

ISTRAŽIVANJE RAZVOJA KUHINJSKIH PROSTORA – SAVREMENI PRISTUP RESEARCH OF THE DEVELOPMENT OF KITCHEN SPACES – CONTEMPORARY APPROACH

Jelena Jelača, *Fakultet tehničkih nauka, Novi Sad*

Oblast – ARHITEKTURA

Kratak sadržaj – Istraživanje razvoja kuhinjskih prostora kroz vreme. Od davnina do danas namena kuhinje ostala je ista, u njoj se pripremaju obroci i okuplja se cela porodica. Izuzetno je važno da se elementi savršeno uklapaju i da se prostor organizuje na najbolji mogući način. Prilikom projektovanja moramo voditi računa o dimenzijama, principu radnog trougla, funkcionalnom zoniranju, osvetljenju, stilu, bojama i materijalima.

Ključne reči: *Enterijer, kuhinja, razvoj kuhinjskih prostora, dizajn kuhinje.*

Abstract – *Research on the development of kitchen spaces over time. From ancient times until today, the purpose-built kitchen has remained the same, meals are prepared in it and people socialize. It is extremely important that the elements fit perfectly, that the space is organized in the best possible way. When designing, we must take into account the dimensions, the principle of the working triangle, functional zoning, lighting, style, colors and materials.*

Keywords: *Interior, kitchen, development of kitchen spaces, kitchen design.*

1. UVOD

Zadatak rada predstavlja istraživanje razvoja kuhinjskih prostora kroz vreme uz savremeni pristup projektovanju odnosno dizajniranju kuhinja. Prilikom projektovanja potrebno je poštovati standardne dimenzije, princip radnog trougla i funkcionalno zoniranje, ali je najvažnije projekat prilagoditi željama krajnjeg korisnika odnosno prostoru sa kojim on raspolaže. Bilo da je mala ili velika, svaka kuhinja mora da se sastoji od tri osnovne zone, a to su zona frižidera sa elementima za odlaganje suvih namirnica i malih aparata, zona šporeta i rerne sa elementima za odlaganje začina i ulja i zona sudopere sa sudomašinom i kantom za otpatke. Nakon što završimo pozicioniranje svih elemenata bavimo se estetikom. U odnosu na budžet se biraju materijali, boje, okovi, ručkice, itd. U ovom radu je prikazan predlog upitnika koji klijent popunjava uz pomoć arhitekta kako se ni jedna stavka ne bi preskočila. Analiziramo prednosti i mane ugradnih kuhinjskih aparata, a tu su i saveti za veću energetska efikasnost u u okviru savremenih kuhinja.

NAPOMENA:

Ovaj rad proistekao je iz master rada čiji mentor je bio doc. dr Saša Medić.

2. RAZVOJ KUHINJSKIH PROSTORA

2.1. Period pre savremenih kuhinja

Iako je kuhinja savremenog doba praktična, funkcionalna, atraktivna i privlačna, nije uvek bilo ovako. Gledajući sa istorijskog aspekta kuhinja je postojala prvenstveno kao prostor u kom se priprema hrana i nije se nužno uvek nalazila u kući. Nekada davno kada ljudi nisu imali ni krov nad glavom kopali su jame, palili vatru, i okupljali se pripremajući obrok. U severnoj Kini su pronađeni ostatci ognjišta od pre oko pola miliona godina sa ostatcima kostiju brojnih životinja [1]. Namirnice su se čuvale u vrećama napravljenim od kože životinja, tikvica ili pletenih korpi. Nije bilo ni frižidera ni zamrzivača. Prva ognjišta su bila od gline ili kamena. Jedna od glavnih svrha ognjišta bila je suzbijanje vatre prilikom kuvanja. Opasnost od požara je uvek bila velika. Ognjište je okruživalo vatru kako se ona ne bi proširila u kući.

2.2. Prvi prostori za pripremu hrane i obedovanje

Stari Grci su do petog veka izgradili kuhinjsku strukturu odvojenu od ostatka kuće [1]. Mala ostava koja se nalazila blizu kuhinjskog dela korišćena je za odlaganje posuđa. Grci su čuvali svoje meso tako što su ga solili, a zatim sušili i dimili. Koristili su čak i maslinovo ulje. Imali su i ražanj koji je bio postavljen iznad vatre, ručno su ga okretali kako bi se meso ispeklo ravnomerno. Imali su peć od gline koja veoma liči na savremene peći za pice. Nije bilo pribora za jelo već su jeli rukama. Kuhinje u Rimu su imale dodatni prostor za smeštaj seoske žetve. Oni su imali stvarne kuhinje, peć i otvoreni kamin za pečenje.

2.3. Kuhinje u srednjem veku

Što su danas kuhinja i šporet to je u srednjem veku bilo ognjište (*slika 1.*), srce i simbol svakog domaćinstva. Najsvetije mesto u porodičnom domu, mesto gde su se svi okupljali kako bi obedovali, razgovarali i rešavali probleme. Što je oltar u hramu, to je ognjište u kući i skoro svi domaći obredi, od rođenja do smrti, obavljani su na ovom mestu [2]. Ono je predstavljalo i mnogo više od mesta gde se hrana priprema, oko vatre su se ukućani okupljali i da bi se ugrejali u hladnim zimskim danima. Sve ono što vatra predstavlja čoveku, to predstavlja i mesto na kojem se vatra loži. Ono je vekovima predstavljalo simbol doma, porodice, postojanja i života. U prošlosti se narod ispovedao i zaklinjao nad ognjištem. U njemu se vatra nikada nije gasila.

Hrana, narodne priče, ugovaranja posla, blagoslovi, zdravnice i molitva pored ognjišta su dobijali na takvom značaju da su imali epitet svetlosti. Upravo zato narod je uveo veliki broj običaja u vezi sa ognjištem, od kojih je jedan predstavljao i neki vid zabrane i opreza. Zabrana se odnosila na to da se ognjište nikada ne sme srušiti ili oštetiti, na njega ne sme nikakva ljudska nečistoća doći, niti se sme po njemu gaziti. Tim mestom se pečatila i garantovala istinitost i poverenje među ljudima. Prva vatra na ognjištu se palila obično prenošenjem plamena sa ritualnog ognja ili prenosom iz starije kuće [3].

Gosti su se primali i sedeli okupljeni sa domaćinom oko ognjišta, tu su i posluživani. Na tom mestu su se sklappali dogovori, pričale su se legende, guslalo se i prenosila se tradicija sa kolena na koleno. Kraj ognjišta se davao i vraćao zajam. Mlada, kada bi napuštala svoj devojački dom, opraštajući se od porodice, ljubila bi i ognjište. Prilikom stupanja u nov, mladoženjin dom, opet bi poljubila prag i ognjište svoje buduće kuće [3].



Slika 1. Ognjište

2.4. Čuvanje namirnica u srednjem veku

Veći i bogatiji domovi su uz kuću imali i okućnicu, male objekte pod krovom za čuvanje hrane. Ostava je podrazumevala prostor za skladištenje i pripremu hrane, u njoj se čuvao hleb i druga hrana koja je postojana na policama. Podrum je služio za odlaganje hrane koja se mora držati na hladnom i što dalje od insekata (poput muva) i ostalih životinja koje su vrebale napolju.

Vino su čuvali u vinskim podrumima, na nižoj temperaturi i van domašaja svetlosti.

U pušnici su se sušili i čuvali meso i riba. Konzerviranje, kiseljenje i dimljenje bili su važni procesi za očuvanje hrane u srednjem veku [4]. Mlekar je sužio za čuvanje mleka i mlečnih proizvoda.

Istorijski spomenik ovog tipa može se pronaći u selu Sirogojno. Postoji verovanje da je jedna žena bila zadužena za brigu o mleku. Nju su zvali „Planinka“ i samo njoj je bio dozvoljen ulaz u mlekar [4]. Ambar predstavlja prostor u kom se čuvalo i skladištilo žito. Ambari se obično grade sa ulazom odignutim iznad zemlje kako bi sprečili pristup miševima i drugim životinjama.

Kačara je bila drvena zgrada u seoskom domaćinstvu u kojoj se nalazio kazan za pečenje rakije, kace u kojima se sakupljalo voće za rakiju, i sama rakija kao finalni proizvod.

3. DIMENSIONISANJE KUHINJE I PRINCIP RADNOG TROUGLA

3.1. Projektovanje kuhinje prema dimenzijama iz „Nojferfa“

U knjizi poznatoj svim arhitektama po imenu Arhitektonsko projektovanje, koju je napisao Ernest Nojferf, čije se prvo izdanje pojavilo još 1936. godine je između ostalog opisana i kuhinja [5]. Iako je prošlo mnogo godina od prvog izdanja, ova knjiga je neizostavan priručnik svakog arhitekta. U ovoj knjizi su date osnovne dimenzije u kuhinji, a slične mere i principi projektovanja su očuvani do dana današnjeg. U knjizi se navodi da kuhinja treba da bude orijentisana ka severoistoku ili severozapadu, posredno vezana za baštu sa povrćem i mirođijom, kao i sa podrumom.

Činjenica je da danas retko koja kuhinja na usluzi ima bar jedno od navedenog, posebno kada govorimo o gradovima. Zato danas umesto podruma imamo klasične frižidere, frižidere za vino i zamrzivače u kojima čuvamo hranu i piće na određenim temperaturama. Što se tiče predloga bašte, jedino što u stanovima možemo da uradimo jeste da na prozoru u kuhinji, ukoliko ga imamo, ili na balkonu u saksijama zasadimo začinske biljke, kao što su mirođija, ruzmarin, bosiljak, itd.

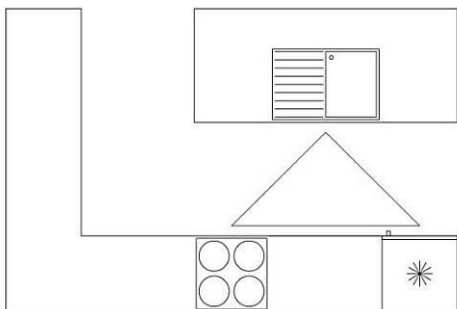
On takođe navodi da kuhinja treba da bude u vezi sa predsobljem, trpezarijom i prostorijom za kućne poslove. Prilikom projektovanja, u mislima moramo imati da je kuhinja radno mesto unutar jednog stana, ali istovremeno i mesto gde se domaćica zadržava satima [5]. Ovo je prostor u kom se okuplja porodica, prostor za obedovanje i užinu.

3.2. Princip radnog trougla

Funkcionalna kuhinja podrazumeva pravilan raspored uređaja, radnih površina i elemenata za odlaganje. Prateći logičan sled aktivnosti prilikom pripremanja obroka počinjemo sa pripremom namirnica, zatim namirnice i posuđe peremo u sudoperi, potom ih ponovo postavljamo na radnu površinu, dodatno obrađujemo i na kraju stavljamo da se termički obrade.

Zaključujemo da se prilikom pripreme hrane odnosno obroka najviše koriste frižider, šporet (grejna ploča ili rerna) i sudopera. Ove elemente treba postaviti blizu jedan drugom kako bi sve bilo na dohvat ruke, što ne znači da oni treba da stoje jedan uz drugi, jer onda ne bismo imali prostora za pripremu i serviranje gotovog jela.

Trougao na crtežu (slika br. 2.) prikazuje distance koje čovek prelazi tokom ove radnje, iz datog primera možemo uočiti da postavljanje sudopere na kuhinjsko ostrvo može značajno olakšati pripremu obroka. Ukoliko nemamo prostora za radni trougao, odnosno ukoliko nam oblik prostorije to ne dozvoljava, vodimo se tim da redosled uređaja prati redosled spremanja obroka u kuhinji.



Slika 2. Ilustracija kuhinjskog krougla

4. POSTUPAK PROJEKTOVANJA KUHINJE

4.1. Razgovor sa klijentom

Vrlo je važno da svaki klijent odvoji dovoljno vremena za projektovanje svoje kuhinje (odnosno na konsultacije sa arhitektom koji mu radi projekat), jer ona treba dugoročno da služi potrebama i ostavlja moderan utisak. Klijent treba arhitekti da pruži sve potrebne informacije, koliko osoba će koristiti kuhinju, odnosno koliko osoba trenutno živi u stanu i da li planiraju proširenje porodice. Ovo važi za slučaj da ne planiraju da menjaju odnosno proširuju kuhinju u narednom periodu. Naručilac treba da se izjasni da li je razmišljao o materijalima, bojama, dezenima itd. Vrlo bitan faktor je budžet, kako arhitekta ne bi osmislio nešto što klijent želi, ali nije u finansijskoj mogućnosti da to i realizuje. Arhitekta je dužan da predstavi katalog uz objašnjenje o glavnim karakteristikama i okvirnim cenama prikazanih materijala. Mnogi misle da okove treba prepustiti stolarima, ali i pre samog dogovora sa stolarima klijentima treba predstaviti sve moguće mehanizme, načine otvaranja, ručkice i tome slično.

4.2. Merenje prostora

Osnovne informacije koje kupac treba da ima kako bi projektant mogao da predloži neka rešenja i ideje vezane su za same mere prostorija i položaj instalacija. Što više opštih informacija projektant dobije o prostoru, to će uspešnije na kraju kupcu dočarati potencijalan izgled kuhinje. Ukoliko je to moguće, najbolje je da arhitekta ode u prostor, da ga doživi i premeri. Tehnička ispravnost je cilj svakog projekta.

4.3. Modelovanje i vizualizacija kuhinje

Oblikovanje prostora treba započeti nacrtom prostora, odnosno osnovom. Dalji proces podrazumeva trodimenzionalno crtanje odnosno modelovanje elemenata i slaganje po smislenom redosledu. Ukoliko su instalacije izvedene, i njihova pozicija ne može da se pomeri one nam određuju poziciju određenih elemenata.

Klijenti se najčešće odlučuju za uslugu uređenja enterijera kada ne mogu da zamisle veličinu nameštaja u prostoru, pa im 3D prikaz najbolje odgovori na sve nedoumice i pitanja. Svaki projekat je individualan i zavisi od mnogo faktora. Samim tim teško je vremenski predvideti trajanje projekta. Kako u svakom poslu, tako i u dizajniranju enterijera postoje neka od osnovnih pravila. Puno je elemenata koje treba uskladiti, boje, dizajn, materijale itd. Prvi korak je organizacija prostora, zatim odluka o materijalima i bojama koji će se koristiti. Dok za kraj

ostaju detalji koji će taj prostor učiniti životnim. Samim tim, svaki prostor dobija svoju atmosferu i svoj jedinstven i upečatljiv izgled. Kada projektant odradi rendere (primer: Slika 3.), šalje ih klijentu na odobrenje, ukoliko je potrebna neka izmena, menja sve dok klijent ne bude potpuno zadovoljan izgledom svoje kuhinje. Svaki projekat je poseban i jedinstven, a najveća nagrada je zadovoljstvo klijenta. Kada se sve to objedini, misija dizajnera je uspešno izvršena. Nakon prihvatanja projekta, renderi i radionički crteži se šalju firmama koje izrađuju kuhinje odnosno nameštaj po meri, zatim one daju ponudu i rok izrade. Montaža treba da bude ispraćena i od strane projektanta i od strane klijenta kako bi sve bilo izvedeno po projektu i kako ne bi došlo do grešaka.



Slika 3.: Vizualizacija (render) kuhinjskog prostora

5. MATERIJALI, OKOVI I RUČKICE

5.1. Materijali

Materijali koji se koriste u oblikovanju enterijera mogu biti prirodni i veštački, često uključuju prirodna vlakna, elemente od drveta ili kamena, pa čak i ručno rađenu keramiku i dekor. Nepogrešiv izbor prirodnog materijala kada je kuhinja u pitanju je drvo, posebno hrast, koji je i najskuplji. Od materijala u izradi kuhinje se koriste i univer, medijapan, kvarc, granit, mermer, kompakt, kerok, staklo i metal. Zelenilo u kuhinjama je uvek dobrodošlo, ono će oplemeniti svaki prostor.

5.2. Ručkice

Ručkice su elementi na frontovima kuhinje pomoću kojih se otvaraju svi frontovi (primer: Slika 4.). Današnja tehnologija nam omogućavaju da postavimo skrivene ručkice, ili „push“ odnosno mehanizme koji se otvaraju na dodir i nisu vidljivi spolja. Klasične ručkice možemo pronaći u različitim veličinama, oblicima, dezenima, strukturama, različitim materijala i završne obrade. One se za frontove fiksiraju uglavnom skrivenim šrafovim, na jednom, dva ili više mesta. Ukoliko klijent na tržištu ne pronađe adekvatne ručkice, one se mogu izraditi po meri, najčešće od drveta ili metala. Od nedavno se ponovo koriste i kožne ručkice, kao nekada. Pre ugradnje klijent treba da vidi ručkice uživo, ne samo sliku na internetu i da ih uzme u ruke kako bih osetio i proverio njihovu težinu, stabilnost, postojanost itd.



Slika 4. Vizualizacija stilske kuhinje

5.3. Okovi

Okovi marke „Blum“ su najkvalitetniji i najraznovrsniji okovi koji postoje na našem tržištu. Samim tim što daju doživotnu garanciju na ispravnost mehanizama, ne bi trebalo da imamo nikakve sumnje u njihovo funkcionisanje. Najveći fokus Blum-ovih okova stavljen je na korisnike kuhinja i njihove potrebe. Sisteme okova odlikuju promišljena funkcionalnost, priznati dizajn i dugi vek trajanja. Vrste okova: šarke, klizači, šine, nosači polica, klizni mehanizmi, podizni mehanizmi, kuhinjski dodaci, ostali pribor, itd.

6. ZAKLJUČAK

Kuhinja za savremenog čoveka predstavlja srce doma, prostor gde se pripremaju obroci sa puno ljubavi i istražuju novi ukusi. To je mesto okupljanja cele porodice. Tako značajan prostor u svakom domu zaslužuje posebnu pažnju pri organizaciji i stvaranju lepog ambijenta. Prijatno okruženje, elementi koji se savršeno uklapaju u pojam estetike i životni prostor mogu dodatno olakšati proces pripremanja hrane i dati posebnu inspiraciju za sve kulinarske čarolije.

Kuhinja nudi prostor za skladištenje i pripremu hrane i hranljivih materija koje su neophodne našem telu. Danas je sve više gojazne dece verovatno iz razloga što se hrane u pekarama i prodavnicama brze hrane, tempo života jeste brz, iako je svuda oko nas najnovija tehnologija koja je ubrzala sve životne procese, ne samo prilikom kuvanja nego i u životu, a mi imamo sve manje vremena. Ukoliko želimo najbolje za svoje porodice, moramo im pomoći tako što ćemo promeniti navike u ishrani. Ovo se posebno odnosi na decu u ranom periodu života.

Nekada su kuhinje bile u zasebnoj bilo maloj ili velikoj prostoriji u okvirima svoja četiri zida, i ova prostorija je imala samo jednu namenu, a to je kuvanje. Sada je na snagu stupio koncept „open space“-a koji ne prihvata suviše pregrade tako da se kuhinje otvaraju i spajaju sa

trpezarijama i dnevnim boravkom. Otvorene kuhinje odnosno otvoreni prostori u domu su savršeni za porodični život, zabavu i poboljšanje socijalizacije. Uklanjanje barijera između kuhinje i ostalih društvenih prostorija ne samo da podstiče druženje i okupljanje već i pruža iluziju veće kvadrature što ima poseban značaj kada su u pitanju stanovi male površine.

Najbolji deo otvorene kuhinje može biti integracija ostrva u kuhinjski odnosno trpezarijski prostor. Ostrvo često postaje središte kuvanja, zabave i druženja, samim tim ono predstavlja centralnu tačku u domu i podstiče socijalizaciju.

Izbor adekvatnog dizajna nije lak. Za one koji ne mogu da zamisle finalni proizvod i ne znaju koje sve mogućnosti kuhinjski prostor može da pruži ili imaju previše mali ili veliki prostor, a žele da ga u potpunosti iskoriste, pomoć dizajnera enterijera je od ključne važnosti. Dizajner enterijera, odnosno arhitekta će pre svega funkcionalno i u skladu sa instalacijama rasporediti kuhinjske elemente, zatim će pružiti pomoć pri odabiru stila, boja, dezena, materijala, odabira rasveta i svega onog što je neophodno da bi kuhinja izgledala i funkcionisala savršeno.

Kuhinje se uglavnom ne menjaju svake godine, jednim delom zbog finansijskog momenta, a drugim delom zbog izvođenja, jer je potrebno ispratiti i iskontrolisati svaki detalj pri montaži, a to ume da potraje. Zato treba odabrati adekvatnu firmu koja će izvesti kuhinju identično kako je prikazano u projektu i poštovati rokove.

7. LITERATURA

- [1] (<https://www.worldcoppersmith.com/complete-history-kitchen/>)
- [2] (<https://www.prozorivrata.com/ognjiste-simbol-doma-i-porodicne-topline/>)
- [3] (<http://nadica-janic.blogspot.com/2014/12/ognjiste-srce-kuce.html>)
- [4] (<https://www.sirogojno.rs/i-domacinstvo>)
- [5] Ernest Nojfert “Arhitektonsko projektovanje“ Građevinska knjiga, Beograd 2012.

Kratka biografija:



Jelena Jelača rođena je u Novom Sadu 1995. god. Osnove studije arhitekture i urbanizma na Fakultetu tehničkih nauka je upisala 2014. godine, a završila 2018. godine. Iste godine upisuje master smer na Fakultetu tehničkih nauka – Dizajn enterijera.

kontakt: enterijerjelena@gmail.com