



▲早期歐洲的廚房就已利用牆面的空間擺放廚具 資料圖片

▼良好的家居環境為家庭帶來輕鬆快樂 資料圖片



新潮家居 讓家更有味道

家居環境中，傢具的發展從實用性為主到實用兼具創意的如今，每一個人都可以做自家的室內設計師。從統領全局的客廳，到令人安心休息的寢室，最沒有設計局限的衛生間，以及最「重口味」的廚房，家居環境的每一個角落和細節，在不同個性主人的打造下，總能夠帶給生活一絲平靜和樂趣。簡單的線條、低調的色彩，簡約設計中又不失以人為本理念的家居裝飾，北歐風格的瑞典IKEA宜家家居可以說最具代表性了，它性價比高，設計風格大眾化，縱使還是有一些不盡如人意之處，卻依然受歡迎。

大公報記者 周怡

IKEA今年推出了一千多件新品種，而在此之前，該公司進行了一項全球年度調查，訪問了八千多個城市（柏林、倫敦、孟買、莫斯科、紐約、巴黎及上海等）的受訪者，並將調查結果匯集成「家居生活報告」。報告中最令人關注的，是世界各地對食物的態度、食物如何聯繫人與人的關係及對日常生活的影響等，揭示出大眾對食物的興趣不僅是一種潮流，更能塑造人們日常的生活形態。

此次IKEA的設計重心放在了廚房區域，呼應「讓家更有味道」的主題。兒時最有味道的回憶，無疑是媽媽那一句：「開飯了！」並伴隨著香噴噴的住家菜香味兒，相信這來自廚房的味兒是每一個游子對家最真切的懷念。IKEA希望以四個方面，帶出「家的味道」。

小空間 大創意

小小安樂窩有時候更需要更新和改造，越小的地方，越能激發大腦的創意。第一方面可以從「種植、收成」出發。香港樓多人多，綠化建設範圍亦有限，近年很多有條件的家庭，會選擇在天台或者家中種植植物，為生活增添更多生氣。這樣越來越普遍的自家種植，對於空間有限的家庭來說，尤其適合在廚房及衛生間進行。考慮到香港生活空間狹小的問題，IKEA的Vindruva溫室三件套適合放在有窗台的室內，節省空間之餘，烹調的時候看着綠油油的植物，有點兒野炊的感覺。

此外，使用環保的方式進行自家種植似乎正成為一種趨勢。比如使用帶有根鬚或根莖的蔬菜植物，如洋葱、小葱及芹菜等，待其發芽再次生長成熟，供烹飪配料繼續使用，還帶有些兒時「過家家」的趣味。

接着便是廚房「貯存、整理」的階段。「家居生活報告」顯示：每五個人就有一個於購買食材後，才發現同一款食材原來隱藏在他們的雪櫃或者櫥櫃深處。IKEA推出Tillsluta智慧貯物系列，全為不同大小的透明貯物盒，讓人對所存的食物一目了然，減少浪費。

而Rimforsa廚房配件系列，使用了不鏽鋼與耐潮的竹，結合懸掛式時尚設計與實用功能，充分利用牆面空間，讓廚房工作枱面更加簡潔，方便清理。

「預備、烹調」中，升級版IKEA365+煮食用具系列，以創新、現代化的簡約設計為主，系列中的連蓋鍋及平底鍋內都有刻度，主

婦們在烹飪的時候，就減少量水的一步，直接根據鍋內的刻度量度水量，是十分人性化的設計。

最後便是「分享、品嘗」，做好了食物，餐具就該上場了。簡單又適合不同聚會的餐具，升級版IKEA365+餐具系列簡約時尚的線條，能夠經得起時間的考驗，不容易過時，配套的水瓶和玻璃杯，簡單又有質感。

天然環保貼土

對於主婦來說，廚房就是她們的戰場又或工作室，正因為香港空間狹小，我們更需要利用設計來使用有限的空間，有了良好的環境和有序性的擺放，媽媽們才能夠帶著更愉悅的心情，做出更可口的飯菜。

宜家家居設計師Ben介紹，Metod在瑞典語中解作「辦法」，Metod系列的櫥櫃採用組合式的設計，多種櫃框、櫃門、抽屜及收納配件選擇，讓媽媽們可按照自己的習慣和風格設計多變的組合，善用小小空間的每個角落，以此解決廚房繁瑣雜亂的情況。

除了提供不同的傢俱用品等，IKEA更為大家提供各種充滿啟發性的各種貼土，讓家的感覺更具有個人化特色。

綠色生活達人林麗珊，在近期IKEA新品發布會上，分享了一些健康生活小貼士。林麗珊喜歡使用棉質的乾淨抹布替代保鮮袋等貯存蔬菜，這樣比塑料袋更環保，而且保鮮效果會更佳。同時她還推薦了自製的天然清潔劑——檸檬皮加酒精，去污漬還消毒抑菌。

IKEA的高性價比和簡約北歐風格設計很受歡迎，尤其對一些來到香港讀書或者工作的年輕人來說，這裡的傢具及家居用品是他們熱衷的選擇，他們能夠花相對少的錢，得到「家的感覺」。但仍然有一些細節，比如運貨時間安排、安裝師傅上門服務等等售後問題，其實還存在很多不夠便捷的問題，對此，有人雖然抱怨，但也是理解的。

有的人說，家居的設計風格，能夠體現一個人的品味和性格。然而無論是富麗堂皇或簡約時尚，利落有序家居環境，總會給人舒適安心的感覺，如果再增加一些個性化的小設計和擺設，相信能夠為繁忙的都市人帶來更多輕鬆的時光。

►Ben介紹，多種組合的櫥櫃能讓廚房更簡潔
大公報記者周怡攝



►綠化廚房環保又養眼 主辦方供圖



◀適合二人世界的小面積空間，可充分利用櫥架空間 主辦方供圖



►林麗珊（左）喜歡在廚房培植蔬菜，兼具觀賞及循環利用功能 大公報記者周怡攝



▲利用牆面的空間，讓狹小的廚房設計更實用 主辦方供圖



▲能夠貯存不同瓶裝調料的櫥櫃設計 主辦方供圖



▲Vindruva溫室三件套為窗台增添活力 主辦方供圖

Fashion Walk 全球至潮美妝品牌

今年，香港經歷了史上最炎熱的立秋，但仍然無阻一眾彩妝品牌以秋季系列亮相。多個彩妝品牌已進駐Fashion Walk室內商場一樓的Beauty & Lifestyle專區，並以全秋冬彩妝系列迎接秋冬。當中，來自韓國的Wish Formula更於Fashion Walk設立香港首個獨立專櫃，與Fashion Walk攜手展現至潮魅力。

為慶祝多個美妝生活品牌入駐，Fashion Walk特別推出Summer Top Up消費禮遇，送出高達一百萬的現金券，為秋季美妝潮流揭開序幕。

全新Beauty & Lifestyle專區不但為時尚集中地帶來新氣象，更引領了今季彩妝潮流。今季彩妝多以保濕底妝及滋潤唇膏為主打，適合一眾女生打造無瑕妝容。相對於夏天，秋天的天氣比較乾燥，如果持續使用夏天的化妝品，容易造成脫妝的問題。保濕鎖水的滋潤功夫對秋天十分重要，要塑造無瑕妝容，妝前保養不可偷懶之餘，更應換上合適秋季的化妝品。

主打的高效護膚的韓國醫學美容品牌Wish Formula，推出了維他命B5水漾保濕精華，其成分

不含色素或酒精，含天然維他命K，有效形成肌膚保濕膜，為肌膚鎖住水分；BOURJOIS的十八色柔潤豐盈唇膏，演繹屬於自己的獨特風格；Anna Sui滋蜜亮澤BB底霜蘊含不規則及不同大小的肌粉粉粒和大型球狀粉末，集防曬、底霜、粉底及護膚於一身，為妝容帶來水潤效果。



▲今季彩妝系列多以保濕底妝及滋潤唇膏為主打 主辦方供圖



▲Summer Top Up消費禮遇，送出高達一百萬元的現金券 主辦方供圖

香港地「滋吱叫鐵板」

「香港地」一貫以港式茶餐廳為藍本，為香港人提供既創新又熟悉的美食。今次「香港地」以創新配搭，將富有地道風味的鐵板餐添上全新感覺。重新包裝的鐵板系列選用多種獨特高品質的食材，包括古法炮製的豬腳薑、豪華新鮮的新西蘭鮑魚、惹味的惠州梅菜腩肉、刺激開胃的韓國泡菜、荷蘭入口的肥美腩片，以及來自巴西的豬軟骨和牛腩肉，將鐵板餐的享受提升到最高層次，創出令人難忘的滋味驚喜。

古法釀製豬腳薑為健康養顏最佳之選，香港地自家釀製的豬腳薑醋蛋，煲透的老薑脆而不辣，豬腳皮滑而不膩，黑醋甜香而不酸，醒胃可口，而豬腳豐富的蛋白質和骨膠原是滋潤養顏。惹味的豬腳薑更配上鐵板鮮菌雞粒雞粒芥菜炒紅米飯，恰好中和薑醋的甜度。

創意雞扒腩片炒薯粉，將意大利、韓國及荷蘭的食材共冶一爐，令食客能一次過品嚐多國滋味。芝士煎雞扒加泡菜腩片炒薯粉

將兩款港人熱捧的韓國料理合二為一，令食慾倍增。

「滋吱叫鐵板」現已於指定「香港地」分店推出，每款售價由港幣五十八元起，將於午市及晚市供應。



◀豬腳薑醋蛋、鐵板鮮菌雞粒芥菜炒紅米飯 主辦方供圖

►芝士煎雞扒、泡菜腩片炒薯粉 主辦方供圖