

炎炎夏日,如何打造清凉家居

夏日的气息越发浓郁,在浪漫欢乐的夏日,我们最喜欢的,大概是由身到心的轻盈感。生活需要仪式感,不论是小户型还是大户型,只要你打破思维惯性,通过收纳规划,合理利用每一处的空间角落,小家也有大格局。清爽舒适的家居设计,无疑是打破闷热气氛的不错选择。具体要怎么做呢?下面就和小编一起来了解一下吧。

给家降温 巧用视觉颜色

多用轻色彩。浅一度的用色,会让家居空间看起来自带轻盈感。

如果是大空间的用色,建议多加入白色。白色既安全耐看,又和各种风格和色系的家居百搭。以纯净白为主色调打造整个家,再巧妙搭配一些金属元素和绿植,不仅提升整体的时尚感,还能呈现出干净清爽、通透明亮的效果。如果其中有穿插木制品做点缀,也建议使用浅木色,会更为清爽和谐。

对于拥挤局促的小户型而言,利用白色、米色、木色等淡雅色系,可以让小小的空间显得更为凉爽通透,也无形中产生了空间更大的效果。

夏天,蓝色总是大受欢迎。静谧的蓝色让人不由自主地联想到沙滩、海水,而海蓝色家居则自带一股冰爽气息,凸显夏日的温柔风情。

高级灰,既是走在时尚前沿的顶级色调,又是接近自然生活的简单色彩。高级灰散发的清冷气质,能很自然地营造出安逸自在的愉悦感。

夏季,利用神奇的“色彩效应”,可以对空间比例、面积、层次、气质等,起到巧妙的平衡与优化作用,使整个空间效果清爽宜人。

巧用缤纷水果色。夏季是各种水果大量上市,这些清爽香甜的水果,总是给人一种透心凉的感受。用水果色找寻灵感,缓解夏日的闷热,会让家变得清爽宜人,带来不一样的惊喜。

西瓜红。西瓜红属于暖色系,颜色非常明亮,同时因西瓜本身水分含量高,且是夏季的代表水果之一,所以在暖意中还包含了清爽的气息。把它用到家居中,可以给家带来温馨、清凉的气息。

芒果黄。芒果莫吉托黄与生俱来带有热情与凉爽的气息。作为高饱和度的暖色调,一般来说它并不适合大面积使用,以少量芒果黄软装点缀家居,没有过分的跳跃感,更显时尚。

牛油果绿。牛油果绿处于黄调和灰调之间,不完全指特定的某一个色度,而是一个色域,深一点浅一点都可以。与寻常绿色相比,牛油果绿具有非常好的包容性,既有绿色的生机与活力,又带有灰色的高级与温柔。在家居色彩中应用,是对“自然健康的生活态度”最好的诠释。

蜜桃粉。蜜桃粉是一种轻浅的粉色,其中白色

的量很大,因此会带有一定的透明感。它是一个非常适合在室内使用的颜色,可以增加空间的层次感和清爽感。同时,它的色彩看上去并没有那么艳丽,能使整个家居空间的视觉更美观、舒适,夏日的气氛和清甜的气息愈加浓烈。

消除暑热 巧用清爽材质家具

夏天的炎热,容易让人烦躁不安,可以将一些家具更换成材质清凉的。

选择小体量家具。空间拥挤会加剧焦躁心情,此时应避免配置体量感大的家具。小体量的家具则可以很好地避免这种问题,纤细的桌腿、轻盈的茶几,可以通过视觉来减少空间的拥挤感,让整体环境显得更加宽阔、轻盈,同时布局也更加灵活,可以根据需求随时移动。

落地式家具可以采用悬空设计,同样能够增加空间的留白,给人轻巧的感受。视觉上的遮挡减少了,空间自然也就有了一种清爽透气的感觉。

玻璃、大理石自带清凉感。家具的不同质地和材料,也影响着我们的使用感觉。玻璃犹如冰块般晶莹剔透的视觉效果,可以带来清爽、冰凉的感受,透明透光的材质还可以提高空间的光照效果。

炎热的夏日,透明家具可以为视觉降温,给家里带来更多的清凉感受。小小的餐厅,放置几把透明椅子,看起来不会太过拥挤。在玄关放一个透明桌子,可以放置杂物,看起来也不占地方。

一些大理石材质的石材,也可以增加清凉气息,尤其是大理石纹理材质的餐桌,不仅触觉上让人感到凉爽,而且石材还可以吸收室内部分热量,对降温起到辅助作用。

藤编家具带来清凉田园感。藤编家具是史上最古老的家具之一,当它走进生活,家似乎离自然更近了一些。藤编家具也是驱除暑气的良伴,因为它热传导性能差,冬暖夏凉,简直就是一个天然的“空调”。炎炎夏日窝在藤椅上吃西瓜,想想都很凉快。藤椅也并非一定要坐,可以充分发挥你的想象力,为绿植安排一个藤椅或草编的花器,清新又可爱。

换上会“呼吸”的棉麻面料。家里的抱枕、沙发巾、餐桌布、床品、窗帘等,可以换成会“呼吸”的棉麻面料,无论是窝在沙发里休息还是躺在床上,烦闷感



会一扫而过。

增加绿植。夏日的家想要清爽又蕴含生机,绿植装饰不能少。阳台上、沙发旁,家里有了植物的参与,整个家居空间瞬间充满活力,即使足不出户,也能有拥抱大自然的亲近感。

来源:新华网

自制酱牛肉



食材:

牛腱子、豆瓣酱、生抽、老抽、冰糖、盐、味精、料酒、香叶、桂皮、葱、姜、八角、花椒。

做法:

- 1.牛腱子洗净,锅中加入清水,冷水直接放入牛腱子,加几片姜煮沸,期间可以把浮沫撇一撇,水开十分钟左右,把牛腱子捞出来冲洗一下待用。
- 2.锅里加水(水可多一些,一定一次性加足),放入洗净的牛腱子,加入葱段、姜片、生抽、老抽、料酒、冰糖、盐、味精、两大勺豆瓣酱、八角、花椒、香叶、桂皮。
- 3.大火烧开,小火慢炖一个半小时即可(拿一根筷子看看是否能插进肉里,轻

松插进去就代表肉煮好了),关火。想更入味的可再焖半小时,或者直接倒入大盆中,让它慢慢凉透,把凉透的牛腱子装入保鲜袋,放入冰箱冷藏一夜,切盘即可食用。

小技巧:

- 1.选牛腱子时,一般要选择腱子心,也就是连成一串的小腱子,个头小,容易熟,切片也好看。
- 2.煮的时候各种调料用量均看个人口味,豆瓣酱可多些,其他适量,可别太咸了,即使煮熟后不够咸,蘸着蒜泥吃也是很美味的。
- 3.牛肉煮熟后冷藏过夜,肉质会变得紧实,也很好切。

杨梓