



Slavnostni ambient

Avtorja: Samo Kranjec, Vesna Bizjak

Pred prazniki smo raziskali, kako dom spremeniti v prostor slavnostne pogostitve ali novoletne zabave. Ko dobimo obiske, prostor prilagodimo več ljudem, slavnostno pognemo mizo in nanjo postavimo slavnostni jedilni servis. Sliši se preprosto - trije koraki in voila! Zbrali smo nekaj konkretnih nasvetov, kako se enostavno in učinkovito lotiti preobrazbe domače jedilnice in dnevne sobe v prostor za praznično večerjo ali zabavo - v slavnostni ambient.

Prilagoditev prostora

Arhitektka Tina Okoren iz TO arhitekturnega studia smo vprašali, kako prostor s čim manj potezami spremenimo iz vsakodnevnega v slavnostno rabo

Iz družinske dnevne sobe v 'koktejl' zabavo

»Sedežna garnitura je največji kos pohištva v dnevni sobi, zato je že pri nakupu pomembno, da je po obliki in velikosti prilagojena prostoru in namenu uporabe,« pravi Tina Okoren. Prilagoditev npr. omogočajo premična naslonjala, možnost sestavljanja in hitrega razstavljanja sedežne garniture na več manjših kosov (veliko sedežno garnituro spremenimo v manjšo s posameznimi enosedji), dobra rešitev pa je tudi, če namesto velike sedežne garniture kupimo manjšo s 'taburejem' (ki postane pomožno sedišče) in dva enoseda.

»Glede na tematiko zabave poskrbimo za prijetno glasbo, dekoracijo in detajle v prostoru, ki so ključni za dobro počutje gostov in prijeten ambient,« poudarja Tina Okoren.

Druga pomembna točka je, da organiziramo več različnih con za druženje – za različne skupine, druženje sede ali stoje. »Večja družba se zbere okoli sedežne garniture in 'tabureja', manjša družba v koticu z enosedoma in klubsko mizico, v kuhinji je ločen prostor za postreženo hrano in pijačo, da ni prevelike gneče,« svetuje arhitektka. Če imamo pult, ga lahko preoblikujemo v 'šank', kjer je prostor za druženje stoje in na barskih stoli.

Iz garsonjere v prostor za domačo zabavo

V garsonjeri moramo prostor izkoristiti maksimalno. »Glede na tip zabave postavimo jedilno mizo oz. sedežno garnituro na sredino prostora, ostalo opremo in pohištvo pa umaknemo ob stene ali odstranimo iz prostora. Tudi v tem primeru ustvarimo več koticov za druženje (sede ali stoje). Za druženje izkoristimo seveda tudi teraso oz. balkon, kjer poskrbimo za odeje in prijetno osvetlitev,« svetuje sogovornica. Na terasi lahko tudi zakurimo ogenj v kurišču. Prostor s hrano in pijačo naj bo umaknjen ob stene in ločen, da se dogajanje, pa tudi gosti razporedijo po prostoru.

Praznična osvetlitev

Prilagodimo tudi osvetlitev prostora. Po nasvetu arhitektke ugasnemo direktno – funkcionalno osvetlitev, kot so stropna svetila, namesto tega poskrbimo za ambientalno svetlobo. Za prijetno počutje prižgemo različna svetila z rumeno svetlobo, s katerimi dosežemo, da prostor ni ne presvetel, ne pretemen in na ta način tudi ločimo cone za druženje v prostoru,« doda. Možna je uporaba zatemnilnika, namiznih svetilk, indirektna osvetlitve, novoletnih lučk, sveč ...



Iz družinske mize v mizo za 12 gostov

Če imamo doma raztegljivo jedilno mizo, jo preprosto povečamo. Kaj pa sicer? »Osnovni mizi dodamo mizo, ki je po višini in širini enaka osnovni – to je lahko miza s terase, izposojena, zložljiva – in obe pognemo s prtom, da dobimo enoten videz. Ali pa osnovno mizo prekrijemo z večjo ploščo, tako da jo pritrdimo na osnovno,« naniza nekaj idej Tina Okoren. Za otroke lahko uredimo poseben otroški koticček z nizko mizo in stoli.

Slavnostno pogrnjena miza

Tadejo Kumar iz podjetja Meavista – tekstilno oblikovanje prostora smo vprašali, kakšne so današnje smernice v oblikovanju slavnostno pogrnjene mize. Kaj je moderno? Kako narediti vtis na goste? »Pomembno je, da izhajamo iz sebe in ne iz modnih smernic. Najprej pomislimo na to, kdo so naši gostje in kakšno vzdušje za mizo želimo,« pravi sogovornica.





Brez papirnatih prtičkov!

Kaj pa, ko se zbere živahna družba dobrih prijateljev, ko ne manjka smeha in pokanja penine? Tadeja Kumar svetuje, naj se prti barvno lepo ujemajo z ostalimi barvami v ambientu. »In nikoli, zares nikoli, ne poenostavljajte in ne dajajte na mizo papirnatih serviet! Naj vam ne bo žal pogrinjkov, češ, da se bodo polili z vinom in umazali z omakami. Lep slavnostni ambient lahko dosežete samo z detajli. In tu bližnjice niso dovoljene. Vsak lepo oblikovan kos porcelana in tekstilni prtiček s skrbno zaštitim stranskim robom je pomemben. Izogibajte se cenenejšega pribora in plastike!«



Laneni prt za domačnost

Kot pojasni Kumarjeva, lahko s tekstilom, kot so prti, pogrinjki in prtički v ambient vnesemo različne občutke: »Če bi želeli poudariti domačnost in iskrenost družinskega ognjišča, lahko z naravnimi materiali, kot so laneni prti, grobo tkani pogrinjki, barvito vezenje in ročno izdelani ažurji naših babic podoživimo otroške sanje. Dih preteklosti lahko začutimo v lepo oblikovani, posodobljeni aplikaciji idrijske čipke. Pozorni moramo biti le na to, da so vsi kosi namiznega perila lepo prelikani ter vezenine in čipke 'poštirkane'. Še znate? Sploh veste, kako diši štirka? Kot bi se čas ustavil in bi se pokrov babičine skrinje na široko odprl.«



Praznični porcelan na mizi

Mirjano Kranjc iz trgovine Mimi – najlepše pogrnjena miza smo prosili za nekaj nasvetov, kako se pripraviti na praznike s svojo praznično mizo, na katero bomo ponosni.

Kaj je naš tradicionalni slovenski pogrinjek?

»Naše babice so imele doma znameniti nemški 'Zwiebelmuster' (čebulni vzorec) in krožnike z drobnimi rožicami, ki so zdaj med mladimi spet zelo priljubljeni, saj jih spominjajo na babice,« pravi Mirjana Kranjc. Po njenih besedah jih lahko enostavno posodobimo tako, da dokupimo moderne kose v barvi platine, ki se prilega 'Zwiebelmusteru' in malih rožicam.



Ostalim krožnikom pa lahko za praznike dodamo podkrožnike v zlati barvi, ki dajo pogrinjku svečan pridih. »Prav tako si lahko pomagamo z razno dekoracijo, ki je lahko modernega značaja, ali pa gremo v naravo in nabereimo storže. Lahko pustimo v naravni barvi, ali pa jih poobarvamo v zlato ali srebrno. Vse je prepuščeno naši domišljiji,« dodaja sogovornica.

Za praznike najboljši porcelan

»Za praznike vzamemo naš najboljši porcelan iz omare. Če imate doma kakšnega iz družinske dediščine, je božič kot nalašč za to, da ga uporabite,« poudarja Kranjčeva in dodaja, da nam ob pogledu na stare krožnike oživijo spomini na naše otroštvo.

Kako pripravimo praznično mizo?

Mirjana Kranjc, iz trgovine Mimi - najlepše pogrnjena miza, svetuje, kako pripravimo praznično mizo.

- Najprej preverimo, koliko gostov bomo imeli pri mizi.
- Kakšen bo naš jedilnik (koliko jedi in pijač)? To je zelo pomembno, da imamo dovolj krožnikov, jedilnega pribora, kozarcev.
- Prt iz blaga – praznična miza mora biti pogrnjena.
- Podkrožnik (je zelo pomemben, ker določi mesto), ostali krožniki po potrebi (zato je pomemben jedilnik), jedilni pribor, kozarci, serviete, namizna dekoracija (svečniki, rože).
- Darilce za vsakega gosta, lahko so to izdelki iz čokolade, male pozornosti ...



... In česa ne smemo narediti pri pripravi mize.

- Previsoka dekoracija na sredini mize (dekoracija in svečniki naj bodo tako visoki, da gostje lahko gledajo nasproti sedečega v oči).
- Nikoli ne damo 'piskra na mizo' - uporabimo jušnik in podobne posode iz porcelana
- Imamo dovolj pribora.
- Pazimo, da glasba ni preglasna.
- V isti kozarec ne nalivamo različnih pijač in različnih vin.

Slavnostna poslovna večerja

Kako pa naj bo pogrnjena miza, ko za njo posedemo poslovne partnerje? »Manj je več! To naj vam bo vodilo, ko boste kombinirali skrbno izbrane žakardne tkanine za prte, v katerih se prepletajo zlate lurex niti s saten bombažno osnovo,« poudarja sogovornica. Umirjeno prefinjeno eleganco lahko dosežemo s kombinacijo gladkih serviet barvne kombinacije ton v tonu. Majhna, personalizirana darilca z lepo izpisanimi imeni gostov pa poskrbijo za to, da je sedežni red poslovne slavnostne večerje tak, kot mora biti.

Tadeja Kumar:

»Ne pozabite, da so za popolno praznično vzdušje bolj kot ves dekor na mizi pomembni ljudje, ki z vami sedijo za njo!«