

OD KUCHNI

Tekst | Katarzyna Andrzejczyk-Briks

PRZEMIANOM STYLU ŻYCIA TOWARZYSZĄ ZMIANY W PRZESTRZENI DOMU. DOMINUJĄCYM ROZWIĄZANIEM JEST DZIŚ KUCHNIA OTWARTA, ZINTEGROWANA Z SALONEM. MIEJSCE, W KTÓRYM SPĘDZAMY CZAS Z RODZINĄ ORAZ PRZYJACIÓŁMI I CELEBRUJEMY WSPÓLNE CHWILE.

Magdalenkę – ciastko, które przywołuje wspomnienia, opisał co prawda Marcel Proust, ale przecież każdy z nas ma swoje własne wspomnienia smaków i zapachów dzieciństwa. Ich siła wynika ze skojarzenia jedzenia z byciem z innymi ludźmi. Gotowanie dla siebie i najbliższych to wyraz uczuć: rodzicielskiej troski, miłosnego oddania, przyjaźni. Dlatego właśnie tak często mówimy o kuchni „serce domu”. To miejsce, w którym toczy się życie rodzinne – wspólne gotowanie, towarzyszące mu rozmowy, poznawanie kulinarnych tradycji.

ZABAWA W CHOWANEGO

Dawna tętniąca życiem kuchnia była przede wszystkim miejscem pracy. Odizolowana od reszty domu, należała

do sfery prywatnej. W naszym szybko toczącym się życiu brak czasu uniemożliwia niekiedy celebrowanie kuchennych rytuałów. W domu przebywamy krótko, dlatego tak ważny jest czas spędzany wspólnie.

Zmiana stylu życia wpłynęła na sposób projektowania mebli i sprzętów gospodarstwa domowego. Kuchnia zostaje wystawiona na pokaz, staje się przestrzenią reprezentacyjną. Meble kuchenne nawiązują więc stylistycznie do reszty wyposażenia domu. Wiele firm zajmujących się dotąd wyłącznie projektowaniem mebli kuchennych (np. Poggenpohl, Beckermann w serii „My Home”) w odpowiedzi na ten trend proponuje kolekcje jednorodnych stylistycznie mebli do salonu i jadalni. Ponieważ otwarta przestrzeń wymaga porządku, projektanci

UKRYWAJĄ WSZYSTKO, CO SIĘ DA.

Na prestiżowych targach meblowych Eurocucina w Mediolanie 2008, gdzie prezentowane są najważniejsze tendencje wzornictwa, pojawiły się kuchnie, których funkcja jest na pierwszy rzut oka nierozpoznawalna. Nie wiadomo, czy są to kuchnie, laboratoria czy restauracje. Zabudowane, sterylne, pozbawione detali. W bardziej tradycyjnych kuchniach przepastne szafki i szuflady, wyposażone w przemyślane systemy przechowywania, kryją naczynia i żywność. Ukryty zostaje nadający się do zabudowy sprzęt, a te jego elementy, których schować nie można (piekarnik, ekspres do kawy, pochłaniacz), stają się przemyślaną dekoracją. Znamienną ewolucję przechodzą pochłaniacze, które w otwartej kuchni muszą się znaleźć, aby izolować zapachy. Często łączą funkcje

– pochłaniają zapachy i oświetlają wnętrze, stając się mocnym akcentem dekoracyjnym. Ukrywanie dotyczy także elementów takich jak kuchenny zlew i bateria. Zlew można zamknąć wysuwając się z blatu ozdobną szybą, całości dopełnia bateria, którą po użyciu możemy wcisnąć w blat (Blanco). To rozwiązanie na pewno spodoba się każdemu, kto walczy z kuchennym chaosem tuż przed wizytą gości.

OBRAZKI Z WYSTAWY

Uchwyty w kuchennych szafkach zostają zastąpione ledwie widocznymi listwami lub elektrycznie napędzanymi mechanizmami, które pozwalają niemal bezszelestnie otwierać szuflady. Dzięki dążeniu do wielofunkcyjności pojawia się coraz więcej mebli mobilnych, na kółkach, a tam, gdzie pozwala na to przestrzeń, projektowane są kuchenne wyspy. Nowością są zaokrąglone, opływowe linie kuchennych blatów i wysp oraz sprzętów.

W minimalistycznej kuchni niezwykle ważne są elementy, które chcemy

wyeksponować. Może to być porcelana, ulubiona grafika, obraz, rzeźba lub kolekcja fotografii z podróży. Możemy umieścić je w podświetlanych witrynach i na nielicznych otwartych półkach, które dotąd kojarzyły się nam bardziej z wnętrzami sklepów czy galerii sztuki. To właśnie umiejętnie użyte światło buduje nastrój wnętrza. W kuchniach pojawiają się pokojowe w charakterze lampy, kafele na ścianach zastępowane są szklanymi panelami, które mogą być podświetlone jednolitym lub różnokolorowym zmieniającym się światłem.

Szklono jest obecnie materiałem szczególnie chętnie stosowanym przez projektantów kuchni. Pojawia się na frontach szafek (Poggenpohl), drzwiach lodówek (Bosch), przesłania piekarniki (Gaggenau). Lśniące powierzchnia szkła dobrze współgra z błyszczącymi laminatami i matowymi blatami, wykonywanymi z coraz ciekawszych materiałów.

Wciąż modny jest dobrze sprawdzony i elegancki duet czerni i bieli, ale pojawiają

się kolory odważniejsze: zieleń, nasyciona, mocna czerwień, mandarynkowy pomarańcz, żółć. Jest też sporo wątków ekologicznych, np. materiały poddające się recyklingowi czy powrót do naturalnego drewna o mocnym rysunku słoju – orzecha, jabłoni, gruszy, dębu, które ocieplają minimalistyczne wnętrza i łagodzą zimny charakter stali, szkła i błyszczących laminatów.

Poszukując pomysłu na własną kuchnię, prócz uwzględnienia panujących mód i tendencji, zawsze warto zastanowić się nad własnymi potrzebami i upodobaniami, przekonuje architekt Beata Olejnik (Galeria Interdomus): – Projektując, w sposób oczywisty myślę o estetyce, dopasowując charakter kuchni do stylu domu. Nigdy nie zapominam jednak, że kuchnia jest miejscem pracy, dlatego tak ważna jest w niej funkcjonalność, wygoda i ergonomia. W końcu gdzie, jeśli nie w sercu własnego domu, mielibyśmy czuć się wygodnie, swobodnie i prawdziwie.

1. Kuchnia „Miro”, fot. mat. prasowe, Beckermann Kuechen

2. Kuchnia „Miro”, fot. mat. prasowe, Beckermann Kuechen