

Еще в начале века американский [архитектор Франк Ллойд Райт](#) определил, что кухня является мастерской домохозяйки, а ее рабочая зона должна быть спланирована правильно и обустроена эргономически: с учетом пропорций и размеров человеческого тела.



### Островная планировка кухни

Существует четыре основных вида планировки кухни: линейная, Г-образная, двухлинейная, U-образная, островная и П-образная. В каждой из планировок линии, соединяющие три центра активности - холодильник, раковину и плиту - составляют так называемый рабочий треугольник. При правильной планировке кухни и рабочем треугольнике расстояния между его вершинами сведены до минимума, что дает возможность хозяйке беспрепятственно подойти к любой из нужных зон. Профессионалы советуют избегать такой планировки кухни, при которой затрудняется движение внутри треугольника.

Раковина - это главный центр активности, который отнимает от 40 до 46% всего времени, проведенного на кухне. В идеальном варианте раковина находится в центре рабочего треугольника кухни, примерно в 1200 - 1800 мм от плиты и 1200 - 2100 мм от холодильника.

Размещение кухонной плиты планируют ближе к обеденному столу. Однако следует помнить, что именно в этом месте чаще всего происходят различные травмы. Плита должна стоять так, чтобы ее нельзя было случайно задеть, проходя через кухню.

Холодильники и морозильные камеры удобно размещать в углах кухни, для того чтобы не разделять рабочую поверхность на отдельные участки. При этом помните, что открытая дверца холодильника не должна блокировать свободное пространство.

В двадцатые годы в Германии было проведено своеобразное исследование. В нормально обустроенной и спланированной кухне домохозяйке предлагалось приготовить определенное блюдо. При этом измерялся проделанный ею путь и затраченное время. В результате анализа этих показателей были найдены варианты оптимальной планировки кухни и размещения элементов кухонной обстановки, при которых стало возможным приготовление блюд в кратчайшее время без необходимости проделывать при этом приличный путь. Это исследование в истории современной кухни получило название "нитевое исследование", так как контролирующие лица путь испытуемой измеряли на чертеже в масштабе с помощью нитей. В результате нитевого исследования были определены три основных рабочих центра для подготовки, варки и мытья. Правильная планировка и размещение этих элементов несет в себе решающий элемент рабочей эргономики на кухне.

Результаты современной перепроверки подтверждают прежние выводы - благодаря разумной планировке кухни домохозяйка может сэкономить до 60% пути и 27% времени. К примеру, в 80-е годы знаменитая немецкая фирма Bulthaup совершила ряд революционных преобразований в традиционном кухонном дизайне и планировке кухни: повысила высоту рабочей поверхности, сократила расстояния между различными функциональными участками, отвела отдельные места внутри кухни различным рабочим областям, внедрила концепцию "островка" - установленного посреди кухни разделочного стола со встроенными в рабочую поверхность плитой и мойкой. С началом 80-х годов эргономичность и правильная планировка кухни стали правилом, без соблюдения которого неудобно работать на кухне.

## Дизайн кухни

Для дизайна итальянской кухни присуща завораживающая чувственность и экспрессивность. Немецкий дизайн кухни притягивает свой круг покупателя с помощью рациональности и основательности. Модным атрибутом в дизайне кухни остаются так званые «фамильные» кухни.

### Планировка кухни по зонам

Чтобы дизайнер кухни мог создать проект и планировку кухни, соответствующий Вашим потребностям, он должен узнать у Вас множество различных деталей. Чем лучше Вы будете подготовлены к его вопросам, тем быстрее Вы сможете условиться о хорошем проекте и планировке. iBud.ua рекомендует Вам обратить особое внимание на следующее:

#### 1. Запасы

Здесь расположены продовольственные товары (продукты), такие как хлеб, хлопья, мучные и макаронные изделия, скоропортящиеся/замороженные продукты в холодильнике и т.п.



#### 2. Хранение

Хозяйственные товары, такие как посуда, столовые приборы, хозяйственная мелочь, контейнеры, универсальная резка, яйцеварка и т.п. хранятся именно тут.



### 3. Мойка

Здесь размещается мусорное ведро, принадлежности для чистки и чистящие средства.



### 4. Подготовка

Это основное место работы на кухне. Здесь находятся такие предметы, как столовые и кухонные приборы, миски, приправы, уксус, масло и т.п.



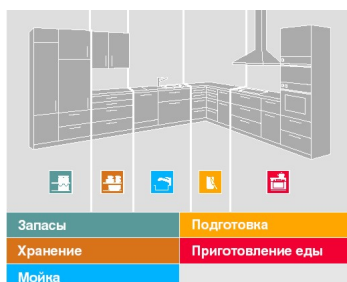
### 5. Приготовление еды

В этой зоне рекомендуется хранить кухонный инвентарь, сковородки и крышки, принадлежности для выпечки и т.п.



## Планировка расположение зон

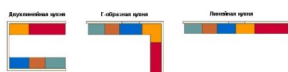
Если зоны спроектированы по часовой стрелке (т.е. слева направо), то говорят о кухне для правшей. Для левшей зоны следует планировать располагать против часовой стрелки. Эти данные получены путем многочисленных исследований рабочих процессов на кухне. Пример планировки кухни Г-образной формы по зонам для правшей показан на рис.



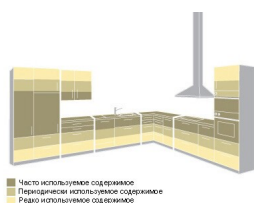
## Какая планировка кухни идеальна?

Форма кухни, как уже говорилось, может быть совершенно различной. Для оптимальных перемещений лучше всего подходит планировка П-образной кухни, за ней следует островная планировка кухни. Линейная и Г-образная кпланировки менее удобны. Как бы то ни было, можно оптимизировать и линейную планировку кухни. А если позволяют размеры помещения, следует выбирать П-образную планировку, островную или

G-образную форму кухни.



Планировка кухни: параллельная, Г-образная, линейная, П-образная, островная, G-образная



Планировка хранения запасов на кухне

Планируйте хранение запасов в эргономически правильно расположенных уровнях вашей кухни. Такое расположение значительно экономит время при ежедневной работе на кухне (см. рис. 2). Часто используемое содержимое лучше расположить в легкодоступных ящиках непосредственно под столешницей и в нижней области верхнего шкафа. Периодически используемую утварь в средней области нижнего и верхнего

шкафов, а реко используемую в верхней части верхнего шкафа и в самом низу нижнего.

## Откажитесь от дверей в нижних шкафах

Двери в шкафах эргономически менее удобны, нежели ящики: Вам требуется много времени, чтобы найти необходимую вещь, поскольку Вы не можете видеть все содержимое шкафа. Вам приходится нагибаться, или возможно, вынимать часть содержимого шкафа, чтобы добраться до вещей, неходящихся в глубине. Ящики и системы выдвижения, напротив предоставляют удобный обзор и оптимальный доступ. Следующие иллюстрации дают возможность оценить нагрузку на тело и позвоночник хозяйки, пользующейся различными системами хранения.



-Нагрузка отсутствует



-Низкая нагрузка



-Средняя нагрузка



Идеология и философия дизайна интерьера. Принципы и правила оформления помещений. Основы архитектурного проектирования. Основы ландшафтного дизайна. Основы дизайна интерьера. Основы дизайна экстерьера. Основы дизайна мебели. Основы дизайна текстиля. Основы дизайна освещения. Основы дизайна аксессуаров. Основы дизайна цветовой гаммы. Основы дизайна фактур. Основы дизайна материалов. Основы дизайна технологий. Основы дизайна безопасности. Основы дизайна экологии. Основы дизайна здоровья. Основы дизайна комфорта. Основы дизайна эстетики. Основы дизайна культуры. Основы дизайна этикета. Основы дизайна этики. Основы дизайна философии. Основы дизайна религии. Основы дизайна искусства. Основы дизайна науки. Основы дизайна техники. Основы дизайна спорта. Основы дизайна туризма. Основы дизайна транспорта. Основы дизайна связи. Основы дизайна информации. Основы дизайна культуры. Основы дизайна этикета. Основы дизайна этики. Основы дизайна философии. Основы дизайна религии. Основы дизайна искусства. Основы дизайна науки. Основы дизайна техники. Основы дизайна спорта. Основы дизайна туризма. Основы дизайна транспорта. Основы дизайна связи. Основы дизайна информации.