

ΘΕΜΑ: ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΣΥΝΤΑΚΤΗΣ: ΝΑΝΣΥ ΣΑΚΚΑ

Ο χώρος παρασκευής φαγητού, αν και αποκαλείται συνήθως βοηθητικός χώρος, αποτελεί σημαντικό τμήμα κάθε κατοικίας, το οποίο δεν είναι δυνατό να λείπει από κανενός ύφους, μεγέθους και εποχής οικιακό κτιριολογικό πρόγραμμα. Παρόλα αυτά, οι μεταβολές, οι οποίες έχει υποστεί ο συγκεκριμένος χώρος, με την πάροδο των χρόνων και την αντίστοιχη εξέλιξη, λόγω κοινωνικών και πολιτιστικών παραμέτρων, της αρχιτεκτονικής δραστηριότητας, όσον αφορά στις διαστάσεις, στη χωροθέτηση και κυρίως στο χαρακτήρα του, είναι πολλαπλές. Στην προκειμένη περίπτωση θα επιχειρήσουμε να δώσουμε το στίγμα της σύγχρονης κουζίνας, όπως έχει διαμορφωθεί από τις σημερινές αντιλήψεις και τις δυνατότητες που παρέχονται στον τεχνολογικό τομέα –παραδείγματος χάριν, υλικά και μέθοδοι κατεργασίας τους, εξαρτήματα που ολοκληρώνουν την κατασκευή.

Παραδείγματα από το παρελθόν

Τα παραδείγματα από την ιστορία της αρχιτεκτονικής, στα οποία μπορούμε να ανατρέξουμε, προκειμένης της διεξαγωγής συμπερασμάτων, όσον αφορά στην εξελικτική πορεία του χώρου παρασκευής φαγητού, είναι ποικίλα, ανάλογα με το επιλεγόμενο χωρικό και το χρονικό πλαίσιο. Θα περιοριστούμε λοιπόν σε ορισμένα, τα οποία προέρχονται από την Ελληνική πραγματικότητα. Στην **Ελληνική παραδοσιακή αρχιτεκτονική**, η σημερινή κουζίνα -ή με άλλα λόγια **το μαγερείο-**, ήταν χωροθετημένη, είτε **στην αυλή**, σε ξεχωριστό από την οικία κτίσμα, όπου μαζί με άλλα κτίσματα – παραδείγματος χάριν αποθήκες- οργάνωνε τους βοηθητικούς χώρους της κατοικίας, είτε ήταν **ενσωματωμένη στον κύριο χώρο διημέρευσης και ουσιαστικά συμμετείχε στην οργάνωση του πυρήνα της οικίας**. Περνώντας από την παραδοσιακή αρχιτεκτονική στην **περίοδο της εντονότατης αστικοποίησης**, η οποία έλαβε χώρα μετά τη λήξη του πολέμου και η οποία χρονικά συμπίπτει με την περίοδο ακμής του μοντέρνου κινήματος στην Ελλάδα, η εικόνα του χώρου παρασκευής φαγητού μεταβάλλεται ριζικά. Η υψηλή αξία της αστικής γης και οι αυξημένες ανάγκες

για στέγαση, συνδυαζόμενες με μία **μοντερνιστική φιλοσοφία**, η οποία περιορίζει τις διαστάσεις χώρου στο ελάχιστο, ώστε να καλύπτονται απολύτως αυστηρά οι λειτουργικές απαιτήσεις του τελευταίου, δημιούργησαν **κουζίνες οριακού μεγέθους και αντίστοιχα οριακών ανέσεων**, οι οποίες δικαίωναν τη χρήση του όρου «βοηθητικός».

Η φιλοσοφία της σύγχρονης κουζίνας

Για μια ακόμη φορά οι μεταβολές υπήρξαν έντονες και η σύγχρονη κουζίνα παρουσιάζει εντελώς διαφορετική εικόνα από αυτή που μόλις προαναφέραμε, διατηρώντας παρόλα αυτά έντονη την επιδίωξη για λειτουργικότητα, ιδωμένη όμως από μία άλλη οπτική γωνία. Στις μέρες μας η κουζίνα, είτε αποτελεί ξεχωριστό δωμάτιο, είτε ενσωματώνεται στο χώρο διημέρευσης της κατοικίας –καθώς η αξία της αστικής γης παραμένει ιδιαίτερα υψηλή και οι ανάγκες χώρου αυξημένες-, χαρακτηρίζεται σε μία πληθώρα περιπτώσεων από **υψηλού επιπέδου προδιαγραφές και παροχές**, όσον αφορά τόσο **στον τομέα του σχεδιασμού**, όσο και σε αυτόν της **κατασκευής**. Πριν προχωρήσουμε σε πιο λεπτομερή παρουσίαση του χαρακτήρα της σύγχρονης κουζίνας, θα μπορούσαμε επιγραμματικά να της προσδώσουμε τα παρακάτω χαρακτηριστικά, τα οποία και σκιαγραφούν ικανοποιητικά το ύφος της. Μιλάμε λοιπόν για **λειτουργικότητα, εργονομία, ευελιξία, πρακτικότητα και ευρηματικότητα**.

Όσον αφορά στη φιλοσοφία της σύγχρονης κουζίνας, ή με άλλα λόγια της εντοιχισμένης κουζίνας, όπως συνήθως αποκαλείται, διέπεται από δύο βασικές αρχές. Τη **δημιουργία ευχάριστα βιώσιμων και εξαιρετικά λειτουργικών χώρων**. Η εντοιχισμένη κουζίνα αποτελεί ένα σύστημα ερμαρίων, ηλεκτρικών συσκευών, πάγκων εργασίας και φαγητού, το οποίο **χαρακτηρίζεται από ομοιογένεια**, καθώς σχεδιάζεται από την αρχή ως ένα αδιάσπαστο λειτουργικό σύνολο, προσαρμοσμένο στον υπάρχοντα χώρο και στις ανάγκες του χρήστη, χωρίς να προκύπτει απλά από προσθήκες, οι οποίες πραγματοποιούνται σε διαφορετικές χρονικές στιγμές. **Μπορούμε να μιλάμε δηλαδή για έναν ευρηματικό «πολυχώρο», ο οποίος εκμεταλλεύεται κατά το βέλτιστο δυνατό τις υφιστάμενες δυνατότητες.**

Εργονομία - Ευρηματικότητα

Ο **εργονομικός σχεδιασμός** αποτελεί το σημαντικότερο ίσως πλεονέκτημα, αλλά και επιδίωξη, αυτού του τύπου χώρου παρασκευής φαγητού. Ως βάση για την επίτευξη της επιθυμητής εργονομίας μπορεί να θεωρηθεί η **απόλυτη προσαρμογή του συστήματος στον υπάρχοντα χώρο**. Και αυτό γιατί η έννοια του εργονομικού σχεδιασμού δεν δύναται να είναι συμβατή με απώλειες ζωτικού χώρου εκμετάλλευσης, οι οποίες θα ήταν αναπόφευκτες στην περίπτωση της μη απόλυτης προσαρμογής. Μέσα σε αυτά τα πλαίσια λοιπόν, οι χώροι στάσης, κίνησης και εργασίας του χρήστη, οργανώνονται κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να είναι ευχάριστοι, πρακτικοί και να **συνεισφέρουν ουσιαστικά στη βελτιστοποίηση της απόδοσης** του τελευταίου. Τελικά, μέσα από μία **διαδικασία αυστηρής διαστασιολόγησης** –αναπόφευκτη λόγω της πολυπαραμετρικότητας του συστήματος– και γενικότερα **επιμελημένου σχεδιασμού**, ο χρήστης **απαλλάσσεται από περιττές κινήσεις και αποκτά εύκολη πρόσβαση σε κάθε σημείο του χώρου**. Αξίζει να σημειωθεί, ότι σε μία πληθώρα περιπτώσεων απαντώνται ιδιαίτερα **ευρηματικές λύσεις**, όσον αφορά στο ζήτημα της βέλτιστης εκμετάλλευσης του χώρου, γεγονός το οποίο είναι άρρηκτα δεμένο με τη δυνατότητα που παρέχεται από τη σημερινή τεχνογνωσία –τεχνολογικά προηγμένα εξαρτήματα, υλικά αυξημένων δυνατοτήτων και αισθητικής, τα οποία δημιουργούν ενδιαφέρουσες προϋποθέσεις αναφορικά με το χειρισμό του χώρου.

Δυνατότητα προσαρμογής στις ανάγκες του χρήστη

Όπως έχουμε ήδη προαναφέρει, η «εντοιχισμένη» κουζίνα χαρακτηρίζεται από το γεγονός της απόλυτης προσαρμογής της στο χώρο τον οποίο εντάσσεται, παρέχοντας σημαντικά πλεονεκτήματα. Γενικότερα όμως **παρουσιάζει ευελιξία και αυξημένη ικανότητα προσαρμογής, όσον αφορά στην κάλυψη των αναγκών του χρήστη, είτε αυτές ονομάζονται αισθητικές προτιμήσεις, είτε οικονομικές δυνατότητες**. Πιο συγκεκριμένα, η σύγχρονη αγορά έχει να επιδείξει μία **ευρύτατη ποικιλία υλικών**, συνοδευόμενη από μία αντίστοιχη **ποικιλία διατιθέμενων χρωματισμών**, καθώς και εξελιγμένων –τεχνολογικά και αισθητικά– ηλεκτρικών συσκευών κατάλληλων για εντοιχισμένες κουζίνες. Όπως είναι αναμενόμενο λοιπόν, η

προαναφερθείσα ποικιλία συνεπάγεται σημαντικές διαφοροποιήσεις στο κόστος υλοποίησης των εν λόγω συστημάτων, αν και οφείλουμε να σημειώσουμε ότι γενικότερα **οι εντοιχισμένες κουζίνες παρουσιάζουν σχετικά αυξημένο κόστος εγκατάστασης**. Αδιαμφισβήτητα πάντως, δίνεται η δυνατότητα στο χρήστη, ανάλογα με την υφολογία της υπόλοιπης κατοικίας του και το χρηματικό ποσό που δύναται να διαθέσει, να επιλέξει το αντίστοιχο σύστημα εντοιχισμένης κουζίνας.

Χρησιμοποιούμενα υλικά - μηχανισμοί

Στο σημείο αυτό θεωρούμε σκόπιμο να αναφερθούμε στα υλικά, τα οποία χρησιμοποιούνται συνήθως, προκειμένης της υλοποίησης των συγκεκριμένων συστημάτων, με σκοπό την απόκτηση μίας πιο ξεκάθαρης εικόνας, όσον αφορά στην υφολογία τους, αλλά και τις παρεχόμενες από μεριά τους δυνατότητες –αισθητική, αντοχές. Λόγω του πολύπλευρου χαρακτήρα του συστήματος τις περισσότερες φορές πραγματοποιείται **συνδυασμός διαφορετικών υλικών και μάλιστα με ιδιαίτερα ενδιαφέρον αποτέλεσμα**. Ένα από τα βασικότερα υλικά, τα οποία απαντώνται σε εντοιχισμένες κουζίνες, είναι το **ξύλο** –δοκιμασμένο υλικό σε ποικίλες εφαρμογές της αρχιτεκτονικής δημιουργίας-, το οποίο προσδίδει στο χώρο μία ιδιαίτερη **αίσθηση θερμότητας και θαλπωρής**. Τα συνήθη είδη ξυλείας που χρησιμοποιούνται είναι **κερασιά, τριανταφυλλιά, οξυά και δρυς**. Γίνεται λόγος φυσικά για τα ορατά μέρη του συστήματος, καθώς για την κατασκευή των **μη ορατών χρησιμοποιείται μελαμίνη**. Επίσης, είναι ιδιαίτερα συχνή η χρήση υλικών όπως ο **βακελίτης** ή η **λάκα**. Όλα τα παραπάνω συνδυάζονται επιτυχώς με **επιφάνειες κεραμικών πλακιδίων, ανοξειδωτα μεταλλικά στοιχεία, επιφάνειες αμμοβολισμένου ή μη γυαλιού και μάρμαρο ή γρανίτη**.

Ιδιαίτερη αναφορά θεωρούμε σκόπιμο να κάνουμε σε ένα σύγχρονο υλικό, το οποίο παρουσιάζεται ιδανικό για χρήση σε πάγκους κουζίνας και όχι μόνο –το **Corian**. Το συγκεκριμένο υλικό αποτελείται κατά το 1/3 από ακρυλική ρητίνη και κατά τα 2/3 από φυσικά ορυκτά μεταλλεύματα, με κύριο συστατικό τον υδρίτη του αργιλίου. Στην αγορά διατίθεται σε φύλλα πάχους 6, 13 και 19mm και σε μία **ευρύτατη γκάμα χρωματισμών** –μονόχρωμες επιφάνειες ή επιφάνειες, οι οποίες φέρουν διάφορες πατίνες. Ένα από τα

βασικότερα χαρακτηριστικά του είναι ο **μη πορώδης χαρακτήρας του**, ο οποίος σε συνδυασμό με τις περιεχόμενες σε αυτό **αντιμικροβιακές προσμίξεις**, το καθιστούν ιδανικό για εφαρμογές σε χώρους, όπου η τήρηση των κανόνων υγιεινής –όπως είναι ο χώρος παρασκευής φαγητού- είναι αναγκαία. Επίσης, είναι ιδιαίτερα σημαντική, τόσο ως προς το ζήτημα της αισθητικής, όσο και ως προς αυτό της υγιεινής, η δυνατότητα, η οποία παρέχει για **κατασκευή ενιαίων επιφανειών χωρίς ορατούς αρμούς**. Γενικά είναι υλικό, το οποίο χαρακτηρίζεται από **ευελιξία**, καθώς **δύναται να πάρει ποικίλα σχήματα**, ανάλογα με τις σχεδιαστικές απαιτήσεις του χώρου και μάλιστα αξίζει να σημειώσουμε ότι **θερμοσχηματίζεται**, δημιουργώντας ακόμη και κοίλες επιφάνειες –παραδείγματος χάριν νεροχύτες, γούρνες, κλπ. Τέλος, παρουσιάζεται ιδιαίτερα **ανθεκτικό**, όσον αφορά στις **χημικές επιδράσεις**, καθώς και στην **καύση**. Γενικά αποτελεί αξιόπιστο υλικό, σχετικά **υψηλού κόστους**, γεγονός όμως το οποίο αντισταθμίζεται από την **ποιότητα του τελικού προϊόντος**, αλλά και την **αντοχή του στο χρόνο**.

Πέρα όμως από τη συμβολή των υλικών **στη διαμόρφωση της εικόνας υψηλών προδιαγραφών**, η οποία χαρακτηρίζει τη σύγχρονη κουζίνα, **οι χρησιμοποιούμενοι μηχανισμοί και εξαρτήματα παίζουν εξίσου σημαντικό ρόλο**. Παραδείγματος χάριν, **αυτόματοι περιστρεφόμενοι μηχανισμοί, απλοί ή διπλοί συρόμενοι μηχανισμοί για γωνιακούς ή μη χώρους αποθήκευσης**, ολοκληρώνουν το σύστημα από άποψη κατασκευαστικής αρτιότητας, συντελώντας ουσιαστικά στην υλοποίηση των εργονομικών αυτών χώρων. Σαφώς δεν θα πρέπει να παραβλέψουμε τη συμβολή των υψηλών λειτουργικών προδιαγραφών των ηλεκτρικών συσκευών, καθώς και του προηγμένου δικτύου εγκατάστασής τους, στην άρτια ολοκλήρωση και εύρυθμη λειτουργία του συστήματος.

Με τα όσα έχουμε μέχρι στιγμής αναφέρει καθίσταται φανερό, ότι η υφολογία και οι παρεχόμενες ανέσεις της σύγχρονης κουζίνας, παρουσιάζονται σε μεγάλο βαθμό διαφοροποιημένες, σε σχέση με προγενέστερες χρονικές περιόδους. Έχει δοθεί αυξημένη βαρύτητα στο σχεδιασμό και κατασκευή των σύγχρονων χώρων παρασκευής φαγητού, οι οποίοι πλέον αντιμετωπίζονται ως ισότιμοι με τους υπόλοιπους χώρους της κατοικίας.

