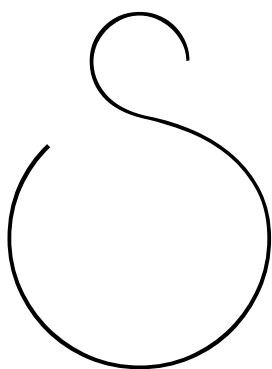


Luubi all – neli välikööki

Kevad ja suvi on õues olemise aeg. Mida aeg edasi, seda enam pööratakse tähelepanu ka väliköögile. On ju ütlemata mõnus nautida söögi valmistamist värskes õhus. Ulaelu meeskond on loonud mitmeid välikööke, mis sobivad eramu või suvemaja, aga ka linnasüdames asuva katusekorterijuurde. Mida võiks teada enne väliköögi rajamist?



uvekööök ei ole juba ammu pelgalt söögi-tegemise koht – pigem süvine kodu süda, kus toitu valmistatakse ja seda ka koos nauditakse. Kui oled aru pidanud, et võiks sel kevadel-suvel välikööki uuendada, laiendada või suisa uue suveköögi ehitada, siis siinkohal mõningad nõuanded, millele peaksid eelnevalt mõtlema. Disainer Kaido Kivi jagab nõu.

disainer Kaido Kivi jagab nõu.

Kaardista asukoht ja vajalikud funktsioonid

Kõik saab alguse eelkõige asukohast ja põhihoone arhitektuurist. Välikööök kui arhitektuurne element võiks sobituda olemasoleva hoone mahuga, tekita-des harmoonilise terviku. Mõttele läbi, kas köök peaks olema statsionaarne või sobib mobiilsem lahendus. Kui maht on teada, tasuks läbi mõelda funktsioonid, mida välikööki soovitakse. Võimalusi on mitmeid.

Logistiliselt ei teeks paha, kui väliköögi asukoht ei jääks kaugemale majas olevast põhiköögist. Tavaliselt on käimist mõlema köögi vahel sagedasti.

- ▶ Kas vajad ka mõningatele seadmetele elektrit?
- ▶ Ka vee võimalus tuleb kasuks. Väliköögi puhul on piisav, kui saad vajaliku vee tuua kastmis-voolikuga, ühendada see segistiga või kasutada voolikut segistina.
- ▶ Kui mitmele inimesele reeglina süüa tehakse?
- ▶ Kas korraldad ka suuremaid üritusi?
- ▶ Oluline on ka köögi paiknemine ilmakaarte suhtes – päikese eest varjatud kohta ära kööki planeeri.

Kõik see tasuks eelnevalt läbi mõelda, kuid ülemäära keeruliseks ja seadmeterohkeks ei maksaks välikööki kujundada.

Kuna võimalusi on palju, siis lähtu eelkõige oma maitse-eelistustest. Väliköögi võlu on eelkõige selles, et erinevalt tavaköögist on sul võimalik valmistada

toite, mida toas reeglina teha ei saa. Lisaks klassikalistele võimalustele, nagu söe- ja gaasigrill, tasuks mõelda ka uutele maitsetele ning võimalustele, nagu pitsa- või grillahi, *teppanyaki*, mis pakub ülikuumal terasplaadil grillimise võimalust, või keraamilised grillid, milles saad toitu valmistada ühtlasel kuumusel.

Pitsa- ja grillahjud on reeglina multifunktsionaalsed – pitsadele lisaks saad grillida-küpsetada, valmistada pajaroogi ning õhtu lõpetuseks teha ka magustoite. Meie kliimas oleks ka kamina võimalus tänuväärne – nii emotsiooni kui ka sooja mõttes.

Panipaikade, sahtlite ja kappide osas lähtu pigem põhimõttest „mida vähem, seda parem“. Mõttele hästi läbi, mille jaoks soovid neid kasutada ja mida nendes ladustada. Tavaliselt kipuvad kapid-sahtlid tolmu koguma, probleemiks saab ka niiskus.

Pikemas perspektiivis – mida lihtsam ja hooldusvabam köök, seda parem.

Materjalid

Väliköögi puhul mängivad olulist rolli õiged materjalid, mis peaksid olema ilmastikukindlad ja kergesti hooldatavad. Kõikuv temperatuur, vihm, tolm ja päike seavad materjalidele kõrgemaid nõudmisi.

Kui statsionaarse väliköögi jaoks vajadus puudub, võib kaaluda erinevaid mobiilseid lahendusi. Mobiilse väliköögi eelis on, et vastavalt vajadusele ja ilmastikule on sul võimalik oma õueala ümber kujundada.

Mobiilseid lahendusi leiab ka Eestist. Minimalistlik ja modulaarne välikööök võimaldab kokku komplekteerida endale meelepärase ja enda vajadustega sobiva väliköögi. Valikust leiab erinevad tööpinnad looduskivist, termotöödeldud ja õlitatud saarest, söegrilli ning valamud.

Väliköögi idee peab olema selge ja konkreetne. Söögi valmistamine õues peab olema mugav, lihtne ja nauditav. Lähimõeldud disainiga stiilne õue-mööbliseeria kutsus isegi meie napsis suves aiaelu täiel rinnal nautima.

Pikad soojad suveõhtud, nädalavahetused pere ja sõpradega, puhkusteperiood ning värskest eestimaisest toorainest valmistatud toit – ideaalne taust kvaliteetsele suvisele ajale.

Mõttele läbi funktsioonid, mida välikööki soovid

- ▶ Söegrill
- ▶ Gaasigrill
- ▶ *Teppanyaki*, *plancha* grillplaat
- ▶ Pitsaahi/-grill
- ▶ Gaasipöleti (*wok*)
- ▶ Pliit
- ▶ Valamu
- ▶ Maitsetaimede kasvatamise võimalus
- ▶ Suitsuahi
- ▶ Külmik
- ▶ Kamin
- ▶ Panipaigad
- ▶ Varikatuse vajadus
- ▶ Valgustus
- ▶ Soojuskiirgurid

Soovituslikult kasuta neid materjale

- ▶ Termotöödeldud ja õlitatud puit
- ▶ Looduskivi
- ▶ Betoon
- ▶ Roostevaba teras
- ▶ Tsingitud teras
- ▶ Alumiinium
- ▶ Malm



Fotod: Terje Ugandi

Kimssi 2

kasutatud materjal:

20 mm kvartskomposiit
Stone Italiana Dune

konstruktsioon: alumiinium + roostevaba teras

seadmed: gaasigrill, gaasipõleti

arhitekt: Meelis Press



Fotod: Kaido Haagen

Laaneotsa

valgustid: erilahendusega
betoonrosett, IP65, LED-sisu
puuriit: 5 mm kuumvaltsitud
terasplekk, kaetud õlivahaga
arhitekt: Tamizo Architects
Group





Fotod: Kaido Haagen

Linn 2

kasutatud materjal: komposiitkivi
Technistone Concrete Noble Grey, 20 mm
konstruktsioon: roostevaba teras
seadmed: gaasigrill, gaasipõleti



Fotod: Terje Ugandi



Pärnamäe

kasutatud materjal: 20 mm
graaniit Nero Assoluto „leather“
konstruktsioon: alumiinium +
roostevaba teras
seadmed: gaasigrill, gaasi-
põleti, valamu, roostevaba
segisti, välikülmik, roostevaba
terasplekist sahtlid
arhitekt: Kadarik Tüür
Arhitektid OÜ