientele started with small house projects and expanded to jobs for corporations like Honda, Kasikorn Bank, Sansiri, and SCG, to name a few.

"I think being sincere and honest to your work and clients is best. I'm confident in what

I do and communicate this. The Honda Big Wing was our first commercial pitched project. I was pretty happy that we were able to communicate our concept effectively, and they went for it."

"Since then, our clientele has been increasing. Some people think VaSLab's style is very masculine because of the amount of concrete we use in our designs. However now we have a wide range of work covering houses, resorts and condominiums."

"I believe my accomplishment comes from discovering my passion and pursuing it. Everyday I wake up and go to a job that I love. Besides my office, I also spend time in church. It gives me peace and happiness and has taught me to love what I'm doing and to love others."

FINDING EYE CANDY

FINDING EYE CANDY

In the pursuit of design
พาไปตามหาที่เที่ยง ที่เกี่ยวกับดีไซน์

by Ploy Mallikamas
Photo : Bin Kittakajompong



งานจะพาเราไป ในที่ๆ เราไม่เคยไป : จิแวร์นีย์ (Giverny)

การได้ไปเยี่ยมเยือนสถานที่บางแห่งในโลก มีความหมายมากกว่าแค่คำว่า “การได้เดินทางไปเที่ยว” โดยเฉพาะการได้เดินทางไปเยือนปารีส เมืองหลวงของประเทศฝรั่งเศสที่นอกจากอันจะเทใจให้มหานครแห่งนี้ไปจนหมดสิ้น ยังแอบยกให้ที่นี่เป็นสถานที่ไม่กี่แห่งในโลกที่ยินยอมพร้อมใจจะกลับไปซ้ำแล้วซ้ำอีก ด้วยเหตุผลง่ายๆ สั้นๆ ที่ว่า “รู้สึกผูกพันกับปารีสอย่างบอกไม่ถูก”

บางทีอาจจะเป็นเพราะว่าการได้เดินทางไปเยือน “เมืองหลวงแห่งศิลปะ” และ “บ้านพักของศิลปิน” ซึ่งได้รวบรวมหลากหลายผลงานศิลปะชั้นเอก ตลอดจนพิพิธภัณฑ์ชั้นนำระดับโลกไว้ในสถานที่เดียวกันแห่งนี้ ช่วยทำให้ฉันเข้าใจความหมายของคำว่า “ปารีสเหมือนนิมิต” ได้ดีที่สุด

รถไฟ RER คันเก่า พาฉันนั่งตรงมายัง “อดีต” ของสถานีรถไฟแห่งหนึ่ง ที่ตั้งอยู่แบบชิดริมฝั่งแม่น้ำแซน (Seine) ครั้งหนึ่งที่นี่เคยเป็นที่รู้จักกันดีในชื่อที่เรียกกันว่า สถานีรถไฟการ์ดอร์ซ (Gare d'Orsay) ก่อนจะถูกรื้อรื้อแปลงให้กลายเป็น 1 ใน 3 พิพิธภัณฑ์สำคัญระดับโลก ด้วยวิสัยทัศน์ของอดีตท่านประธานาธิบดี ฟร็องซัวส์ มิตเตอร็อง ที่เล็งเห็นคุณค่าของสถานีรถไฟเก่าแห่งนี้ และไม่ต้องการทุบทิ้งแต่นำมาจัดสัปดาห์วัฒนธรรมใหม่เพื่อปรับปรุงเป็นพิพิธภัณฑ์ศิลปะที่รวบรวมงานศิลปะแขนงต่างๆ ทั้ง จิตรกรรม ประติมากรรม เฟอร์นิเจอร์ ไปถึงภาพถ่าย โดยมีผลงานสุดยอดภาพถ่าย “อิมเพรสชันนิสต์” (Impressionism)

ของเหล่าบรรดาศิลปินเอกระดับโลก อาทิ โคลด โมเนต์, เอ็ดวาร์ด มานน์, เอ็ดการ์ เดอกาส, ปิแยร์ ออคุสต์, เรอนัวส์, พอล เซซานน์, ซอร์ช ปิแยร์, พอล โกแกง และฟินเซนต์ ฟัน ก็อกส์ เป็นพระเอกชูโรง ที่รู้จักกันดีในชื่อที่เรียกว่า “พิพิธภัณฑ์ดอร์ซ” (Musée d'Orsay)

บริเวณตรงกลางของชั้นหนึ่งที่เคยเป็นซาลา ถูกออกแบบให้เป็นทางเดินที่ทอดตัวยาวออกไป ในขณะที่ทางด้านซ้ายและขวาคือห้องจัดแสดงภาพวาด โดยส่วนใหญ่คือผลงานของศิลปินเอกในช่วงปี ค.ศ. 1870 – 1900 ส่วนที่บริเวณชั้นบน ซึ่งได้ชื่อว่า เป็น “ไฮไลต์ฟลอร์” ของดอร์ซ คือสถานที่ที่รวบรวมผลงานชั้นเอกของสุดยอดศิลปินอิมเพรสชันนิสต์ตัวเอ้อย่าง อ็องรี เดอ ตูลูส โลเทร็อง, อ็องรี มาติส, เซซานน์, โกแกง และ “โคลด โมเนต์” (Claude Monet) ศิลปินอิมเพรสชันนิสต์คนสำคัญผู้ริเริ่มการวาดภาพในแนวอิมเพรสชันนิสต์ขึ้น

คำว่า “Impressionism” หรือ ภาพวาดที่เกิดจากความประทับใจในสิ่งที่ผู้วาดเห็นนี้ ถูกสร้างสรรค์ขึ้นเป็นครั้งแรกจากการรวมตัวและเคลื่อนไหวของกลุ่มศิลปินที่ต้องการหลุดจากขนบธรรมเนียมประเพณีเดิมของการวาดภาพที่มุ่งแต่จะถ่ายทอดทุกสิ่งที่เห็นให้ “เหมือนจริงตามธรรมชาติ” มาสู่การถ่ายทอด “ความประทับใจ” ของตนเองบนแผ่นภาพ ด้วยการใช้สีที่สดใสสดดงามจากการเอาสีจากสเปกตรัมมาใช้อย่างมีชีวิตชีวา ผสมผสานกับการให้ความ





สำคัญกับเรื่องของแสงและเงาที่ตกกระทบ จนทำให้ภาพที่เกิดขึ้นดูราวกับภาพสามมิติในความมืด

จุดเริ่มต้นของภาพวาดในแวนอิมเพรสชันนิสต์นี้ มาจากภาพวาดวิวทิวทัศน์ของท่าเรือแห่งหนึ่งในเมืองเลอ อาฟร์ (Le Havre) เมืองท่าสำคัญในแคว้นนอร์ม็องดี (Normandie) ของโคลด โมเนต์ ที่มีชื่อภาพว่า Impression, Sunrise หรือ “ความประทับใจในวันที่พระอาทิตย์ขึ้น” โคลด โมเนต์ ถูกจัดว่าเป็นจิตรกรเอกผู้ปฏิวัติวงการศิลปะด้วยการวาดภาพในรูปแบบที่ไม่เคยมีจิตรกรคนใดเคยทำมาก่อน ด้วยการตั้งใจจะปลดปล่อย “ความว่างเปล่า” ไว้ให้กับผู้ชมที่ได้ชมภาพแต่ละภาพ ได้มีโอกาสเติมเต็มจินตนาการของตน ภาพทุกภาพของเขายังไม่ต่างอะไรกับภาพฝัน ที่แม้จะเลือนรางเลือน เหมือนตกอยู่ในเมฆหมอกแห่งจินตนาการ กว่าเติมเต็มไปด้วยความสดชื่นที่น่าอภิรมย์ที่สุด

จากความประทับใจในภาพวาดของโมเนต์และเหล่าบรรดาศิลปินอิมเพรสชันนิสต์ที่ได้เห็นในพิพิธภัณฑ์ดอร์เซ ทำให้อันตัสสนใจออกเดินทางไปที่จีแวร์นีย์ (Giverny) ตำบลเล็ก ๆ ที่ตั้งอยู่

ระหว่างแคว้นอีล เดอร์ ฟร็องส์ (Ile de France) และแคว้นนอร์ม็องดี (Normandie) อันเป็นที่ตั้งของ “บ้านสวนโมเนต์” ที่ว่ากันว่า ที่นี่คือสถานที่ที่เป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานชั้นเอกระดับโลกในช่วงระยะหลังของเขา

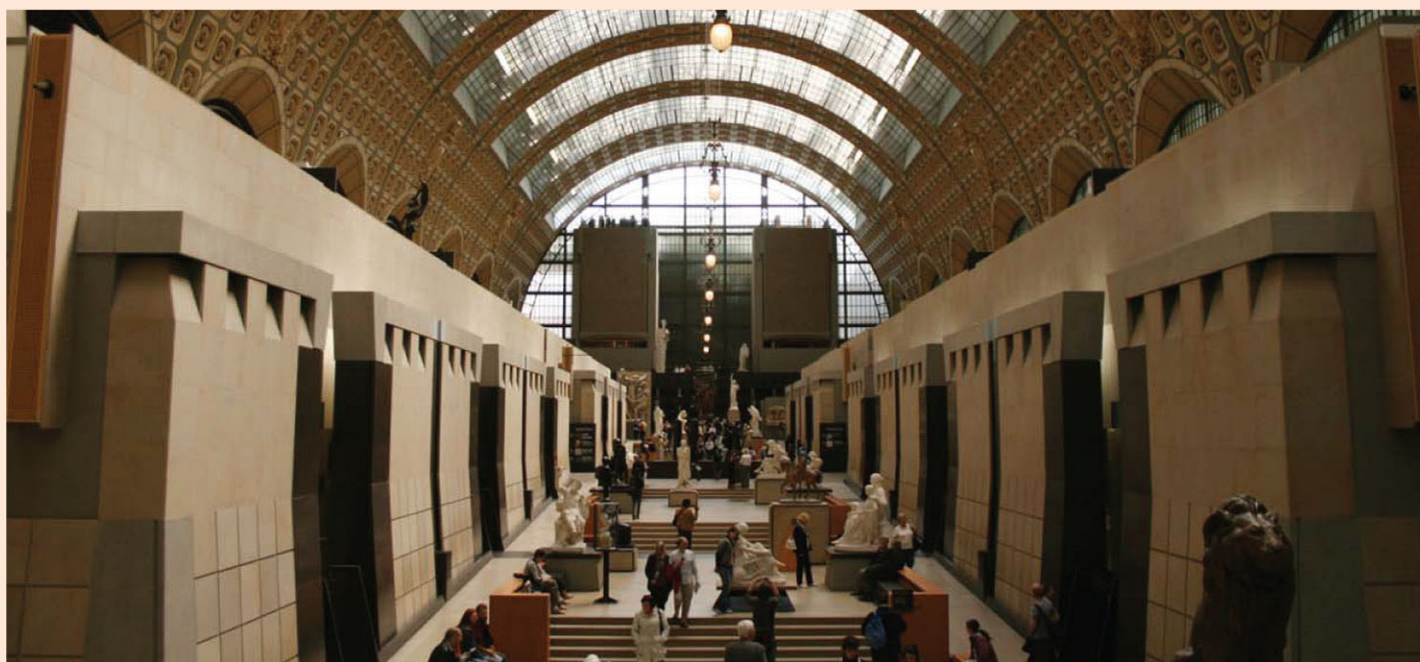
โมเนต์ค้นพบจีแวร์นีย์ครั้งแรกจากหน้าต่างรถไฟในขณะที่กำลังเดินทางจากแวร์นง (Vernon) ไปยังกาสนี (Gasny) ในแคว้นนอร์ม็องดี เมื่อเดือนเมษายน ปี ค.ศ. 1883 และตกหลุมรักจีแวร์นีย์ในทันทีที่เห็น โดยในเดือนพฤษภาคมปีนั้น เขาตัดสินใจเช่าที่ดินสองเอเคอร์และบ้านที่มีโรงนาในตำบลเล็ก ๆ แห่งนี้ และเมื่อฐานค่อย ๆ ดั้นจากการขายภาพวาด เขาก็ซื้อที่ดินและบ้านเป็นของตัวเองได้ในปี ค.ศ. 1890 พร้อมทำการปรับปรุงตกแต่งใหม่ทั้งหมด

“บ้านสวนของโมเนต์” คือ บ้านสองชั้นหลังเล็กๆ ที่มีผนังสีชมพูสดและหน้าต่างบานเกร็ดสี่เหลี่ยม ซึ่งตั้งอยู่อย่างโดดเด่นท่ามกลางดอกไม้บานาพรรณสีสดใส และทุ่งหญ้าสีเขียวขจีอยู่ที่เป็นฉากหลัง พร้อมด้วยสวนญี่ปุ่นชื่อดัง ที่ตั้งอยู่ด้านหลังของสระบัวใหญ่ ซึ่งมี

ลำคลองเล็กๆ และสะพานไม้ญี่ปุ่นสี่เหลี่ยมอ่อนพาดผ่าน พร้อมต้นหลิวที่แผ่กิ่งก้านนุ่มนวลอ่อนหวานอยู่ที่ริมตลิ่ง สถานที่ที่ที่เปรียบได้กับสวนสวรรค์ของเขาแห่งนี้ คือเบื้องหลังความงดงามที่เขาได้สร้างสรรค์ลงบนผืนผ้าใบที่ได้กลายมาเป็นภาพวาดที่มีชื่อเสียงที่สุดของเขาในเวลาต่อมา เป็นต้นว่าภาพ Le pont japonais à Giverny, ภาพ Water Lilies, ภาพ Le Bassin aux nymphéas avec iris ฯลฯ ที่แสนโด่งดัง (และมีสนนราคาสูงลิ่ว)

ก่อนจะหันหลังให้กับสวนสวยของจิตรกรเอกผู้นี้ในวันนั้น อันอดคิดขึ้นมาเล่นๆ ไม่ได้ว่า ไม่ว่าจะเป็นโมเนต์หรืออัน ถ้าไม่ใช่เพราะด้วยเรื่องงานเราก็คงไม่มีทางได้เดินทางมายังจีแวร์นีย์ และบางครั้งบางคราวเส้นทางชีวิตก็มักจะมีพาเราไปในเส้นทางใหม่ๆ ไม่ต่างอะไรกับคำพูดที่ใครบางคนเคยบอกไว้ว่า

“งานจะพาเราไปในที่ๆ เราไม่เคยได้ไป”
อย่างที่เขาว่าไว้ ...จริงๆ



Story by Ploy Mallikamas

When work takes me to a place I have never been : Giverny

Sometimes going to a place is more than just a visit, especially Paris—a city that holds a special place in my heart. Whenever work offers me an excuse to go there, I can't resist making a repeat visit to this capital of great art, home of numerous artists and the world's greatest museums—ahhh the charms of Paris.

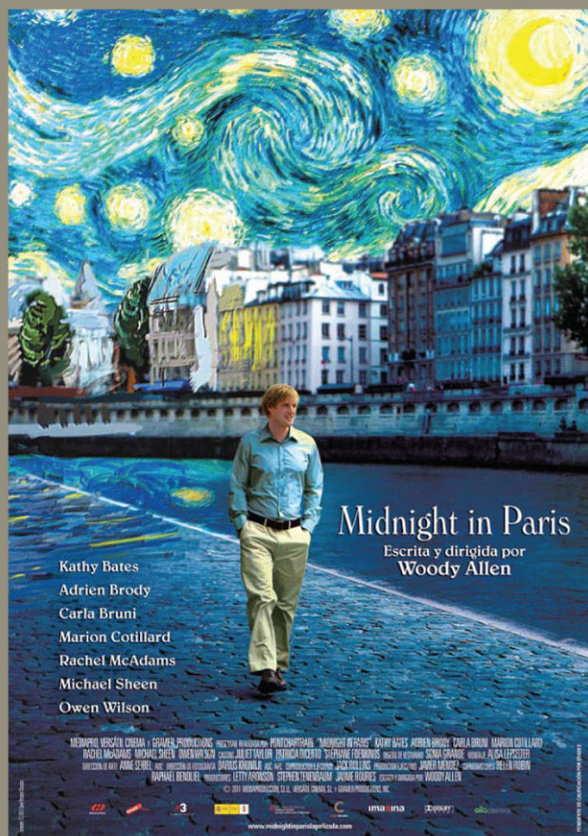
This time again, I was on the RER train line en route to “the past” to an old train station that was originally known as Gare d'Orsay, prior to being converted to the art museum, the Musée d'Orsay. Presently, the museum houses French paintings, sculptures, furniture and photography. It is best known however, for its extensive collection of impressionist masterpieces by painters such as Monet, Manet, Degas, Renoir, Cézanne, Seurat, Sisley, Gauguin and Van Gogh.

The term, “Impressionism” is derived from the title of a Claude Monet painting, *Impression, Sunrise* which depicts the harbour landscape of La Havre, Normandie. Monet is considered a revolutionary artist because of his having created this unique style of painting. His impressionist paintings evoke viewer's imagination by using dreamy visual effects and light reflections.

Feeling deeply impressed with Monet's works and other impressionist masterpieces at the Musée d'Orsay, I decided to make my way to a new destination: Giverny, the location of Monet's home and the lush garden that surrounds it. Monet was captivated by the village of Giverny while passing through on a train once. He felt in love with this place right away and decided to move there, where he first rented a property. In May 1890, he was able to buy the house and the land outright and then he began planting his gardens.

The two-storey house has a pink façade and dark green window panes and is surrounded by a richly coloured flower garden, lush green shrubs and climbing plants. There is also a lily pond traversed by a Japanese bridge. His gardens became the source of inspiration behind some of his most famous paintings including : *Le pont japonais à Giverny*, *Water Lilies*, *Le Bassin aux nymphéas avec iris*

Before my departure from Monet's garden, I found myself thinking that if it hadn't been for work, I wouldn't have gone to Giverny. Sometimes life, leads us unexpectedly onto a new path. As someone once said, “work will take us to a place we have never been.”



MOVIE

Midnight in Paris คืนเพี้ยนกับนักเขียนหนุ่ม

หลายครั้งที่ช่วงเวลาในอดีตนั้นหอมหวาน จนทำให้ปัจจุบันดูขมขื่น ทรนทาน และอยากหนีไปให้พ้นๆ ความรู้สึกนี้เกิดขึ้นกับ Gil Pender (Owen Wilson) นักเขียนบทหนุ่มจาก Hollywood ที่มีเป้าหมายที่จะเขียนนิยายสักเล่ม ทว่าไร้ซึ่งแรงบันดาลใจ จึงได้เดินทางมาพักผ่อนที่ปารีสสักกับคู่หมั้นของเขา Inez (Rachel McAdams) และครอบครัวของเธอ

ที่ปารีส เขาต้องพบกับเสน่ห์ของเมืองที่เต็มไปด้วยความสวยงามโรแมนติก และร่องรอยของอดีตอันรุ่งเรือง ซึ่งตรงกันข้ามกับ Inez ที่อยากใช้ชีวิตหรูหราที่ Malibu มากกว่า แต่มันก็มีแนวคิดที่ต่างกับเขาไปเสียทุกเรื่อง Gil จึงใช้เวลาที่อยู่ใน ปารีส สนทนากับชีวิตของเขาอีกครั้ง

...และแล้วที่วันหนึ่งก็ได้เปลี่ยนชีวิตของเขาไป...

หนังใช้ความเชื่อมโยงระหว่างโลกแห่งความจริง และโลกแห่งความฝัน ได้อย่างน่าสนใจ การให้อารมณ์เมื่อหน้าของ Gil นำทางไปสู่ยุค 1920

ที่เขาฝันถึงจะใช้ชีวิตอยู่นั้น ทำให้เขาได้ค้นพบสิ่งต่างๆ และทำให้เขามีความสุขที่สุด เขาได้พบนักเขียนในดวงใจ และศิลปินชื่อดังแห่งยุคสมัยนั้นมากมาย ทั้ง F. Scott Fitzgerald, Ernest Hemingway, Pablo Picasso, Dali, and Louis Bunuel. แต่ไม่สำคัญหรอกว่าคุณจะรู้จักศิลปินที่ว่ามานี้มากน้อยสักแค่ไหน เพราะหนังได้ใช้อารมณ์ของตัวเอกเป็นแกนดำเนินเรื่องให้เราได้อารมณ์ร่วมไปกับเขาที่ได้เจอบุคคลยิ่งใหญ่ และความหอมหวานของอดีตที่เขาถวิลหา

นับว่าเป็นหนังที่ดูแล้วรู้สึกว่าการกลับมาจริง ๆ ทั้งเนื้อเรื่องที่นำเสนอ มีบุคลิกที่เป็นระยะๆ ภาพที่ละเอียดยิ่งขึ้น ฉากที่สวยงามและเพลงประกอบที่ไพเราะ ผมกล้าพูดได้เลยว่าหลังจากดูหนังเรื่องนี้จบแล้ว คุณต้องอยากเก็บกระเป๋าไปปารีสแน่ๆ ;D

Midnight in Paris

Gil Pender (Owen Wilson), a Hollywood screenwriter seeking inspiration to help him finish his first novel, is on a vacation in Paris with his fiancée, Inez (Rachel McAdams) and her family. Gil is fascinated by the magical beauty and history of the city and wants to live there. By contrast, Inez has different views on almost everything and wants to live a life of luxury in Malibu.

One night during his wandering around the streets Gil is transported back to his ideal Paris era, the 1920's, where he meets such famous writers and artists as F. Scott Fitzgerald, Ernest Hemingway, Pablo Picasso, Dalí, and Louis Bunuel.

The movie wonderfully captures Gil's conflicting emotions as he goes back and forth between nostalgia and reality. It also artfully blends together storytelling, humour, beautiful cinematography and music. After watching *Midnight in Paris*, the sudden urge to pack your suitcase for Paris might suddenly grab you. ;D

Genre : Romantic Comedy
Director : Woody Allen
Stars : Owen Wilson
Rachel McAdams
Running Time : 94 minutes
Release : June 10, 2011



MUSIC

by Panitarn Luksanakiat

Photos : www.sigur-ros.co.uk

คืนเศร้าอันสว่างไสว วันหอยให้อันอึมครึม

วงจากไอซ์แลนด์นี่จะเรียก Post-Rock, Ambient หรืออะไรก็ตามที่ คำจำกัดความใดๆ ล้วนไร้ความหมาย เมื่อคุณได้อ่อนกายพร้อมตาปล่อยให้ทุกสรรพสำเนียงแทรกซึมเข้าสู่โสต อย่างช้าๆ เครื่องสาย, คีย์บอร์ด, กีตาร์, ซินธิไซเซอร์และทุกชิ้นดนตรีหลอมรวมกันแล้วค่อยๆ คลี่คลายแผ่ขยายกลายเป็นมวลอากาศที่มึนกับขนาดมหึมา เสียงร้องอันหอยให้แม้ไม่เข้าใจ ความหมาย แต่กลับเข้าถึงได้ด้วยสัญชาตญาณความเหงาอันเป็นสากล เสียงร้องนั้นเชื่อเชิญ เราเข้าไปในม่านหมอกอันงดงามของท่วงทำนองแสนหม่นมัว กว่าจจะรู้ตัวเราก็ถูกทิ้งให้โดดเดี่ยว ณ จักรวาลประหลาด ไม่รู้เหนือใต้ในคืนมืดมิดเหน็บหนาว แต่เรากลับปีติสุขเพราะความเปล่าเปลี่ยวนั้นได้เปิดโอกาสให้เสียงในใจได้ถูกระลึก...ว่ายังมีโลกภายในที่เคยถูกทิ้งร้าง

ณ ที่นั่นเอง เราได้ปลดปล่อยตัวตนให้ล่องลอยเร่ร่อนโดยไม่สนเลยว่าที่ว่ายเวียนอยู่นั้น คือมหาสมุทรน้ำตาอันกว้างและลึกไม่สิ้นสุด ณ ที่นั่นเอง

...ที่ที่หนามทุกลาบป่าปลูกเราให้ล้มตายอาภัพภัยรุมรุม

...ที่ที่ความเดียวดายพาเราไปทำความรู้จักกับดาวทุกดวงในจักรวาล

...ที่ที่ความเศร้าคือพลังงานขับเคลื่อนที่ชีวิตหอยหา

ผมเลือกที่จะผ่านคำคืนหนึ่ง ด้วยทั้ง 8 เพลงในอัลบั้ม ฟังต่อเนื่องกันเหมือนเป็นหนึ่งเพลงมหากาพย์ขนาดยาวทุกเพลงล้วนเต็มเปี่ยมไปด้วยอารมณ์ความรู้สึกโดยเฉพาะแทร็คแสนวิเศษอย่าง Ekki Múkk, Rembihnútur, Varðeldur and Fjögur Plánó. ไม่น่าเชื่อว่าวงที่มาจากดินแดนอันหนาวเหน็บอย่างไอซ์แลนด์ที่ทำเพลงได้เศร้าหม่นปนเยือกเยือก แต่กลับทำให้จิตใจอบอุ่นได้อย่างน่าประหลาด มันชวนให้ผมลองนึกดูเล่นๆ ว่าจะมีสักครั้งไหมนะที่ผมจะรู้สึกได้ถึงไออุ่นจากน้ำตาของตัวเองบ้าง...

Valtari is the sixth studio album from the Icelandic post-rock band, Sigur Rós, long known for their atmospheric soundscapes. You can't help but close your eyes and let every chord progression slowly roll over and embrace you. The howling vocals are nonsensical but somehow create a universal feeling of sublime loneliness, lulling you into a fog of abandoned landscapes, where you can set yourself free with both joy and sadness combined. You might find yourself floating around on an infinite ocean of your own tears.

On Valtari, all 8 tracks accompany you like one lengthy epic song of raw emotions. There are some especially magical tracks like Ekki Múkk, Rembihnútur, Varðeldur and Fjögur Plánó. It is a richly textured album of melancholy, warmth and solace.

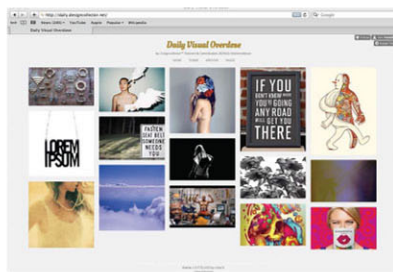
BLOGSPHERE

Design inspiration online
ท่องเที่ยวไร้พรมแดนในดิจิทัลแลนด์

by XXX

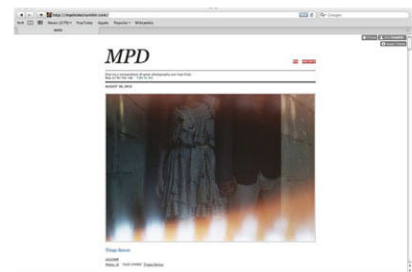
คนเราเรียนรู้ได้ตลอดชีวิต
แต่ละคนมีวิธีการที่แตกต่างกัน
ออกไปตามความถนัด บางคน
เลือกที่จะอ่านหนังสือ ดูรายการ
ทีวี ดูภาพยนตร์ แต่สำหรับเรา..
เราเลือก “อินเทอร์เน็ต”

People learn throughout life from
different sources. Some choose to learn
from books, while others from watching
TV or movies. We choose the Internet.



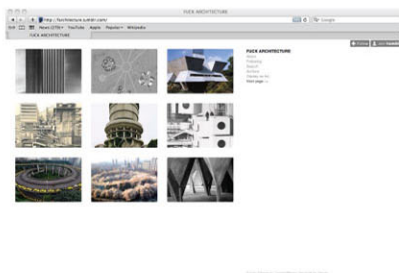
1.
www.daily.designcollector.net
งานดีไซน์สุดใหม่ ภาพถ่ายสวยๆ อัพเดทให้เรา
ได้ชมทุกวัน

A great source for a daily dose of cool
graphic design and photography.



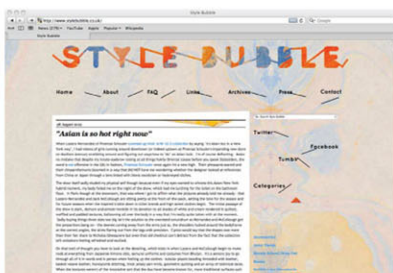
2.
www.mpdrolet.tumblr.com
เว็บที่ถูกออกแบบมาเรื่อยๆ นิ่งๆ บวกกับงาน
ภาพถ่ายสวยๆ เท่านั้น ก็เพียงพอจะดึงดูดเราให้
หลุดออกไปอีกโลกๆ หนึ่ง

If you feel like escaping to another planet
of stunning photography.



3.
www.farchitecture.tumblr.com
เรียบ...นิ่ง...เก๋ สไตล์สถาปนิก คือคำนิยาม
ของเว็บไซต์นี้

Simplicity rules. A clean look. Architec-
tural style...is the definition of this blog.



4.
www.stylebubble.co.uk
เว็บบล็อกแฟชั่นสุดชิค ของบล็อกเกอร์สาว
Susanna Lau ที่มีคนเข้ามาเยี่ยมชม
มากกว่า 30,000 คน ต่อวัน

This über chic weblog run by a young UK
fashionista, Susanna Lau, boasts over
30,000 hits per day.



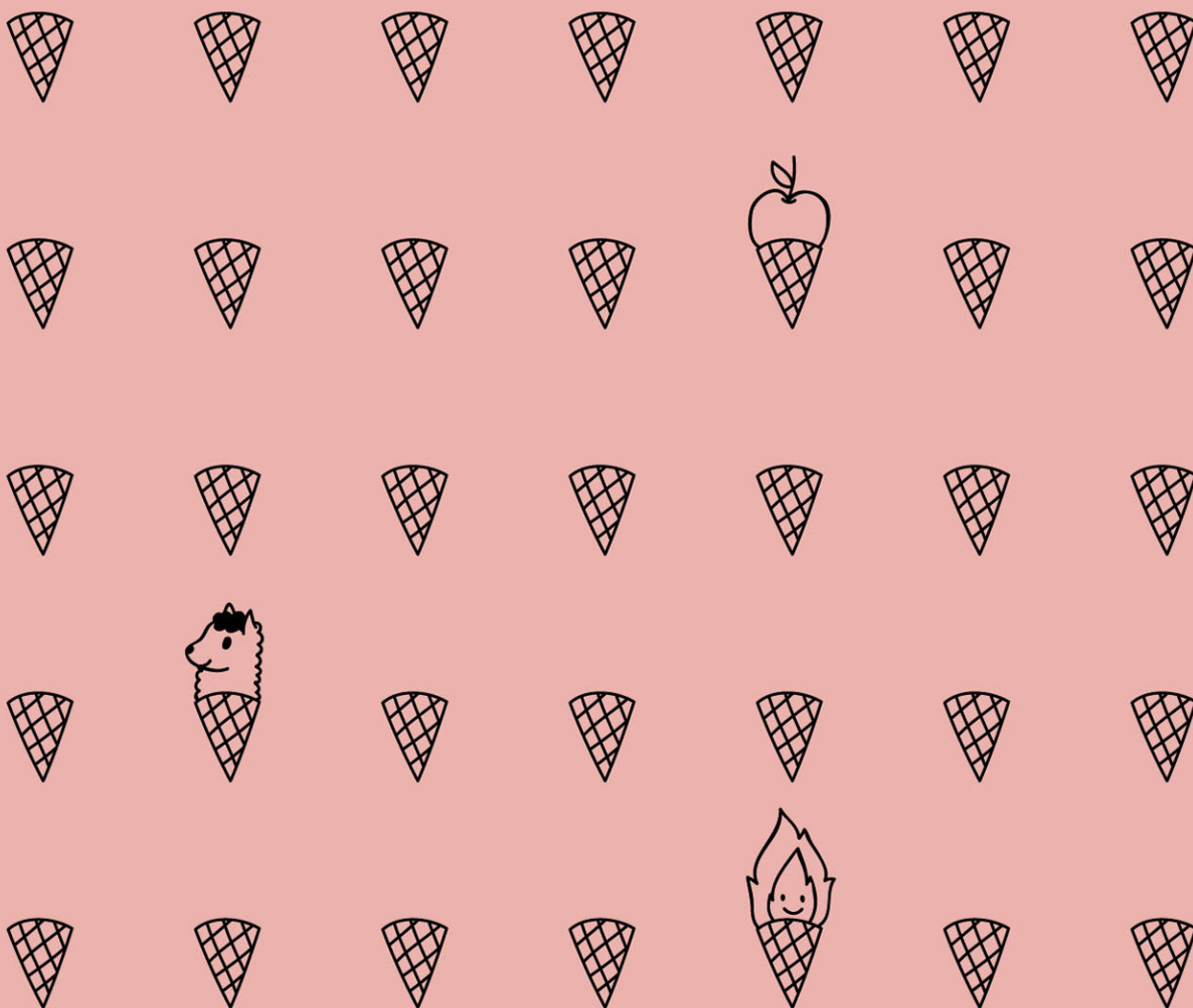
5.
www.decor8blog.com
เว็บบล็อกรวบรวมไอเดียงานตกแต่ง
บ้านสวยๆ และไลฟ์สไตล์เก๋ๆ มาเป็น
แรงบันดาลใจให้คุณ

Get inspired by a collection of creative
home decor and lifestyle ideas.

WHILE WAITING

Pick up a pen and start drawing :)
หยิบดินสอ ปากกา มาวาดรูปตามอริยาศัย :)

Illustration : Ae Bambies



WRITE HERE. WRITE NOW

An open page

ปากกาหมึกเขียน เชิญทุกคนมาเขียนได้ทันที

by Oh Hathairat Charoenchaichana

www.ohfuton.com

Illustration : Ae bambies



Have a pretty meal

ดิฉันโตมาในครอบครัวที่ทำอาหารอร่อย ขึ้นเทว เนื่องจากเกิดมาโชคมีพรสวรรค์ บวก กับพรแสวงและพรประทานมาจากยายด้วยแล้ว ไม่ว่าจะหยิบจับสับดัดใส่อะไรก็ดูน่ากิน รสชาติดี เกินห้ามใจไปเสียหมด ปลายจวักมัดใจสามีเอนด์ ลูกหลานไปยังเพื่อนๆ ลูกชนิดอยู่หมัด ส่วนสภาพ ครีวแม่นั้นคงพอเอาได้ กระทะหม้ออร่อยขนาด ตะหลิว กัฟฟี่ เครื่องปรุง วัตถุดิบหายาก พวกกันอัดแน่นอยู่ในหม้อโปรดปรองสบายของแม่ ดิฉันเห็น ภาพนี้ตั้งแต่เล็กจนชินตา แต่อย่าคิดว่าง่ายทั้งหมด ที่พูดมาจะทำให้ดิฉันทำอาหารเก่ง เอะๆ ลืมไป ได้เลยกับอาชีพที่ว่า ลูกไม้หล่นไม่ไกลต้น เพราะ ดิฉันนี่แหละ กระดังไปอยู่ใต้ต้นคนอื่น ห่างไปร้อย หลานุ่นเลย

แต่แม้จะไม่มีพรสวรรค์ติดตัว แต่ความชอบ นั้นล้นเหลือ จึงมักเกิดลูกอึด ลูกขึ้นมาเข้าครัว เพียงหยิบดา สภาพเครื่องขนาดจิ้งจี่จะกลายร่าง เป็นสนามรบขนาดย่อม เครื่องปรุงที่ซื้อมาเยอะ เกิน ก็นอนเหี่ยวเหารอวันเนาอยู่ในตู้เย็น ส่วนรสชาตินั้น เลิกพูดถึงเหอะ อย่างนี้แล้ว แรงบินดาลใจมันจึงตกถอย กลายเป็นเริ่มเข้า ครัวน้อยลงๆ ไม่ใช่เพราะเลิกชอบทำอาหารแล้ว แต่กลัวจะทำออกมาไม่ดี...เหมือนแม่

กระทั่งเมื่อสี่ปีก่อน ดิฉันไปพักบ้านเพื่อน เยรมันที่เมืองมิดนิก อยู่กับเจนอนตัพุงแสน สบายอยู่หลายสัปดาห์จนเกรงใจ อยากหาอะไร ตอบแทน เลยเลือกเสนออะไรแบบแมนๆ กลาง วงสนทนา

“โอ้ยอยากจะทำแทนทุกคนสำหรับการต้อนรับ และดูแลเป็นอย่างดี ถ้าพ่อจะทำอะไรให้ได้ พวกยูมาเลย โอ้ยนั้ทำสุดหัวใจ แต่ห้าม พิศดารแค่นั้นพอ”

เห็นไหมล่ะ แมนซ้า....

“จริงนะ ???” พี่โยซฟถามตาเป็นประกาย ดิฉันเริ่มเสียวสันหลัง

“จริงนะ ???” นั่นไง ยังจะย้าอีก

“จริงสิ” ดิฉันกัดฟันตอบ เพราะถ้าจะแมน ก็ต้องแมนให้สุด อย่าป้อด อีกสามคนตะโกน พร้อมกันโดยไม่ได้นัดหมาย

“อยากกินอาหารไทย !!!!!”

“...เอ่อ...ฮั้วร...ได้สิ...เดี๋ยวจดให้ เอ๊ย ให้!”

ดิฉันทำเสียงแบบไม่มีพิธีรู้เท่าไร...นะ

วันรุ่งขึ้นดิฉันตื่นแต่ไก่โห่เพื่อลิสซียูกูป, ภูเขา ฯลฯ ค้นหาว่า “อาหารไทยง่ายๆ ในต่างแดน” ในที่สุดก็ตัดสินใจได้ว่าจะทำ “ยำมะเขือม่วง” “ผัด กระเพราเนื้ออก” (แหงล่ะ ก็อยู่ยอร์มันหนี จะหา เนื้อไทยได้ไง) แกงมัสมั่นฝรั่ง “ต้มยำไก่” จากนั้น จึงค่อยสาธิตจนถึงคุณยายแม่ ร่ายยาวกับปัญหา วัตถุดิบที่หาไม่ได้ เกมจิตตกจดสูตรแม่ แบบ ตกๆ หล่นๆ อ่านแล้วยิ่งงงเองจู้ๆ แม่ก็พูดขึ้นว่า

“โอ...เรามาตั้งสติกันใหม่ละลูก การทำอาหาร นะ โอ้ต้องรู้หลักพื้นฐานก่อนว่าจะต้องใส่อะไรบ้าง และทำยังไง พอเข้าใจค่อยมาปรับให้เข้ากับของที่ พอหาซื้อได้ ค่อยๆ ดูไปทีละอย่างว่าอะไรใช้แทน อันไหนได้บ้าง...แต่ที่สำคัญที่สุดคือเราต้องทำตามเช้นส์ แล้วก็ลุยในแบบของโอ ไม่ต้องมาทำตามแบบของแม่ หรือแบบของใคร แล้วโอก็จะได้อาหารที่อร่อยไม่ซ้ำใครในแบบของตัวเอง”

คำพูดแม่กับเหตุการณ์ครั้งนั้น เปลี่ยนชีวิต ดิฉันไปตลอดกาล

สี่ปีที่ผ่านมา ดิฉันเริ่มกลับมาทำอาหาร อีกครั้ง แต่เป็นการเข้าครัวที่มีความสูงกว่าเมื่อก่อน เพราะไม่ต้องกลัวว่าจะออกมาหน้าตาประหลาด รสชาติต่างไปจากสูตรเด็ดของใคร เกมยังได้ค้นพบด้วยว่า ดิฉันเป็นคนให้ความสำคัญกับหน้าตาอาหารไม่แพ้เรื่องรสชาติ จึงชอบจัดแต่งจานให้ออกมาน่ารักน่ากิน แม้จะเป็นแค่อาหารง่ายๆ แต่พอมายูกับผ้าปูสวยสวย ช้อนไม้ และแก้วลายดอกแล้ว จ้าวใจเจียว ก็เอะ เรียกน้ำลายสอมาหลายรายละ

“การทำอาหารก็เหมือนกับการใช้ชีวิต นั่นแหละ คนทำอาหารเก่งไม่จำเป็นต้องทำอาหาร ยากๆ เป็นนะลูก ของอย่างนี้มันอยู่ที่ลีลาส่วน บุคคล จุดสำคัญนะ มันอยู่ที่ว่าเรารู้จักเอาหลัก การมาปรับให้เข้ากับตัวเราได้ยังไง เพราะถ้าบ๊ว แต่วิ่งตามรูปแบบของใครๆ แล้วเนื้อโหระคันพบ ชีวิตอร่อยในแบบของเรaches ที่ละ จริงไหมลูก”

“โห...แม่เอะ”

“อะ...ก็ต้องมีบ้าง ไรบ้าง”

ปล. ครั้งนั้นเพื่อนๆ เยรมันบอกว่าการทำอาหาร ที่ดิฉันทำอร่อยมากกกก ยิ่งถ้าจะติดใจรสชาติ อร่อยนั้นจบจนทุกวันนี้

“ก็ถาวรอย่าให้พวกเจมาเที่ยวเมืองไทย ก็แล้วกัน เพราะเดี๋ยวจู้กันพอดี ว่าอะไรเป็น อะไร...”

พี่สาวสุดที่เลิฟเตือนดิฉันด้วยความหวังดีหึๆ



Have a pretty meal

I grew up in a family where my mother could whip up anything and make it taste absolutely divine. However, I somehow was like the fruit that fell a few yards too far from the tree. Although I liked cooking a lot, when I finally summoned up the courage to venture into our tiny kitchen I managed to turn things into a disaster. I got easily discouraged, not because I didn't like cooking anymore, but because I was afraid I wouldn't be as good as my mother.

All this changed 4 years ago when I went to Munich and decided to offer my German friends something nice in return for their kind hospitality. And of course, a Thai meal was what everyone had in mind. I picked out some easy Thai recipes online: eggplant salad, stir-fried basil with beef and creamy coconut chicken soup. Feeling all nervous, I speed-dialled my mom asking for help with ingredients substitutes I couldn't find and for some instructions.

Surprisingly my mom said something that changed my life forever,

"Oh, get a grip. Firstly you need to understand what ingredients you need and how to prepare them. Then adapt them to what you can find or make substitutes. Most importantly, use your good sense and wing it. Don't follow my style or anybody else's. Do it your own way!"

Yes! I now have my confidence back and find cooking enjoyable once again. I'm not afraid anymore if my food looks or tastes differently from others. I also find myself really enjoying decorating dishes making them look pretty and appetizing.

"Cooking is like living your life. A good cook doesn't necessarily have to know how to make difficult dishes. The key is knowing how to adapt and make it work for yourself. If you keep following other people, when are you going to enjoy your own life?"

More great words of wisdom from my mom!

P.S. Back in Munich, that Thai meal was a success. My German friends were all impressed. However, my beloved sister kindly warned me, "Let's hope they are not coming to Thailand and find out what is what."

และแล้วช่วงเวลาของความสนุกในการเฉลิมฉลองปีใหม่ของทั่วโลกก็มาถึง Silee มีความเชื่อเกี่ยวกับการรับประทานอาหารของแต่ละประเทศมาเล่าให้ฟัง แต่จะให้ครบก็คงจะไม่ไหว Silee เลยขออนุญาตเลือกเฉพาะบางประเทศมาให้ได้อ่านกันนะคะ

● **ญี่ปุ่น** : โอเซจิ เรียวกิริ หรือเรียกสั้นๆ ว่า โอเซจิ มีความหมายว่า อาหารเทพเจ้า ประกอบด้วยอาหารมงคลต่างๆ บางความเชื่อก็จะประกอบไปด้วย 5 ชั้น หรือ 3-4 ชั้นแล้วแต่ตำรา ซึ่งโอเซจิ จะมีส่วนประกอบหลัก คือ คามาโบโกะ (เนื้อปลาต้มบด), ซูโโมโกะ (ไข่ปลา), คูโรมาเบะ (ถั่วดำเม็ดใหญ่), คาเตะ มากิ (โซ่วหวาน) ซึ่งชาวญี่ปุ่นเชื่อว่าการทานโอเซจิในวันที่ 1 ถึงประมาณวันที่ 3 มกราคมของทุกปี จะทำให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงและมีความสุขตลอดทั้งปี

อาหารอีกหนึ่งชนิดที่นิยมทานช่วงสิ้นปี คือ โทชิโกชิ โซบะ เป็นบะหมี่ไม่ตัดเส้น ซึ่งเชื่อว่าจะทำให้อายุยืนยาว นิยมรับประทานกันวันที่ 31 ธันวาคม

● **จีน** : ชาวจีนนิยมรับประทานปลาทั้งตัวในช่วงขึ้นปีใหม่ เพราะคำว่าปลาในภาษาจีน พ้องเสียงกับคำว่าเหลือเฟือนั่นเอง ซึ่งชาวจีนเชื่อว่าจะทำให้ชีวิตมีกินมีใช้เหลือเฟือ

● **อิตาลี** : ชาวอิตาลีจะรับประทานถั่วเลนทิล (Lentils) ในช่วงปีใหม่ เนื่องจากมีลักษณะคล้ายกับเหรียญเงินยุคโรมัน จึงเชื่อว่าการรับประทานถั่วชนิดนี้จะทำให้มีความร่ำรวย

● **อเมริกา** : ชาวอเมริกาก็รับประทานถั่วเหมือนกัน แต่ว่าเป็นถั่วตาดำ (Black-Eyed Peas) เมื่อปรุงสุกแล้ว จะมีลักษณะคล้ายกับเหรียญเงิน จึงมีความเชื่อเหมือนกันว่าจะทำให้ร่ำรวย

● **สเปน** : ชาวสเปนมีความเชื่อว่าการรับประทานองุ่น 12 ลูก ตอนเที่ยงคืนในวันสิ้นปี จะทำให้มีโชคตลอดทั้งปี

● **เนเธอร์แลนด์** : ชาวเนเธอร์แลนด์นิยมรับประทานโดนัทลักษณะแบบวงแหวนในช่วงสิ้นปี เพราะเชื่อกันว่าผู้ที่รับประทานนั้นจะมีชีวิตครบถ้วนสมบูรณ์เหมือนกับลักษณะของโดนัท

● **เยอรมัน** : ชาวเยอรมันจะรับประทานปลาเฮอริงสด (Herring) ในคืนสุดท้ายก่อนขึ้นปีใหม่ แน่นอนว่าจะทานคู่กับเบียร์ในตอนเที่ยงคืน เพราะเชื่อว่าเมื่อทานแล้วจะโชคดี

● **นอร์เวย์** : ชาวนอร์เวย์นิยมทำขนมหวานที่เรียกว่า Rice Pudding ซึ่งทำจากข้าวชนิดหนึ่งที่หุงด้วยน้ำหรือนม และใส่น้ำตาล พร้อมทั้งใส่อัลมอนด์ 1 เม็ดลงไปด้วย โดยเชื่อว่าคนที่รับประทานโดนัทอัลมอนด์นั้นจะได้รับโชคดีตลอดปี

● **กรีซ** : ชาวกรีกนิยมทำ วาสิโลพิต้า (Vasilopita) ซึ่งเป็นขนมเค้กที่มีเหรียญซ่อนอยู่ข้างใน ซึ่งเชื่อกันว่าใครที่รับประทานวาสิโลพิต้าแล้วโดนเหรียญนั้นจะเป็นผู้ที่มีโชค

ความเชื่อต่างๆ เหล่านี้ แล้วแต่วิจารณญาณจริงๆ นะ ส่วนตัว Silee เองคิดว่าเชื่อไว้ก็ไม่เสียหายนะคะ

ส่วนปีใหม่นี้ Silee ขอให้อ่านทุกคนมีความสุข สุขภาพร่างกายแข็งแรงมีอาหาร ดั่ง อร่อยๆ ทานตลอดปีและตลอดไปนะคะ

It's almost time for the world to celebrate another New Year. In this issue, let's take a little tour through the old customs relating to lucky food that is believed to bring good fortune.

- **Japan** : Osechi-ryori is a set of Japanese's New Year's foods that are kept stacked in special bento-like boxes. Common dishes are Kamaboko (Fish cake), Kazunoko (Herring roe), Kuromame (Black soy beans) and Datemaki (Sweet rolled omelette). Osechi is eaten during the first three days of the New Year as a symbol of welcoming good health and joy. Another lucky dish, Toshikoshi soba, or uncut noodles, are a symbol of longevity and are traditionally eaten on New Year's eve.
- **China** : Eating a whole fish during New Year is believed to bring prosperity as the word-fish and prosperity in Chinese are homonymous.
- **Italy** : The Italians eat lentils on New Year's day for fortune as the shape of a lentil is similar to old Roman coins.
- **USA** : The American eats black-eyed peas because they look like American coins.
- **Spain** : At midnight on New Year's eve, the Spanish eat 12 grapes for good luck in the new year.
- **Netherlands** : Donuts are popular food around the New Year as its round shape is symbolic of a complete and perfect life
- **Germany** : The Germans enjoy fresh Herring with beer right before midnight on New Year's eve, for good luck.
- **Norway** : It is customary to prepare sweet rice pudding and hide an almond in it. The person who finds the almond will be blessed with luck throughout the New Year.
- **Greece** : Vasilopita is a New Year's cake that is baked with a coin hidden inside. Whoever finds the coin in their slice is guaranteed great fortune.



SMEG SINCE 1948

The legacy of smeg
เปิดตำนาน smegby smeg
Illustration : Chanin

Marc Andrew Newson

สถาปนิกชื่อก้องอีกคนที่สร้างสรรคงานให้ smeg ที่ไม่พูดถึงไม่ได้เลย คือ Marc Newson หรือปัจจุบัน Marc Andrew Newson CBE โปรดักต์ดีไซน์เนอร์ชาวออสเตรเลียที่ฝากผลงานไว้มากมาย ตั้งแต่ขวดอายโนโมะโตะ, เสื้อผ้า, จิวเวลรี, เฟอร์นิเจอร์, เครื่องครัว, รถยนต์, เก้าอี้ ผู้โดยสารบนเครื่องบิน ไปจนถึงยานอวกาศ ถึงขนาดมีคนตั้งคำถามว่า ยังมีอะไรเหลืออีกไหมที่ Newson ยังไม่เคยออกแบบ

สโตร์ที่โดดเด่นของ Newson คือเส้นสายที่สลับไหล วัสดุผ้า วัสดุโปรงแสง และหลายนามงานออกแบบของ Newson ได้รับรางวัล Good Design Awards หลายครั้ง หลายรางวัล หนึ่งในผลงานสุดยอดของ Newson เป็นเก้าอี้ที่ชื่อว่า Lockheed Lounge ที่สร้างสรรคขึ้นในปี ค.ศ. 1986 โดยได้แรงบันดาลใจจากการเล่นกระดานโต้คลื่น เก้าอี้ Lockheed Lounge ขายได้ในราคา US\$ 968,000 หรือประมาณ 30 ล้านบาท ในปี ค.ศ. 2006 ทำลายสถิติผลงานที่มีราคาแพงที่สุดในกลุ่มนักออกแบบที่ยังคงมีชีวิตอยู่

Marc Newson ออกแบบให้กับ smeg ในปี ค.ศ. 2008 ซึ่งเป็นผลงานที่ถ่ายทอดจิตวิญญาณของ smeg ที่ว่า Technology with style ออกมาได้อย่างลึกซึ้ง การออกแบบของ Newson นอกจากสวยไร้ที่ติแล้ว ยังใช้งานง่าย “เขาศึกษาทุกสิ่งทุกอย่างในรายละเอียดก่อนที่จะเริ่มงานดีไซน์ และทำความเข้าใจในเชิงเทคนิคตลอดจนถึงสิ่งที่เขาต้องปรับเปลี่ยนในแง่ของขนาดและอื่นๆ เขาใช้เวลา 2-3 เดือน และกลับมาพร้อมดีไซน์ที่สวยงามสุดยอด ดีไซน์ของ

Newson โดดเด่นมากและไม่ต้องปรับเปลี่ยนอะไรเลยในภาพรวม” นี่คือการบอกเล่าของ Vittorio Bertazzoni, Managing Director ของ smeg

Marc Newson ออกแบบเตาอบ, เตาแก๊ส, เตา Induction ให้กับ smeg ซึ่งล้วนแล้วแต่มีความแรกเตอร์ที่โดดเด่น และแตกต่างด้วยการกล้าใช้สี อย่างสีเหลือง Rich Yellow สีน้ำเงิน Peacock Blue สีเขียว Pistachio Green และพื้นผิวสแตนเลสไปจนถึงกระจก อย่างเตาอบรุ่น FP 610 SG ที่ Newson ออกแบบ เขาเลือกใช้กระจกแบบ Anti-fingerprint matted glass ที่ไม่ทิ้งรอยนิ้วมือบนผิวกระจก และหน้าต่างที่ใหญ่ เข้าใจง่าย ชัดเจน เหมือนที่ Newson บอกไว้ว่า “ยอมรับความจริงเถอะ ใครจะมานั่งอ่านคู่มือซึ่งผมไม่ ผมโยนมันทิ้งในยกี้ทันที” หรือเตา Induction รุ่น SI 644 DR ที่เขาออกแบบปุ่มควบคุมแบบสัมผัสให้สวยงามสะอาดตา และยังใช้งานง่าย พร้อมฟังก์ชันเร่งความร้อนได้ฉับไว ไปจนถึงการอุ่นอาหารหรือละลายเนย งานที่ Newson ออกแบบให้ smeg ได้รับรางวัล Wallpaper Design Awards ในปี ค.ศ. 2009 และรางวัล The Chicago Athenaeum Good Design Awards, USA ในปี ค.ศ. 2010

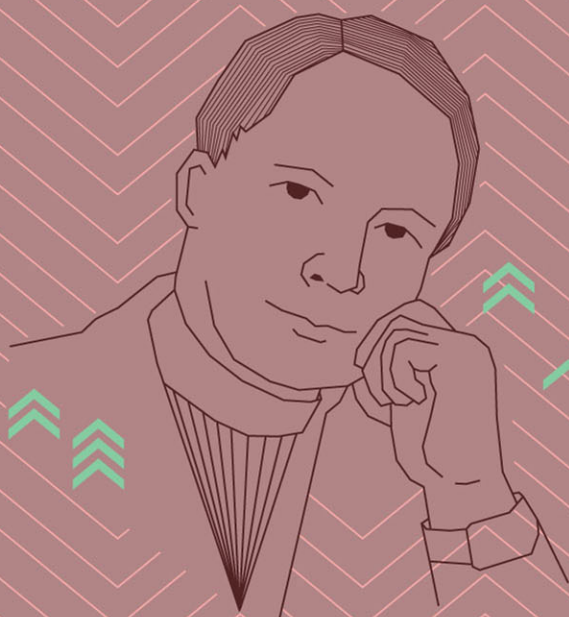
Marc Newson ได้รับการคัดเลือกให้เป็น 100 บุคคลผู้ทรงอิทธิพลแห่งปี จากนิตยสาร Time ในปี ค.ศ. 2005 และเขาได้รับเกียรติเข้ารับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ Commander of the Order of the British Empire (CBE) จากสมเด็จพระราชินีนาถเอลิซาเบธที่ 2 แห่งสหราชอาณาจักรในด้านการบริการเพื่อศิโนในปี ค.ศ. 2012



In this third Issue we will get to know Marc Andrew Newson, world-renowned designer who has done a design collaboration with smeg. His various design works include everything from Ajinomoto bottles to clothing and jewelry, from furniture to aircraft and spacecraft design. Newson's signature design style incorporates smooth flowing lines, translucency, transparency and edges.

The Lockheed Lounge chair that he designed in 1986, is a signature piece that cemented his reputation as a world renowned designer. It recently sold for a world record amount at auction. In 2008 Newson was commissioned to create an aesthetic line of smeg appliances which truly represents smeg's philosophy, Technology with Style. According to smeg's Managing Director, Vittorio Bertazzoni, "The design was striking and we could do it without any major chances." This range, including ovens, gas hobs and induction hobs is characterized by the use of bold color and by surfaces in stainless steel and glass. For example, the FP 610 SG ovens feature anti-fingerprint matted glass and a large control panel that both intuitive and user-friendly. Newson's designs for smeg also won the Wallpaper Design Awards in 2009 and The Chicago Athenaeum Good Design Awards in 2010.

Most recently, in 2012, Newson was appointed Commander of the Order of the British Empire (CBE) by Her Majesty the Queen for services to design.



**“Architecture, of all
the arts, is the one
which acts the most
slowly, but the most
surely, on the soul”**

Ernest Dimnet

