

Az ideális konyha tervezése

Munkafolyamatok, technológiai sor

Rendeltetése szerint a konyha minden esetben az élelmiszerkészítés, (sütés, főzés stb.) a tálalás, esetleg az étkezés helyszíne. Ahány konyha, annyiféle bútorzat (klasszikus, modern, high-tech), sokféle elrendezés (egysoros, kétsoros, L-alakú, U-alakú, sziget), de alapjában véve minden konyhában ugyanaz a munkafolyamat zajlik.

Az ideálisan berendezett konyha az ételkészítés munkafolyamatát követi, annak sorrendjében helyezkednek el az egyes tá-

roló- és munkafelületek, gépi berendezések, eszközök.

Vegyük pl. az ebéd elkészítését, első lépés az élelmiszerek elővétele. Adott étel elkészítéséhez a konyhából és a kamrából kell a szükséges alapanyagokat összeválogatni, melyek a következők lehetnek: hűtve tárolandó, mélyhűtött, szárazáru, földesáru.

Az alább felsoroltak tisztítása, előkészítése a főzési, sütési, párolási folyamathoz.

A konyha legfontosabb berendezési tárgya a tűzhely és a mosogató, ezeket megfelelő tároló- és munkahellyel kiegészítve alakíthatjuk ki a konyhai sort, amelynek az ételkészítés művelti sorrendjéhez kell igazodnia. Emellett figyelembe kell vennie az ember egyéni tulajdonságait is, hogy jobb- vagy balkezes-e az illető. Ez az elsőre apró-

Ssz.	Munkafázisok/ munkazóna	Munkavégzés helye	Műveletek
1	Élelmiszerek tárolása	Hűtőszekrény, kamraszekrény, kamra	Célszerűbb minél közelebb elhelyezni a bejáratú részhez, hogy egy bevásárlás után minél egyszerűbben elhelyezhetők legyenek az élelmiszerek. Ha nincs kamránk, célszerű egy kamraszekrény beépítése.
2	Feldolgozás	Munkapult	Élelmiszerek kicsomagolása, hámozás, minimum 30 cm széles munkafelület.
3	Vízvétel	Mosogatótálca	Vízvétel, tisztítás, öblítés, áztatás. Korszerű mosogatóknál a mosogatótálccával „egybeépített” feldolgozó rész, pl. vágódeszka, gyümölcsmosórész stb.
4	Előkészítés	Munkapult	Ez a konyha legfőbb munkaterülete. Ebben a részben célszerű tárolni az étel előkészítésénél használt különféle késeket, krumpli- és fokhagymanyomó, reszelők stb. A nyersanyagok előkészítését, minden esetben a mosogató és a főzőlap közé kell helyezni, minimum 60 cm, de inkább 90 cm, 120 cm helyigényű munkafelület.



Élelmiszerek tárolása



Feldolgozás, vízvétel



Hulladékgyűjtés



Előkészítés

Mosogatás



Étkezés



Tálalás



Étel készítése



5	Étel készítése	Főzőlap, sütő, grill-lap	Itt történik az előkészített ételek főzése, sütése, grillezése, ennek a közelében célszerű tárolni a főzés, sütés során leggyakrabban használt főzőedényeket és főzőeszközöket. Mivel a sütő nem folyamatos használatban van, ezért ezt az elemet akár külön is el lehet helyezni egy ún. magas- vagy ergoszekrényben, ide célszerű elhelyezni a mikrózt is.
6	Tálalás	Munkapult	A megfőtt ételek előkészítése étkezéshez, díszítése, tálcára pakolása, előkészítés az asztal megterítéséhez. Minimum 30 cm széles munkafelület, vagy szélesebb, ha a kávéfőző is itt helyezkedik el.
	Étkezés	Asztal, bárpult	Étkezés
7	Mosogatás	Mosogató, mosogatógép	Ételmaradékok szétválogatása. Étkezőasztaltól visszahozott edények és főzőedények mosogatása, öblítése, csepegtetése. Ne felejtünk el helyet hagyni a mosogatás kellékeinek (szivacs, súrolószerek stb.)

Korunk szokásai

A konyhatechnológia az évek során jelentős változáson ment keresztül, mivel minden családtípusnak más-más technológiai igénye van. Egyrészt elterjedőben van a félkész alapanyagokból történő élelmiszer-készítés. Itt nincsen szükség hámozásra, áztatásra stb., mivel a hűtőből már eleve megpucolt tisztított alapanyagot veszünk elő, ezáltal mind időben, mind helyszükségben lerövidítődik a technológiai sor. Ennek a továbbfejlesztett módja az, amikor a boltban vásárolt készétel melegítés útján kerül az asztalra, mert itt a technológiai sor csak a kicsomagolásra és a melegítésre korlátozódik.

Másrészt a fiatal gyerekes párok körében elterjedőben van a – főzés összehozza a barátokat – típusú konyahasználat, itt a teljes munkafolyamat megtalálható.

A konyahasználaton belül a hétköznapi étkezés (reggeli, vacsora) és a hétvégi (reggeli, ebéd, vacsora, baráti összejövetelek) étkezések között jelentős eltérések vannak, amik kihatnak a technológiai sorra. Hétköznap az emberek általában főleg a mikrohullámú sütőt, kávéfőzőt használják. A gépek, eszközök többsége leginkább hétvégén használatos. Ez nagy kontrasztot teremt a hétvégi és a hétköznapi üzem között.

ságnak tűnő dolog nagyon fontos munka közben, mivel a jobbkezeseknél a jobb kéz végzi a fő munkát (valamit kivesz a hűtőből, megkeveri a fortyogó ételt stb.) míg a bal kéz az ehhez kapcsolódó kiegészítő tevékenységet végzi (kinyitja a hűtőajtót, megemeli a fedőt stb.), ebből következtetve, a jobbkezeseknél balról jobbra halad az élelmiszerfeldolgozás sorrendje. Hűtő, munkapult, mosogató, munkapult, főzőlap, munkapult. (Balkezeseknél logikusan ellenkező a sorrend.) Az előbbi elrendezés az étkezés utáni mosogatásnál is ideális, mivel a jobb kézben tartott mosogatóeszköz (szivacs) végzi az edények mosogatását, a bal kéz pedig az edények jobbról balra történő mozgását,

ebből kiindulva balra kell esnie a csepegtetőtálcsák résznek. A csepegtetőtálcsát mai mosógépesített világunkban sokan felesleges elemnek ítélik meg, pedig az étel elkészítésénél is hasznos elem (zöldségek, gyümölcsök mosás utáni csepegtetése stb.).

Összességében elmondható, hogy a konyhát egy üzemnek kell tekinteni, ahol a háziasszony éppen úgy használja a rendelkezésre álló teret és eszközöket, mint egy gyárban egy szakember a végtermék előállításához szükséges erőforrásokat.

(Folytatjuk.)

macsali
the kitchen of tomorrow

Macsali Zsolt