



**VÄLIKÖÖGI** juures on võimalik julgelt ära kasutada kõik efektsed leiud. FOTO: INDREK SUSI

olemas kaks peamist väliköögi tüüpi: majast eemale ehitatav väliköök ning maja terrassile ehitatav väliköök.

**Väliköögil grillnurgast enam lahendusi.** Eha on seisukohal, et majast eemale ehitud väliköök võimaldab kindlasti märksa enam ideedega mängida. “Näiteks loob see võimaluse ehitada erinevat tüüpi ahjusid,” nendib ta. Kindlasti võiks tema sõnul olla väliköögis ka võimalus kasutada jooksvat vett. Kui endal ehituskogemused kasinad, soovib Eha kaasata väliköögi ehitusse spetsialisti.

Et väliköök eeldab elava tulega söögitegemist, on küttekoldel ja korstna ehitusel suur kaal. “Lõõrid tuleb tõmbama saada, lähtuvalt väliköögi olemusest tuleb ehitada õige pikkusega korsten. Samas on tähtis tagada tuleohutus ja osata kasutada võimalikult õigeid materjale,” selgitab ta. Eha sõnul on väga tähtis ahju aeg-ajalt puhastada. “Lõõre peaks puhastama kord aastas, enne grillimise hooaega.”

**Pööra tähelepanu tuulele ning päikesele.** OÜ Arola meister Kristo Aroella soovib väliköögi asukoha valikul leida enda koduhoovis sobiv koht vastavalt tuulele ja päikesele, seejärel aga mõelda, mida rajatavas väliköögis kindlasti näha tahetakse. Eelarve koostamisel soovib ta eksimuste vältimiseks küsida abi kaminameistrilt, kes oskab kõiki olulisi momente ette näha. Aroella sõnul on meil väliköökides kasutatavad materjalid maakivi, paekivi ning kleebitav dekoratiivkivi. “Üldlevinud on L-kujuline sein,

kärgmaterjalist katus, vastavalt soovile puidust või kivist põrand. Alati on väliköögis kamin, samas kui grill, pliit ning suitsuahi varieeruvad vastavalt kliendi soovile,” ütleb Aroella ja soovib, et kolde osad peaks tegema kindlasti meister. “Lihtsamate osadega peaks enamik inimesi siiski hakkama saama. Kuid kuna töö on aeganõudev, tuleks kvaliteetse tulemuse saamiseks varuda aega ja kannatust.”

Aroella sõnul on väliköök suur ettevõtmine ja üsnagi kulukas, mistõttu kohtab neid koduaedades ka märksa vähem kui grillinurki. “Inimesed on hakanud samas viimastel aastatel rohkem huvi just väliköökide vastu üles näitama,” nendib ta.

**Suurimad vead vundamendi ehitusel.** Suuremaid vigu tehakse Aroella hinnangul vundamendi puhul. “Tihtipeale juhtub, et pind jääb ahjule ja viimistluskivile lihtsalt väikseks ja nii kipub väliköök kiirelt lagunema,” sõnab ta. Töö tasapinda ei tohi Aroella sõnul kindlasti tellida ehitustööde alguses, vaid vastavas tööjärgus. “Vundamendi sügavus tuleb määrata vastavalt pinnasele, samuti on tähtis lasta katuse kandevõime välja arvutada, muidu võib see talvel lume raskusega kokku kukkuda,” hoiatab Aroella.

Aastaid väliköökide ehitusega tegelenud Aroella lisab, et ilusaim emotsioon on tema töös vaieldamatult kliendi rahulolu ja positiivne tagasiside. “Pärast mitme aasta möödumist kuulda kliendi suust kiidusõnu on ääretult motiveeriv ja rahulolu loov!”



**Segamini ei tohiks ajada grillinurka ja välikööki. Jälgima peab, et väliköök asuks majast võimalusel eemal. Kriitilise kaaluga on küttekolle ning korsten - siin tasuks konsulteerida spetsialistiga, eksimusi hiljem parandada on vägagi tülikas.**

Meelis Eha, Ettevõtte Extreme Buildings OÜ juhataja ja ehitusspetsialist

## **A** Tasub teada Suvekööki rajades...

**MÖTLE SELGEKS,** kas soovid suurt välikööki või lihtsat grillinurka.

**KONTROLLI** kohalikust omavalitsusest, millise pindalaga väliköök on lubatud krundile rajada.

**VALI MATERJAL,** mis sobiks ümbritsevasse keskkonda. Mõtle läbi, kas soovid peale kamina, grilli või pliidi kasutada ka suitsu- ja leivaahju, kraanikaussi ja külmikut.

**TÖÖTLE** pärast väliköögi valmimist kõik kivipinnad üle spetsiaalse kivikaitsevahendiga, et edasist hooldest lihtsustada.

**ARVESTA,** et ahju lõõre tuleb puhastada kord aastas enne grillimise hooaega.

ALLIKAD: MEELIS EHA, ARNE LÜKEPAK, KRISTO AROELLA