Летняя кухня в загородном доме: советы экспертов Onduline

Когда приходит лето, хочется готовить еду на свежем воздухе, а не в замкнутом пространстве. Открытая или закрытая летняя кухня на даче **позволяет готовить с удовольствием и служит местом для приятных посиделок с семьёй и друзьями**. Каждая кухня отражает вкусы и характеры своих хозяев, поэтому существует множество дизайн-проектов этой постройки. Кухня может отличаться от дизайна частного дома или вписываться в общий вид.

Владельцы летних кухонь отмечают следующие преимущества:

- удобное рабочее место, которое хорошо проветривается, поэтому запахи в результате приготовления пищи не разносятся по дому,
- громкие звуки в процессе пользования кухонной утварью не мешают обитателям дома,
- есть дополнительные полочки, шкафы для хранения кухонной утвари и запасов.

Здесь же часто размещают машину для мытья посуды или стиральную машину, экономя место в доме.

Чаще всего, летние кухни пристраивают к дому, но существуют и отдельно стоящие кухни – они комфортнее для большой семьи. Если расположить такую постройку в уютном, укромном уголке участка, подальше от дома, можно обеспечить одновременный комфортный отдых разных по возрасту членов семьи или целых компаний.

Какая летняя кухня лучше – открытая, закрытая или комбинированная?
Открытая планировка лучше **подходит в качестве беседки, места для организации барбекю, для отдыха**. Её возведение не потребует много денег и времени. Однако такую кухню труднее защитить от дождя, насекомых, птиц, в ней некомфортно в холодную погоду и вряд ли удастся разместить гостей с ночевкой.

Закрытая летняя кухня – **полноценное архитектурное строение**, требующее разработки и согласования проекта. Такая постройка может быть совмещена с баней, что делает её особенно удобной для приятного времяпрепровождения. В закрытой кухне больше возможностей для консервации, здесь можно сложить печку, провести воду и поставить мойку, казан, обустроить погреб и чердак. Фактически, такая кухня увеличивает жилую площадь, но её строительство обойдётся существенно дороже открытой и потребует больше времени.

Комбинированные варианты планировки летних кухонь сегодня самые популярные – сочетая плюсы открытых и закрытых типов, они практически лишены недостатков. Основой становится одна глухая стена, другие выстраиваются вполовину ширины или застекляются огромными окнами, которые могут раздвигаться.

Летняя кухня с террасой или беседкой позволит в любой момент любоваться пейзажем или даже общаться с соседями.

Мангал и барбекю – практически обязательные элементы современной летней кухни. Построенный своими руками мангал или печь сильно улучшают загородный отдых и упрощают жизнь:

- не нужно покупать новою, иногда довольно дорогую, технику для дачи;
- отпадет потребность в строительстве сложных сооружений;
- построенная конструкция существенно прочнее и надежней, чем переносные.

Чтобы обезопасить дом от пожара, зону огня необходимо выложить огнеупорными материалами: шамотным кирпичом, глиной, мертелем. Облицовать внешнюю часть мангала можно камнем. **Выбрать тип очага важно еще на этапе проектирования**, так как он влияет на все параметры сооружаемой кухни. Необходимо продумать, нужен ли будет дымоход, в каком месте будет расположен очаг, нужно ли будет место для хранения дров.