

# SZKOŁA URZĄDZANIA DOMU

pod kierownictwem **Anny Wrońskiej**

**w 12 lekcjach**

**Dla tych, którzy budują dom, i tych, którzy dopiero o nim marzą. Nigdy bowiem nie jest za wcześnie, aby myśleć o wnętrzach.**

## Kuchnia

Pracujemy, odpoczywamy, robimy zakupy i przygotowujemy posiłki inaczej niż nasi dziadkowie. Nic dziwnego, że zmieniły się też nasze kuchnie.

Pojawiły się nowe materiały wykończeniowe, wydajniejsze urządzenia AGD, pomysłowe sposoby magazynowania produktów. Dawne standardy odchodzą w przeszłość. Dziś kuchnia to elegancka część domu, którą z dumą pokazuje się gościom.

## Lekcja 7.

1. Zasady – jak sprawdzić, czy kuchnia będzie wygodna?
2. Otwarta czy zamknięta – wybór nie zawsze jest sprawą gustu. Jeżeli otwierać, to jak?
3. Geograficzne urozmaicenia – wyspa lub półwysp. Kiedy warto, a kiedy szkoda fatygi?
4. Inspiracje – sposoby zabudowy, materiały i kolory, pomysłowe udogodnienia
5. Ergonomiczne ABC – wymiary, które warto znać
6. Pomysły: ciekawe realizacje prezentowane przez projektantów



101. Andrzej Szandorowski

PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI



**VELUX®**

AKCJI PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI PARTNERZY AKCJI

**SZKOŁA  
URZĄDZANIA  
DOMU** Lekcja 7.



foto. Kalibar

**Wykłada:**  
architekt  
Bartłomiej Kąkol  
z pracowni AWA

**Ekskluzywna kuchnia z salonu meblowego może się okazać zbyt kosztowna, a na wyspę możemy nie mieć miejsca. To nie problem. W codziennym życiu sprawdza się to, co jest wygodne i trwałe.**

## 1. Kuchnia funkcjonalna

Nawet najpiękniejsze meble nie wynagrodzą nam braku miejsca na odstawienie garnka. W kuchni najważniejsza jest wygoda.

Dawno już zauważono, że czynności kuchenne zaczynają się od lodówki, kontynuowane są przy blacie i zlewem, a kończą za płytą grzewczą. Uczenie mówiąc, jest to ciąg technologiczny, którego elementy spełniają różne funkcje: obróbka wstępna (część między lodówką a zlewem), mycie i zmywanie (zlew), obróbka czysta (zlew-kuchenka), obróbka cieplna (kuchenka) i wykańczanie potraw (blat w pobliżu kuchenki).

Wszystkie te strefy muszą być zachowane nawet w małej kuchni. Nie jest to żadne teoretyczne widzimisię – to zasada sprecyzowana w Polskiej Normie, którą posługują się projektanci.

Kolejne etapy przygotowywania posiłków rozgrywają się na blacie kuchennym. Prawidłowe, zgodne z zasadą ciągu technologicznego rozplanowanie kuchni polega na właściwym rozmieszczeniu urządzeń oraz na zapewnieniu między nimi odpowiednio długiego odcinka blatu. Blat może przybierać kształt litery L, U, a czasami nawet G. Najłatwiej jest, gdy wszystkie strefy są połączone ciągłym blatem. Ale wygodna może też być kuchnia z dwoma równoległymi blatami lub z wyspą.

Ważne jest, aby pomiędzy lodówką a zlewem oraz pomiędzy zlewem a kuchenką była płaszczyzna do pracy i odstawiania naczyń i potraw, a urządzenia nie były od siebie zbyt oddalone.

## 2. Otwarta lub zamknięta

Ten wybór jest ważny, bo wiąże się ze sposobem życia rodziny. Kuchnia zamknięta respektuje tradycyjny podział pomieszczeń. Jest miejscem pracy, pełni funkcje pomocnicze. Dzięki niej salon może być w pełni reprezentacyjnym pomieszczeniem. Kuchnia otwarta odpowiada innemu, dziś coraz bardziej powszechnemu trybowi życia. Podstawową jej zaletą jest to, że przygotowywanie posiłków odbywa się w przestrzeni wspólnej, więc nie oznacza oddzielenia jednej osoby od reszty domowników.

Kuchnia powinna być dopasowana do charakteru innych wnętrz strefy dziennej. O ile w kuchni zamkniętej dopuszczalne są odstępstwa, o tyle aranżacja kuchni otwartej musi stanowić jedność z urządzeniem jadalni lub salonu.

Kuchnia zamknięta może być mniej reprezentacyjna (urządzając ją, mamy większą swobodę wyboru mebli), a bardziej funkcjonalna (można w niej umieścić więcej szafek). Z salonu nie widać pojawiającego się w kuchni bałaganu, garnków czy spożywczych półfabrykatów, które nie zawsze wyglądają apetycznie na surowo. Łatwiej też zapanować nad zapachami w domu.

Kuchnia otwarta wymaga większej dyscypliny także pod względem aranżacji wnętrza. Jej układ i rozmieszczenie urządzeń muszą uwzględniać to, że łączy się z pokojem lub jadalnią. Często wymaga to niestandardowych, a przez to droższych rozwiązań. Meble, materiały, kolorystykę trzeba dostosować do urządzenia salonu. Z drugiej strony jednak dobrze zapro-

jektowana otwarta kuchnia uatrakcyjni przestrzeń nowoczesnego salonu. Na decyzję – kuchnia otwarta czy zamknięta – mogą wpłynąć warunki przestrzenne. Kuchnia zamknięta powinna być duża. Na kuchnię otwartą potrzeba mniej miejsca. Dzięki otwarciu na salon nawet niewielka, sprowadzona do aneksu kuchnia przestaje być problemem.

## 3. Miejsce do jedzenia

Kuchnia połączona szeroko i przestrzennie z jadalnią nie musi mieć dodatkowego stolika. W zamkniętej lub wydzielonej kąt do jedzenia musi się znaleźć. Miejsce to można wygospodarować przy blacie kuchennym – na jego zakończeniu, odnodze czy skrzydle. Ze względu na inną wysokość blatu kuchennego (85-90 cm), a inną zwykłego

W domach o tradycyjnym układzie pomieszczeń, z wydzieloną dużą kuchnią, kierujemy się w stronę projektów klasycznych i stylowych. Tam, gdzie kuchnia jest otwarta, powinniśmy stosować śmielsze, nowocześniejsze rozwiązania.

stołu (około 75 cm) możliwych jest kilka rozwiązań. Odcinek blatu służący jako stolik może być obniżony. Może być na tym samym poziomie – w tym wypadku potrzebne będą wyższe krzesła. Jeśli będzie szerszy, zmieszczą się pod nim i szafki, i nogi siedzących. Blat możemy także podwyższyć i stworzyć barek, przy którym siedzi się na wysokich krzesłach. Jest to dobry sposób na atrakcyjne oddzielenie kuchni od salonu czy jadalni. Podwyższony mebel zasłania widok, szczególnie osobom siedzącym na kanapie.

## 4. Wyspa i półwysp

Wyspa to bardzo atrakcyjny element wnętrza. W dużej kuchni zamkniętej stanowi jej dominantę,

w otwartej jest ciekawym elementem nie tylko kuchni, ale i salonu. Wyspa wymaga dużej powierzchni. Nie dajmy się skusić na niewygodne wysepki! Niestety, często widuje się kuchenkę z przyległą szafką odebraną od głównego ciągu kuchennego. Utworzona w ten sposób wyspa ma szerokość blatu kuchennego i małą powierzchnię roboczą, której byłoby więcej, gdyby zdecydowano się na tradycyjną zabudowę.

Taka wyspa to nieszczęście funkcjonalne. Niewiele się na niej mieści, w czasie gotowania jesteśmy odcięci od głównego blatu i reszty urządzeń. Zwykle odcedzenie ziemniaków czy makaronu wiąże się z przenoszeniem ciężkiego garnka pełnego wrzątku do zlewu i z powrotem.

Wyspa powinna mieć większą szerokość niż zwykły blat (na przykład

Wydzielona kuchnia musi być na tyle duża, aby zmieścić się w niej kąt jadalniany. Bardzo małą kuchnię lepiej otworzyć i choćby częściowo połączyć z jadalnią i pokojem.

półtorej szerokości blatu). Wokół kuchenki powinno być sporo powierzchni potrzebnej nie tylko do odstawienia garnków, ale także do przygotowania niektórych produktów czy do rozstawienia talerzy. Koniecznie powinien się tam znaleźć jednokomorowy zlew. To rozwiązuje problem przenoszenia garnków z wrzątkiem i jednocześnie pozwala na wygodne gotowanie – możemy szybko opłukać sztućce lub dolać wody do zupy.

Dobrze jest, gdy wyspa przejmuje także inne funkcje, na przykład jest przy niej miejsce do jedzenia.

Jak widać, ilość wymagań funkcjonalnych stawianych wyspie nieznacznie odbiega od tych stawianych całej

kuchni. Tak to jest – dobra wyspa to kuchnia w miniaturze, pozostałe szafki i blaty spełniają wtedy funkcje magazynowe i przygotowawcze.

Zawsze dobrze rozważmy układ przestrzenny kuchni, bo jeżeli nie mamy warunków na wyspę, to szkoda fatygi. Zamiast niej polecam półwysep, dzięki któremu możemy uzyskać podobne efekty przestrzenne i aranżacyjne. Może być on równie atrakcyjną formą oddzielenia kuchni od salonu, miejscem zastępującym stół, a jednocześnie (ze względu na zachowanie ciągłości blatu roboczego) jest funkcjonalnie bardzo wygodny.

## 5. Kuchnia i styl

Sprzedawcy mebli kuchennych operują dwoma kategoriami wystroju kuchni: klasyczną (angielską, prowansalską, romantyczną) i nowoczesną.

Starannie rozplanujmy liczbę szafek, aby zmieściło się w nich wszystko, co potrzebne. Jednak bez zbytecznego zapasu i przesady – nie starajmy się zabudować nimi wszystkich ścian. Zostawmy trochę wolnej przestrzeni, aby kuchnia zyskała oddech.

Klasyczna z założenia jest raczej kuchnią zamkniętą, zgodnie z tradycją tego pomieszczenia. Wypełniona jest bogatymi w detal meblami kuchennymi. Drzwiczki szafek są bogato zdobione, szklenia podzielone szprosami, szkła fazowane lub zmatowione, krawędzie blatów i listew są wykończone dekoracyjnymi frezowaniami, a całość jest zwieńczona gzymsem. Szczególnie bogatą oprawę ma kuchenka wywołująca skojarzenia z kuchnią węglową czy piecem. Takie meble wymagają odpowiedniego otoczenia. Glazury i gresy są więc drobne, o nierównych krawędziach, szerokiej fudze, układane w różnych kierunkach (łączenie

układu prostego i w karo), wykończone dekorami i listwami. Ściany udekorowane sztukaterią, gzymсами.

Kuchnia o charakterze ultranowoczesnym również wymaga przestrzeni. Z założenia jest przestronna, ale łatwiej ją połączyć stylistycznie z otwartym salonem. Tutaj istotne są całe powierzchnie ścian, na których tworzone są kompozycje z szafek i urządzeń kuchennych, podkreślone odpowiednim oświetleniem. Meble i wyposażenie prezentowane są tu jak na wystawie. Szafki kuchenne wyposażone są w proste płycinowe drzwiczki, lakierowane albo wyklejone egzotycznym fornirem. Taka kuchnia jest pusta, wszystko w niej ma swoje miejsce i jest ukryte w szafkach i szufladach. Na wierzchu pozostają jedynie nieliczne, za to „designersko” wykończone urządzenia kuchenne („kosmiczny” toster, czajnik czy ekspres do kawy) i narzędzia, jak wyciskacz do cytrusów firmowany przez znanego projektanta. Na ścianach atrakcyjne materiały, gładkie kamienie, gatunki drewna egzotycznego, stal, chrom. Te dwa przykłady to skrajności, między którymi zwykle poszukujemy tego, co jest potrzebne i na co nas stać. Rzadko kto ma do dyspozycji przestrzeń pozwalającą wyeksponować nowoczesną kuchnię tak, jak prezentuje się w ekskluzywnym salonie meblowym. Klasyczne meble też potrzebują oddechu – w niewielkim pomieszczeniu będą robiły wrażenie przeładowania. Dodajmy, że nowoczesna, lakierowana-stalowa kuchnia jest kłopotliwa w utrzymaniu (trzeba się starać, aby zachowała swoją gładkość i połysk). Z klasyczną nie jest lepiej – na licznych detalach, w rowkach i załamaniach lubi zbierać się tłustawy kurz. Argumenty użytkowe i rozsądek powinny skłaniać nas więc do szukania złotego środka.