

5 TYPOV KUCHÝŇ

Krok za krokom ako pochopiť základný princíp v kuchyni

MARKETA MEDAS – PACAK



TÁTO E-KNIŽKA

Prezentuje moje osobné názory na typy kuchýň a akákoľvek podobnosť s ilustráciami z internetu je náhodná.

Od detstva som kreslila a navrhovala barbinám bytíky a priestory, aby mali kde sedieť, kde spať, variť obed, či leňošiť. Rodičom som menila interiéry na papieri neustále a presviedčala som ich, že je to tá najlepšia varianta. Skrátka navrhovanie ma bavilo od detstva, ale kým som sa dostala ku svojmu cieľu, to trochu trvalo. Poviem ti, že som chcela mať kariéru tanečnice, videla som sa na doskách Broadwaya, alebo aspoň v Prahe, alebo kariéru fotografky, videla som sa ako cestujem po svete a fotím pre World Press Foto... Že vysoké ciele? A prečo nie. Nakoniec som rada, že som stretla svojho už nebohého muža, ktorý keď videl čomu všetkému sa venujem, ihneď ma podporil aby som šla na architektúru. A podarilo sa, s ľahkosťou som vyštudovala architektúru a venujem sa interiérovému dizajnu už 12 rokov.

Ďakujem, že si sa rozhodol stiahnuť si túto e-knižku, s radosťou ti ukážem základný princíp fungovania kuchyne. Verím, že ti bude prínosom ku premýšľaniu nad tvou budúcou úžasnou kuchyňou.

Pripravila som si pre teba zopár typov kuchýň, aby si mal predstavu, ako funguje základný trojuholník v kuchyni v praxi.

Základný trojuholník v praxi.

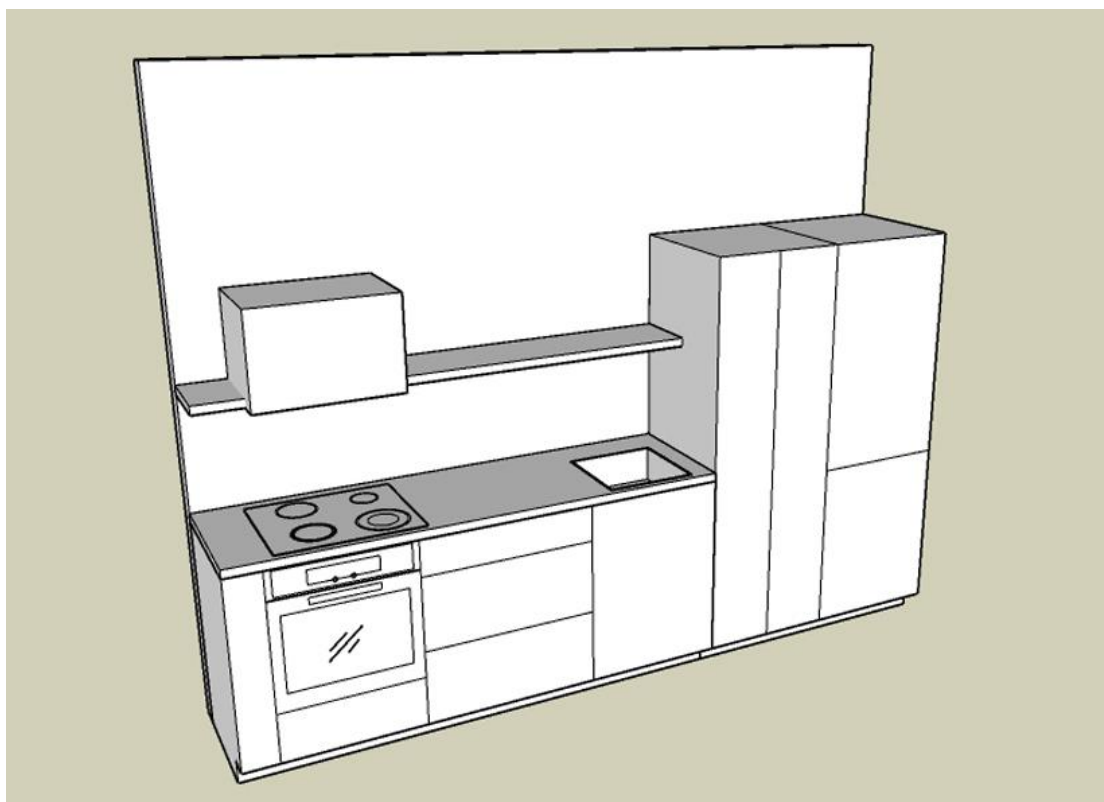
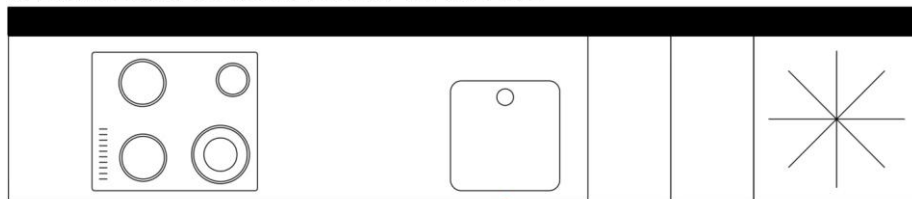
Znamená jednoduchý princíp fungovania v kuchyni. Teda: najprv vyberiem potraviny z chladničky, alebo potravinovej skrine, umyjem ich, pripravím, krájam, chystám, dám variť a podávam na stôl. Zmyslom je aby gazdinka robila čo najmenej nezmyselných pohybov pri varení. Rozumné? Takto funguje správna kuchyňa. Tak sa teraz pozri na svoju kuchyňu a zhodnoť sám, či ti to funguje správne.

Prvý typ kuchyne

Jednoduchá kuchyňa pri stene je asi najtypickejší typ kuchyne, ktorú poznám. Takáto sa väčšinou navrhuje v bytových domoch v panelákoch, ktoré poznáme. Väčšinou ale je gazdinkám malá a skriňu na potraviny majú pri okne s vetraním. Vetranie v potravinovej skrini je inak veľmi dôležité. Ak nie je možné mať doma komôrku s oknom, alebo odvetranú skriňu von na fasádu, tak je vhodné mať potravinovú skriňu s mriežkou na spodnej časti pre vetranie. Mriežka sa umiestňuje do sokla.



JEDNODUCHÁ KUCHYŇA PRI STENE

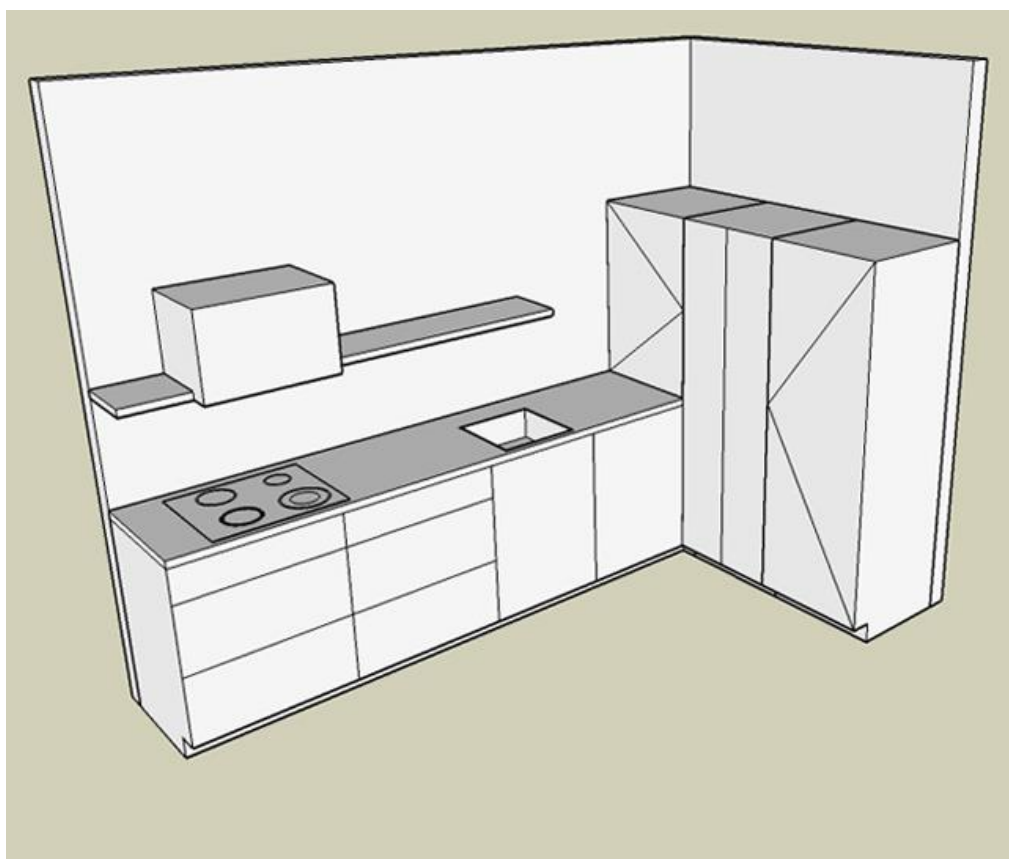
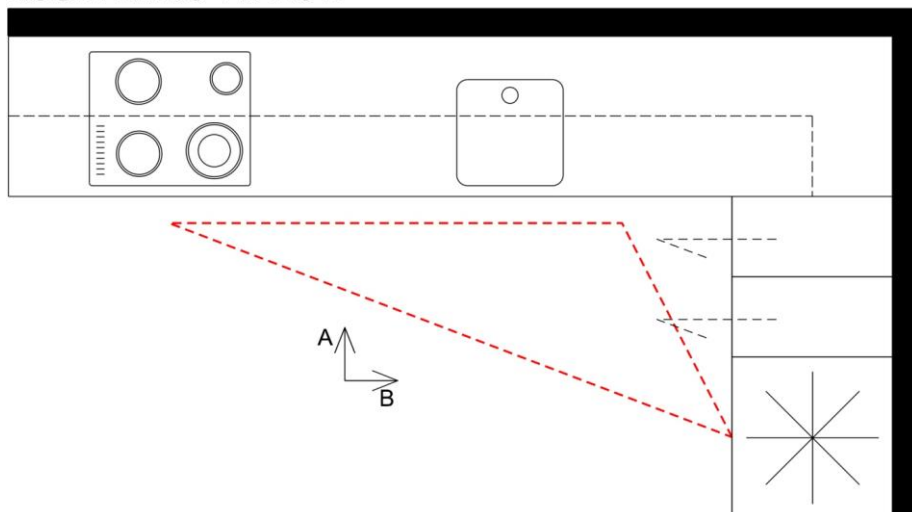


Druhý typ kuchyne

Kuchyňa do tvaru L je tiež typická pre kuchyne, ktoré poznáme. Pozri sa u seba doma, či funguje základný trojuholník. Kuchyňa v tvare L má jalový priestor v spodnom rohu. Vieš ho využiť tak, že spodná skrinka má otváracie dvierka, buď sú tam točne, alebo otáčavo-výsuvné police. Horný priestor vieš využiť na uloženie kávovaru, alebo pridať skrinku a do nej skryť kávovar, hriankovač, mixér... Ako využiť plnohodnotne rohovú skrinku? Napríklad výsuv pre spotrebiče ako je robot, mixér, kávovar.



KUCHYŇA DO TVARU L

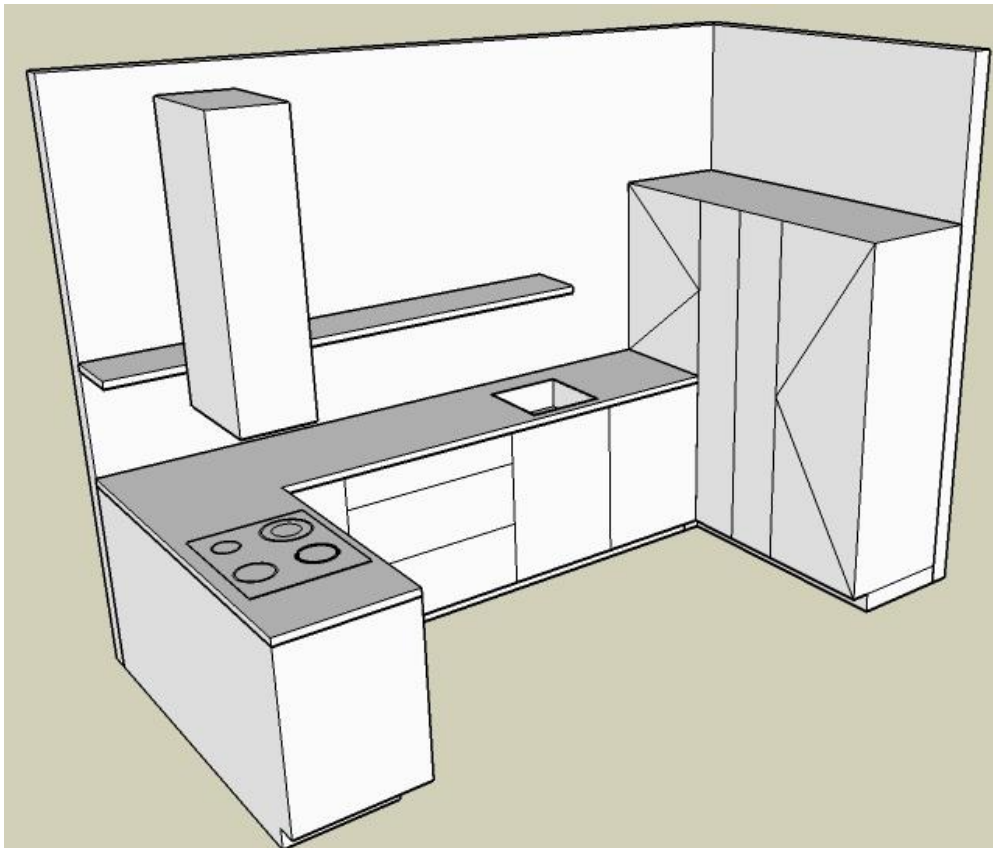
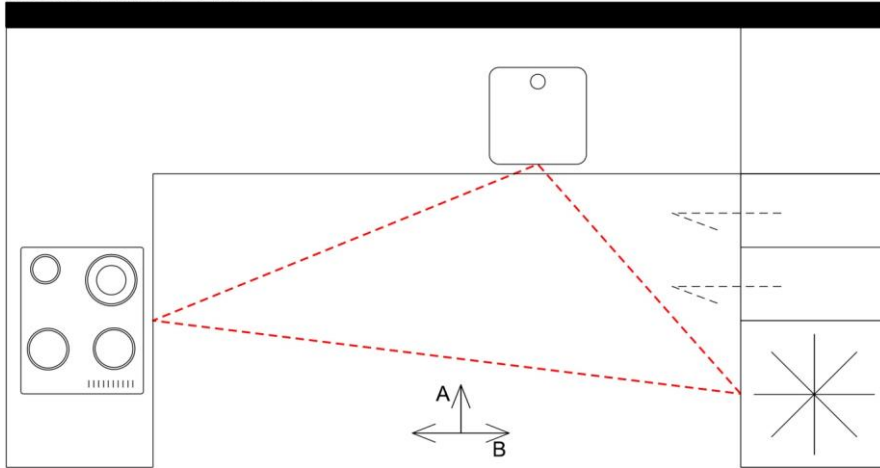


Tretí typ kuchyne

Ak je kuchyňa v tvare U, tak sa pozri na to, koľko jalového priestoru v nej je. Rohové skrinky buď využiješ na točne, mali by byť otváracie dverky, alebo na police. Ale je to priestor, ktorý nie je plne využitý. Ako využiť plnohodnotne rohovú skrinku? Napríklad výsuv pre spotrebiče ako je robot, mixér, kávovar.



KUCHYŇA DO TVARU U

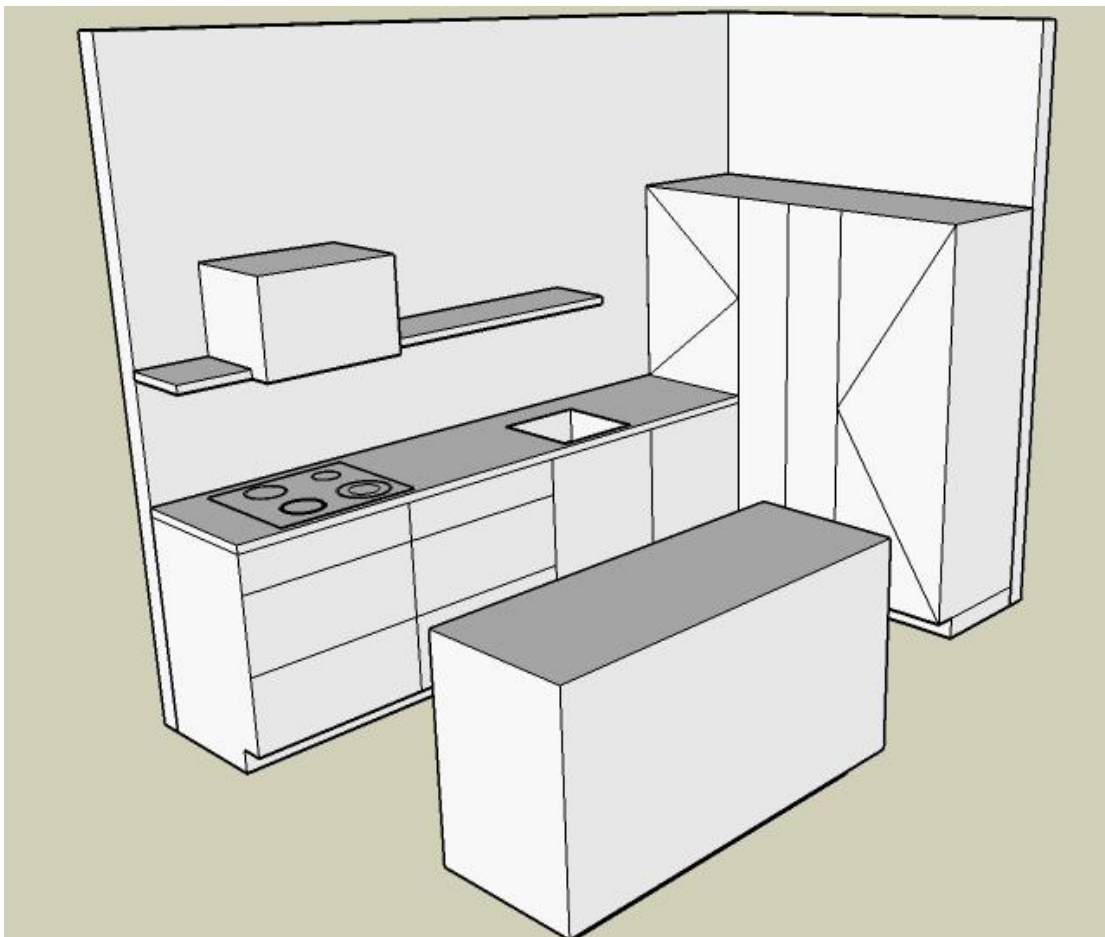
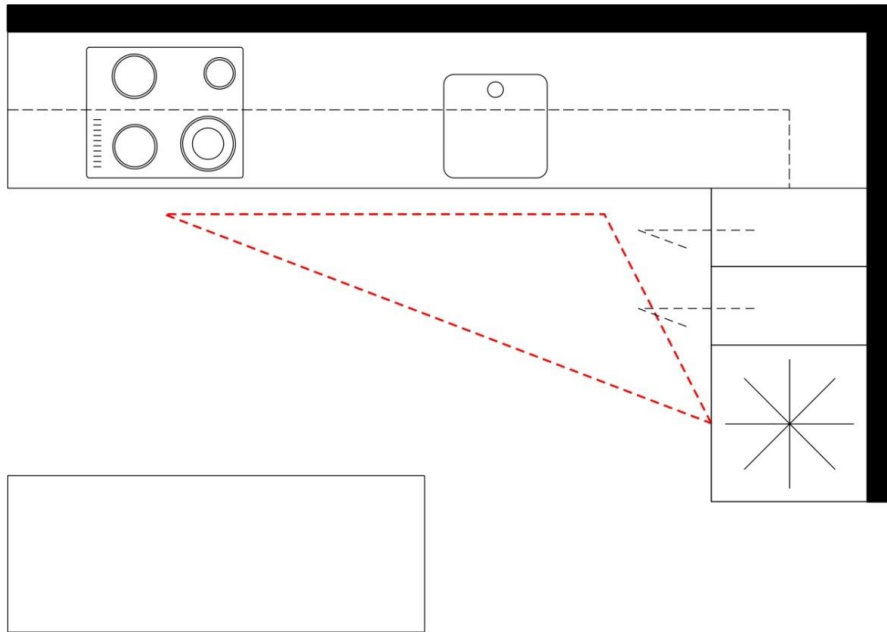


Štvrtý typ kuchyne

Pre kuchyňu s ostrovom je dobré mať ako ostrov pracovnú plochu. Ale ak už do ostrova umiestnim varenie, alebo vodu, tak si viem tieto energie zharmonizovať kameňmi umiestnenými na pracovnej doske. Alebo si pracovnú dosku dám rovno z kameňa. Ak je umiestnený oheň v strede miestnosti, má tendenciu unikať do priestoru. A je ho príliš veľa. Niekedy je lepšie oheň umiestniť ku stene ako aj vodu a odpad.



KUCHYŇA DO TVARU L S OSTROVOM



Piaty typ kuchyne

Pre kuchyňu s ostrovom je dobré mať ako ostrov pracovnú plochu. Ale ak už do ostrova umiestnim varenie, alebo vodu, tak si viem tieto energie zharmonizovať kameňmi umiestnenými na pracovnej doske. Alebo si pracovnú dosku dám rovno z kameňa. Ak je umiestnený oheň v strede miestnosti, má tendenciu unikať do priestoru. A je ho príliš veľa. Niekedy je lepšie oheň umiestniť ku stene ako aj vodu a odpad.



KUCHYŇA S OSTROVOM

