



*Dom poza miastem to przyjemność! Często nadaje  
życiu prawdziwy sens: jest azylem, pozwala odzyskać  
harmonię ciała i umysłu, przypomina o zatraconych  
w miejskim zgiełku rytmach, smakach i zapachach. To  
miejsce, w którym chce się wreszcie gotować i jeść, gdzie  
życie smakuje inaczej. Jak urządzić wiejską kuchnię?  
Oczywiście według sprawdzonego przepisu.*

# PRZEPIS NA KUCHNIĘ





*Zdecydowanie warto gotować na otwartym ogniu. Polecam kuchnie gazowe, a nie elektryczne – to one pozwolą wydobyć prawdziwy smak potraw.*

### **Po pierwsze – tylko naturalne składniki!**

Drewno to materiał obowiązkowy – czy to na podłodze w postaci surowych, szczotkowanych desek, czy jako materiał mebli, czy na belkowaniach sufitu lub ścianach. Najlepiej, jeśli jest to gatunek występujący w okolicy. Nie traktujemy drewna z przesadnym pietyzmem. Możemy pozwolić, by było tylko oheblowane, wybielone, bejcowane lub olejowane. Konieczny jest maszyn, a nie delikatne forniry. W maszywie fronty mebli

mogą mieć frezowane zdobienia, ozdobne listwy lub wysokie cokoły. Boazerie jako sposób na osłonięcie ściany czy jako front kuchennej szafki także są mile widziane w kuchni country.

### **Kamień...**

...to materiał na przyjemnie chłodną posadzkę, a także blat czy zlew. W starym siedlisku może udać się odzyskać fragment kostki bazaltowej z dawnego podjazdu – jest ona obła, wyślizgana i potrafi stać się »

Foto: Art De Wire



Foto: Fabryka Wnętrz



*Pozorny chaos talerzy, misek, garnków wystawionych na blaty i otwarte półki sprawia, że kuchnia wygląda prawdziwie – tak, jakby miała służyć częstemu gotowaniu i finezyjnemu podawaniu potraw.*

wspaniałą ozdobą kuchni. Podobnie jest z wapieniem czy płytami marmuru, ale warto pamiętać, że nie powinny one wyglądać tak, jakby od paru pokoleń deptały je ludzkie stopy! Można też szukać podobnych, stylizowanych na stare kamienie płyt gresowych, chociaż to zdecydowanie nie będzie to samo.

Kamień to wyborny materiał na blaty i zlewy. Najodporniejsze są oczywiście granity. Żeby nie wyglądały zbyt nowoczesnie, powinny być odpowiednio wykończone i absolutnie nie polerowane. Polecam promieniowanie – proces ten nadaje powierzchni matową, lekko groszkowaną fakturę. Wykończony w ten sposób szary lub grafitowy granit wygląda wspaniale.

### **Kafle...**

...czyli terakoty i glazury, ale także klinkier, to drugi sposób na posadzki i ściany w wiejskiej kuchni. Drewno schodzi wówczas na dalszy plan, a oko cieszą kafłowe dekoracje. Najlepiej, gdy kafle takie pochodzą z małej manufaktury, a każdy jest lepiony i szkliwiony ręcznie. Format płytek na ścianie powinien być raczej niewielki – mimo nierównych krawędzi zwykle jest to 10x10cm.

Dekory i ozdobne listwy są mile widziane. Warto też łączyć różne kolory i desenie, tworząc rozedrgane melanże. Ściana może płynnie przechodzić w kafłowy blat i murki, które stanowią konstrukcje półek i szafek. W ten sposób stworzymy kuchnię prowansalską.

Kafle na podłodze to przede wszystkim terakoty. Ich kolor powinien być jak najbardziej zbliżony do barwy gliny, z której powstały: ochra, odcienie rudości, czerwieni czy ciemne, przypalone brązy. To prawdziwie wiejska posadzka, która może znaleźć się nie tylko w kuchni, ale na całym parterze domu.

Bardzo ładne są też płytki z klinkieru. Poza naturalnymi barwami ich zaletą są odmienne formaty: cegiełka, sześćcio- lub ośmiokąty. Zwykle są grubsze od terakoty i nadają się do stosowania nie tylko wewnątrz, ale i na zewnątrz domu.

Opisując ceramiczne dodatki, nie można zapomnieć o zlewie. Masywny, biały zlew z wysokim bokiem to bardzo charakterystyczny element kuchni country. Może być jedno- lub dwukomorowy, koniecznie w komplecie z baterią w stylu retro. »



Foto: Fabryka wnętrza

*Można wybierać sprzęty kuchenne, które są stylizowane na dawne, najlepiej jednak szukać tych wygodnych, funkcjonalnych i o prostych kształtach.*

### **Przyprawy, czyli dodatki**

Można wybierać sprzęty kuchenne, które są stylizowane na dawne, radzę jednak szukać tych wygodnych, funkcjonalnych i o prostych kształtach. Kolor stali nierdzewnej, czyli tak zwany inox, jest naturalny i świetnie komponuje się z kamieniem, drewnem czy surową ścianą.

Zdecydowanie warto gotować na otwartym ogniu. Polecam kuchnie gazowe, a nie elektryczne – to one pozwolą wydobyć prawdziwy smak potraw. Fantastyczne

są kuchenne „kombajny” łączące w jednym piekarnik i płytę gazową; lub fajerki, pod którymi palimy drzewem.

### **Artystyczny nieład**

Pozorny chaos talerzy, misek, garnków wystawionych na blaty i otwarte półki sprawia, że kuchnia wygląda prawdziwie – tak, jakby miała służyć częstemu gotowaniu i finezyjnemu podawaniu potraw. Musi być zatem wyposażona we wszystkie niezbędne, stojące „pod ręką” naczynia i przyrządy.



Foto: Magorzata Klejny. Shutterstock.com, 2010



Foto: Denise Kappa. Shutterstock.com, 2010



*Sezonowe, barwne kwiaty z ogrodu, zioła w doniczkach stojących na parapecie, suszone bukiety i warkocze czosnku wiszące u sufitu – wszystko to dodaje kuchni smaku!*

### **Tkaniny**

Oczywiście, w naszej kuchni nie powinno być wcale tkanin syntetycznych, a tylko te naturalne: lny, bawełniane surówki i płótna. Miłe widzialne są kwiatki, paski, a także desenie kwiatowe i roślinne – oraz koronki, których w wiejskim domu nigdy nie może zabraknąć.

### **Zioła i kwiaty**

Są niezbędnym dopełnieniem. Sezonowe, barwne kwiaty z ogrodu, zioła w doniczkach stojących na parapecie, suszone bukiety i warkocze czosnku wiszące u sufitu – wszystko to dodaje kuchni smaku!

Na koniec szczypta miłości. Tak urządzona kuchnia uda się wyśmienicie! 🍴

[www.holartstudio.pl](http://www.holartstudio.pl)