

## Konyhaszámítás

# Az ideális konyha tervezése

V. RÉSZ

A konyha tervezésekor sokszor abba a hibába esik a megrendelő, hogy nem méri fel helyesen saját igényeit, illetve a rendelkezésre álló teret. Olyan konyhai eszközöket, bútorokat is be kíván építtetni az „ő” konyhájába (pl. mosogatógépet 12 személyre, kétmedencés mosogatót csepegtetővel, páraelszívót, szekrénykamrát stb.), melyre valójában nincs is szüksége. Ilyenkor a tervezőnek kell rávilágítani, hogy sem a lakás mérete (garzonlakás 30 m<sup>2</sup>-en), sem az illető életvitele (egyedül élő hölgy – hívjuk mai divatos szóval szinglinek) nem indokolja elképzeléseinek megvalósítását. Természetesen a megrendelő óhajának teljesítése az elsődleges feladat, de bizonyos esetekben segíteni kell abban is, hogy földre szálljanak az onnan elrugaskodott elképzelések.

Minden lakástípusnak megvan a megfelelő konyhatípusa. Kezdve a garzonlakás főzőszekrényétől a vidéki családi ház teljes üzemű konyhájáig, ahol még mindig van disznóvágás és a nagymama is itt teszi el a kerti őszibarackot télire. A konyhatervező feladata tehát – többek között – ezen igények felmérése, racionalizálása, és az adott helyre történő legoptimálisabb verzió megtervezése.

## A kialakítható konyhatípusok és ezek legfőbb ismérvei

**Főzőszekrény:** a legkisebb méretű konyhai munkahely. Mindössze ennek kialakítására van racionális esély egy garzonlakásban 1–2 személy részére, vagy munkahelyen, kollégiumi, ill. motelszobában. Egy jól berendezett főzőszekrény megfelel kis mennyiségű ételkészítésnek (teafilter, kávé, konzervek stb.)

tárolására. Továbbá biztosítja a vízvételi lehetőséget, evőeszközök mosogatásának lehetőségét, étkezőedények (pohár, müzlistál) elhelyezését is anélkül, hogy a lakásból, munkahelyből számottevő alapterületet foglalna el. Sokszor cél, hogy a főzőszekrény egy-két mozdulattal eltüntethető legyen és bútorként olvadjon bele a lakás, iroda környezetébe. Szinte kizárólagosan a készétel melegítésére, evőeszközök tárolására, evőeszközök elmosogatására használják. Legfontosabb berendezési tárgyai: mikrohullámú sütő, kicsi hűtőszekrény, kis edényszekrény, fiókok az evőeszközök tárolására, szimpla mosogatótálca (a mosogatógép felesleges, mivel legtöbbször az ilyen helyeken eldobható edényből fogyasztják az ételt).

**Főzőfülke:** beépítése leggyakrabban 1 és 1 ½ szobás lakásokba történik, 2–3 személy részére ideális. A kis alapterületű lakásokon túl weekend ház ideális konyhája lehet. A korábbiakban felsoroltakon kívül reggeli, valamint egyszerű vacsora elkészítéséhez használják. Legfontosabb berendezési tárgyai: kisméretű tűzhely, esetleg sütő, mikrohullámú sütő, kisméretű hűtőszekrény, edényszekrény, polcok, fiókok az evőeszközök tárolására, szimpla mosogatótálca, mosogatógép. A szekrénykamra is része lehet a főzőfülkének, amennyiben van elegendő területkialakítására. Célszerű a főzőfülkét a mennyezetig beépíteni, a gazdaságos helykihasználás érdekében. Alsó sarokszekrényeknél jó szolgálatot tesz a félköríves, félig kiforduló polc, így a kevésbé hozzáférhető terület is



kényelmesen elérhetővé válik, a tér kihasználása is optimális.

**Nagyvárosi konyha:** 1,5–2,5 szobás lakás konyhája, adott esetben kamrával felszerelve 2–5 személy részére ideális. Komplet reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna és vacsora elkészítése, és hétfégi sütés-főzés, nagy vendégség kiszolgálása a cél. A konyhában helyet kell biztosítani az évente egyszer használatos konyhai eszközök (karácsonyi sütőformák stb.) tárolásának is. Itt már lehet gazdálkodni a térből úgy, hogy helyet kapjon kényelmesen a hulladékgyűjtő, a páraelszívó, sőt a takarítószerkelet, takarítóeszközök elhelyezése is biztosítható. Legfontosabb





berendezési tárgyai: mikrohullámú sütő, sütő, nagy hűtőszekrény, fiókok az evőeszközök tárolására, kétmedencés mosogató csepegtetővel, mosogatógép, különféle konyhai gépek (olajsütő, kenyérsütő, robotgép, kenyérszeletelő, teafőző, vízforraló, kenyérpíró stb.). Mivel itt már akár vendégsereg részére készül az elemzés, még inkább figyelmet kell fordítani a konyhai munkák helyes menetirányára, az ennek megfelelő kialakításra. Nem mellékes szempont, hogy a legrövidebb úton jusson el az étel a konyhapultról, tálalasztalról a konyhaasztalra. Lehetőség nyílik arra is,



hogy a gyakrabban használt eszközök a kényelmes munkavégzési zónában kapjanak helyet. Itt már jobban ki lehet bontakoztatni az alkotói fantáziát, nem a tér legpraktikusabb kihasználásán van a hangsúly, teret engedhetünk a designnak. A köztes terek már képesek befogadni szerelvényeket, melyek nem elsősorban a konyhai eszközök tárolására, hanem akár dísz tárgyak, növényzet elhelyezésére szolgálnak.

**Nyári konyha:** eredetileg régebben vidéken, falun a nyári-őszi gyümölcsbefőzések helyszíne volt, ahol télen a disznóvágást is tartották. Ezekhez mostanában egy új funkció is párosul, amikor azért építenek nyári konyhát, hogy a kerti bográcsozások, sütögetések, evések alkalmával ne kelljen állandóan a lakás konyhájába futkosni a dolgokért. Az ilyen konyháknál fontos, hogy a berendezési tárgyaik jól bírják az időjárási viszontagságokat és emellett szervesen illeszkedjenek az őket körülvevő világba. Ki kell tudnia szolgálni egy kétszemélyes nyáresti vacsora elfogyasztását és egy 10-20 fős délutáni grillezés vendégseregét is.

A lehetőségek maximális kihasználása mellett a praktikusságot is figyelembe kell venni, mindennek a legegyszerűbben hozzáférhetőnek kell lennie, egy jól összeállított és berendezett konyha nagymértékben megkönnyíti a háziasszonyok és önjelölt chef-ek munkáját. Elsődlegesen mindig azt kell alapul venni, hogy mekkora hely áll rendelkezésre, ennek megfelelően lehet megválasztani a konyhaberendezést.

**Macsali Zsolt**

**macsali**  
the kitchen of tomorrow

e-mail: info@macsali.hu

f a i p a r i g é p e k · s z e r s z á m o k · s z e r v i z



Accord 40 TVN

Nesting technológia  
akár cellában is



Record 100 NT  
TVN

íves és egyenes  
ajtó-ablak gyártására is



Tech Z szeria

Minden műhelybe,  
elérhető áron



CNC technológia

2131 Göd, Pesti út 49., (06-27) 345-292, anest@anest.hu, www.anest.hu