

## EV MUTFAKLARININ PLANLANMASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Arş. Görv. Velittin KALINKARA\*

Bu yazıda evlerde mutfakın planlanması sırasında nelere dikkat edilmesi gerektiği, mutfakın iç düzeni ve mutfak tipleri anlatılmaktadır.

### GİRİŞ

Mutfak, yemeklerin hazırlandığı, pişirildiği, mutfak araç ve gereçlerinin depolandığı, kadının zamanının çoğunu geçirdiği ve çalışma tezgâhlarının bulunduğu yerdir (1,2). Evdeki başlıca çalışma merkezlerinden biri olması açısından önem taşır (2). Amerika'da Hall ve ark. (3). yaptıkları bir araştırmada, 2 kişilik ailelerin haftada sadece yemek hazırlama için 9.9 saat, 3-5 kişilik ailelerin 14.1 saat, 6 kişi ve daha kalabalık ailelerin ise 17.3 saat zaman harcadıklarını saptamışlardır (3). Bununla birlikte birçok Türk yemeğinin hazırlama ve pişirme süresinin uzun sürdüğü gözönüne alınırsa, mutfakta geçen süre daha da artacaktır. Bu sürenin artmasında mutfakta bulunan araç-gereç, depolama alanı ile tezgâh genişlik, uzunluk ve yüksekliğinin de rolü büyüktür. Bu nedenle, kullanışlı bir mutfaka sahip olmak bütün kadınlar tarafından istenir.

Mutfak, konuttaki mekân birimleri içerisinde, tasarım sırasında en çok özen gösterilmesi gerekenidir. Mutfakın tipi seçilirken herşeyden önce ailenin ve konutun büyüklüğü ile ailenin gereksinimleri gözönüne alınmalı, bulaşık yıkama, pişirme birimlerinin, depolama alanlarının boyut ve alanları buna göre saptanmalıdır (4).

Hangi ekonomik ve sosyal gruptan gelirlerse gelsinler, kişilerin

---

(\*) A. Ü. Ziraat Fak. Ev Ekonomisi Yüksekokulu Ev İdaresi ve Aile Ekonomisi Anabilim Dalı.

en azından bazı yemeklerini mutfakta yedikleri görülür. Genellikle kahvaltılar mutfakta yapılmaktadır. Aile reisi çoğu zaman evde olmadığından, öğle yemekleri de mutfakta yenir. Akşam yemekleri ise çocukların yaşlarına bağlı olarak mutfakta veya yemek odasında yenmektedir (5).

Bir mutfağı planlarken, mutfakta yürütülecek faaliyetler, mutfağın genişliği, kapı ve pencerelerin yeri, çalışma merkezleri, dolaplar ve çalışma yüzeylerinin dikkate alınması gereklidir (2).

Mutfak, konut planının merkezi yerinde yer almalıdır. Bu şekilde mutfak, ev kadınının çalışma alanına, yemek köşesine ve konut giriş holüne hakim olacağından ev kadını için, çocukları denetim altında tutabilecek ve onlarla ilgilenebilecek şekilde düzenlenmiş olur (2). Mutfak, ailenin toplu olarak yemek yemesi için değil, yalnız çalışma yeri olarak planlansa bile, burada 2 - 3 kişinin oturup yemek yiyeceği bir yer bulunmalıdır (6). Yemek alanı mutfaktaki çalışma alanından ayrılmış olmalıdır. Çalışma alanına bitişik veya doğrudan geçişi olacak tarzdaki düzenlemeler daha çok tercih edilir. Bu tarz düzenlemeler yemek yenen mutfaktaki fonksiyonların ayrılmasına imkân verir (5).

Uygun yerlerden satın alma, öğünleri hazırlama, yiyecekleri sağlıklı olarak sunma ve diğer aktiviteler için bir veya daha fazla kişi meşgul olur. Mutfakta en azından soğuk ve sıcak su, eviye, buzdolabı, yemek ısıtma ve pişirme için kaplar, ocaklı fırın, ızgara vb. araçlar ile uygun raflar, dolaplar, yiyecek ve araç - gereci depolamak için uygun çekmeceler bulunmalıdır. Mutfakta işleri kolaylaştırmak ve sanitasyonu sağlamak için, eviye, süzdürme, çalışma yüzeyleri ve materyaller için de depolama kolaylıkları sağlanmalı, dizayn ve yükseklik en iyi şekilde ayar edilerek mutfak işleri hafifletilmelidir (1).

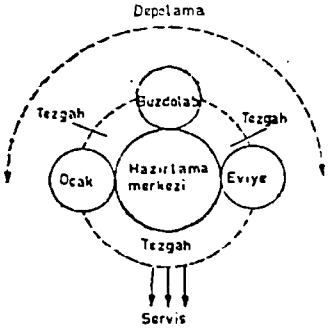
## **ÇALIŞMA MERKEZLERİ**

İşleri yürütmek için mutfak araçlarının, malzemelerin ve bunların yerleştirildiği dolaplar ile çalışma tezgâhlarının gruplandırılması gerekir. Mutfakta çalışma merkezleri planlanırken ocak, eviye ve buzdolabı dikkate alınmalıdır. Yiyecek maddeleriyle, araç ve gereçler onunla ilgili çalışma merkezine yerleştirilmeli, bir araç ve gereci bir merkezden diğerine taşımaya gerek duyulmamalıdır (7). Bu nedenle mutfak çalışma merkezleri soldan sağa doğru, hazırla-

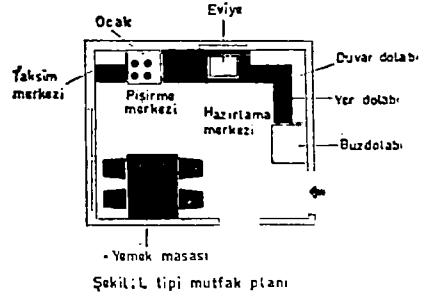
ma, bulaşık yıkama, pişirme, servis ve yemek yeme merkezleri olarak sıralanmalıdır (8).

### a. Hazırlama Merkezi

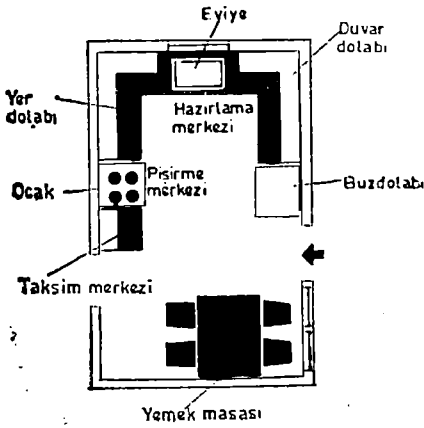
Bu merkeze bitişik çalışma merkezleri, dolaplar ve buzdolabı yer alır (9). Hazırlama merkezinde mutfağın diğer merkezlerinden daha çok zaman harcandığı için, iyi bir görünüme açılan pencere yararlı olur (7). Bu pencere dışarıda oynayan çocukların kontrol imkânını da sağlar.



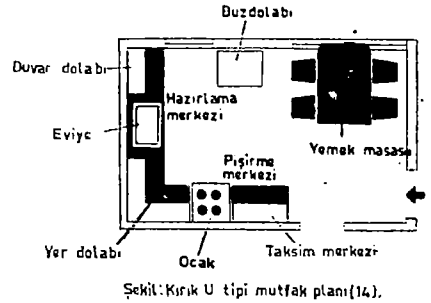
Şekil: Mutfak çalışma merkezlerinin yerleştirilmesi(12).



Şekil: L tipi mutfak planı



Şekil: U tipi mutfak planı



Şekil: Kırık U tipi mutfak planı(14).

Herhangi bir hazırlama işlemi yapılırken, o anda kullanılacak malzemelerin hepsinin tezgâh üzerinde bulunması işleri azaltır. Dolap çekmecelerinin içine, dışarı çekilebilen, oturarak iş yaparken veya hamur açarken kullanılacak düz yüzeyler planlanmalıdır. Bu tür çalışma masaları ayarlanabilir bacaklarla monte edilirse, mutfak planlamasını kendi yapanlar için bir kolaylık olacaktır (4). Buzdolabının üst kısmına depo alanı planlanması halinde bu dolap, buzdolabının çevresindeki havanın hareketini engellememesi için, en az 15 cm. ara bırakılarak yerleştirilmelidir (2).

### **b. Bulaşık Yıkama Merkezi**

Bu merkezde, çalışma tezgâhları ve dolaplarla, eviye ve varsa bulaşık makinesi yer alır (9). Burada rahat iş yapabilmek için çalışma masası ve yıkama alanı yeterli ve uygun olmalıdır. Servis tablaları ve yıkama için gerekli ekipmanlar ocağa yakın bir yerde olmalıdır. Kirli ve yıkanmamış yağlı tabakları yığma, yıkama, çalkalama, süzme ya da temizlenmiş kapları depolamak için yeterli alan bulunmalıdır.

Çalışma ve yıkama ünitesinin uzunluğu 250 cm, genişliği 60 - 62 cm civarında olmalıdır. Eğer 2 eviye birarada düzenlenirse 70×40 cm, tek olarak planlanıyorsa 50×39 cm ebadında olmalıdır. Eviyeler çalışma alanlarında karşılıklı olarak yerleştirilebilirler. Eviyelerin yüksekliği yerden 85 - 90 cm arasında olmalı, eğer eviye lavabo yerine kullanılıyorsa yükseklik 75 cm olmalıdır. Ayar edilebilir eviyeler kişilerin ortalama yüksekliğine uygun hale getirilerek kullanım kolaylığı sağlanır. Çekmeceler ve raflı dolaplar çalışma tezgâhının altında olabilir. Bu çekmeceler 8 cm derinliğinde veya büyük parça ekipmanlar depolanacaksa daha derin olabilir veya köşelerde hareketli bölmeler planlanabilir (10).

Bulaşık yıkama biriminin yakın çevresinde, kırılacak eşyalar, sofrta takımları, kap-kacak vb. ile bulaşık yıkama gereçleri ve çöp kutusu için bir depolama alanı bulunmalıdır. Yemek hazırlama ve gereçleri temizleme zamanının çoğu eviye ve yanındaki tezgâhta geçtiği için, eviyenin doğal ışık alması gereklidir. Bu nedenle, eviyenin iyi bir görünümüne açılan bir pencerenin altında olması iyi sonuç verir (4).

### **c. Pişirme Merkezi**

Bu merkezde, çalışma merkezleri, pişirme ekipmanları için ge-

rekli depolama alanı ile ocak ve fırın yer alır (9). Pişirme birimi asla bir pencerenin altında, hava akımı olan bir yerde ya da geçiş alanında veya bir köşede olmamalıdır. Pişirme tezgâhı üzerinde bir davlumbaz yer almalı, pişirme alanının sağında kapların depolanması için bir dolap bulunmalıdır. Pişirme alanının sağındaki yerleştirme tezgâhı aynı zamanda hamurlu yiyeceklerin hazırlanması için kullanılabilir. Pişirme alanı ile eviyenin, birbirine yakın olması gerekir (4).

#### **d. Servis ve Yemek Yeme Merkezi**

Servis merkezinde, pişirme alanı veya pişiriciden alınan sıcak kapları koymak için, pişirme alanı veya pişiricinin yanında olmak koşuluyla minimum 60 cm genişliğinde bir yerleştirme tezgâhı bulunmalıdır. Eğer pişirme merkezi ve yemek yeme alanı birbirlerine uzaksa, hareketli bir servis masası, servis için yararlı olabilir (4). Servis merkezi ocağa ve buzdolabına yakın planlanmalıdır (2). Bütün mutfaklarda çalışma merkezleri ile yemek masaları arasında bir masa, okumak için rahat bir sandalye, çocukların oynaması için ki mesafenin kısa olması istenir. Bu merkezde yemek yemek için bir köşe ve kanape planlanabilir (9).

#### **MUTFAK TİPLERİ VE ÖZELLİKLERİ**

Mutfaklar çeşitli tiplerde planlanabilir. Ancak yaygın olan 4 tip plan mevcuttur. Bunlar tek duvar tipi, koridor tipi, L ve U tipi mutfaklardır (2). U tipi mutfak düzenlemesi toplu çalışma alanını sağlar, hareket ve çalışma ilişkileri yönünden en verimli düzenlemelerdir (9). Adımdan en fazla yararlanmayı sağlayan bir mutfak tipidir. Bu tip mutfaklar; ünitelerin, çalışma merkezlerinin, dolapların ve tezgâhların devamlı bir hat meydana getirecek şekilde planlanmasını sağlar (9). Koridor ve U tipi mutfaklarda karşılıklı 2 tezgâh arasında en az 120 - 135 cm uzaklık bulunmalıdır. Tezgâh yüksekliği 85 - 90 cm, derinliği 60 cm, merkezler arasındaki uzaklık 35 - 50 cm arasında, tezgâh uzunluğu ise toplam olarak 210 - 360 cm olmalıdır. Daha fazla tezgâh uzunluğuna sahip olan mutfaklar daha az kullanışlıdır, çünkü daha uzun olanlar, daha fazla adımı gerektirir ve kadın için yorucu olur (7).

## MUTFAK DOLAPLARI

Mutfak dolapları, hem orada başlayan veya biten aktivitelerin hem de orada yapılan aktiviteleri gözönüne alarak dizaynlanmalıdır. Tamamen mutfakta yapılanlara yemek hazırlama, pişirme, bulaşık yıkama, servis ve çöp atma örnek verilebilir. Mutfakta başlayıp biten aktiviteler arasında temizlik, çamaşır yıkama ve ütü de yer alır. Bütün bu aktiviteler depolama ihtiyacını doğurur, depolar kullanım amaçları gözönüne alınarak, çalışma tezgâhına ve yemek masasına yakın yerlere inşa edilmelidir (5).

İyi bir mutfak depolama alanlarının yeterliliğine göre değerlendirilir. Ev kadını yiyecek hazırlarken bir yandan - diğer yana adım atar ve hareket eder. Fazla adımları ve hareketleri önlemek için araç ve gereçlerin depolama metotlarına ve yerine dikkat etmek gerekir (11).

Mutfak dolapları 3 şekilde planlanabilir; yer dolapları, duvar dolapları ve yerden - tavana kadar olan yüksek dolaplar. Dolap geseksinmesi, depolanacak yiyecek maddelerinin, mutfak araçlarının, kaplarının ve tabak - çanağın sayısına bağlıdır. Bu sayı her aileye göre değişiklik gösterir (4).

Mutfakta yer dolaplarının derinliği 60 cm, duvar dolaplarının derinliği ise 32 cm olmalıdır. Duvar dolaplarının yüksekliği ise 60 cm civarında olmalı ve yerden en üst kenarının yüksekliği 180 cm den daha fazla olmamalıdır. İyi depolama, her şeyin kolay görülecek, kolay uzanılacak ve alınacak biçimde yerleştirilmesiyle mümkündür. Kullanışlı bir mutfakta her araç veya eşya en çok kullanıldığı yere yerleştirilmeli, kolaylıkla uzanılacak ve alınacak yerde olmalıdır. Rafların iyi ayarlanması gereklidir. Raflar ve çekmeceler içine yerleştirilecek eşyanın büyüklüğüne uygun ölçüde olmalıdır (7).

Her eşyanın kullanılma durumu ve ağırlığına göre nerede saklanacağı belirlenmelidir. Yiyecek maddeleri dolabı, mutfağın güneydoğu yüzüne yerleştirilmeli ve havalandırması yapılmalıdır. En sık kullanılan eşyaların çalışma yüzeyinin altındaki dolaplarda da çalışma yüzeyinin hemen üstündeki dolaplarda depolanması gerekmektedir. Yemek kaplarının bulunduğu dolaplar ya eviyeye ya da yemek alanına yakın ve tercihan ikisinden de rahatça ulaşılabilir olmalıdır. Tezgâh altı dolapları, ağır veya çok sık kullanılmayan eşyaların depolanmasında kullanılır. Duvar dolapları, ilk kullanılan

malzemelerin kullanışlı bir şekilde depolanması ile ekonomik yer kullanımı sağlar. Yüksek dolaplar, daha çok temizlik maddeleri dolabı veya kiler şeklinde kullanılabilir. Eviyenin altındaki yer dolabında çöp kutusu, kova, havluluk ve bulaşık yıkamaya ilişkin temizlik maddeleri depolanabilir (4, 12).

Çok seyrek kullanılan eşyalar 180 - 190 cm'nin altına, hafif eşyalar 130 cm ve aşağısına, çok sık kullanılan kap - kacak, alet, ekipman 125 - 130 cm yüksekliğe, çok az kullanılan hafif eşyalar 70 cm ve aşağısına, ağır eşyalar ise 50 cm yüksekliğe veya mutfak tabanında depolanabilir (12).

Ağırlıkları fazla olmadığı için tabakların duvar dolaplarına yerleştirilmesi uygundur. Mutfakta mümkün olduğu kadar ayarlanabilir raflar kullanılmalı, yükseklik yapılan işe göre ayarlanabilmelidir. Bir mutfakta araç - gereç kalabalık olmayacak şekilde yerleştirilmeli ve birbirinin aynı olmayan eşyalar üstüste depolanmamalıdır, eşyalar arasında yeterli boş alan bırakmak onların kolaylıkla yerinden alınmasını sağlar. Araçlar temiz ve her an kullanılmaya hazır şekilde depolanmalıdır (13).

## SUMMARY

### THE FACTORS IN HOUSE - KITCHEN PLANNING

**Kalınkara, V.**

In this article the factors in house - kitchen planning and the various types of kitchens had been discussed.

#### KAYNAKLAR

- 1 — Anonymous : Basic Health Principles of Housing and Its Environment, Part I. American Public Health Association, Inc. Washington, 1971.
- 2 — Erel, S. : Evde Kullanılan Araç ve Gereçler, Hacettepe Üniversitesi Yayınları/A-24, Hacettepe Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1978.
- 3 — Hall, F. T., Schroeder, M. P. : Effect of Family and Housing Characteristics on «Time Spent on Household Tasks», Journal of Home Economics, 62 : 23, 1970.
- 4 — Baytin, N. : Konut İslah Mekânları, TÜBİTAK, Yapı Araştırma Enstitüsü Yayın No : 45, TÜBİTAK Matbaası, Ankara, 1980.

- 5 — Anonymous : Homes For Today and Tomorrow, Ministry of Housing and Local Government, British Crown, London, 1964.
- 6 — Kızıl, F. : Toplumsal Geleneklerin Konut İçı Mekkân Tasarlamasına Et-kisi ve Toplumsal Geleneklerimizi Daha İyi Karşılacak Konut İçı Fiziksel Çevre Koşullarının Belirlenmesi, İDGSA Mimarlık Fakültesi Yayını No : 81, İstanbul, 1978.
- 7 — Pect, J.L., Picket, M.S., Arnold, G.G. : Household Equipment, (Eight Edition) John Wiley and Sons, Inc. Newyork, 1979.
- 8 — Anonymous : Kitchen Planning Standards, University of Illinois, Cir-cular Series, Index number 05.32 (p. 1 - 12), 1949.
- 9 — Nickell, P., Dorsey, J.M. : Management In Family Living, John Wiley and Sons, Inc. (Second Edition) Newyork, 1952.
- 10 — Anonymous : Planning building and Equipping Home Economics Center, Food and Agriculture Organization of The United Nations, Rome, 1967.
- 11 — Beveridge, E. : Choosing and Using Home Equipment. (Six Edition), Composed and Printed by The Iowa State University Press, London, 1971.
- 12 — Anonymous : Better Home Management «by Aileen King», Mills and Boon Limited, Aileen King, 1961.
- 13 — Işık, K. : Ev Planlama. (Basılmamış Ders Notları). H. Ü. Ev Ekonomisi Yüksekokulu, Ev İdaresi -Aile Ekonomisi Bölümü, Ankara, 1980.
- 14 — Anonymous : Cut-Outs to Help in Planning. U.S. Department of Ag-riculture, Home and Garden Bulletin No : 22, Washington, 1952.