



Suzanne Pelkey

REALTOR, CRS

01512847

Coldwell Banker Realty

8305 Prunedale North Road, #117

SALINAS, CA 93907

Phone: 831-206-3359

Fax: 831-626-2220

suzanne.pelkey@cbnorcal.com

SuzannePelkey.com

Relájese con estas tendencias en el diseño interior para 2023

por homewarranty.com

Hace poco tiempo, Lazzoni Modern Furniture (lazzoni.com) hizo una lista de tendencias en el diseño de interiores para 2023 basándose en varias fuentes. A continuación, vea lo que se está preparando.

Muebles y espacios inspirados en la naturaleza - Todos hemos experimentado los efectos tranquilizantes de una caminata al aire libre, y entonces, ¿por qué no traer un poco de la naturaleza al interior? Las tendencias en muebles incluirían materiales sostenibles como madera y piedra, plantas vivas e incluso troncos de árboles como mesas únicas para café. Las mesas “vivas” conservan la forma original del árbol bajo su corteza en el borde de un mueble al no cortar o serrar la madera, sino conservando el aspecto natural y en bruto de ésta.

Espacio para sentarse y convivir — La pandemia hizo que la mayoría de nosotros evitara espacio íntimos y sociales con nuestros amigos y seres queridos. Así que, quizá en respuesta al aislamiento de los últimos dos años, las tendencias de diseño para interiores incluyen espacios más pequeños donde reunirse con otras personas.

Los espacios para convivir deben ser cómodos, atractivos y facilitar la conversación. Los nuevos diseños de muebles con curvas bien definidas son una opción para invitar a crear espacios de conversación cara a cara, pero también algo

tan sencillo como dar vuelta a una silla de cierta manera, o poner un asiento frente a otro, puede crear el tipo de espacio atractivo en donde todos queramos relajarnos — independientemente de si estamos compartiendo con otros el espacio o no.

Objetos personales o de significado personal o piezas de arte — Los ambientes minimalistas, tan populares en el pasado, están dando paso a la exhibición de objetos que tienen significado personal. En base a la idea de que los objetos que significan algo tienen un papel importante en aliviar nuestras ansiedades, mantener estos objetos al alcance de la mano (o de los ojos) es algo innegable para nosotros. Típicamente, estos objetos son únicamente “suyos” y no es fácil duplicarlos en algún otro lugar. Así que, dé el paso y despliegue con orgullo las pinturas de su abuela o esa extraña estatua de gato de cristal que usted conservaba en su dormitorio cuando era niño.

La clase y el color del Art Deco — Para quienes aprecian un interior lleno de color y lujo, demos la bienvenida a la influencia “que nunca pasa de moda” del Art Deco. Art Deco es otra manera de decir adiós a la tendencia minimalista y de decir hola a los muebles caprichosos de color divertido y profundos y a las formas geométricas. Regrese al glamur un poco tipo Gatsby incorporando una silla de cuero, un sofá excéntrico o papel tapiz de pared con impreso de animales. Las formas del Art Deco incluyen la trapezoidal o triangular y los patrones en zigzag o chevrón. Los colores de esa época incluyen por lo general los amarillos, rojos, verdes y azules profundos y, por supuesto, los rosados.

Calendario para junio

14 de junio — Día de la Bandera

18 de junio — Día del Padre

21 de junio — primer día del verano

Junio es el Mes Nacional de la Seguridad

Sugerencia para los propietarios de vivienda



Encuentre la mejor manera de evitar la presencia de mosquitos.

Los mosquitos no sólo son molestos, sino que también pueden transmitir enfermedades. La mejor manera, y también la más fácil, de evitar a los mosquitos alrededor de su propiedad es eliminando el agua estancada. Esto puede incluir también el jardín de su vecino. Asegúrese de que sus pantallas de protección no tengan perforaciones ni grietas, incluso pequeñas. De ser necesario, compre un kit para reparar pantallas en su ferretería local.

Esté listo para la barbacoa en verano con las siguientes sugerencias:

Revise la manguera — Si tiene una parrilla de gas, revise la manguera que va desde el propano hasta las hornillas o quemadores — siempre debe estar limpia e intacta. De no cuidarla de la manera adecuada, puede encenderse. Si está desgastada o dañada, es mejor reemplazarla que tratar de venderla, ya que puede prenderse.

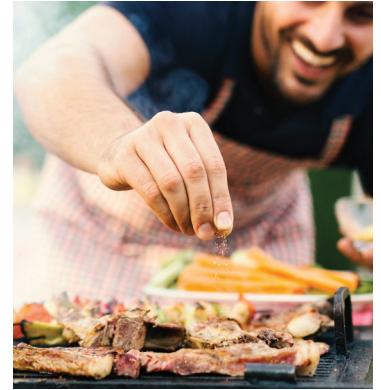
Una buena manera de buscar fugas es hacerlo de forma similar a la que se hace con una llanta; simplemente unte una combinación de agua y jabón y observe si salen burbujas tras encender el propano.

Limpie el tazón, las parrillas y las barras del gas. — Use guantes de goma y una esponja, agua tibia y jabón para limpiar la tapa y el tazón de la parrilla. Si tiene problemas retirando la grasa y las manchas de humo, use un trapo y limpiador de vidrio para eliminarla. Si su parrilla tiene una mesilla de acero inoxidable, límpiela con una toalla de microfibra y un limpiador para acero

inoxidable. Enseguida, retire las parrillas y barras de la parrilla y fríéguelas con agua tibia, jabón y una esponja. Vuelva a ponerlas a su sitio después de que estén secas.

Limpie la bandeja de grasa — Tendemos a olvidarnos de la bandeja de grasa ya que ésta se encuentra en la parte más baja de la parrilla. Si nota algunos restos de alimentos del verano anterior, échelos a la basura. Luego use un raspador de pintura para retirar cualquier indicio de más restos de alimentos.

Limpieza con calor — Una vez que cierra la tapa de la parrilla, enciéndala a temperatura alta por 20 minutos para quemar todos los desechos de alimentos que el raspador de pintura no haya logrado sacar. Según marthastewart.com, esto ayudará a reducir el número de llamaradas y es mejor mantener esta práctica de limpieza con calor elevado de manera regular para ayudar a evitar que sus alimentos se adhieran a las parrillas.



This is not intended as a solicitation if your property is currently listed with another agent. These materials contain information and articles obtained from third parties. FNHW does not endorse the recommendations of any third party nor guarantee the information provided is complete or correct.

Celebre a su papá con camarones asados marinados con chile-limón y ajo

Ingredientes

- 3 limones grandes (de unas 10 onzas)
- 2 dientes grandes de ajo
- 2 cucharadas de salsa de pescado
- 2 cucharadas de aceite de colza (canola)
- 1 cucharada de azúcar
- De ¼ a ½ cucharadita de hojuelas molidas de pimienta rojo
- 1 libra de camarones jumbo (de 16 a 20) pelados y desvenados
- 1 cebollino pequeño picado
- ¼ de taza de hojas de cilantro en rama

Instrucciones

Ralle la cáscara y extraiga el jugo de 2 limones (debería tener aproximadamente 1 cucharada de ralladura y ¼ de taza de jugo) y póngalo todo en

un tazón de vidrio mediano. Ralle finamente el ajo y agregue al tazón junto con la salsa de pescado, el aceite de colza, el azúcar, las hojuelas de pimienta rojo y el camarón. Combine todo.

Deje marinar en el refrigerador por 30 minutos. Mientras tanto, corte el resto del limón en cuñas y resérvelo a un lado para servir.

Caliente una parrilla grande en calor mediano-alto. Retire los camarones de la salsa para marinar y colóquelos en una bandeja para hornear cubierta con toallas de papel. En grupos, ase el camarón hasta que esté ligeramente quemado a ambos lados y cuando esté completamente cocido —en total, unos 3 minutos—, colóquelo en un plato grande.

Corone los camarones con el cebollino y el cilantro y sívalos con las cuñas de limón.



Photo and recipe courtesy of: FoodNetwork.com