Выбор ковра

Как известно, на настроение и общее эмоциональное состояние каждого из нас значительное влияние оказывает домашняя обстановка. Решив создать или освежить образ Вашего дома, начните снизу, а именно – с ковра. Давайте выясним, каким образом следует подбирать этот предмет интерьера под свое гнездышко и что сейчас в тренде. Итак, если речь идет о спальне, дизайнеры рекомендуют подбирать ковер такого размера, чтобы его край немного «залезал» под кровать. В случае же с гостиной ковер должен быть шире дивана и «залезать» под него примерно на треть. Теперь поговорим о цвете. Комнату в нейтральных тонах следует дополнять ярким ковром. А вот для маленьких помещений эксперты советуют использовать светлые ковры – это позволит зрительно увеличить пространство, а с целью его уменьшения нужно поступить с точностью до наоборот. В традиционный интерьер наиболее удачно вписываются ковры со спокойными рисунками и минимальным ворсом, оттенок ковра должен несколько отличаться от расцветки тканей в помещении. Также при выборе ковра стоит обратить внимание и на планировку. Если в Вашем доме открытая планировка, можно разделить его площадь на функциональные зоны: к примеру, один ковер постелить в обеденной зоне, другой – скажем, в зоне отдыха, причём вовсе необязательно, чтобы они были одинаковыми, но следует придерживаться примерной цветовой гаммы. К тому же, с помощью ковра можно сделать акцент на определенном месте в комнате. Учтите и еще один момент: крупный рисунок или принт притягивает внимание к себе, но для его восприятия, в отличие от мелких рисунков, нужно расстояние. В тренде сегодня как неестественные расцветки, так и анималистический принт. Кроме того, в моде сейчас винтажные и ажурные ковры, а также ковры с графическим рисунком – от черточек до замысловатых геометрических узоров. Что до классики – она вечна, в данном случае это белые ковры с длинным ворсом, а любители ручной работы всегда могут вписать в свой интерьер ковры в стиле пэчворк (от англ. «patch» - заплатка) или ковры крупной вязки.

Типы ножей

Каждая хозяйка практически ежедневно подает на стол всевозможные нарезки: это и сыр, и мясная гастрономия, и овощи, и фрукты. Не обходится и без нарезки салатов и уж тем более – без хлеба и хлебобулочных изделий. Поэтому нож – одно из самых важных и незаменимых орудий, которыми мы пользуемся на кухне. И сейчас мы разберемся, как лучше решить острый вопрос выбора этого столового прибора. Существуют десятки типов ножей, отличающихся лезвием, толщиной, специализацией и т.д. Давайте попытаемся составить базовый набор ножей, который следует иметь в своем арсенале хорошей хозяйке. Наиболее функциональным и практичным является так называемый нож шеф-повара. Большая ручка, широкое лезвие, - этот «агрегат» способен справиться с наибольшим числом задач по нарезке. Следующий предмет – обыкновенный кухонный нож - стандартный, удобный, отличается меньшим размером и высотой лезвия. Подойдет тем, для кого, например, ручка шеф-поварского «инструмента оказалась чрезмерно большой и неудобной. Кроме того, этот вариант стоит рассмотреть и тем, кто хочет выделиться – есть масса всевозможных вариантов оригинального дизайна кухонных ножей. Для нарезки продуктов тонкими ровными ломтиками рекомендуем пополнить свою кухонную коллекцию ножом-слайсером – так называемым ветчинным. Высота лезвия – самая маленькая из всех типов ножей. Не лишним в Вашем наборе будет и мясной нож, или нож для стейков, отличающийся небольшой высотой лезвия и удобной миниатюрной рукоятью, а также стейк-нож, или нож для мяса, имеющий небольшой вес, компактную рукоять и зубчатое лезвие, что позволяет разрезать мясо с легкостью. Стоит также обзавестись обвалочным ножом. Основная задача, с которой он справляется безупречно – это отделение мяса от кости. Обвалка, жиловка – все это его прерогатива. Для нарезки тонких ломтиков филе мяса или рыбы предназначен филейный нож, а для овощей и фруктов – самый маленький нож с загнутым лезвием. Он так и называется – нож для овощей. Не обойтись на кухне и без топорика для рубки мяса с самым широким лезвием и без хлебного ножа-пилы, а для нарезки продуктов с плотной оболочкой подойдет сендвичный нож.