

T.C.
HALIÇ ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

KONUT MUTFAKLARININ GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE
GELİŞİMİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

GÜLTEN CÖMERT

ANABİLİM DALI : İÇ MİMARLIK
PROGRAMI : İÇ MİMARLIK

İSTANBUL – 2017

T.C.
HALIÇ ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

KONUT MUTFAKLARININ GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE
GELİŞİMİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

GÜLTEN CÖMERT

ANABİLİM DALI : İÇ MİMARLIK
PROGRAMI : İÇ MİMARLIK

Tez Danışmanı :Doç. Dr. Füsun SEÇER KARIPTAŞ

İSTANBUL – 2017

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

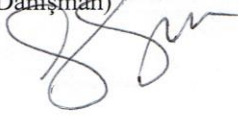
İç Mimarlık A.B.D. Yüksek Lisans öğrencisi Gülten CÖMERT tarafından hazırlanan **“Konut Mutfaklarının Geçmişten Günümüze Gelişimi”** konulu çalışması jürimizde Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Tez Savunma Tarihi : 12.06.2017

(Jüri Üyesinin Ünvanı, Adı, Soyadı ve Kurumu)

İmzası

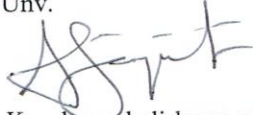
Jüri Üyesi : Doç. Dr. Füsun SEÇER KARİPTAŞ
Haliç Üniv. (Danışman)



Jüri Üyesi : Yrd. Doç. Dr. Bilge YARAREL
Haliç Üniv.



Jüri Üyesi : Yrd. Doç. Dr. Atilla SÖĞÜT
M.S.G.S. Üniv.



Bu tez Enstitü Yönetim Kurulunca belirlenen yukarıdaki jüri üyeleri tarafından uygun görülmüş ve Enstitü Yönetim Kurulunun kararıyla kabul edilmiştir.



Prof. Dr. Oya Oğuz
Fen Bilimleri Enstitüsü Müdür V.

ÖNSÖZ

‘Konut Mutfaklarının Geçmişten Günümüze Gelişimi ‘ adlı araştırma Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü İç Mimarlık Anasanat Dalı Yüksek Lisans Programı’nda tez olarak hazırlanmıştır.

Yüksek lisans eğitimim ve tez çalışmamın tamamlanması süresince bana desteklerini, yardımlarını, tecrübesini ve bilgisini esirgemeyen Doç. Dr. Fusun SEÇER KARİPTAŞ, Yrd. Doç. Bilge YARAREL ve Yrd. Doç. Dr. Atilla SÖĞÜT’ e çok teşekkür ederim.

Tez çalışmam boyunca desteğini esirgemediği, benimle birlikte araştırma yaptığı için Esra GÜLER’ e yardımlarından ve dostluğundan dolayı teşekkür ederim.

En büyük destekçim olan sevgili aileme ve eşim Aycan Cömert ‘ e çok teşekkür ederim. Özellikle hayatım boyunca beni destekleyen, yanımda duran ve varlığını daima hissettiren annem Dilek ALATAŞ ‘ a ve babam Hayri ALATAŞ ‘a sonsuz teşekkür ediyorum.

Son olarak, her anımda yanımda olan kız kardeşlerim Gizem ALATAŞ ve Serra Nur ALATAŞ iyi ki varsınız.

İstanbul, 2017

Gülten CÖMERT

ÖZET

KONUT MUTFAKLARININ GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE GELİŞİMİ

Gülten CÖMERT

Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü

İç Mimarlık Anabilim Dalı

Danışman :Doç. Dr. Füsun SEÇER KARİPTAŞ

İnsanlar yaşadıkları her dönemde yaşamlarını devam ettirebilmenin koşulu olan beslenme gerekliliklerinden dolayı sürekli yeni teknikler geliştirmişlerdir. İnsanların beslenme ihtiyaçları ile ilişkili olan mutfaklar bu ihtiyaçlar sonucunda ortaya çıkmış ve her zaman toplumların odak noktası özelliğini korumuştur. Mutfak her toplumda, her zaman sürekli gelişen ve değişen bir yapı içinde olmuştur. Yemek yeme unsurunun insanlar için vazgeçilmez oluşu bu gelişimi ve değişimi ortaya çıkarmıştır. Hangi toplumda olursa olsun mutfak, toplumların istek ve ihtiyaçlarına göre şekillenmiş ve onların kültürlerini yansıtmıştır.

Günümüz mutfaklarında ise ihtiyaçlara cevap verebilmek ve gelişen teknolojiye ayak uydurabilmek için planlamada bir takım değişikliklere ihtiyaç duyulmuştur. Bu değişimler yine bizim için asıl olan mutfak örneklerinden yola çıkılarak yapılmıştır. Bu tez içeriğinde geçmişten gelen mutfaklar, dönemler, mutfak şekillerin ve mutfak konusunda başarılı tasarımcılar bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Mutfak, Teknoloji, Mutfak Gelişimi

ABSTRACT

THE DEVELOPMENT OF THE HOUSING KITCHEN FROM THE PAST TO THE PRESENT

Gülten CÖMERT

Haliç University Institute of Science and Technology

Department of Interior Architecture

Supervisor: Assoc. Prof Füsün SEÇER KARIPTAŞ

People have constantly developed new techniques because of the nutritional requirements that keep them alive every time they live. The kitchens associated with people's nutritional needs have emerged as a result of these needs and have always maintained the focal point of societies. The kitchen has always been in a constantly evolving and changing structure in every society. The indispensable element of eating is what makes this development and change. In any society, the kitchen is shaped by the needs and desires of the societies and reflects their culture.

In today's kitchens, a number of changes were needed to plan and respond to needs and to catch up with the developing technology. These changes have been made for us from the old culinary examples. In this thesis, there are successful designers in kitchens, periods, kitchen shapes and kitchens from the past.

Keywords: Kitchen, Technology, Kitchen Development

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖZET	II
ABSTRACT	III
İÇİNDEKİLER	IV- VI
ŞEKİL LİSTESİ	VII-VIII
1.GENEL BİLGİLER	1
1.1. GİRİŞ	1
1.1.2. Mutfak Nedir	3-5
2. KONUTTA MUTFAĞIN YERİ VE ÖNEMİ	4-5
3.KONUTTA MUTFAĞIN TARİHİ	5-9
3.1. Dökme Demir Ocak Dönemi.....	9-10
3.2. Gazlı Ocak Dönemi.....	10-11
4.KONUT MUTFAĞININ ENDÜSTRİDEN İTİBAREN GELİŞİMİ	13
5. MUTFAK TARİHİNDE MİMARİ DÖNEMLER	14
5.1. Rokoko	14
5.2. Shaker	14
5.3. Neo Klasik	14
5.4. Ampir	14-15
5.5. İngiliz Koloniyer	15
5.6. Biedermeier	15
5.7. Eklektik	15
5.8. Viktoryen	15
5.9. Arts & Crafts	16
5.10. Art Nouveau	16
5.11. Asya	16
5.12. Endüstriyel	16
5.13. Bauhaus	16-17
5.14. Art Deco	17
5.15. İskandinav	17

5.16. Çağdaş	17
5.17. Minimalizm	18
6. ANADOLU TÜRK MİMARİSİNDE MEKAN OLARAK MUTFAK OSMANLI DÖNEMİ ÖRNEKLERİ	18
6.1. Türk Evi Mutfağının Kaynakları	18-19
6.2. Osmanlı Dönemi Anıtsal Mimaride Mutfak Örnekleri	19-20
6.3. Osmanlı Türk Evinde Mutfak.	20-24
7.RASYONEL ÇALIŞMA SIRASINA GÖRE MUTFAK ŞEKİLLENMESİ 24	
7.1. Konut Mutfak Tipleri	25
7.1.1. I Mutfağı.....	25
7.1.2. H Mutfağı	25-26
7.1.3. U Mutfağı	26
7.1.4. Ada Tipi Mutfak	26
7.1.5. Yarım Ada Mutfak	26
8. MUTFAK MALZEME VE RENK	26
8.1. Mutfakta Malzeme	26-27
8.2. Mutfakta Renk.....	27-31
9. KONUT MUTFAKLARINDA MODERN STİL	31-33
10.MUTFAK PLANLAMASI	33
10.1. Ana Aktivite Alanları	33-37
10.2. Depolama	37-39
11. MUTFAK TASARIMINDA ÖLÇÜLER	39-40
11.1. Mutfak Dolapları	41
11.1.1. Üst Dolaplar	41-42
11.1.2. Çekmeceler.....	42
11.1.3. Alt Dolaplar.....	42
11.1.4 Yüksek Dolaplar	43
11.1.5. Farklı Dolap Seçenekleri	43
12. HAREKETLİ MODÜLER MUTFAK	43-44
13.MUTFAKTA ERGONOMİ	45
13.1. Çalışma Düzlemlerinin Boyutlandırılması	45-47
13.2. Depolama	47
14. MUTFAKTA AYDINLATMA	48-49

14.1. Doğal Aydınlatma	48-49
14.2. Yapay Aydınlatma.....	49
14.3. Genel Aydınlatma	49-50
14.3.1. Bölgeik Aydınlatma	50
14.3.2. Tezgah Üstü Aydınlatma.....	50-51
14.3.3. Yemek Köşesi Aydınlatması.....	51
15. KONUT MUTFAĞINDA TEKNOLOJİ	52-54
16. DÜNYADAKİ EN İYİ YABANCI MUTFAKTASARIMCILARI	55
16.1. Zaha Hadid	55-56
16.2. Karim Rashid.....	56-57
16.3. Claudio Celiberti	58
16.4. Philippe Starck	59-60
16.5. Patricia Uguiola	60-61
17. SONUÇ.....	62-65
18. KAYNAKLAR.....	66-71
19. ÖZGEÇMİŞ	72

ŞEKİL LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Şekil 1. Mutfak Tasarım Örneği	2
Şekil 2 . Yaşama Biçimi Olarak Biçimlenmiş Bir Orta Asya Çadırının İç Düzeni Ve Genel Görünümü.....	3
Şekil 3 . Mutfak Planlamasında Ev Örneği	3
Sekil 4. Alibey Kudar Etnoğrafya Galerisi	4
Şekil 5. Mutfak Yönleri	5
Şekil 6. Açık Ocak Çevresine Örgütlenmiş Köy Mutfak Örneği	5
Sekil 7 . 16. Yy' da Bir Konak Mutfağı	7
Sekil 8 . Zengin Evi Mutfağı Ve Gereçleri	7
Sekil 9. Ortaçağ Mutfak Görseli	9
Sekil 10. 1935 Tarihli Darcy Braddell' e Ait Mutfak Tasarımı	9
Sekil 11. Gazlı Ocak Örneği	11
Sekil 12. Heidelberg Konutlarında Organizasyon Şeması	13
Sekil 13. Tokat Vakıf Ev Ocağı	22
Sekil 14 . Trabzon- Akçabat , Taşocağı Hamza Taravacı evi planı	23
Sekil 15 . . Erzurum Han aşasıgilin Evinde Seki	24
Sekil 16 . Renk Farklılığın Kullanıcı Tarafından Algılanması	31
Sekil 17. Raf Sistemleri	32
Sekil 18. . Aktivite Alan Üçgeni	34
Sekil 19. Konut Mutfağında Yer Alan Eylemler	34
Sekil 20. Düşey Yönde Mutfak Dolap Örneği	35
Sekil 21. Mutfak Alt Dolap Örneği	37
Sekil 22. Depolama Alan Örneği	38
Sekil 23. Depolama Alan Örneği	39
Sekil 24. Mutfak Donanımları Ve Tezgah Yüzeyleri	40
Sekil 25. Modüler Dolap Örneği	44
Sekil 26. Modüler Hazırlık Üniteleri	44
Sekil 27. Mutfak Dolapları Erişme Yükseklikleri	46
Sekil 28. Optimum Evye Ve Tezgah Yüksekliği	47
Sekil 29. Aydınlatma Görseli	49

Sekil 30. Tezgah Üstü Aydınlatma Görseli.	50
Sekil 31. Masa Üzeri Aydınlatma Örneği	51
Sekil 32. Mutfak İçerisinde ki Teknoloji Görseli	54
Sekil 33. Zaha Hadid	55
Sekil 34. Zaha Hadid ‘ in Tasarladığı Mutfak	55
Sekil 35. Karim Rashid	56
Sekil 36. Karim Rashid ‘in Yapmış Olduğu Özel Tasarım Mutfak	57
Sekil 37. Karim Rashid ‘in Yapmış Olduğu Mutfak Tasarımı	57
Sekil 38. Claudio Celiberti	58
Sekil 39. Claudio Celiberti ‘nin Murano’ nun Katı Kristallerden Yapmış Olduğu Mutfak.....	58
Sekil 40. Philippe Starck	59
Sekil 41. Philippe Starck Tasarımı Mutfak	59
Sekil 42. Philippe Starck’ in Alt Dolap Tasarımı	60
Şekil 43. Patricia Urquiola	60
Sekil 44. Patricia Urquiola ‘nın Mutfak Tezgah Tasarımı	61

1.GENEL BİLGİLER

1.1.GİRİŞ

1.1.2. Mutfak Nedir

Mutfak oluşumu ateş ve ocakla başlayıp beslenme gereksinimiyle gelişip devam etmiştir. Mutfak tanım olarak ‘ yemek pişirilen yer’ anlamındadır. (Türk Dil Kurumu). Evin en önemli mekanlarından birisi olup aileyi toplama ve besin ihtiyacını gidermeye yardımcı olan mutfak, mimari ve yapı bakımından incelenmesi gereken ev modülünde , mühim olan kısımdır. Mutfak evin merkezi noktasıdır. Bu mekan çeşitli ürünlerle tasarlanıp kullanıcıya uygun şekillendirilmelidir.

Mutfakta uygun çalışma ortamının oluşturulması kullanıcı açısından önemlidir. Hazırlama yıkama doğrama ve pişirme sırasıyla gidildiğinde sistematik bir şekil oluşur ve kolaylık sağlar. Hızlan’ a göre, pişirme, yıkama, yemek yeme ve oturma gibi birbirinden farklı işlevleri içinde barındıran bir mekân olarak karşımıza çıkan mutfak mekânını, minimum şartlarda ve birbirinden çok farklı karakter ve beğenilere sahip kullanıcıların her türlü konfor ve ihtiyaçlarına cevap verebilecek şekilde tasarlamak gerekmektedir. Bu bağlamda, tasarımcılara ve üreticilere büyük görev düşmektedir. Mutfağın doğru şekilde tasarlanması, içerisinde geçirilecek süreyi de etkilemektedir bu da boşa zaman kaybını önlemektedir. Bakıldığında önemsiz bir detay gibi görünse de ev hanımı için kazanılan bir zaman ve daha az yorgunluğa yardımcı olacaktır.

Mutfak, tarihsel gelişim süreci içinde, üretime dayalı eylemleri, özel araç-gereç ve donatısıyla, gerek ekonomik ve teknolojik, gerekse sosyokültürel açıdan daima önemli bir rol oynamıştır. Yiyeceklerin hazırlandığı, pişirildiği, yenildiği ve saklandığı konut ıslak mekanı olarak tanımlanan mutfak, tarihi perspektif içinde gelişim aşamaları sergilemektedir (Ünügür, 1997) İnsanoğlu gelişimlerini gelecek kuşaklara aktarmış ve bu şekilde ilerleme göstermiştir.

Mutfak ,ateşin bulunmasıyla başlayan ve gelişen bir süreçtir. İlk zamanlar da mutfağın ve konutun en önemli odak noktası olan ocak, mutfağın gelişim tarihin de, büyük ölçüde katkısı olmuştur. Bu gelişimde ocak önemli bir yere sahiptir (Giedion,

1984). Ateşin bulunması canlı yaşamını da önemli ölçüde etkilemiştir. Ateş ilk yemek yenmesini meydana getirdiği gibi ,bir araya toplamaya da yardımcı olmuştur. Ancak günümüzde ocak mutfağın odak noktası olmaktan çıkmıştır ve beslenme için gerekli bölüm haline almıştır.(Şekil 2) Eskiden mutfağın en önemli unsuru olan ateş değerini kaybetmiştir. İnsanlığın başlangıcından itibaren ateş yanmaya devam etmiş pişirme, Isınma, korunmayı sağlamıştır. Evlerin içinde yanmaya devam eden ateş mutfağın yıllar içinde ki gelişiminde, şekiller değiştirerek gelişmeye devam etmiştir.



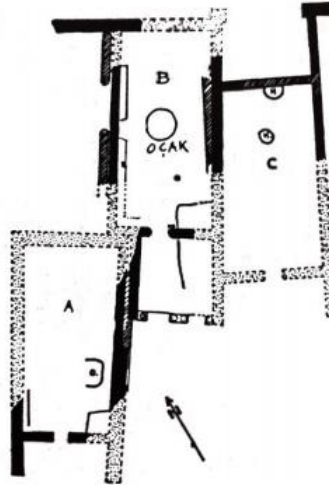
Şekil 1 . Mutfak Tasarım Örneği (Kaynak; Mimarlık Tasarım Ve Kent Dergisi, Sayı 23 Ocak 2010, Syf. 118)

Mutfak ve mutfak gelişimi medeniyetten medeniyete farklılık göstermiştir. Mutfak ilk zamanlar da evin dış bölümünde yer alırken , zaman ilerledikçe konut içerisine katılmıştır. Kimilerinde pişirme ve yeme alanı bir iken, kimisinde ayrı hacimlerde olmuştur. Eski Yunanda, zengin kesimde, yeme içme ve sohbet bölümü birlikteyken , Roma dönemin de salon kavramı ortaya çıkmıştır. Mezopotamya dönemin de ise mutfaklar bodrum kata yapıлып ufak bir pencere ile ışık alması sağlanmıştır.(Ünügür, 1997)



Şekil 2 . Yaşama Biçimi Olarak Biçimlenmiş Bir Orta Asya Çadırının İç Düzeni Ve Genel Görünümü (Kaynak; Küçükerman, Geleneksel Türk Evi, Syf.18)

Ünügür'e göre (1997) tek mekanlı konutlarda da hacmin ortasında yanan ateşten yararlanan insanlar, mekan sayısı artan konut kurgularında ateşin bulunduğu hacmi özelleştirerek ilk mutfakı tasarlamışlardır. Ateşin bulunması insanoğlu için önemli bir gelişim olduğundan, kurgulanan ve değişen mekan yapısında da ateşin bulunduğu alan her zaman önemini korumuştur.



Şekil 3. Mutfak Planlamasında Ev Örneği (Kaynak; Beycesultan evi Ocak Görseli Cengiz Bektaş, 1996)

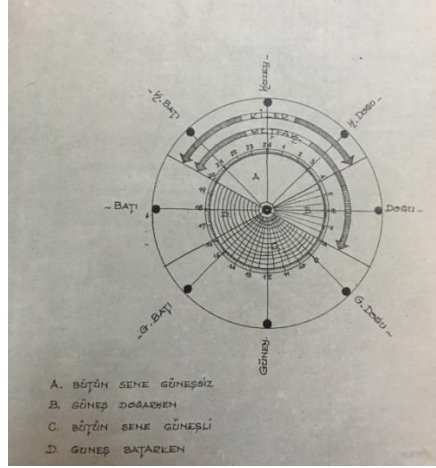
Aşağıda ki şekilde Orta Asya dan Anadolu ya göç eden Türkmenlerin mutfak olarak kullandıkları çadır , mutfak eşyaları , aletleri ve yeme içme şekillerini göstermektedir. (Şekil 4)



Şekil 4. Alibey Kudar Etnoğrafya Galerisi (Kaynak; 2016 Kazdağları / Tahta Kuşlar Köyü Gezimden)

2. KONUTTA MUTFAĞIN YERİ VE ÖNEMİ

Bir konutun doğru tasarımı ve doğru yönlendirilmesinde mutfağın açıldığı yönün önemi büyüktür. Mutfak gıda malzemelerinin hazırlanmış veya hazırlanmamış olarak depolandığı bir mekan olduğundan fazla güneş alan yöne açılması doğru değildir. Kuzey yönü mutfak için doğru bir yöndür. İçerisinde yemek yenen bir mutfak ise, Kuzey Doğu yönü de tercih edilebilir. (Şekil 5) Mutfak için tercih edilmemesi gereken yön Batı ve Güney- Batı yönleridir. Mutfağın güneşli bir yöne baktığı durumlarda ,mutfakta iyi işleyen doğal bir havalandırma bulunması gerekmektedir. Konut planlamalarında mutfak yerleşim yeri doğru yapıldığında daha başarılı olunmaktadır.



Şekil 5. Mutfak Yönleri (Kaynak; Lami Eser, Modern Ev Mutfakları, Syf.4)

3. KONUTTA MUTFAĞIN TARİHİ

Yarım milyon yıl kadar önce yaşamış Pekin insanı ateşi ilk kullanan insandır. Ne kadar ateşi bilseler de çiğ yemek yemeğe devam etmişlerdir. Uzun bir süre sonra , Pekin insanı ile 75.000 yıl önce Neandertal insanının ortaya çıkması arasında ki tek ortak noktanın ateşin yemek pişirmede de kullanılabileceği olmasıdır. Birkaç kez kullanılabilecek olan kaplar, pişirme tencereleri bu dönemde ortaya çıkmıştır. (Şekil 6) Prehistorik insanının yiyecekler yapraklara sarıp daha sonra korla dolu bir çukurda közleyerek veya şişte kızartmak gibi teknikler denemişlerdir. Göçebelikten yerleşik düzene geçilmesiyle çiftçilik ve hayvancılıkta ilerleme görülmüştür. Bu dönemde besinlerin saklanması , pişirilmesi ve kurutulması görülmüştür. Üst sınıf toplumunda yemeklerin, evin bir odasında veya bahçede yenildiği görülmektedir.



Şekil 6. Açık Ocak Çevresine Örgütlenmiş Köy Mutfak Örneği (Kaynak; Tasarı Kültür Dergisi, Mimarlık Sayı ,23 Ocak 2010, Syf.112)

Dönemler birbirinden farklı uzunlukta olmasına rağmen çağlar boyunca ateş üstünlüğünü korumuştur. 1830 ile 1880 yılları arasında ki sürede dökme demir ocaklar hüküm sürmüştür. 1860 yılında dökme demir ocaklara karşı eleştiriler gelmiştir. Bu eleştirinin sebebi Avrupa da kullanılan düz ısıtıcı ocaklar olmuştur. 1880 ile 1930 yılları arasında gazlı ocaklar kullanımı başlamıştır. Devam eden süreçte elektrikli ocak devri devam etmiştir.

Mutfağın tarihsel gelişimin de ocak ve ateşin belirleyici bir işlevi vardır. İnsanlığın ilk döneminde ateşin bulunmasından sonra her yaşam biriminin odağında ateş sürekli yanar durumda tutulmuştur. Yaşam gurubunun veya ailenin simgesi olan ateş besin pişirmede, ısınmada, aydınlatma ve vahşi hayvanlardan korunmaya yardımcı oluyordu. Ateş 17. Yy.'ın sonlarına kadar soğuklarda kullanılan bir ısıtıcı görevi de görmüştür. Tek mekanlı konutlarda ortada yanan ateşle yaşayan insanlar , mekan sayısında artış olmasıyla birlikte ateşin bulunduğu yeri özelleştirmesi sonucu mutfak kavramını ortaya çıkarmıştır.

Eski Yunan zengin evlerinin dışında ayrı bir bölüm olmayan mutfak aynı zamanda toplanılan ve oturlan bir mekan iken; Roma döneminde büyük salon yanında ki bölmelerden biri halini almıştır. Antik Yunan'daki evler de avlu, mutfak görevini görmüştür. Üst sınıftan insanların evlerinde, genellikle banyonun yanında ayrı bir oda mutfak olarak kullanılmıştır. Böylece iki oda da mutfak ateşinin yardımıyla ısıtılabilmiştir. Bu dönemde mutfak kültürü çeşitli ve sofistike bir şekildedir. Mutfaklar ateşten yayılan dumanın rahatlıkla uzaklaşabileceği şekilde biçimlendirilmişti. Mezopotamya kültürlerinde yer altında çözümlenen , tavanda açılan pencereden hava ve ışık alan mutfak; Türklerin yerleşik düzene geçtiği dönemden itibaren mahremiyet ve yangından korunmak için, konuttan ayrı kagir bir bölüm olmuşturulmuştur.

Roma İmparatorluğu'nda alt sınıflar; evlerinde mutfak olmadığından, yemeklerini ortak halk mutfaklarında pişirmişlerdir. (Şekil 7) Üst sınıftan olan Romalılar, daha iyi donanımlı mutfaklara sahip olmuşlardır. Roma mutfağında kullanılan basit pişirme aletleri yüzyıllar içinde çok da değişikliğe uğramamıştır. Havan ve tokmağı , kabak oyacağı gibi mutfak aletleri roma mutfağından çıkmadılar. Benmari (ikili tencere) ilk Romalı 'lar tarafından keşfedilmiştir. İçinde farklı yemeklerin konulduğu kavanozlarda ilk Roma döneminde ortaya çıkmıştır. Bu yemekler birbirine karışmadan rahatlıkla pişirilmekteydi. Alt kısmı sivri olan ve

Erken ortaçağ Avrupa'nın tek odalı evlerinde binanın en yüksek yerinde açıkta bir ateş yakılmıştır. Mutfak bölgesi girişle bu ateşin bulunduğu yer arasında konumlandırılmıştır. Şöminenin yerine, çatıda dumanın dışarı çıkmasına yardımcı olan bir delik yapılmıştır. Pişirmenin ötesinde, bu ateş ısı ve ışık kaynağı olmuştur (URL-1, 2015). (Şekil 9)



Şekil 9. Ortaçağ Mutfak Görseli (Kaynak; Cengiz Bektaş, Türk Evi 1996, Syf.20)

Ortaçağın başında mutfaklar evdeki ısınma işleminden çıkarak ayrı bir odaya taşınmıştır. Oturma bölümü ayrı, mutfak ayrı bölümler haline gelmiştir ve ayrı ayrı ısınma şekilleri kullanılmıştır. Bu sayede havada oluşan duman da engellenmiştir. Bu ayrılma sonucu oturma odası kavramı meydana çıkmış, üst sınıf insanların evlerinde mutfak, hizmetçilerin bölümü olmuştur. Alt gelir düzeyindekiler de mutfak tek bölüm olarak devam etmiştir. Geleneksel Türk evlerinde oda artık yemek yenen , oturulan zaman geçirilen alan olmuştur. Mutfak bölümünde hazırlanan yemek odaya götürülerek yer sofrasına kurulurdu. (Şekil 10) Sofranın kurulduğu alan yemek bölümü olarak geçmekteydi. Zaman içerisinde çekirdek aile kavramının daha öne çıkıp değişikliğe uğramasıyla konut biçimlerinde de değişiklikler olmuştur. Bu değişimle farklı fonksiyonlar mutfak biçime girmiştir. Yatma kavramı , yemek yenilen alan kavramı ve oturma bölümü birbirinden ayrılmıştır.

1920' ler de Almanya' dan başlayarak modern mutfak kavramı ortaya çıkmıştır. Evlerde ki mutfaklar gelişmiş ve standart mutfak şekillenmeye başlamıştır. 1920 yılında paslanmaz çelik büyük bir yenilik olmuştur. 1930 yılına kadar plastik lamine gelişimi kullanımı ortaya çıkmıştır. Apartman kavramına geçildikçe standart kavramı daha çok gelişmiştir. Mutfağın alt yapısı yeniden biçimlenmiş ve tasarlanmıştır. Beyaz yüzeyli buzdolapları , elektrik ve gaz ocakları mutfakta ki

yerini almıştır. Bu yeni mutfaklar 1950' ler de çalışan kadınların gereksinimi halini almıştı. Bu dönemde termostatik kontrollü fırınlar , elektrikli ekmek kızartıcısı , ızgaralar , bulaşık ve çamaşır makinaları , buzdolapları , kurutucular lüks ürün olmaktan çıkmıştır. (Şekil 11) ABD orta sınıf insanlar 1950' ler de bugün olan tüm donatılara sahip mutfaklar kullanılmıştır. 1980 'ler de mutfak evin en pahalı tasarlanmış mekanı haline gelmiştir.



Şekil 10. 1935 Tarihli Darcy Braddell' e Ait Mutfak Tasarımı (Kaynak; Tasarı Kültür Dergisi, Mimarlık Sayı ,23 Ocak 2010, Syf.118)

3.1. Dökme Demir Ocak dönemi

Odun ve kömür ile ısıtılan dökme demir ocaklar 19.yy a kadar devam etmiştir. Dökme demirden yapılan fırın ve ocakların üretim yeri Amerika, farklı ve değişik model üretimini Kıta Avrupasının ' da devam ettirmiştir. Avrupa da mutfaklarda hala bu düz tuğla ocak kullanımı devam etmektedir. Ocağın küçültülerek belli bir hacim içerisine toplanmasıyla tasarlanan ocaklar, bu yüzyılda şekillenmeye başlamıştı. Yanan gazın doğru hesaplanması, ısının doğru şekilde kullanılmasını hesaplayan kişiler belirli bir eğitim aldıktan sonra fırın üreticileri haline gelmişlerdir.

İlk ocak deneyimi Benjamin Franklin tarafından 18.yy da şömine içerisine yerleştirilen bir ocakla tasarlanmıştır. Bu ilk çalışma da bir mutfak ocağı kullanılmamıştı.1742 yılında tasarlanan 'Pennsylvania şöminesi' yapıldığı zamanda fazla ilgi görmemiş olsa da en ünlü çalışma olarak kalmıştır.

Kont Von Rumford (1753-1814) 18.yy da yaşamış olan Bavyera'lı bir fizikçiydi. Münih ' de mutfak için indirekt ısıtan fırın tasarımı yapmıştı. Rumford

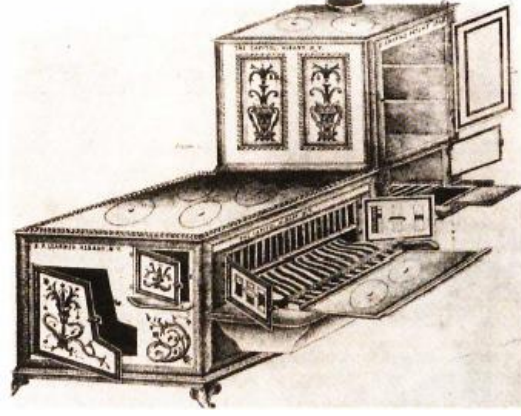
,aristokratlar, askeri akademi ve hastaneler için geniş ocaklar üretmiştir. Bu tasarımlar tek sistem üzerine kurulmuştur.

Dökme demir ocakların gelişimi Felemenk fırınında esinlenerek yapılmış olup dökme demir levhalardan oluşmaktadır. Ocağın şekillenmesinde bir başka tasarımcı Philo Penfield Stewart (1798-1868) 'dır. Oberlin ismini verdiği bir fırın tasarlamış ve patentini almıştır.

3.2. Gazlı Ocak Dönemi

Kömür gazında ki gelişme ısı kaynağının artırılmasını sağlamıştır. 17. Yy da başlayan kullanım 19. Yy a kadar hızla devam etmişti. 19. Yy ortalarına doğru İngiliz halkında başlayan bu kullanım iyice yayılmaya başlamıştı. Geniş bir çeşitliliğe sahip olan gaz çoğu eve girerek ne kadar kullanışlı olduğunu kanıtlamıştır. 1890 lerde halkın ocak gazıyla ilgili hiçbir güvensizliği kalmamıştı. 1889 da Chicago' da yayımlanan bir katalogda şu ifadeler kullanılmıştır ‘’ sekiz yıldır ‘’mücevheri’’ üretiyoruz. Gazın geleceğin yakıtı olduğunu kabul edenlerin başında geliyorduk. Gazın pişirme amaçlı kullanımı olağanüstü bir lüks müdür? Hayır, ekonomik bir gerekliliktir. Halkın ön yargısı yavaş yavaş gücünü kaybetmektedir.’’ (Arredameno-Dekorasyon-Mutfak özel sayısı ‘ 94)

1910 yılında kömür ve gaz ocakları hayatın içine tamamen yerleşmiş, 1915 yılında tüm kataloglarda reklamları verilmeye başlanmıştır. (Şekil 12) Gaz ocaklarının esas kullanıma ulaşması gazın rakibi olan, elektrikli ocakların ortaya çıkmasıyla olmuştur.(1930) Elektrikli ocakları, İlk bakışta kömürlü ocaklardan ayıran şey ,süslü ve yuvarlak , dökmeden ayakları olması ve bir masaya benzeyen görüntüsü olmuştur. 1980 yılından ,1920 yılına kadar kullanımı devam etmiştir. Metal bölümünde bolca süsleme ve görselinde oldukça zengin bir görüntüsü vardır.



Şekil 11. Gazlı Ocak Örneği (Kaynak; Arredamento Dekorasyon Dergisi ,Sayı 94, Syf.5)

Daha sonra ocağın üzerini kaplayan , mutfaktaki görünüşe kesin bir değişiklik katan beyaz emayeden yapılmış düz ocak üstleri (1910) kullanıma sunulmuştur. 1930 yılından sonra Amerikalılar kendi masa üstü ocaklarını sunmuşlardır. 1930 yılından sonra karavanlarda sergilenmeye başlayarak tüm ülkeleri gezmişlerdir.

4. KONUT MUTFAĞININ ENDÜSTRİDEN İTİBAREN GELİŞİMİ

Endüstri devrimi; insan ya da hayvan gücüne dayalı üretim tarzından, makine üretim tarzına dayalı sisteme geçiştir.

Endüstri döneminde ki gelişim mutfaklarda değişikliklere sebep olmuştur. Sağlıksız ortamlar düzeltilmiştir. 1740 yılında başlayan ilk değişim ateşin etrafını saran ocaklarla başlamıştır. Franklin ilk örneklerdendir. 19 yy. ikinci döneminde ve 20 yy. başlarında ki değişimler en radikalleridir. Şehirlerin planlanmasında da değişikliklere sebep olmuştur. Su kanalları ve dağıtımı , gaz borularının döşenmesi şehrin önemli değişikliklerindedir.

Yemek yapmak için ocak yakmaya gerek kalmaması ve hava gazının yanlış kullanımının getirdiği ölüm ve tehlikeler nedeniyle ,oturma eylemlerinin diğer mekanlarda olması mutfağın daha kullanışlı hale gelmesine yardımcı olmuştur. 1800 yılında, bir fizikçi olan Rumford ızgara şeklinde fırın ve fakir aileler için, çorba pişirmeye yardımcı , içine tencere konulabilen küçük fırın tasarımı yapmıştır. Havagazı ile ısıtılan sobaların kullanımı 19. yüzyıl başları olmasına rağmen, havagazı kullanılan fırınlar 19. yüzyıl ortalarında kullanılmaya başlanmıştır.

Amerika'da 1860 yılında, Avrupa'da 1920'lerde modern mimarlık akımı ile birlikte gelişmeye başlamış ve modern mutfağın oluşum mimarları olmuşlardır. Yani günümüz modern mutfağı 19. Yüzyıl sonlarında oluşmuştur. Endüstrileşme aşamasından önce, tüm konutlarında mutfak ve oturma odası aynı mekandı. Çünkü ocak bu mekandaydı, yemek pişiriliyor, yeniliyor ve ocak başında ısınılıyordu. Sonuç olarak mutfaktaki asıl gelişme endüstrileşme dönemi ile birlikte başlamıştır.

1879'da İngiliz firması hava gazının aydınlatmadan başka , evde kullanımında üç yüz tane aracı pazarlamaya başlamıştır. Daha sonra bu üretilen gazla çalışan fırınlar ve ocaklar yapılmıştır. Bu fırınlar, 1893 yılında Chicago Fuarı'nda ilk kez elektrikle aydınlatıldığı görülen 'Model Elektrik Mutfağı' da teşhir edilmiştir. Elektrikli ve hava gazlı fırınlardan başka elektrikli tava ve tencereler de üretilip kullanılmaya başlanmıştır. Hızla yaygınlaşan fırınlar, ev hanımlarının kullanımına sunulmuştur.

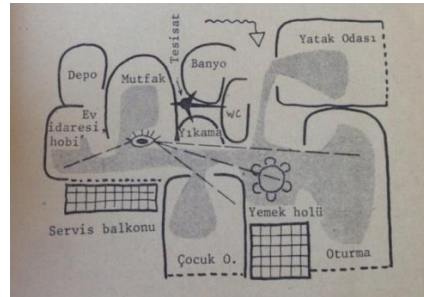
Günümüz yaşam şartları ve buna bağlı olarak çalışan kadın nüfusunda ki artış konut içindeki rolleri de etkilemiş, mutfak; tüm aile bireylerinin kullanabileceği bir alan haline almıştır. Özellikle teknolojinin gelişmesiyle mutfakta ekipmanları artmış ve mutfak kullanımına televizyon izleme, sohbet etme gibi öğeler eklenmiştir. Mutfak başlangıçta olmayan işlevleride içine almıştır.

Endüstrileşme aile yapısının da değişikliklere sebep olmuştur. Sağlıksız koşullar bitme noktasına gelmiştir. Hava gazı artık konutlara tamamen girmiştir. Özellikle su ve havagazının girmesiyle büyük bir değişim olmuştur. Artık yemek pişirmek için ocak yakmaya gerek kalmamıştır. Havagazının yanlış kullanılmasının sebep olduğu ölüm ve yangın durumları ortaya çıkmış ve buna bağlı olarak da oturma alanının ayrı bölümde alınması, mutfağın küçülerek bir servis bölümü haline gelmesine neden olmuştur.

Frankfurt mutfağı; 1926'da yapılmış ve 1.9 m / 3.4 m boyutlarındadır. Üretimini iki sebebi vardır. Pişirme zamanını azaltmak ve fiyatları düşürmek. Bu sebeple çalışan kadınlar daha kısa sürede işlerini halledebilecekler ve mutfakları daha ucuza mal edebileceklerdir. 1926 yılında Frankfurt'ta yapılan sosyal konut projesinde 10.000 daireye bu mutfaklardan yapılmıştır. Bir süre sonra bu mutfaklar da eleştiri noktası haline gelmiştir. Sebebi ise mutfağın çok küçük olması ve bir kişinin sığabilmesidir. Frankfurt mutfakları, 20. yüzyıl boyunca belli bir standartı temsil eder hale gelmiştir. 2. Dünya Savaşı'ndan sonrasında mutfak tekrar oturma

odasından ayrılarak yalnız olarak kullanılmıştır. Bunun sebeplerinden biri oturma odasından dumanı ve kokuyu uzak tutmaktır. Frankfurt mutfağı için geliştirilen standart ölçüler kullanılmaya başlanmıştır. İlerleyen zaman da mutfağa soğuk ve sıcak su musluğu, lavabo, elektrikli ve gazlı ocak ve fırın, buzdolabı da eklenmiştir. Mutfak dolaplarının ön kısmında tahta olan modüler mobilya yerleştirilmesiyle, “İsveç mutfağı” ortaya çıkmıştır. Bu mutfak ilk önceleri beyaz sentetik kapı ve çekmece kaplamalarıyla uygulanmış, daha sonra da canlı renklerle değiştirilmiştir. A.B.D. ‘de 1940’ larda mutfak, blender, tost makinesi ve mikrodalga fırın gibi küçük ve büyük elektrikli araçlarla donatılmaya başlamıştır. 2. Dünya Savaşı sonrasında Avrupa’da ortaya çıkan düşük fiyat - ileri teknoloji talebiyle, Batı Avrupa mutfakları, buzdolabı ve elektrikli / gazlı ocakları da barındırabilecek şekilde tasarlanmaya başlamış, modüler mobilya kullanımı Avrupa’ da standart hale gelmiştir.

Yemek hammaddesinin bulundurulduğu, birleştirilerek biçimlendirildiği, yeni lezzetlerin arandığı ve tadıldığı mekân olan mutfak, son yıllarda teknolojinin sunduğu bütün yenilik ve kolaylıkları kullanarak evlerimize kadar giren elektronik cihazların da katılımıyla birer üretim merkezi haline gelmiştir. Elektronik cihazlar, mutfak mobilyaları ve aksesuarların kullanımı kültürlere göre farklılık gösterebilmektedir. Yemek hazırlanması ve yenilmesi eylemlerinin farklı olmasının sebebi kültürel farklılıklardır. Bu sebeple, üretici modüler mutfak firmaları, isteklere göre birbirinden çok farklı kalite, ölçü ve maliyetlerde modüler mutfak üretmektedirler . Sonuç olarak , evin bağımsız bir birim olarak adlandırılmasından sonra , mutfak zaman içinde çok değişim geçirmiştir. (Şekil 16) İşlev sayısı artan mutfaktan en iyi şekilde yararlanmak için çalışma merkezlerinin çok iyi planlanması gerekmektedir. Bunun neticesinde plan şemalarına göre çeşitli tiplerde mutfak tipleri üretilmiştir.



Şekil 12. Heidelberg Konutlarında Organizasyon Şeması (Kaynak; Ağat N., Konut Tasarımına Mutfağın Etkisi Ve Mutfak Tasarımı, Syf.11)

5. MUTFAK TARİHİNDE MİMARİ DÖNEMLER

5.1. Rokoko (1695-1760)

Rokoko stili , Fransa’ da XV. Louis dönemine rastlamaktadır. Asimetrik düzen yuvarlak hatlar , S ve C kıvrımlı bombeli yüzeyler kullanılmış ve bu açıdan kadınsı bir stil olarak nitelendirilmiştir. Rokoko bir sadeleşme dönemi olarak da adlandırılır. Bu dönemde sarayların eski zenginliği kalmamıştır. Barok’un ağır havasından bıkmış olmanın yanı sıra , biraz daha ekonomik maliyetlere yönelme , sosyal ilişkilerde azalan resmiyet ve insan rahatının daha çok önemsendiği tarzda küçük ve hafif mobilyalar kullanılmıştır.

5.2. Shaker (1706- 1805)

Shaker Amerika’ da ortaya çıkmış bir stildir. Bir dini tarikatın ev yaşamından doğmuştur. Tüm mekan sadelik ve fonksiyonellik üzerine kuruludur. Aynı ilkeyi mobilya üzerine de yansıtmıştır. Mobilya tasarımında gereksiz hiçbir ayrıntı kullanılmamıştır. Ağırlık olarak masif ahşap kullanılmış ve ahşabın hiçbir özelliği bozulmamıştır.

5.3. Neo Klasik (1755- 1805)

Neo klasik Doğu Akdeniz ve Roma esaslı bir stildir. Fransa’ da iç mekana yansıması , sadeleşme biçiminde olmuştur. Çizgiler yumuşak , oval ve dikdörtgen formlar , kenar bölümlerde ince ve dantelsi ,gözü yormayan hatlar gelişmiştir. Açık pastel renkler kullanılmış ve tasarımda ilk defa uyumlu ve ferah bir mekan oluşturulmuştur. Mobilyada ki işçiliğin doruk noktasına çıktığını da günümüz mobilyalarından anlamak mümkündür.

5.4. Ampir (1799- 1815)

Fransa ‘da şekillenmiş bu akım tüm dünyayı etkisi altına almıştır. Bu akım diğerlerinden farklı olarak tasarımı anlatım dili olarak kullanmıştır. Bezemelerin

çoğu antik çağlardan ve mitolojiden gelmiştir. Bu bezemeler devletin gücünü simgeleyecek şekilde kullanılmıştır. Mısır ve Roma figürleri mitolojik bir takım simgelerle süslenmiş mekanlar , özellikle orta sınıfa hitap etmek amacıyla , egzotik malzemelerin taklit edildiği ucuz mobilyalar bu stilin özelliğidir.

5.5. İngiliz Koloniyer (1800-1830)

Bu stilin popülerlik kazanmasında ki en büyük etkeni zerafettir. Mobilyaları oymalı ve masıftır. Ahşap seçimin de koyu renkler tercih edilmiştir. Ne kadar koyu renk kullanılsa da mekan daima ferah ve aydınlıktır. En büyük neden mekan çok fazla eşyayla doldurulmamasıdır. Bu tarzın uygulandığı yerde Uzak Doğu kültürünün aksesuarları da kullanılır.

5.6. Biedermeier (1820-1845)

Bu akım Almanya 'da orta sınıfın ihtiyaçlarına uygun mobilya üretmek üzere ortaya çıkmıştır. Bu mobilyalar oldukça sade , sağlam ve kullanışlı olarak üretilmiştir. Yerli meyve ağacı ve cevizden üretilmiştir. Düz bir kaplaması vardır fazla oymaları yoktur. Mekan açık renktedir ve yalındır.

5.7. Eklektik (1830- 1850)

Eklektik stil , eski dönemlere ait veya birden fazla sayıda ki akımların özelliklerinin bir arada kullanımı ile oluşan bir akımdır. Biçimsel özellikle yansıtılmak da fakat dönemin teknolojisine uyarlanmıştır. En fazla 2 veya 3 stil birleştirilir. Bu stillerin renk , doku ve özelliği en yakın olanlar birleştirilir.

5.8. Viktoryen (1837 – 1901)

Bu stilin en belirgin özelliği ağır süslemelerdir. İsmi İngiliz Kraliçeden almıştır. Bu stilin mobilyaları 12. Yy. dini yapılarına hakim olan Gotik tarzdadır. Bu sebepten ötürü mobilyalar ağır , oymalı ve koyu renklidir.

5.9. Arts & Crafts (1880 – 1900)

Bu akım endüstrileşmeye tepki olarak çıkmıştır. En belirgin özelliği yalın tasarım olması ve süslemelerin azalmasıdır. Sadece mobilyanın gerektirdiği kadar bir süsleme vardır. Üretimler el sanatları atölyesinde yapılmaktadır. Her parça tasarımcıların elinden çıkmıştır.

5.10. Art Nouveau (1900 – 1920)

Fransa'da endüstrileşmeye tepki olarak çıkmış bir akımdır. Tasarımlarda Japon kültürü görünmektedir. Metal ve cam en çok kullanılan malzemedir. Ahşap işçiliğinin inceliği de bu akımda kullanılmıştır.

5.11. Asya (1900)

Rönesans 'dan itibaren Batı Coğrafyasının kültürünü örnek alan, nadir eserler olarak betimlenen bir akımdır. Zenginlik ve Kültürün ön planda olduğu nesnelere, 19.yy sonrasında taklit edilmiş ve bir tasarım haline gelmiştir. Uzak doğu olarak adlandırılan Asya stilinde anahtar kelimeler ; denge , huzur ve sadeliktir. Nötr renkler ön plandadır. Uzak doğu kültürüne ait semboller kullanılmaktadır.

5.12. Endüstriyel (1900)

Makineleşme olarak değil kısa zamanda daha çok ürün üretmeye dayalı bir akımdır. Biçimlendirmede de farklılaşmaya sebep olmuştur. El işçiliği yapılan ürünler kalıplarla daha kısa sürede daha fazla üretilmiştir. Bu akım küçük ölçekli üretim yapan yerlerin fabrikalara geçiş yapmasına öncü olmuştur. Seri üretime geçilmiştir.

5.13. Bauhaus (1909-1920)

Alman tasarım okulu bu akımın öncüsüdür. El sanatları büyük önem taşır. Günümüzün 'form , fonksiyon ' ilkesinde dayanmaktadır. Stil dik açılı ve yalındır.

Mobilyanın birleşim yerlerinde dahi okunacak şekilde yalındır. Yuvarlaklar ve düz çizgiler göze çarpan detaylardır.

5.14. Art Deco (1920-1940)

Bu stil 1925 yılında Paris 'de açılmış olan dekoratif sanatlar sergisinden alınmaktadır. Bu akımın gelişiminde el sanatları ustalarının el işçiliği çok büyüktür. I. Dünya savaşı sonrası tasarıma yön vermiştir. Teknoloji bu stile fazlasıyla yansımıştır. Hızı temsil etmekte olan 'streamlining' denen yuvarlatılmış hatlar mobilyalarda göze çarpan detaylardandır.

Bu stilde her tarafı yuvarlatılmış titiz bir işçilik , yayvan ve alçak mobilyalar göze çarpmaktadır. Malzeme çeşitliliği oldukça fazladır. Popüler olduğu dönemde özgürlüğün simgesi halini almıştır. Bu dönemde mobilyayla birlikte insan ve çevre kavramı ön plana çıkmıştır. Bu dönemde ince ayaklar stilin en dikkat çekici ayrıntısıdır.

5.15. İskandinav (1940-1960)

Bu stilde sadelik ön plandadır. Süslemelerden uzak bir sadelik vardır. Bu stilin tasarımı modern mobilyanın gelişimine büyük katkı sağlamıştır. Tasarımcıları atölyelerde el emeğiyle uğraşmışlardır. Sönük fakat küçük ayrıntılarla dikkat çekici tasarımlar yapılmıştır. Süssüz olan mobilyaların köşeleri hafif yuvarlatılmıştır. Modernist olarak tasarlanan mutfak mobilyalarında taşıma sistemi birbirinden ayrılmıştır.

5.16. Çağdaş (1960)

Modernizmin getirdiği ilkelerden faydalanarak ortaya çıkmış bir akımdır. Bu dönemin tasarımları renkli , çoşkulu ve dikkat çekicidir. Mekanda duygusal bir havada vardır. Bu akımda kullanılan malzemeler metal , kontraplaktır.

5.17. Minimalizm (1960)

Bu tarz ilk olarak 1965 yılında Richard Welhelm tarafından kullanılmıştır. Bu akımda sanatsal biçim oldukça yalındır. Geniş ve alçak olan mutfak stili kullanılmıştır. Mekana ağırlık olarak tek renk hakimdir.

6. ANADOLU TÜRK MİMARİSİNDE MEKAN OLARAK MUTFAK VE OSMANLI DÖNEMİ ÖRNEKLERİ

Mekan olarak mutfak geleneksel Türk evini oluşturan mekanlar içerisinde önemli bir bölümdür. Bu bölüm Anadolu' nun değişik yörelerinde aşhane , aşevi , işevi , togana , matbah gibi adlarla anılmaktadır. Mekan olarak mutfak evin planı içerisinde değişik konumlarda yer alır ve değişik mimari özellikler gösterir. Bu bölüm bazen avlunun bir köşesinde , bazen de evin ana planı içerisinde planı yönlendiren bir mekan olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu mekan sadece evlerde değil , insanların toplu olarak yaşadığı her yerde dergahlarda , saraylarda , tekkelerde önemli bir mekan olarak görülmektedir. (Osmanlı 10 Kültür ve Sanat)

6.1. Türk Evi Mutfağının Kaynakları

Ev için barındığımız , bütün ihtiyaçlarımızı karşılayabildiğimiz mimari yapıdır. Konut mimarisin de ilk evre olan pişirme işlemi, bir odanın için de gerçekleştirmişlerdir. Konut mimarisi geliştikçe mutfak ayrı bir mekan olarak tasarlanmıştır. Orta Asya ' da konar- göçer bir yaşam tarzı Türk topluluklarının bilinen en eskisi 'topak ev' dir. Ortasın da ocak bulunur. Kışın ve soğukta pişirme işlemi burada olur. Sıcak havalarda ise ön bölümde ki ' hayat- avlu ' da yemek pişirildi. Topak ev planında orta bölüm de ocak , kapının sağ bölümünde çitle ayrılmış bölümde mutfak ve su için gereken kaplar bulunmaktaydı. Anadolu' nun bazı bölümlerin de göçebe Türkmen toplulukları tarafından kullanılan kara çadırın içinde de pişirme işlemi yapılmaktadır. Toroslarda Yörüklerin kullandığı bu çadır da girişin sağ ve sol yanında ocak ve kapların bulunduğu raflar yer alır. Ön bölümünde de yemek pişirilip , yufka açılmaktadır. Bazı Uygur evlerinde odalar avlunun etrafında dizilmiştir. Evlerde mutfak ve kiler avlunun etrafında bulunurdu. Bugün

Anadolu ‘ da hala kullanılmakta olan örtmeye benzemektedir. Bazı Uygur evlerinde ise aşlıklar ev içinde yer almaktaydı. Orta Asya ‘ da uygulanan bu teknik Doğu Anadolu da hala görülmektedir.

Merv ve Tirmiz kazısının da 12. Ve 13. Yy’a ait Selçuklu dönemi ev örnekleri bulunmuştur. Bu mimari eserlerin yanı sıra Divan-ı Lügat-it Türk gibi o dönemin önemli yazılı kaynakların da evler ve evlerin avluları hakkında , mutfakları , odaları , ahırları ve kilerleri hakkında bizlere bilgi vermektedir. Selçuklu evlerinde de mutfak önemli önemli bir bölümdür. Aşlık olarak adlandırılan mutfak içinde ‘görünçlük’ veya ‘sergen’ adı verilen raf , ocak ve tandır yer almaktadır. Kadınlar mutfak içerisinde bulunan sedirde oturup dinlenirlerdi.

6. 2. Osmanlı Dönemi Anıtsal Mimaride Mutfak Örnekleri

Selçuklu evlerinde de olduğu gibi o dönemin evlerinde , imaret , zaviye , aşevi ve saraylarında mutfak önemli bir bölümdü. Bu durum sadece Selçuklu döneminde değil Osmanlıda da sürdürülmüştür. Anadolu Türk toplumunda yoksullara yardım için bu mutfaklarda yemek pişirilmiş ve dağıtılmıştır. Osmanlı Dönemi anıtsal mimarisinde mutfakın ilk örneği Konya Mevlana Dergahı içinde bulunan matbah (mutfak) ‘dır. Selçuklu döneminden 19.yy dönemine kadar büyüyen Mevlana Külliyesinin güneybatı köşesinde dikdörtgen planlı matbahlar bulunmaktadır. Bu üç katlı bir yapı, barok üslubuyla yapılmıştır. Bu üç katlı yapının zemin katı erzak depolamak için kullanılırdı. Girişte sağ kısımda yemek pişirmek için ocak , solda ise saka postu bulunurdu. Ocağın bulunduğu bölümde yemek pişirilirdi ayrıca çeşme ve bulaşık yıkama yeri vardı. 19.yy yapısı olan bu yer günümüzde müze olarak kullanılmaktadır. O zamandan kalan bakır araç ve gereçler sergilenmektedir. Dönemin eğitim ve terbiyesini gösteren mankenlerde bulunmaktadır.

İkinci asıl örneklerden biri de Hacı Bektaş Tekkesi içinde ki aş evidir. Yapımı 13.yy a kadar dayanmaktadır. Günümüze kadar gelen yapının büyük bir bölümü hasar görmüştür. Üç büyük avludan oluşan tekkenin ikinci bölümünün doğu kısmında aş evi yer almaktadır. Kapının sağ bölümünde Aslanlı çeşme bulunmaktadır. Çeşmenin yan bölümünde ekme pişirilen Ekmekevi bulunmaktadır. Dergahta en önemli bölüm aşevidir. Aşevinin girişinde sağ bölümde Kahvecibaşı

Türbesi , sol tarafta kilerevi bulunur. İkinci koridor bölümünde sol tarafta etevi , sağ tarafta yemek odası vardır. Koridor sonunda bulunan kapı aş evine açılır. Büyük ve kare yapıya sahiptir, Kuzey ve güney yönünde bir kemer ile ikiye bölünmüştür. Doğu bölümünde yemek pişirme ocakları , batı bölümünde bulaşık yıkama yeri bulunmaktadır. Pişirme bölümünde farklı ebatlarda ki beş adet yüksek taşların üstüne konulmuş kazan ocakları yer almaktadır. Bu ocakların ortasında kutsal olduğuna inanılan Karakazan bulunmaktadır.

Osmanlı yapısı içinde ki en özel yapılardan olan Topkapı Sarayı yarım ada üzerine kurulmuş oldukça büyük bir külliye olarak yapılmıştır. Saray mutfağı oldukça işlevsel olarak tasarlanmıştır. Saray içerisinde mutfaklar avlunun güney bölümünde bulunmaktadır. Mutfaklar yolun iki yanına sıralanmıştır. Kuzeydoğu bölümünde Şekerciler mescidi vardır. Güney bölümünde Aşçılar mescidi , Güney kısımda Tablakarlar koğuşu bulunmaktadır. Ortada ki taşlığın batı bölümünde Aşçılar dairesi ve görevli kişilerin daireleri bulunur. Bu bölümler dışında burada çalışanları için çeşme, hamam gibi bölümlerde bulunmaktadır. Pişirme bölümü olan mutfak kubbeli on kısımdan meydana gelir. İlk dört kısım olarak yapılan bu mekan Kanuni zamanında büyütülmüştür. Ocaklıkların üstü sekiz köşeli , orta kısmında baca açıklığı olan bir kubbe bulunur. Bu mutfakların bazıları ortak bir taşlığa açılmaktadır. Yüksek olan bacalar Mimar Sinan tarafından eklenmiştir. Zeminde taş döşeme vardır. Bu yapı 18.yy eseridir.

Anıtsal mimaride olan ve Osmanlı Dönemi mutfaklarının sonuncusu Doğubeyazıt İshak Paşa Sarayı içerisindeki mutfak şeklindedir. Sarayın ikinci avlu bölümünde harem girişi üzerinde yer alır. H. 1199 (M. A784) yılında yaptırılmıştır. Kare biçiminde yapılan mutfak Doğu ve Batıda iki girişi vardır. Tamamının günümüze kadar gelemediği mutfakta sadece oval kemerli kazan ocağı ve karşı duvarında ki çeşme günümüze kadar gelmiştir. Sekizgen gövdeli olan tavanın üzeri külah ile örülmüştür. Havalandırması, aydınlatması , pişirme şekilleri ve tesisat bakımından zamanın en başarılı yapısıdır.

6.3. Osmanlı Türk Evinde Mutfak

Osmanlı Türk evi dar sokaklar arasında yer almaktadır. Avlu bölümüne sokakta ki büyük kapıdan girilmektedir. Avlu bölümünün girişinde bir çardak

bulunur. Yaşama alanları bazı yörelerde üst katlarda bazılarında ise giriş bölümünde bulunur. Oda ve sofa kavramı Türk evinde önemli bir kavramdır. Oda evin içerisinde insanın temel ihtiyaçlarını sağladığı bölümdür. Konumuna göre yazlık- kışlık, haremlik-selamlık olarak da adlandırılır.

Sofa ortak alandır. Odalar sofaya açılır. Anadolu'nun farklı bölgelerinde hayat, sayan, divanhane olarak adlandırılabilir. Türk evi sofa etrafında şekillenmiştir.

-Türk evinde mutfak çok yönlü işlevi olan bir yerdir. Bazı yörelerde ev planına dahil edilmiş bazılarında ise avlunun bir bölümüne yapılmıştır. Mutfak içerisinde raf dolap, terek gibi elemanlar bulunmaktadır. Bu mutfakların hepsinin kendine has bir yapısı vardır.

-Edirne evlerinde mutfak avlunun bir köşesinde yer almaktadır. Yüksek pencereleri vardır. Mekanın içinde ki terekler hoş bir görünüm sağlar.

-Afyon evlerinde mutfak evin zemin bölümünde yer alır. Ocak ve ahşap raflar mekan içerisinde bulunur. Bu evlerin mutfakları sofa bölümüne açılmaktadır.

-Ankara evlerinde genellikle mutfak zemin katta fakat küçük olarak tasarlanmıştır. Az sayıda ki evlerde, mutfak avlu bölümünde görülür. Mutfak içerisinde davlumbaz ve raf gibi unsurlar bulunur.

-Kayseri evlerinin mutfağı tokana olarak adlandırılır. Sofadan geçiş imkanı vardır. Yemek pişirilen ocak, mutfağın en önemli bölümüdür. Seki altında ahşaptan yapılmış olan bölümde yiyecekler hazırlanan, sohbet edilen ve yemek yenilen bir bölümdür. Açıklıkta odun üzerinde yemek pişirildiğinden dolayı islenme oluşmaktadır. Bu sebepten dolayı mekanda süsleme uygulanmamıştır. Zemin bölümü yemek depolamasına ayrılmıştır.

-Konya evlerinde mutfak evin dışında hayat denilen bahçenin bir bölümünde oldukça basit olarak tasarlanmıştır. Aşbana olarak da adlandırılabilir. Yan bölümünde tandır, diğer tarafta ise kiler bölümü bulunur.

En önemli yer kerpiçten basit ve kemerli olarak yapılmış olan pişirme ocağıdır. Ocak içerisinde kaideler bulunur. İç duvarlara yapılan çıkıntılar raf görevi görür. Mutfağın bir bölümü bulaşık yıkamak için ayrılmıştır. Zemini toprak olan mutfağın yaz mevsiminde kullanılanlarında cam yoktur.Konya mutfak kültürünün Selçuklulara dayandığı bilinmektedir.

- Sivas evlerinde mutfak zemin katta taşlığa bağlı olarak tasarlanmıştır.. Bazı evlerin avlu kısmında pişirme bölümleri vardır. Ocak yüksek bir setin üstünde

bulmaktadır. Kapların konulacağı basit raflar bulunmaktaydı. Örtü sistemi kırlangıç denilen biçimde yapılmıştır.

-Tokat evleri, iki farklı şekilde oluşturulmuştur. İlkinde mutfak zemin katta taşlığın bir bölümünde büyük bir mekan olarak tasarlanmıştır. Bu mekan işevi olarak da adlandırılır. Kiler işevine açılmaktadır. Gerekli durumlarda Taşlığa yerleştirilen ocakla işevi ve taşlık birleştirilirdi. İkinci örnekte mutfaklar dış bölümde avluda yer almaktadır. Kemerli büyük ve küçük ocaklar ve fırın bulunmaktadır. Mekanın tavanı düz kirişli ,zemini ise tuğla kaplıdır. (Şekil 13) Mutfağın iç bölümünde oturmak için sedirler, bulaşık için bir bölüm bulunurdu. Duvarlarda kapların konulması için terekler bulunmaktaydı.



Şekil 13. Tokat Vakıf Ev Ocağı (Kaynak; Prof. Dr. İnalçık H. Kültür Ve Sanat - Osmanlı 10. Cilt, Syf. 460)

-Rize evlerinde mutfak iki katlı olan evlerin üst katlarında bulunmaktadır. Mutfağın iki tarafında odalar bulunur. Odalara geçit kısmı mutfağa bağlanmıştır. Mutfağa yöre içerisinde ev içi de denmektedir. Mekanın duvarları taştır. Zemini topraktandır. Ocak mutfağın ortasında dairesel biçimde yer almaktadır. Hava alması için ateşin üzerine kafes şeklinde döşeme yapılmıştır. Bu sistemle ateşin dumanı doğrudan dışarıya verilir. Terek, dolap raf gibi mutfak unsurları Rize evinde de bulunmaktadır. Mutfak Rize evinde yemek pişirilen bölüm dışında , sosyal hayatın geçtiği bölümdür.

-Trabzon' da evler genellikle iki katlıdır. Arazi eğiminden dolayı zemin katın iç bölümüne ahır bulunur. Birinci katta yamaç bölümüne mutfak inşa edilmiştir. Trabzon evlerinde mutfak yemek pişirilen, oturulan, sohbet edilen hatta yatma yeri



Şekil 15. Erzurum Han ağasıgilin Evinde Seki (Kaynak; Prof. Dr. İncelik H. Kültür Ve Sanat -Osmanlı ,10. Cilt Syf, 461)

-Malatya evlerinde mutfak zemin katta yer almaktaydı. Mutfak içerisinde ocaktan hariç dinlenme yeri olan seki de bulunur. Ocağın yan tarafında ki duvar içerisinde taka denilen dolap , davlumbaz hizasında da sergen bulunurdu. Malatya yöresinde kapların yerleştirildiği dolaba musandra denmektedir. Üzerinde ki çivilerde kaplar asılmaktadır.

-Diyarbakır evlerinde mutfak harem kısmında , avlunun bir köşesinde yer alır. Zemini taş kaplı, üst örtüsü tonozdur. İçi sadedir. Duvarlarında terek ve dolaplar yer alır.

-Şanlıurfa evlerinde ki mutfaklar oldukça geniştir. En planında ki en büyük alan mutfağa ayrılmıştır. Bu yörede mutfağa tandırlık denmektedir. Mutfak avluya açılmaktadır. Zemini taş kaplı üst örtüsü tonozdur. Mutfak içerisinde yaklaşık olarak dört adet ocak bulunabilmektedir. Bu ocakların üzerinde pherik adı verilen davlumbaz dama bağlıdır. Bu mutfak türünde terek yoktur. Kaplar zerzembe adı verilen kilerde bulunmaktadır. Mutfak içerisinde bir kuyu görmek mümkündür. Bu kuyunun suyuyla çamaşırlar yıkanır. Urfa mutfak sisteminde yemek yeme ve çamaşır yıkama yerini bir olması bakımından farklı bir mekandır.

7. RASYONEL ÇALIŞMA SIRASINA GÖRE MUTFAK ŞEKİLLENMESİ

Rasyonel çalışma sırasına göre ,mutfakta sıralama soldan sağa doğru evye – doğrama ve ocak şeklinde olmalıdır. Bu esas dizilim şeklidir. Buzdolabı , 2. Çalışma tezgahı ,alt ve üst dolaplar , kahvaltı bölümü ve masa eklenir. Konutun büyüklüğü veya ailenin genişliği ve yaşam biçimi mutfak tasarımını etkiler. İstenilen her duruma uygun şekilde mutfak tasarımı bulmak söz konusudur. Tüm mutfaklar için

sağlanan tek bir çözüm yolu yoktur. Teknolojinin ilerlemesi ve olanakların artması yeterli olan mutfak ve gereçlerini yetersiz hale getirebilmektedir. Bir mutfak tasarımında en uygun olan, evre evre tasarlanan mutfaktır. Bu daha az maliyete yardımcı olur.

Mutfaklar 5 şekilde sınıflandırılır.

7.1. Konut Mutfak Tipleri

Mutfaklar I , H , U, ada tipi mutfak ve yarım ada tipi mutfak şeklinde sınıflandırılır.

7.1.1. I Mutfağı

Bütün çalışma mekanının yan yana tek bir duvarda sıralandığı mutfak şeklindedir. Rasyonel çalışma sırasına göre sıralanmış ise çalışma alanı olarak çok kullanışlıdır. Çalışma alanı tek yöndür. Bu tip mutfaklar, genellikle tek kişilik konutlar , tatil evleri ve bürolarda daha sık kullanılmaktadır. Bu tip mutfaklar üretilip hazır satılır. Mutfağın genelinde bir evye, çalışma için tezgah ve iki gözlü ocak bulunur. Ocağın alt bölümünde soğutucu yerleştirmek mümkündür. Genellikle max. 170 cm tezgah boyu için yeterlidir. Zaten küçük olan ve çalışmakta zorlanılabilen bu küçük alan daha düzenli görünmesi için ön bölümünü dolap gibi iki kapakla kapatılabilir.

Normal bir konutta ise en küçük I mutfak 3,50 m metre uzunluğa sığabilir. Tezgah altı soğutucular pek tercih edilmediğinden buzdolabı şekli seçilmiştir. Bu tarz mutfaklar L ve U mutfağa rahatlıkla dönüştürülebilirler. I mutfakta bulunan bir seçenekte 4.70 m uzunluğunda ki tezgahdır. Bu mutfaklarda evye önünde de tezgah bulunmaktadır. Daha rahat çalışma koşulları sağlamaktadır. Sıkışıklık yoktur. Yan cepesinde varsa camdan ışık alması aydınlatma ihtiyacını da karşılayabilir.

7.1.2. H Mutfağı

Çalışma alanı birbirine paralel olan mutfak şeklindedir. Genellikle mutfaktan bir çıkış kapısı var ise bu mutfak şekli uygulanır. Diğer mutfak şekillerine göre biraz

daha yorucudur. İki tezgah arasının 110-120 cm bırakılması gerekmektedir. Bu mutfak şeklinde kapının bir tarafa yapılması mümkün değildir. Sürgülü kapı kullanmak doğru bir seçenek olabilir. H mutfağı Batı Almanya’ da çok uygulanan bir mutfak şeklidir. Dar ve derin mutfaklarda , iç tarafta paralel şekilde uygulanmıştır.

7.1.3. U Mutfağı

Çözümünde mutfakta ki üç duvarında kullanıldığı bir mutfak şeklidir. Büyük konut mutfakları için uygundur. 8 metrekare üstü mutfaklar da başarılı olunmuştur. Önemli sıkıntılarında biri karanlık köşeleridir. Bu tip mutfaklarda orta alana masa konulabilir. İstenirse tezgahın uç bölümünde masa olarak kullanılabilir.

7.1.4. Ada Tipi Mutfak

Aktivitelerin ortada çözüldüğü bir mutfak şeklidir. Orta alanda ki ada, mutfağın kalbidir. Orta alanda çözümlenen ocak , lavabo gibi elemanlar için ekstra tesisat yada havalandırma gerekmektedir. Fazla kişilerin çalıştığı mutfaklar için oldukça uygundur. Ada olan bölümün belli bir kısmı masa olarak da kullanılabilir.

7.1.5. Yarım Ada Tipi Mutfak

Tezgahın belli bir kısmının duvardan bağımsız olarak şekillendiği bir mutfak şeklidir. Tezgahta çalışma veya yemek yeme alanını genişletmek için tasarlanmıştır.

8. MUTFAKTA MALZEME VE RENK

8.1. Mutfakta Malzeme

Mutfakta kullanılan malzemede ilk istenilen özellik temizliğinin kolay olmasıdır. Zaman içerisinde buhar, sıcaklık ve fazla kullanımdan etkilenmeyen malzeme olması istenir. Bunun için direnci daha yüksek ve daha kullanışlı malzeme seçimi yapılmalıdır. Renklerde ferahlık ve görsel uyum aranmaktadır.

-Yer döşemesi

Yer döşemesi dayanıklı ve rahatlıkla temizlenebilen bir malzeme kullanılmalıdır. Bunlar mermer, marley veya seramik olabilir. Üstüne istenildiğinde kilim veya hasır da serilebilir.

-Duvarlar

Mutfak duvarlarında kirlenebilecek bölümlere fayans veya seramik kaplaması yapılmalıdır. Mutfak dolaplarının dışında kalan tezgahla dolap arasında ki boşluğun kaplanması daha faydalı olacaktır.

-Tezgahlar

Eskiden tuğla ile oturtulan beton tezgahlar dökülür, üst bölümü de fayansla kaplanırdı. Bu beton kalınlığı alt dolap kaybına neden olmaktaydı. Darbelere karşıda çok dayanıklı olmayan bu fayanslar kolaylıkla çatlardı. Değişimi de oldukça güçlü. Son zamanlarda tezgahlarda paslanmaz çelik kullanımı artmıştır. Evye ile de bir bütünlük oluşturmuştur. Temizliği kolay olan bu malzeme biraz pahalıdır. Derzsiz kullanılmaktadır. Mermer, pahalı ama oldukça sağlam bir malzemedir. Mermerin güncel kullanımı asla bitmemektedir. Mermer tozlarından yapılan tezgah çeşitleri de vardır. Bunlar istenildiği şekle girmekle beraber yanmaya karşı dayanıklı değildir.

Avrupa' da son yıllar içinde sert plastik tezgahlar kullanılmaya başlanmıştır. Bakımı kolaydır ve büyük bir renk kartelası vardır.

-Dolap yüzeyleri

Eski zamanlarda masif ahşap dolap kapakları kullanılmaktaydı. İlerleyen zaman içinde yağlı boya ile yüzeylerinde daha temiz bir görüntü elde edildi.

Daha sonra formika üretilmeye ve hatta iyice yayılmaya başlamıştır. İstenildiği renk uygulaması ile yüzeylere uygulanmıştır. Zaman ilerledikçe bununla yetinilmeyip mutfakta ahşap kullanımı başlamıştır. Buhara karşı dayanıklılık kazandırılan bu ahşapların maliyeti biraz fazladır. Ahşabın sıcak havasından da yararlanılarak hem oturma hem de yeme bölümü olan mutfaklar için daha uygundur

8.2. Mutfakta Renkler

Mutfakta renk seçimi oldukça önemlidir. Mutfağı ve malzemeyi gösteren rengin önemini maddeler halinde sıralarsak ;

- Soğuk renkler çok fazla kullanıldığında boğucu , kasvetli bir etki yapar. Çok uzun süre kullanıldığında ağırlık , uyku hali ve duygusallığa neden olmaktadır.

-Renkler mekanda geçirilen zamanın daha uzun veya daha kısa sürmesini etkilediği tespit edilmiştir. Sıcak renklerin kullanıldığı mekanlarda geçirilen zamanın daha hızlı geçtiği , soğuk mekanlarda ise zamanın daha da kısa sürdüğü söylenmektedir

-Yapılan bir araştırmada mekanda ki renklerin aldığımız tat duygusunu bile etkilediği görülmektedir. Örneğin sarı renk ekşi, kırmızı tatlı , yeşil acı , mavi tuzlu tatları hissettirmektedir. Bu doğrultuda renk seçimini tat almaya da uygun olarak seçmeliyiz.

-Mutfakta renk seçiminde 60-30-10 kuralına uymak önemlidir. Bu oranın %60 lık kısmını duvar ve dolap bölümü oluşturur. %30 yer bölümüdür. Kullandığımız halı da bu yüzdeye girmektedir. %10 ise odak noktasıdır yani aksesuar ürünleridir. Kullandığımız resimler dekoratif ürünler bu kısma girer.

-Mutfakta tek bir renk üzerinden uygulama yapılacak ise , farklılığı göstermek için rengin farklı tonları uygulanabilir. Koyu renk mekan da daha karanlık bir görünüme sebep olacaktır.

-Sakin bir mekan yapılması isteniyor ise ; daha nötr ve karmaşık olmayan renkler kullanmak gerekir. Bu renklere en güzel tamamlayıcı da ahşap veya taş kullanarak doğal görünüm yapmaktır.

-Eğer duvarlar birden fazla renkle boyanacak ise; açık mavi ,kaşmir veya yeşil tonları tercih edilmelidir.

-Mekanda dikkat çekici , keskin bir görüntü sağlamak için zıt iki renk kullanmak gerekir. Tam tersi olarak sakın bir görünüm için ise birbirine daha yakın ve uyumlu renkler kullanılmalıdır.

-Mekanda kullanacağımız renk seçimine göre ışık seçimi yapmalıyız.

-Renk seçiminde doğadan faydalanmak en güzel seçim olacaktır.

-Yapılan bir araştırmaya göre renklerin ışığı yansıtma oranı şu şekildedir.

- Beyaz %84
- Açık Krem %73
- Koyu Krem %70
- Limon Sarısı %70
- Gri %45

- Siyah %8

Mutfak da daha fazla kullanılan renklerin kişiler üzerinde ki etkileri ve uygulamaları şu şekildedir;

- LACİVERT

Otoriteyi , sürekliliği ve verimliliği temsil eden renktir. İnsan üzerinde güvenilirlik ve sağlamlık etkisi vardır.

Bu rengin uygulandığı mekanlar olduğundan daha küçük görünmektedir. Bu renk kullanılmak isteniyor ise mekan oldukça aydınlık ve büyük olmalıdır. Eğer küçük ve az ışık alan bir mutfakta uygulanacaksa beyaz gibi açık renklerle kombin edilmelidir.

- MAVİ

Mavi renk tazelik ,ferahlık duyguları uyandırır. Mavi gibi açık tonlar küçük mekanların daha büyük algılanmasına ve ferahlık vermesine yardımcı olur. Ancak çok geniş yüzeylerde kasvetli bir görünüme neden olabilir.

Yapılan bir araştırmada mavi rengin yeme hissini azalttığı görülmüştür. Bu nedenle mutfakta tek başına kullanımı pek uygun değildir. Mavi rengin yanında lacivert beyaz ,gri gibi renkler veya metal gibi renklerle kombin edilebilir.

- TURUNCU

Turuncu enerji veren bir renktir. Ve mekana sıcaklık kazandırır. Vurgulanmak istenen bir detay var ise sarı ve turuncu renkleri kullanılmalıdır. Turuncu rengi özellikle sarı, beyaz ve krem rengiyle oldukça uyumludur. Malzemede ahşap ve metal ile kullanılabilir.

- MOR

Güven hissi veren bir renktir. Açık renkleri olan lavanta ,leylak renkleri ferahlık vermektedir. Koyu olan tonlarını geniş yüzeylere pek uygun değildir ama vurgu yapılabilir. Mor rengi parlak dikkat çekici renklerle kullanmak pek uygun değildir. Mor rengin tüm tonları beyaz ,krem gibi renklerle kullanılabilir. Kullanılacağı malzeme olarak ahşap, krom ve çelik olabilir.

- YEŞİL

Yeşil rengin dinlendirici huzur verici bir etkisi vardır. Doğayı çağrıştıran country mutfakların en gözde rengidir. Açık tonları her yerde rahatlıkla kullanılmasının yanında koyu tonlarını belirli bölgelerde kullanmak daha hoş bir

görüntü yakalamaya yardımcı olur. Yeşil rengin hakim olduğu bir mutfağın zemininde ahşap kullanılabilir. Taş veya hasırla da oldukça hoş bir görünüm yakalar.

- **KIRMIZI**

Kırmızı iştah arttırıcı renk olarak bilinmektedir. Hatta pek çok firmanın amblemi kırmızı olarak yapılmıştır. Ayrıca mekanda kullanılan kırmızı rengi enerji verir. Kırmızı rengin başka bir renk ile kombin edilmesine gerek yoktur. Kırmızı renkle birlikte siyah , beyaz ,gri renkler veya kromla birlikte güzel bir uyum yakalanabilir.

- **SARI**

Mutfakta en çok tercih edilen renklerden biridir. Yumuşak tonları ile mutluluk verir. İnsanların açık renklerde daha mutlu olduğu gözlenmiştir. Parlak olan sarı özellikle dikkat çekilmek istenen yüzeylere uygulanmalıdır. Ancak çok fazla kullanımı ters etki yaparak rahatsız edebilir. Cam, krom gibi malzemeyle uyum sağlar. Siyah , beyaz gibi renklerle kombin edinilebilir. Estetik değerinin dışında görme engeli bulunan kişilerin mutfaklarında kapak ve kulplarda kullanılması rahat algılanmasına yardımcı olur.

- **BEYAZ**

Hijyenik görüntüsünden dolayı insanlarda temizlik ve saflığı hissettirip tazelik duygusu uyandırır. Mekanın olduğundan daha da büyük görünmesini sağlar. Diğer bütün renklerle rahatlıkla kullanılıp yansımalarını da arttırır. Beyazın tek dezavantajı soğukluk hissi vermesidir. Ancak yanında kullanılan renk ve malzeme ile bu his azaltılır.

- **SİYAH**

Siyah renk zerafet göstergesidir. Asilliğin ve zenginliğin simgesidir. Bir başka renkle kullanıldığında o rengi daha çok ön plana çıkartabilir. Büyük mekanlarda kullanıldığında küçük ve gizemli bir his verir. Siyahın ağırlık olarak kullanıldığı bir mekanda beyaz veya gri gibi açık renkler kullanılarak dengelenmelidir. Sadece mutfak mobilyasında değil aksesuar, oturma elemanları gibi mobilyalarda da kullanılabilir.

Yapılan mutfak tasarımının eylemsel olarak kontrolleri yapıldıktan sonra , mekânsal etki olarak da kontrolü yapılmalıdır. Dolapların görünümü, birbiriyle uyumu , kapı ve pencerelerin yeri planlı bir şekilde yapılıp tesadüflere bırakılmaması gerekir. Her ne kadar doku veya renkler iyi olsa da mekanda ki hatalar iyi bir mimari

sonuç almamızı engeller. Mutfak kullanışlı bir o kadar ferah olmalıdır. Yaptığımız çalışma ne kadar kusursuz olursa o kadar rahat çalışma ortamı oluşturur ve mutluluk verir. (Şekil 17) Aşağıda ki örnekte aynı mutfağın koyu ve açık renk arasında ki farklılığın kullanıcı tarafından nasıl bir algı yaptığı gösterilmiştir.



Şekil 16. Renk Farklılığın Kullanıcı Tarafından Algılanması (Kaynak; Ünügür, S, M., “Mutfak ve Ergonomik Çözümlemesi”, Yapı 188,1997)

9. KONUT MUTFAKLARINDA MODERN STİL

Modern mutfak tasarımların da , keskinlik ve hassas yüzeylerin birleşimi ve teknolojinin en son halinin kullanıldığı mutfaklar kendini gösterir. Modern stil de, oldukça fazla dolap kullanılan, birkaç dekoratif ürün kullanılan mekanları seven kullanıcıların daha çok ilgisini çekmektedir. Mutfak tasarımında dikkat edilmesi gereken birkaç nokta vardır. Bunlar;

- *Mat veya parlak lake , paslanmaz çelik ve lake ile yapılmış yüzeyler,
- *Bol çekmeceli ve sürgülü kapaklı dolaplar,
- *Sade çizgileri olan fakat parlak görüntülü kupaçlar,
- * Tazgah yüzeyinde doğal taş kullanmak,
- *Zeminde yumuşak bir görünüm sağlamak için ahşap veya kauçuk kullanmak,
- * Aydınlatmada gömme ışık, renkli ışıklandırma veya cam avize kullanmak,

*Evye de paslanmaz çelik kullanmak,
*Parlak armatürler,
* Masa yüzeylerinde cam kullanmak,
*Mobilya alt ve ayak kısmında krom veya paslanmaz çelik kullanmak,
Modern etki oluşturmaya yardımcı olacaktır.

Modern mutfaklarda yalınlık ilk sırada gelir. Göz hizasında olan ve dikkat çeken tezgahların ön ve arka tarafları aynı malzemeyle ve tek bir türden kaplanması gerekmektedir. Tek bir uygulama mekanı olduğundan daha da büyük gösterecektir.

Modern mutfaklarda özellikle kapaklarda mdf malzemesi tercih edilmektedir. Mdf üzeri parlak lake ile kaplanabilir. Bu malzemeyi tek renk üzerine kullanırsak sade mekanlar, birde fazla rengini bir araya getirerek kullanırsak hareketli ve canlı mekanlar elde ederiz. Lake kullandığımız bir mutfağı metal kulplarla tamamlarsak görsel olarak güzel bir görüntü elde etmiş oluruz.

Lake ve metal kullanılan bir mekanda , farklı raf sistemleri , aksesuarlar ve krom askılıklar ile tamamlayarak şık bir görüntü elde ederiz. (Şekil 18)



Şekil 17. Raf Sistemleri (Kaynak; YRD. DOÇ. DR. YAZICIOĞLU D.A. ,Konutta İç Mekan Tasarımı, Syf,44)

Modern tasarımda cam kullanmak etkiyi artırır. Masalarda, dolaplarda, aydınlatmada ve aksesuarlarda cam kullanmak modern tasarım gücünü artırır. Cam malzemede dikkat edilmesi gerek husus kullanıldığı yere gör kalınlık seçilmesidir. Renkli camlar mekanı sadelikten çıkartıp daha hareketli ve şık bir yer haline getirmektedir. Örneğin beyazın hakim olduğu bir mutfakta , tezgahlar arası kırmızı cam kullanmak çok farklı bir etki yapmaktadır. Mutfakta desenli camlarda kullanılabilir.

Mutfakta kullanılan aynalar ışığı yüzde yüz yansıttığından mekanı aydınlık ve büyük göstermeye yardımcı olur. Dar alanlarda bu malzemeyi kullanmak gerekmektedir.

Modern mutfaklarda pencere görselinin daha az bölümlü cam olması gerekir. Mutfak içi diğer bölümlerde malzeme olarak tezgah aralarında kullanılan malzeme kullanılması mekanı daha hoş ve büyük gösterir. Aydınlatma elamanları daha sadeye yakın seçilmelidir.

10. MUTFAK PLANLAMASI

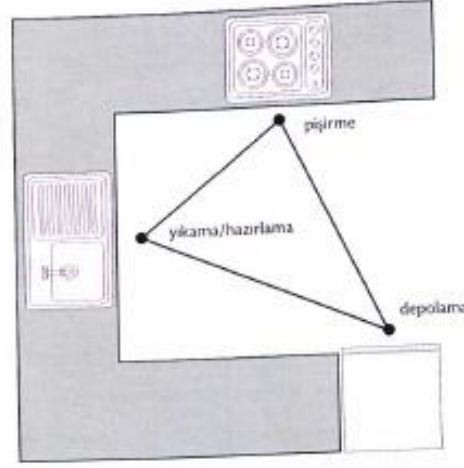
Mutfak , konutun diğer mekanlarıyla kıyaslandığında evin en önemli çalışma alanıdır. Yapılan bir araştırmaya göre mutfakta ortalama iki saat geçirildiği , dolap kapaklarının gün içerisinde 80 kereden daha fazla açılıp kapandığı ve rutin işlerin en az 50 kere tekrarlandığı görülmüştür. Bu algıdan yola çıkarak iyi bir mutfak tasarımının doğru fonksiyonlu ve kullanışlı olması gerekir. Kullanıcıya en uygun olacak şekilde tasarlanmalıdır. Mutfakta ki sistem göz önünde bulundurulmalıdır. Bir mutfak tasarımı yaparken ilk olarak doğru tespitler yapılmalıdır. Bu tespitleri iki başlık altına alabilir;

10. 1. Ana aktivite alanları

- Depolama
- Hazırlama
- Yıkama
- Pişirme
- İkincil aktivite alanları
- Servis ve yemek yeme
- Dinlenme

Ana aktivite alanları ile ilgili çalışma ilk olarak 1950 yılında yapılmıştır. Mutfak içerisinde bir üçgen oluşturulmuş ve aktivite alanları belirlenmiştir. (Şekil 19) Bir mutfak tasarımı yapılırken tasarımcının ilk olarak bu üçgeni belirlemesi gerekir. Bu alan belirlenirken dış faktörlerde hesaplanmalıdır. Örneğin gün ışığını ne

kadar zaman aldığı, diğer odalarla olan ilişki gibi. Ayrıca bu aktivite alanı sağ elini kullanan kişiler için saat yönünde, sol elini kullananlar için ise saat yönünün tam tersinde olmalıdır.



Şekil 18. Aktivite Alan Üçgeni (Kaynak; YRD. DOÇ. DR. YAZICIOĞLU D.A.,Konutta İç Mekan Tasarımı, Syf,142)

Aktivite alanları tasarlanırken ip uçlarından yararlanılabilir. Örneğin hizmet servis alanının işlevselliğini arttırmak için , ocak, bulaşık makinası veya buzdolabının alt veya yan kısımları kullanılabilir. Bu alan tezgah altında yapılmak istenirse genişliğinin 75 cm, derinliğinin de 48 cm olması gerekmektedir.

Tezgahın bir bölümü yükseltmek istenirse basamak olarak kullanılan alanda elektrik sorunu orada çözümlenebilir. Ancak ocağa uzak olması gerekir. (Şekil 20)

<p>Hazırlama (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Çözme-açma * Soyma * Ayıklama * Kesme-doğrama * Tartma * Ölçme * Karıştırma 	<p>Piştirme (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Fırında piştirme * Kaynatma * Kızartma * Izgara 	<p>Servis (3)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Yemeği sıcak tutma * Yemek takımlarını hazırlama * Tabaklara doldurma
<p>Yemek yeme (4)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Masayı hazırlama * Yemek yeme * Masayı kaldırma 	<p>Yıkama (5)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Bulaşıkları biriktirme * Atıkların çöpe atımı * Yıkama-durulama * Kurutma 	<p>Depolama (6)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Yiyecek maddelerini depolama * Kap-kacak depolama * Servis takımlarını depolama * Elektrikli aletleri depolama * Temizlik maddelerini depolama

Şekil 19. Konut Mutfağında Yer Alan Eylemler (Kaynak; Konut Mutfakları İle İlgili Ergonomik Bir Araştırma , YILDIRIM K., Temmuz 2000, Syf.9)

Mutfakta ki dolaşımı kolaylaştırmak için kavisli üniteler kullanılabilir. Bu mutfakta yaşanacak kazaları da engellemektedir. Bu uygulama masalarda da geçerlidir. Hem daha az yer kaplar hem de daha çok kişinin oturmasını sağlar.

Tek kişilik kullanımlı mutfaklarda bir taraf dolap olarak kullanılmışsa en kısa mesafe 105 cm olmalıdır. Kişi sayısı arttıkça 120 cm ye kadar çıkabilir. İki tarafta dolap ise mesafe en az 120 cm olmalıdır. Planlama yapılırken dolap kapaklarının açılımı da hesaplanmalıdır. Gereken durumlarda kapaklar ters yöne de açılabilir. Küçük bir mutfakta ise burada ki çözüm dolap kapaklarını sürgülü kullanmaktır.

Kalabalık mutfaklar için tasarım yapılırken iki aktivite üçgeni oluşturulmalıdır. Bu iki üçgenin yalnızca birer noktaları kesişmelidir. Mutfak içerisinde ki eşyalarında buna göre planlanması gerekmektedir. Tezgah alanı arttırılmalıdır.

Mekan büyükse ada yada yarım ada mutfaklar kalabalık aileler için en uygundur. Ocaklar ada bölümünde çözümlenebilir. Kullanacak kişilere göre mutfak ergonomik olarak tasarlanmalıdır.

Kavrama problemi olan kullanıcılar için kulplar, elektrik düğmeleri kolay kumanda edilebilir şekilde olmalıdır. Kavraması zor olanlardan kullanılmamalıdır. D biçiminde kiler kolay yuvarlak şeklindeki kulplar ise zor olanlardır. Kullanıma en uygun olanları ise mknatıslı olanlardır. Üst dolaplara uzanma gibi problemi olan kullanıcılarda düşey yönde hareket eden dolaplar tasarlanmalıdır. (Şekil 21)



Şekil 20. Düşey Yönde Mutfak Dolap Örneği (Kaynak; YRD. DOÇ. DR. YAZICIOĞLU D.A. Konutta İç Mekan Tasarımı, Syf,144)

Görme problemi olan kullanıcılar için katlanır veya yukarıya doğru kalkan dolap kapakları kullanmak daha uygundur. Böylelikle açık olan dolap kapaklarına çarpma durumu olmayacaktır. Dolaplarda ve kulplarında zıt renkler kullanmak, ışığı yansıtmayan ürün kullanmak , tezgahların bitim noktalarında koyu renkler kullanmak görme problemi olan kişilerin daha rahat mutfak kullanımını sağlayacaktır.

Mutfak kullanıcısı yaşlı ise , mutfakta bir taraftan diğerine gitmek yorucu olacaktır. Bu nedenle aktivite alanı için yaptığımız üçgenin aralarını kısa tutmak gerekir. Kalan bölümlerinde depolama olarak kullanılacağı bir tasarım yapılması gerekir.

Kısa boylu bir kullanıcı için üst dolaplara ulaşım oldukça zordur. Mutfak bu kişinin ergonomisine göre tasarlanmalıdır. Üst dolaplarda kullanıcıya göre bir sistem yapılmalıdır. Dolaplar uzanınca erişilebilecek yükseklikte ve depolama alanı olarak daha çok tezgah altı dolaplar tercih edilmelidir.

Dar mutfaklarda ise alt dolaplarda yatay ve dikey yönde hareket eden kapaklar yada içten kayaklı kapaklar kullanmak daha uygundur. Burada kapakları cam kullanmak içerisine konulanları gösterdiği için daha kullanışlı olacaktır.

Küçük mutfaklarda özellikle köşeler doğru tasarlanmalı ve alan kaybı yaşanmamalıdır. Köşe bölümlerin yıkama yada pişirme alanı olarak tasarlanması daha uygun olacaktır.

- Küçük mutfaklarda tezgah alanı daha azdır. Bu sebeple mutfak aletlerinin dolaplar içerisine konulması daha uygun olacaktır.

- Derin tezgah kullanımı ilave alan katacaktır.

- İki gözlü ocaklar daha çok alan kazandıracaktır.

- Dar alanlarda yuvarlak yada açılıp kapanan masa uygundur. Yer yok ise duvara monteli masa kullanılmalıdır.

- Oturma açısından üst üste konulabilen tabureler yer kazanımına yardımcı olacaktır.

- Küçük mutfaklarda derin evye kullanmak daha işlevsel olacaktır.

- Tezgahta askı sistemi kullanmak (bıçak, havlu asmak için) tezgahta boş alan sağlanmasına yardımcı olacaktır.

- Baza çekmecesi kullanmak ilave alan kazanmayı sağlar.

- Fırın için ayrılan yerin alt kısmı depolama alanı olarak kullanılabilir. Bu küçük mutfaklar için kullanışlı bir yöntemdir.

- Küçük mutfaklarda tezgah arasına uygulanan ince bordür mutfağı daha büyük göstermeye yardımcı olur.

- Dolap altlarında ve iç bölümlerinde aydınlatma mutfağın büyük görünmesini sağlar .Ancak bu aydınlatmanın direk göze çarpmaması gerekir.

- Fırın için ayrılan yerin alt kısmı depolama alanı olarak kullanılabilir. Bu küçük mutfaklar için kullanışlı bir yöntemdir. (Şekil 22)



Şekil 21. Mutfak Alt Dolap Örneği (Kaynak; YRD. DOÇ. DR. YAZICIOĞLU D.A. Konutta İç Mekan Tasarımı, Syf,150)

10.2 Depolama

Mutfakta depolama ünitelerinin doğru tasarlanması için antropometrik ölçüler ve depolanacak ürünlerin biçim ve ölçükleri de önemlidir. 1927 Yılında mimar Adolf Schneck yaptığı çalışmada tasarım yapılmadan önce depolanacak eşyaların ölçü ve şekillerinin not alınmasının gerektiğini ortaya koymuştur. (Şekil 23) Günümüz depolama ünitelerinde ergonomik ölçüler esas alınmaktadır. Çekmece , dolapların içinin bölümlere ayrılması , yüksekliklerinin ayarlanması depolama alanı kazandırmaktadır.



Şekil 22. Depolama Alan Örneği (Kaynak; YRD. DOÇ. DR. YAZICIOĞLU D.A. Konutta İç Mekan Tasarımı, Syf,155)

Depolama alanında;

-Alt dolaplarda arkada bölümde duvarla arasında 2cm boşluk bırakılmalıdır.

Bunun nedeni hava alması içindir

- Tasarım yapılırken neyin ne kadar sıklıkla kullandığı belirlenmelidir. En ihtiyaç duyulanların daha ön kısımlara konması gerekir. Ağır tencerelerin ve sıklıkla kullanılan malzemeler tezgahın alt kısmında ki dolaplara konmalıdır.

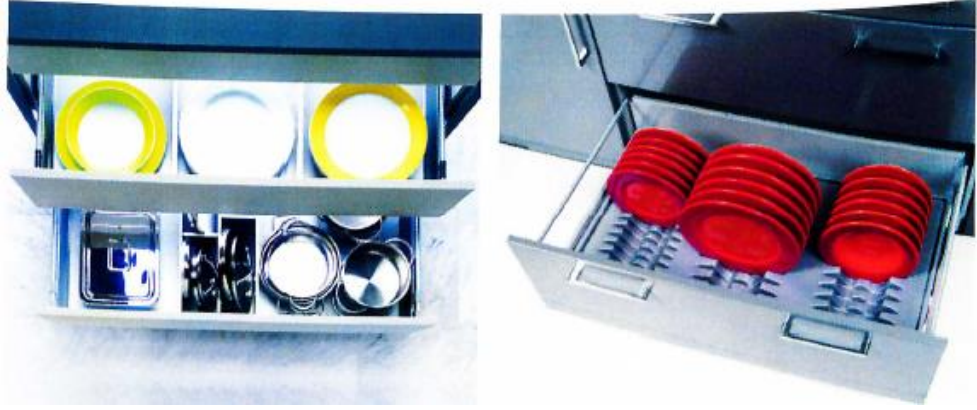
- Karanlık olan mekanlarda tezgah üstüne raf veya askı sistemi yapmak ışığın içeri daha fazla girmesi sağlanmaktadır.

- Mutfak köşe kesim noktalarını depolama alanı olarak tasarlamak , buralara döner veya açıldığında kapağı dışarı çıkartan dolaplar koymak depolama alanı sağlar

-Derin yerlerde eşyalar arkada kaldığı ve görünmediği için buralarda raylı dolap kullanmak gerekmektedir.

-Köşelerde L şeklinde çekmece sistemi kullanmak işlevseldir.

Mutfakta kullanılan akıllı sistem çekmeceler birbirinden ayrılması gereken eşyalar için kolaylık sağlamaktadır. Bu sayede karışıklık ortadan kalkmış olmaktadır. Tabakların yatay olarak konduğu bölümler ve diğer eşyaların konduğu kısımlar depolamada büyük kolaylık sağlar. (Şekil 24)



Şekil 23. Depolama Alan Örneği (Kaynak; YRD. DOÇ. DR. YAZICIOĞLU D.A. Konutta İç Mekan Tasarımı, Syf,163)

11. MUTFAK TASARIMINDA ÖLÇÜLER

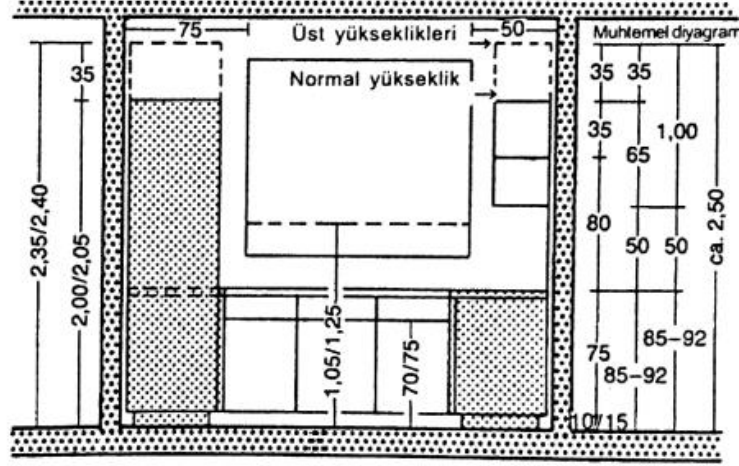
Mutfakta hareketlere bağlı olarak boyutların belirlenmesi gerekir. Bu ölçüler mutfak tasarımını da etkiler. Bu ölçülendirmeyi plan ve kesit olarak ikiye ayırırız.

Plan ölçüleri mutfakta boş kalan hareket alanının olduğu bölümlerin ölçüsüdür. H veya U mutfağında ki iki tezgah arası ölçü H. Freyin araştırmaları sonucunda 1.10 cm olarak hesaplanmıştır. Ama bu yalnızca 1 kişi için yeterli bir alandır. İki kişinin birlikte çalışma durumlarında 1.40 cm olmalıdır. Sonuç olarak H veya U mutfaklarda dar kenarın 2.60 cm olması gerekmektedir.

Mutfakta ki hareketlerden ve çalışma alanlarının kullanımı ölçülendirmeye etkilidir. Bir tezgahın genişliği 40-80 cm derinliğinde olmalıdır. Bir fırın için 95-120 cm , bulaşık makinası için 105 cm , soğutucu için 70-100 cm derinliğinde ön alan gerekmektedir. (İlk ölçüler min. İkinci ölçüler ise istenilen ölçülerdir.)

Mutfak kesitinde ölçüler standartlara göre belirlenmektedir. (Şekil 25) E.Grandjean yaptığı bir araştırmada kadınlarda ortama boyu 161 cm,(% 95 ' inin 147-175 cm arasında) olduğunu belirtmiştir. Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinde yapılan araştırmalar sonucu , kadın boy ortalamasını 151-154 cm, Türkiye ortalamasında 152,26 cm olarak tespit edilmiştir. Günümüzde bu ölçümlerde artım olmuştur.

Kısa boylu bir kadın için süpürgelik boyu 5 cm, uzun boylu bir bayan için 15-20 cm olmaktadır.



Şekil 24. Mutfak Donanımları Ve Tezgah Yüzeyleri (Kaynak; Neufert, 2000)

Tezgahta ayakta çalışan bir bayanın dirsekle tezgah arasında 10 cm fark olmalıdır. Ocak için mesafe 15-20 cm olmaktadır. Tezgah yüksekliği 80-85 cm olmalıdır. Oturularak çalışılan bir mutfakta masa yüksekliği 65 cm olmalıdır.

Tezgah ile üst dolap arasında 40-50 cm boşluk olmalıdır. Tezgahın derinliği 60 cm, üst dolap derinliği 30 cm olmaktadır. Kadınların ulaşabildiği maksimum yükseklikler;

- Uzun boylu kadınlar için ; 217 cm,
- Orta boylu kadınlar için ; 199 cm,
- Kısa boylu kadınlar için ; 182 cm,

Olarak hesaplanmıştır.

Üst dolaplarda ki ulaşımın rahatlıkla sağlanması için ayarlanabilen portatif raf sistemi kullanılmaktadır.

Mutfak büyüklükleri;

Mutfak konutun büyüklüğüne bağlı olarak değişir. E. Grandjean 4 kişilik bir konut mutfağının metrekarelerini şu şekilde belirlemiştir;

- İş mutfağı min. 8 m²
- Yemek mutfağı min. 12m² şeklinde belirtilmiştir.

H. Frey ise mutfak büyüklüklerinin metrekarelerini şu şekilde belirlemiştir;

- 2 kişilik konut için 5,4 m²
- 3-4 kişilik konut için 6,7m²
- 5-6 kişilik konut için ise 8,0m² şeklinde belirtilmiştir.

11.1. Mutfak Dolapları

3-5 kişinin kullandığı mutfaklarda bulunması gereken dolaplar şunlardır;

- 2 üst dolap
- erzak rafı
- alt dolaplar
- tencere dolabı
- kiler

Hayat standartları değıştikçe ihtiyaçlar ve gereksinimler artmaktadır. Bu sebepten standart dolapların kullanılması daha faydalıdır. İstenildiğinde dolapların üzerine eklemeye yapılabilir.

Mutfak dolaplarını dört bölümde inceleyebiliriz. Üst dolap , çekmece, alt dolap ve normal dolaplardır.

11.1.1. Üst dolaplar (Asma dolap)

Bu dolaplar da bardak , tabak gibi günlük kullanılan gereçler bulunur. Bu dolaplarda çeşitli kapak türleri bulunmaktadır.

A. Dışa açılan dolap kapağı

Yapımı ve kullanımı oldukça basittir. Açık bırakıldığı zaman baş çarpma kazalarına sebep olur.

B. sürme kapak

Kullanımı biraz zor olabilir. Dolabın yarısı açıkta kalmaktadır. Sürme kapaklarda rutubet görülebilir. Kafaya çarpma yada kaza gibi bir durumu yoktur. Tamamen cam olanları daha estetik bir görüntüye sahiptir. Kullanımında biraz özenli olunmalıdır.

C. Yukarı sürgülü kapak

İş yaparken kolaylık sağlayan bir kapak modelidir. Tüm kapakları aynı anda açık bırakmanız mümkündür. Yapımı sürme kapağa göre daha maliyetlidir ve özen ister

D. Yukarı katlanan kapak

Özel bir donatım sayesinde açılırlar. Yukarı sürgülü kapağın tüm özelliklerini barındırırlar. Daha ucuza mal olmaktadır. Avrupa mutfak üreticilerinin sıklıkla kullandığı bir kapaktır.

11.1.2. Çekmeceler

Çekmeceler tezgahın al kısmında bulunur. Tezgahta çalışırken rahatlıkla da kullanılabilir. Çekmecelerde bıçak , kaşık, peçete ve masa örtüsü gibi mutfak gereçleri konulmaktadır.

11.1.3. Alt dolaplar

Tencere ,kase, tava , mutfak temizlik ürünleri, şişeler vb. alt dolapta saklanabilir. Alt dolap kapakları farklı şekillerde açılabilir.

A. Normal dolaplar

Kullanımı kolaydır. Rahatlıkla açılıp kapanabilir. Eğilerek içine bakmak gerekmektedir. İçine yerleştirilen raf bölümleri çekmeceli olabilir.

Köşe dolaplarda bu sistem kullanılır. Kullanımı kolaydır. Çöp kovalarını da bu dolap kapaklarının içine yerleştirdiğimizde kolaylıkla ulaşabilir.

B. Öne çekilen dolap

Ray üzerine oturtulmuş bir alt dolap sistemidir. Kapaktaki kulptan tutulup çekilince öne gelmektedir. Şişeler veya kapaklar için düşey yada yatak bölümler yapılabilir. Bu dolapların üst tarafları da rahatça kullanılabilir.

C. Tekerlekli dolaplar

Tekerlekler üzerinde ki bu dolap istenildiği şekilde gezdirilebilir. Yemek servisinde kullanmak oldukça faydalıdır. Rahat bir kullanımı vardır. Temizliği de kolaydır.

11.1.4. Yüksek dolaplar

Mutfağın büyüklüğü yeterli ise depolama dolabı olarak kullanılmaktadır. Normal açılan kapak sistemi uygulanır. İç bölümünde fazladan raf sistemi bulunur. İstenilirse tel raflarda da takılabilir.

11.1.5. Farklı dolap seçenekleri

Mutfağın her bölümünden ayrı ayrı yararlanılmak istenir. Alman mutfak tasarımcıları bunun en büyük örneklerindedir. Süpürgelik yüksekliklerini 15 cm tutup buradan çekmece olarak yararlanmaktalar.

Bazı mutfaklarda üst dolaplar tavana kadar uzanmaktadır. En üst bölümlerin ulaşımı güç olduğundan dolayı buraya az veya kullanılmayan eşyalar konulur. Fakat bu dolaplar mutfak alanında gerek mimari merkeze m³ olarak azalmaya sebep olmaktadır.

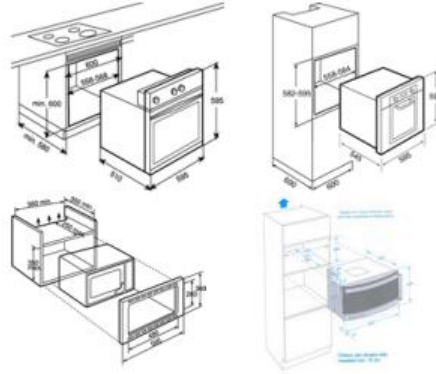
12. HAREKETLİ MODÜLER MUTFAK

Bu sistem, mekanı sınırlayan tavan , zemin ve duvardan bağımsız , serbest elemanlardan oluşan bir sistemdir. En büyük özelliği alışılmış ‘ ‘ sabit ‘ ‘ mutfaktan tamamen uzak olmasıdır. Taşınılabilen , isteğe göre yer değiştirebilen , zaman içerisinde ihtiyaç duyulan gereksinimler doğrultusunda değiştirilebilen bir sistemdir.

Hareketli modüler mutfak bünyesinde ürünler paslanmaz çelik ve alüminyumdan üretilmiştir. Tasarımın ana hatlarını daire kesitli kolonlar ve bu kolonları sarmalayan alüminyum paneller oluşturmaktadır. Bu sistemde hareketli veya sabit hazırlama üniteleri , yıkama , pişirme , çalışma tezgahı , beyaz eşyaların konulduğu üniteler , istenilen boyutlarda raflar ve saklama üniteleri yer almaktadır.

Bu sistemin 70 cm ve 130 cm ‘ lik hazırlık üniteleri bu sistemin öne çıkan modülleridir. Çekmece , raf yada dolap birleşiminden oluşan üç farklı modeli vardır. İstenilen model de üst tabla doğal taş veya ahşap olabilmektedir. Tezgahın alt kısmında bulunan dolap ve çekmeceler depolama için tasarlanmış ünitelerdir. Tezgahın yan veya arka yüzeyi paslanmaz çelik yada cam bir panelle kaplanmaktadır. Bulaşık makinası , buzdolabı ve fırın gibi mutfak beyaz eşyalarının

özel olarak içine yerleştirileceği alt modüller tasarlanmıştır. (Şekil 26) Bu dolaplar mekan içerisinde bütünlük oluşturmaktadır.



Şekil 25. Modüler Dolap Örneği (Kaynak; Mimarlık Tasarım Ve Kent Dergisi, Sayı 23 Mayıs 2004, Syf. 18)

Pişirme modülleri 70cm veya 130 cm' lik iki seçenekten oluşmaktadır. 130 cm olan modülde daha fazla çalışma alanı vardır. 70 ' lik ünitenin alt kısmında çekmece ve dolaplar bulunmaktadır.

130 cm ' lik modülde mutfak tezgahında ki genişlik 261 cm ' dir. Modülde ocak ve yıkama için 2 adet lavabo bulunmaktadır. Tezgah , paslanmaz çelik veya alüminyum olabilir.

Bu modüler sistem tasarımcıya mekan içerisinde özgürce planlama olanağı sağlamaktadır. Ünitelerin yerlerinde değişiklik yapılarak farklı tasarımları ortaya çıkartan bu sistem , kullanıcılara uygun olarak rahatlıkla tasarlanabilmektedir. (Şekil 27)



Şekil 26. Modüler Hazırlık Üniteleri (Kaynak; Mimarlık Tasarım Ve Kent Dergisi, Sayı 23 Mayıs 2004, Syf. 20)

13. MUTFAKTA ERGONOMİ

Ergonomi Yunanca ‘‘ergo’’ (iş) ve ‘‘nomi’’ (bilim) sözcüklerinin birleşiminden meydana gelmiştir. Kelimelerden de anlaşıldığı gibi konut içerisinde ki mutfağın ergonomi kavramı ile ilişkisi büyüktür. Nedeni mutfağın konut içerisinde gerçek bir iş alanı olarak betimlenmesidir. Ergonomik düzen üç noktada toplanmaktadır;

- Ekipman düzen
- Çalışma düzlemlerinin boyutlanması
- Depolama

Mutfak donatı düzenine dayanan çalışmalar çalışma alanı ilkelerine dayanmaktadır

-Kullanım sıklığı ilkesi; En fazla kullanılan ekipman en rahat ulaşılabilen yerde olmalıdır. Buzdolabı, evye ve ocak üçgeninin başka bir kullanım ile bölünmemesi gerekir .Kullanım açısından en yoğun ilişki ocak ile evye arasında olduğu ortaya çıkmıştır. Grandjean (1973) çalışma üçgeni kenarlarının toplamının küçük mutfaklar için 7 metreyi, büyük mutfaklar için 8 metreyi geçmemesi gerektiğini önermektedir. İngiliz Çevre Bakanlığı Çevre Araştırmaları Bölümü (1972) ise bu değerleri, 3,6 metre ve 6 metre olarak vermektedir. Ayrıca evye-ocak arasında ki uzaklığı da 1,2- 1,8 metre olarak sınırlamaktadır. (Dr. Mete Ünügür- Yapı Özel Ek 2)

-İşlev ilkesi ; Birbirine benzeyen ekipmanlar bir arada bulunmalıdır.

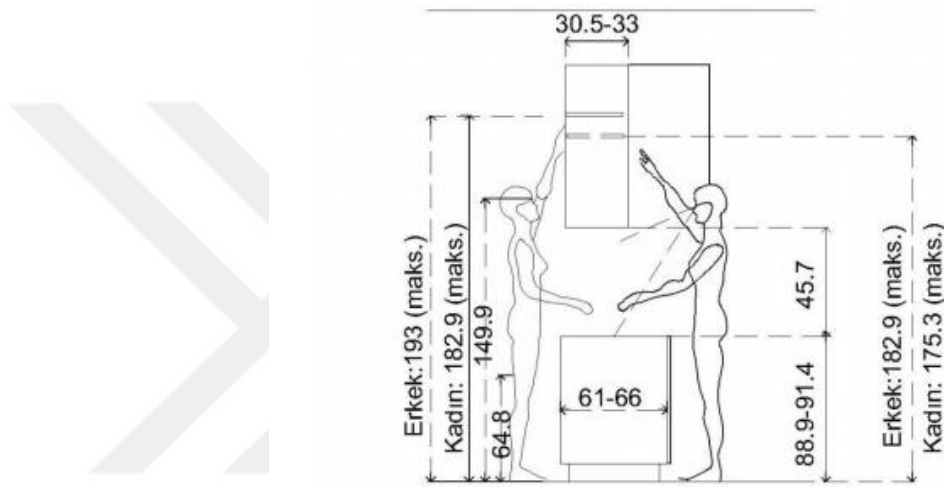
-Kullanım sırası ilkesi; Ekipmanlar kullanım sırasına uygun konumlandırılmalıdır. Sağ elini kullananlar için soldan sağa doğru dizilmelidir. Ekipmanlarında bu sırayı izlemesi gerekmektedir. Ergonomik çözümlenmeye göre sıralama buzdolabı-tezgah-evye-tezgah-ocak-tezgah-dolap şeklinde olmalıdır. Parker Morris standartları belirgin bir örnektir.

-Önem ilkesi; En önemli olan ekipmanlara kolay ulaşılabilmelidir.

Bu ilkelerin dikkate alınması gerekmektedir.

13.1. Çalışma Düzlemlerinin Boyutlandırılması

Biyolojik bir varlık olan insanın bir antropometrik boyutları vardır. Yapılan her türlü araç , gereç ve donanım kullanıcının antropometrik ölçü değerlerine uygun olmalıdır.(Akın 2001) Mutfakta kolaylık sağlamak açısından, mutfak modülleri tasarlanırken insanın ortalama boyu ve hareketleri de göz önüne alınmalıdır. Boyutlarda ki var ise farklılıklar düzeltilmelidir. (Şekil 28) Aşağıda ki şekilde mutfak dolapları yüksekliği verilmiştir.



Şekil 27. Mutfak Dolapları Erişme Yükseklikleri (Kaynak ; Zelnik, Erişme Yükseklikleri, 1995)

Örneğin evye tabanı ile damlalığı arasında bulunan boyutsal fark gibi, Mutfak içerisindeki yükseklik, derinlik gibi kavramlar ergonomik olarak dengelenmektedir. Ergonomik araştırmalar sonucunda düzlem derinliğinin 55-60 cm olması uygundur. Çalışma düzleminde buzdolabı ile evye arasında 90-120 cm, evye ile ocak arasında 60 cm , ocak ile dolap arasında en az 30 cm olacak şekilde belirtilmiştir.

Çalışma düzleminin yüksekliği, ayakta iken dirsek yüksekliğinden , kullanılan araç-gereç boyu çıkartılmasıyla bulunmaktadır. Ancak kullanıcının antropometrik boyutları farklılıklar göstermektedir. Ward ve Kirk (1970) bu konuda ki sorunları 3 kısımda incelemiştir.

-Çalışma düzlemi üzerinde ki eylemler;(örn. Ekmek kesmek) Bu eylemde ayakta iken tezgah, dirsek yüksekliğinden 11.9 cm aşağıda olması gerekmektedir.

-Çalışma düzleminde gerçekleştirilen eylemler; (Örn. Yağ sürme) Bu eylemde ayakta iken tezgah, dirsek yüksekliğinden 8,8 cm aşağıda olması gerekmektedir.

-Çalışma düzlemine basınç uygulayarak gerçekleştirilen eylem; (Örn. Oklava ile hamur açmak) Bu eylemde ayakta iken tezgah, dirsek yüksekliğinden 12.2 cm aşağıda olması gerekmektedir. Açısal analiz ve çeşitli ölçümlerle bu sonuçlar kanıtlanmıştır.(Ward 1971)

Ward ve Saville Yaptıkları araştırmalar sonucunda evye yüksekliğinin dirsek yüksekliğinden 2.5 cm aşağıda olması gerektiğini gösterir. Mutfak içerisinde çalışma düzlemi, tezgah boyutu, kullanılacak eşyaların boyutu ve yerleştirilmesi ergonomik boyutlara indekslenmiştir. (Şekil 29) Aşağıda ki tabloda da boyutlar gösterilmiştir.

	Erkek			kadın		
	min	ortalama	max	min	ortalama	max
Tezgah	93	101	110	85	93	100
Eviye	100	109	118	93	100	108

Şekil 28. Optimum Evye Ve Tezgah Yüksekliği (Kaynak; Mutfak Seramik Yapı Dergisi, Sayı 2 , Syf. 20)

13.2. Depolama

Mutfak ergonomik çözümlemesinde depolamanın büyük bir önemi vardır. Yapılan araştırmalarda kullanım sıklığı, işlev , boyut gibi unsurların depolamada büyük önem taşıdığını göstermektedir.

Depolamaya ilişkin unsurlar 4 bölümde gruplanmaktadır. İşlev ilkesine dayalı olarak gerçekleştirilen bu gruplamalar (Corney 1972, Hollanda Yapı Araştırma Merkezi 1962) yıkama , hazırlama, pişirme ve servis bölgesidir. Depolanacak ürünlerin birbiri ile benzer işlevde olmasına dikkat edilmelidir. Tencere ve kaşıkların pişirme bölümüne yakın, temizlik ürünlerinin yıkama bölümüne yakın olması gerekmektedir.

14. MUTFAKTA AYDINLATMA

Aydınlatmada ki temel amaç doğru alanda, doğru aydınlatma kullanılmasıdır. Evin diğer bölümlerinden farklı olarak mutfakta daha yüksek aydınlık seviyesi sağlamak gerekmektedir. Mutfakta daha rahat çalışmak, kesme doğrama işlemlerini daha güvenli yapmak için yüksek bir aydınlatma kullanılmalıdır. Aydınlatmada ışığın geliş açısı , yansımaması , göze direk temas etmemesi dikkate alınarak doğru yere konumlandırılmalıdır.

Doğal aydınlatmanın faydası düşünüldüğünde mutfak konumlandırması da buna uygun olarak yapılmalıdır. Gün ışığından mutfakta maksimum seviyede faydalanılmalıdır. Mutfak tasarlanırken ideal yön Kuzey , Kuzeybatı , Kuzeydoğudur.

Doğal aydınlatma her zaman tek başına yeterli olmayabilir. Bunun için tavandan sarkıttığımız lambalar ve onlara ek olarak dolap altı aydınlatmalarda kullanmamız gerekmektedir. Mutfak aydınlatmalarının doğal ve yapay şeklinde iki kısımda inceleyebiliriz.

14.1. Doğal Aydınlatma

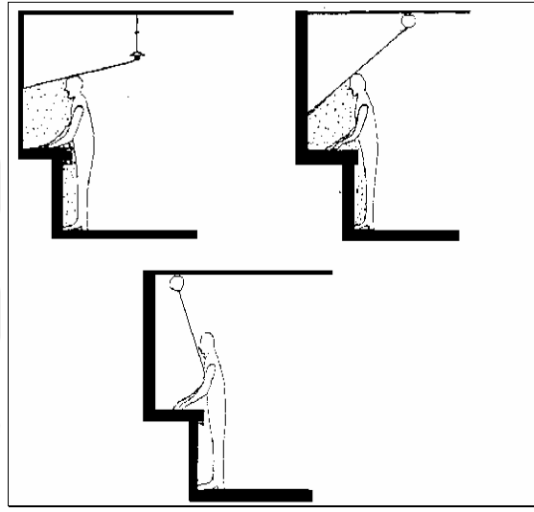
Gün ışığının, güneş ışığının pencereden içeriye girerek aydınlatmasıyla oluşmaktadır. Gün ışığının en büyük özelliği sürekli olan değişkenliğidir. Gün ışığından olabildiğince faydalanmamız gerekmektedir. Gündüz ışığının %50 si mavi , %18 i sarı , % 32 si sarı renktedir. Bu oranlardan ötürü gün ışığı gözümüze zarar vermez ve fazla yormaz.

Doğal aydınlatmadan fazlaca yararlanabilmek için mutfağın konumunun dışında pencerenin konumu, tavan, renkler ve tüller bile önemlidir. Daha fazla aydınlık elde etmek için bu etkenlerinde doğru şekillenmiş olması gerekmektedir. Örneğin tavanları beyaz , duvarları da doğru renk ile konumlandırırdığımızda doğal ışıktan fazlaca faydalanabiliriz. Özellikle büyük pencere karşısında ki duvarı açık renk yaptığımızda bu mutfak içerisine büyük bir aydınlık ortam kazandıracaktır. Döşemelerde ise orta renk koyuluk seçmek daha doğru bir tercihtir. Çünkü döşemelerin yansıtma oranları %30- %50 arasındadır.

İç yüzeylerde direk yansıtma yapacak yüzeylerden uzak durulması gerekmektedir. Pencerede ki tüllerin açık renk hatta beyaza en yakın renk seçilmesi gerekmektedir. Gün ışığının içeri girmesini engellememektedir.

14. 2. Yapay Aydınlatma

Yapay aydınlatmanın doğru şekilde konumlandırılması çok önemlidir. Yapay aydınlatmaya ek olarak bölgesel aydınlatma , dolap altı aydınlatmaları da kullanılmalıdır. (Şekil 30)



Şekil 29. Aydınlatma Görseli (Kaynak; Sevinç Ormancı, “Konut Tasarımında Aydınlatma Yöntemleri Ve Tasarıma Etkisi”, Mimar Sinan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Şubat 1990, s. 34.

14.3. Genel Aydınlatma

Bir alanın tamamının doğru , birbirine yakın aydınlık seviyesinde ve eşit biçimde aydınlatılmasına genel aydınlatma denir. Genel aydınlatmada gün ışığı seviyesi yakalanmak istenmektedir. Özellikle kapalı kalan alanlar için genel aydınlatmanın doğru şekilde konumlandırılması gerekir. Dolap içlerinden , dolap üstlerine kadar doğru şekilde aydınlatılma sağlanmalıdır. Ek olarak kullandığımız aydınlatmalarla çalışma ışığı seviyesine ulaşabilir. Mutfakta doğru renkler de seçildiği takdirde floresan lambalar iyi bir aydınlatma sağlar. Doğru aydınlatmanın sağlanması için dolap ile tavan arasında 30-40 cm boşluk bulunmalıdır. Tavandan

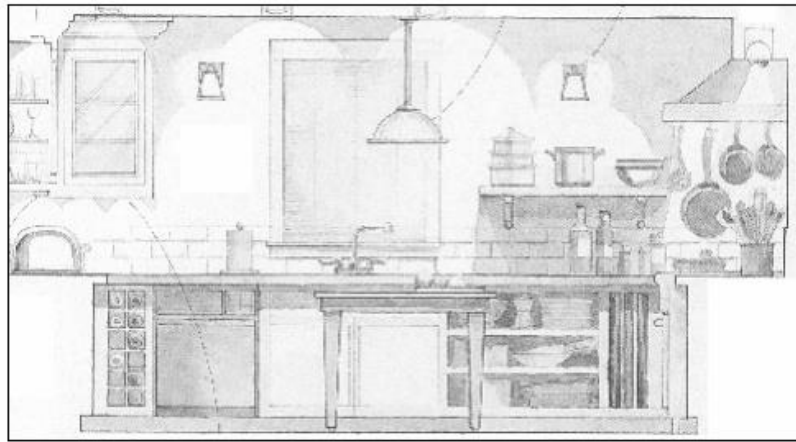
sarkıttığımız florasan aydınlatmalar U veya L biçiminde olabilir. Dolap üstlerinde yerleştirilmiş florasanlar daha etkili bir aydınlatma şeklidir. Genel aydınlatmanın daha doğru sonuç vermesi için aydınlık düzeyi 150-Ix (1m / m2) dolayında olmalıdır.

14.3.1. Bölgeik Aydınlatma

Tüm mekan içerisinde yalnızca istenilen bölgenin aydınlatılmasına bölgeik aydınlatma denir. Bölgeik aydınlatmada dikkat edilecek en önemli unsur bir bölge aydınlatılırken , bütününde de belli bir oranda aydınlatılma sağlanmasıdır. Geçişler esnasında göz kamaşmalarına sebep olabilir.

14.3.2. Tezgah Üstü Aydınlatma

Mutfaklarda kullanım yönünden en iyi olan aydınlatma çeşididir. (Şekil 31)Mutfakta çalışmanın büyük bir bölümü tezgah üzerinde olduğundan dolayı bu gerekli bir aydınlatmadır. Özellikle yeterli gün ışığı alamayan mutfaklarda yada gün ışığının bittiği durumlarda tezgah üstü ve bölgeik aydınlatmalardan faydalanılmalıdır. Bölgeik aydınlatma , gün ışığının %6 lık kısmına denk gelmelidir. Daha parlak ışık göze rahatsızlık verdiğinden kullanılması zararlıdır. Genel olarak mutfak tezgah üstü aydınlatmasında 500 Ix (1m / m2) aydınlık düzeyi kullanılmalıdır. Tezgah üstü aydınlatmasını dolapların alt kısımlarına yerleştireceğimiz aydınlatmalarla da sağlayabiliriz.



Şekil 30. Tezgah Üstü Aydınlatma Görseli (Kaynak: The Kitchen Idea Book, USA, 2001, s. 191.)

Işık kaynağında dikkat edilmesi gerekenler ;

-Işığın tüm tezgahı aydınlatması için duvardan daha uzakta olması gerekmektedir.

-Direk olarak göze temas etmemesi gerekmektedir.

-Renklerin doğru ayırt edilebilmesi için , ışığın geri verimi doğru olmalıdır.

-Florasın seçiminde ışığın doğru renkte olanı kullanılmalıdır.

-Işığın yetersiz kaldığı durumlarda ek aydınlatmalar kullanılmalıdır.

Mutfaklarda üst dolapların ön yüzlerine ışıklar konulabilir. Direk ışığın tezgaha vurmasını engellemek ve gözlere rahatsızlık vermemek için önüne ahşap bant çekmek bir koruyucu olabilir. Spot ışıklar veya ışık bantları da istenilen aydınlatmayı sağlamaktadır.

14.3.3. Yemek köşesi aydınlatması

Yemek köşesi aydınlatmasında amaç mutfak veya salon içerisinde yer alan yemek köşesini başlı başına bir aydınlatma ile aydınlatmaktır. Masa yuvarlak veya kare ise masanın üzerine bir aydınlatma sarkıtmak etkili bir çözüm olabilir. Bu sayede ışık direk göze temas etmeyip etrafa dağılacaktır. Saydam akkor lambalar çatal , bıçağın parlamasını engeller ve yemekleri daha canlı gösterir. Kullanılan ışığın masa üzerinden 90-100 cm yükseklikte asılı olması gözleri rahatsız etmeyecektir. Yemek salonunun ve masanın büyüklüğüne göre bu ışık ayarlanabilir. (Şekil 32)



Şekil 31. Masa Üzeri Aydınlatma Örneği (Kaynak; Houzz.com)

15 .KONUT MUTFAĞINDA TEKNOLOJİ

Türkiye’de mutfak pazarı iki şekilde kendini göstermektedir. Birincisi seri üretimle üretilmeyen yani tasarımcı tarafından tasarlanmadan atölyede üretilen ve sipariş üzerine üretimin yapıldığı mutfaklar diğeri ise endüstriyel üretimin yapıldığı modüler mutfak pazarıdır. Seri üretimle üretilmeyen mutfaklar ile modüler mutfaklar arasında birçok farklılıklar bulunmaktadır. Bu farklılıklar daha ilk aşamada kendini göstermektedir. Ürünlerin mağazada teşhir edilmesinden, pazarlama stratejisine, siparişin üretimin yapılacağı yere bildirilme şekline, üretim yönteminden, ortaya çıkan ürüne ve montajına kadar her alanda görülmektedir. İki şekilde yapılan mutfak üretimi avantajlara sahip olabildikleri gibi dezavantajları da bulunmaktadır. Seri üretimle üretilmeyen mutfaklarda, mekânın ölçülerine göre planlama ve üretim yapılmaktadır. Üretimde ve montajda nitelikli işçilik sorunları yaşanmaktadır. Seri üretim kapasitesi düşüktür. Modüler mutfak üretiminde ise, seri üretim kapasitesi yüksektir. Bir günde yüzlerce dolabın üretimi yapılmaktadır. Üretimde ve montajda nitelikli işçilik sorunları çok yaşanmaktadır. Çünkü modüler mutfak dolaplarının montajı bu konuda gerekli ve yeterli eğitimi almış servisler tarafından yapılmaktadır. Seri üretimin yapılmadığı mutfaklarda modüller tasarımı yapan kişiler tarafından, mekânın ölçülerine göre belirlenmektedir. Standart modüllere sahip değildirler. Bu modüllerin belirlenmesinde müşterinin istek ve ihtiyaçları da etkili olmaktadır. Seri üretimin yapılmadığı mutfaklarda iyi bir tasarımın ortaya çıkması müşterinin isteklerinin yanında, tasarımcının hayal gücüne bağlıdır. Tasarıma yardımcı olabilecek, standart modüller olmadığından, tasarımcı herşeyi mutfağın özelliklerine göre kendisi tasarlamak zorundadır. Modüler mutfaklarda ise tüm modüller standarttır ve bunlar üretici firma tarafından çeşitli araştırmalar neticesinde oluşturulmaktadır. Modüler mutfaklar çok sayıda modül çeşitliliğine sahiptirler. Ürün yelpazesi çok geniş bir biçimde müşteriye sunulmaktadır. Hemen hemen bir mutfakta olabilecek her detay düşünülmüş ve bu doğrultuda modüller oluşturulmuştur. Tasarımcının ufkunu açan ve kullanıcıyı yönlendiren çok sayıda alternatifler mevcuttur. Tasarımcının görevi, bunları en fonksiyonel, pratik ve estetik biçimde yerleştirebilmektir. Modüler mutfaklarda, standart modüllerin dışında müşterinin özel isteklerine de cevap verilebilmektedir. Müşteri tarafından özel bir ürün talep edildiğinde, tercih edilen kapak modeli istenilen ürüne uygun ise özel

olarak pozlandırılarak üretimi yapılabilir. Modüller mutfaklarda, her modülün hangi işleve hitap edeceği düşünülerek tasarlanmıştır. Amaç duvar yüzeyini dolapla doldurmak değil, mutfaktaki ihtiyaçlara cevap verebilmek ve bunu yaparken de estetik ve ergonomik konforu yakalayabilmektir. Seri üretimle üretilmeyen mutfaklarda tasarım aşamasında müşteriye verilen hizmet bazı durumlarda yetersiz olabilmektedir. Tasarımcı tarafından tasarlanmadan atölyede üretilen mutfaklarda, üç boyut çizimlerinin firma dışında yapılmasından dolayı müşterinin tasarıma ulaşması ve istediği değişiklikleri her an görebilmesi mümkün olmamaktadır. Ya da tasarımcı tarafından tasarlanan mutfaklarda çizimleri görebilmesi ve tasarıma katılması mümkün olsa da tercih ettiği ürünleri bire bir görmesi gerçekleşmemektedir. Modüller tasarımcı tarafından mutfağın ölçülerine göre oluşturulduğundan dolayı standart halde mutfak programlarında bulunmamaktadır. Modüler mutfaklarda ise mutfak programları şirket tarafından oluşturulduğu için ürünler bire bir olarak gerçek desen ve renklerde programda yer almaktadır. Dolayısıyla bu durum, kullanıcının tasarıma katılmasını ve mutfağı algılamasını kolaylaştırmaktadır. Seri üretimin yapılmadığı mutfaklarda müşteri bilgileri ve siparişler bilgisayar ortamında tutulabildiği gibi bir deftere de not edilebilmektedir. Alınan siparişler, üretimin yapılacağı atölyeye kağıt üzerinde detaylandırılarak gönderilmektedir.

Modüler mutfaklar kurumsal kimliğini kazanmış firmalar tarafından üretilmektedir. Modüler mutfaklarda, müşteri bilgileri ve siparişler müşteri memnuniyeti açısından, gerektiğinde müşteriye daha sonra dahi hizmet verebilmek için belli bir zaman bilgisayar ortamında saklanmaktadır. Sipariş aşamasından ürünün gönderilmesine kadar her şey belli bir program dahilinde ilerlemektedir. Siparişler üretimin yapılacağı fabrikaya, bütün detayları belirtilmiş ve pozlandırılmış olarak e-posta yoluyla gönderilmektedir. Özel ürün istendiğinde bu fabrikadan verilecek poz numarasına göre sipariş formuna geçilmektedir. (EBRU KURT - Teknolojik gelişmelerin modüler konut mutfak tasarımına etkileri) Resimde özel üretimle yapılmış teknolojinin kullanıldığı bir mutfak çekmecesini görülmektedir. (Şekil 33)



Şekil 32. Mutfak İçerisinde ki Teknoloji Görşeli (Kaynak; houzz.com)

Dolap içlerinde rafların kaymasını engelleyen özel detaylar bulunmamaktadır. Raflar istenildiğinde, yükseklikleri ayarlanacak şekilde monte edilmemektedir. Tezgâh altı dolaplar ile baza bantının bağlantısı, bazanın gerektiğinde çıkarılıp tezgah altının silinmesine yardımcı olabilecek şekilde ve istenildiğinde çıkarılıp yükseklikleri ayarlanabilecek şekilde yerleştirilmektedir. Bu işlem rafların montajında kullanılan raf pimleri sayesinde gerçekleştirilebilmektedir. Baza bantları gerektiğinde çıkarılarak, altının silinmesini sağlayacak şekilde detaylandırılmaktadır. Bu durum dolabın kullanım ömrünü de uzatmak

16.DÜNYADA Kİ EN İYİ YABANCI MUTFAK TASARIMCILARI

16.1. Zaha Hadid (1950-2016);



Zaha Hadid 1950’de Bağdat’ta doğmuştur. Londra Architectural Association okulunda mimarlık okumadan önce Beyrut Amerikan Üniversitesinde Matematik Bölümünü bitirmiştir. 2010 ve 2011 yılında Stirling Ödülünü almadan önce, 2004 yılında Pritzker Mimarlık Ödülünü kazanan ilk kadın olmuştur. Tasarladığı mutfağın güçlü ve kavisli görünümü takdir toplamıştır.

Şekil 33. Zaha Hadid



Şekil 34. Zaha Hadid ‘ in Tasarladığı Mutfak (Kaynak; <http://www.mimdap.org>)

Bu mutfaktan sadece 10 tane üretilmiştir. Altın cam, Venedik mürekkep lekeli aletlerinde Sub-Zero ve Wolf tarafından sağlanan bu tasarımda metalik parlaklık da vardır. (Şekil 34)

Zaha Hadid tasarladığı yapılarla modern mimarinin önemli isimlerinden biri olmuştur. Edebiyat Nobeli’yle eşit görülen Pritzker Mimarlık Ödülü’nü kazanan ilk ve tek kadın mimardır. Üstelik Pritzker’i kazandığında dünya çapında adını duyuran Hadid’in projelerinin çok azı hayata geçirilmiştir. Zaha Hadid’in taslak çizimleri ne kadar bilimkurgu çizgi romanlarını andırırsa da onun

projeleri gerçekten geleceği betimliyor. Bunu tecrübe ederek anlayabilmek için, Madrid'de her katı farklı bir tasarımcı ve mimarların elinden çıkan Hotel Puerta America'nın Zaha Hadid katında bir gece geçirmeniz yeterli. Sınırları ortadan kaldıran akışkan yüzeylerle tasarlanan odalarla, duvarlar, tavanlar, yatak, koltuk ve çalışma masası birbiriyle bütünleşiyor. Hadid, David Gill Galleries ve Establishe&Sons markaları için limitli sayılarda üretilen masa ve kanepeler tasarlamıştır. Tasarladığı mobilyalar modüler olarak bir araya geldiklerinde bir bütünlük oluşturmuştur. Mimar, aynı zamanda Sawaya&Moroni için de tasarımlar hazırlamıştır.



16.2. Karim Rashid;

Karim Rashid, 18 Eylül 1960 tarihinde Kahire'de doğan Amerikalı bir tasarımcıdır. Tasarım dünyasının pop yıldızı olarak kabul edilir. Mısır-İngiliz bir anne-babanın oğlu olan Karim Rashid, Kanada'da büyüdü. Ottawa Carleton Üniversitesi'nde Endüstriyel Tasarım okudu.

Şekil 35. Karim Rashid

Mezun olduktan sonra, 1982 yılında Ettore Sottsass'ta yüksek lisans, Rodolfo Bonetto ve KAN Tasarım'da staj yapmıştır. 1993'ten beri New York ve Rotterdam'da kendi tasarım stüdyolarını işletmektedir. Böylece dünya çapında bir üne sahip olmuştur.(Şekil 36) (Şekil 37)



Şekil 36. Karim Rashid 'in Yapmış Olduğu Özel Tasarım Mutfak (Kaynak; <http://www.karimrashid.com>)

Rashid, 10 yıl boyunca endüstriyel tasarım alanında profesörlük yapmıştır. Şimdi ise uluslararası üniversite ve konferanslarda sık sık misafir öğretim görevlisi olarak yer almaktadır. Ünlü tasarımcıya, 2005 yılında Washington'daki Corcoran Sanat ve Tasarım Koleji, 2006'da ise Toronto Ontaria Sanat & Tasarım Koleji tarafından fahri doktora verilmiştir.



Şekil 37. Karim Rashid 'in Yapmış Olduğu Mutfak Tasarımı (Kaynak; <http://www.karimrashid.com>)



16.3. Cluaddio Celiberti

Claudio, seçkin bir İtalyan esnaf hattından gelmektedir. Güney İtalya'daki babasının yanına eğitim alarak her tasarım, mimari, inşaat ve proje yönetimi öğrendi. Önde gelen bir genç tasarımcı olarak ün kazanan İngiltere'ye taşındı ve güçlü İtalyan etkisini en seçkin alanlara taşıdı. Claudio, her yıl hayal gücünü gerçeğe dönüştürmeyi garanti vermektedir. Tüm müşterilerine kesintisiz tasarımlar sunmaktadır.

Şekil 38. Claudio Celiberti

Claudio sadece bir mekan hazırlamıyor , bir konsepti alıp ona hayat verebilecek kadar bilgiye ve yeteneğe sahip. Tuğla örme, taş duvarcılık , bina yapımı, marangozluk , elektrik ve tesisat derin bir bilgiye sahip olan Claudio , geniş 3 katlı bir avize, 1,600 şişe şarap barındıracak bir kiler ve hatta dünyanın ilk Murano' nun katı kristallerden yapılmış mutfağının tasarımcısıdır. (Şekil 39)



Şekil 39. Claudio Celiberti 'nin Murano' nun Katı Kristallerden Yapmış Olduğu Mutfak (Kaynak; <http://www.claudioceliberti.co.uk>)

Dolap kapaklarını ve kapıyı da Murano kristalleriyle kaplayan ünlü mimar, böylece dünyanın en pahalı mutfağını da tasarlamış oldu.



Şekil 40. Philippe Starck

16.4. Phillippe Starck (18 Ocak 1949)

18 Ocak 1949 doğumlu tasarımcı, 1980 ‘ lerde dahil olmak üzere, endüstriyel ve mimari tasarımlarıyla kariyerine başlamasıyla bilinen bir Fransız tasarımcıdır. İç mimarlığın yanı sıra, genel amaçlı kullanım alanına sahip tasarımları da bulunmaktadır. École Camondo mezunudur. (Şekil 41) (Şekil 42)



Şekil 41. Philippe Starck Tasarımı Mutfak (Kaynak; <https://en.wikipedia.org>)

Philippe Starck son otuz yıl boyunca, 1988’ de New York’ta Royalton, 1995 ‘de Miami’de Delano, Los Angeles’ da Mondrian, 199 ‘ da Londra ‘ da Martin Lane, Sanderson, Londra’da 2000’ de ve bar olan Redwood Oda’nın yenilenmesini tamamlamıştır. Güney Amerika’da Philippe Starck, Rio de Janeiro’daki Hotel Fasano’nun iç ve dışını ahşap, cam ve mermer gibi malzemeler kullanarak 2007’de tasarladı.



Şekil 42. Philippe Starck'ın Alt Dolap Tasarımı (Kaynak; <https://en.wikipedia.org>)



Şekil 43. Patricia Urquiola

16.5. Patricia Urquiola (İspanya 1961)

Patricia Urquiola, Oviedo, İspanya'da doğdu, şimdi ise Milan'da yaşamaktadır. Madrid ve Milan'da politeknik mimarlık okudu. 1990-1996 yılları arasında Milan Politeknik'te Achille Castiglioni ve Eugenio Bettinelli'nin asistanlığını yaptı. Aynı yıllarda, De Padova'nın ürün geliştirme departmanında çalıştı ve Vico Magistretti ile işbirliği içinde ürün tasarlamıştır.

2001 yılında, kendi ürün tasarım, sergi ve mimarlık firmasını açmıştır. En önde gelen üreticiler ile çalışmaktadır. Patricia Urquiola, Yılın Tasarımcısı, Elle Decor Uluslararası Tasarım Ödülleri, Chicago Arteneum İyi Tasarım Ödülü ve Köln Tasarım Ödülü dahil birçok prestijli ödül almıştır. (Şekil 44)



Şekil 44. Patricia Urquiola 'nın Mutfak Tezgah Tasarımı (Kaynak; <http://www.hansgrohe.com.tr>)

İspanyol tasarımcı birçok kez uluslararası medya tarafından en iyi tasarımcı seçilmiştir. Kendisi mobilya fuarlarının parlayan yıldızıdır, aynı zamanda da lamba ve tekstil alanında oldukça başarılıdır. İtalya'nın tasarım efsanesi Achille Castiglioni'de eğitim gören tasarımcı, bugün modern tasarımın hakim seslerinden biridir. Alışılmamış bir ferahlığa sahip feminen stilini ve çiçek desenli alıntılarını minimalizm ile kombine etmektedir: "Karışım hoşuma gidiyor!". Patricia Urquiola Axor için zengin çağrışımlara ve uygun, kendinden emin bir slogana sahip bir banyo yaratmıştır.

17.SONUÇ

'Konut Mutfaklarının Geçmişten Günümüze Gelişimi' adlı bu çalışmada; konut mutfaklarının zaman içerisinde ki farklılaşması ve gelişmesi araştırılmıştır. Bu doğrultuda yapılan ilk çalışma literatür araştırması olmuştur. Yemek yeme mekanının gelişimi, mutfak kavramı, mutfağın biçimleri ve mutfakta yer alan eylemlerin araştırılması yapılmıştır. Daha sonra, mutfağı oluşturan modüller ortaya konmuş ve bu modüllerin tanımı yapılmıştır. Şehirleşme şartlarının değişmesi, kültürel değişimler, teknolojinin değişmesi sonucu değişen yaşam koşulları konut içi yaşamı da değiştirmiştir. Konut içi mutfak mekanı ve diğer mekanlarla ilişkisi ile plan tipleri ve aktivite alanları ile donatılarını etkilemiştir. Bu araştırma da geçmişten gelen mutfak kavramının zaman içerisinde ki değişimi ve kullanıcıya uygunluğu anlatılarak , iyi tasarımcılarla desteklenmiştir.

Yemek yeme mekanı, insanoğlunun ateşi bulmasıyla başlamış ve çağlar boyunca önemini koruyarak günümüz mutfak kavramını oluşturmuştur. Her daim canlı yaşamı sağlaması bakımından önemli olan beslenme olgusu ve bununla ilişkili olarak yemek yeme mekanı hem kültürel hem fiziksel olarak değişime uğrayıp günümüze gelmiştir.

Mutfak bir mekân olarak düşünüldüğünde, tasarımında konut iç bölünmesi de etkinlik gösterir. Mutfağın konut içerisinde konumlandırılmasında dikkat edilmesi gereken ilk unsur ana girişe yakın olmasıdır. Mutfakta depolanacak olan gıdaların konut içerisinde fazla dolaştırılmadan yerleştirilmesi gerekmektedir. Gıdaların en kısa yoldan mutfağa yerleştirilebilmesi gerekmektedir. Mutfak konumunu etkileyecek diğer bir unsur ise güneşin yönüdür. Mutfak; içinde yiyecek maddeler olduğundan, besinlerin hazırlanmış veya hazırlanmamış olarak depolandığı bir mekândır. Bu özellikleri ile mutfaktaki yiyeceklerin çabuk bozulmasını önlemek için konut tasarımında mutfağın yönü önemlidir. Mutfakların güneş alan yönlerde bulunması sakıncalıdır. Güneş ışığından en uygun biçimde yararlanılması için yön olarak; iş mutfağında kuzey, yemek mutfağında kuzey doğu, açık mutfakta ise doğu bölgeleri tercih edilmelidir. Mutfakta çalışma alanlarının boyutlandırılmasında, kullanıcının fiziksel boyutları ön plandadır. Mutfakta çalışacak kişi oturma, ayakta durma, yürüme gibi eylemleri gerçekleştirirken minimum enerji harcamalı ve

maksimum verim elde etmelidir. Bu sebeple zaman içerisinde oluşan standart ölçüler ortaya çıkmıştır.

Günümüzde değişen yaşam koşulları beraberinde mimaride de değişiklikler ve yenilikler oluşturmuştur. Günümüz mutfaklarında , artık sadece yemek yapılmayıp, mutfak evin merkezi halini almıştır. Mutfak, konut içinde en fazla eylem alanı içeren yer olması nedeniyle, mimari anlamda üzerinde fazla çalışmalar yapılan bir mekandır. Mutfak, konuttaki diğer hacimlere göre daha fazla eylem içeren ve fazla zaman geçirilen bir mekân olma özelliğine sahiptir. Bu sebeple mutfağın konut içerisindeki konumu ve mutfak donatısının tasarımı, üzerinde düşünülmesi gereken konulardır.

Mutfak, bir çok eylemi içinde bulunduran bir mekan olması nedeniyle, tasarımı titizlikle yapılmalı ve her bir eylem alanında kullanıcı refah düzeyi optimum düzeyde tutulmalıdır. Mutfaktaki refah düzeyi, ergonominin donatı elemanları düzeni, çalışma alanı boyutları, estetik ve kullanılabilirlik ölçütleriyle sınırlanabilmektedir.

Konut içerisinde mutfak, zaman içerisinde gelişimini sürekli devam ettirebilen bir mekan olması sebebiyle tez konusu olmuştur. Günümüzde konut alırken, konut içerisindeki mutfak donatı elemanlarıyla birlikte kullanıcıya hazır olarak sunulmaktadır. Sunulan bu mutfak, kullanıcının kişisel özellikleri değerlendirilmeden hazırlanmaktadır. Oysaki her kullanıcının fiziksel ihtiyaçları, beğenileri ve yaşayış biçimleri farklıdır. Mutfakların, kullanıcı ihtiyaçları dikkate alınarak hazırlanması memnuniyet düzeyini etkiler.

Modül ve modülerlik seri üretime bağlı gelişen kavramlardır. Hızlı fakat birbirleriyle benzer olan ürünler ortaya çıkarmıştır. Ortaya çıkan aynı ürünlerin kullanıcı profili ile uygunluğu denetlenmesi ihtiyacı doğmuştur. Bu sebeple mutfakta yeni kavramlar ortaya çıkmıştır. Kullanıcılara uygun mutfaklar ve çalışma alanında ki farklılıklar araştırılmıştır. Yapılan araştırmalar, konutun aktif yaşama bölümlerini oluşturan yaşama ve servis mekânlarının sık aralıklarla ve en yoğun kullanıma sahip olduğunu göstermiş ve bu mekanların önem derecelenmesinde mutfakların ilk sıralarda yer aldığı ifade edilmiştir (Yıldırım,1999).

Günümüzde dünyada ki teknolojik gelişmelere paralel olarak , yaşam tarzı zaman geçtikçe değişikliğe uğramıştır. Bu değişim yaşama alanımız olan konutları da etkilemiştir. Geleneksel Türk evi kavramından , modern anlayışa doğru teknolojik

olarak yol almıştır. Değişen bu yaşam tarzı ile yemek yeme kavramımız da büyük ölçüde değişime uğramıştır. Türk kadınının iş hayatına atılmasıyla da teknolojik gelişim mutfak kavramıyla daha çok bütünleşmiştir. Mutfak kavramı ,fiziksel koşullara, yaşam tarzlarına ve alışkanlıklara göre yeniden düzenlenmiştir.

Teknolojinin ilerlemesine bağlı olarak değişen yaşam tarzında, mutfaklar birer yaşama mekânı haline dönüşmüş, konuttaki mutfağın anlamı değişmiştir. Mutfak sadece iş alanı değil aynı zamanda oturulan, misafirlerin ağırlandığı ve yemek yenilen bir mekân kimliğini kazanmıştır. Mutfaklarda tasarım, düzen, form ve fonksiyonellik ön plana çıkmıştır.

Günümüzde mutfak üretimi, seri üretimin yapılmadığı mutfaklar ve endüstriyel üretimin yapıldığı modüler mutfaklar olmak üzere iki şekilde mutfak pazarına hitap etmektedirler. Yapılan üretimde amaç, mutfaktaki kullanıcı ihtiyaçlarına en iyi şekilde cevap verebilme olmasına rağmen, üretim safhasında da ki yetersizlikler malzeme, makina ve ekipman eksikliği aynı şekilde cevap verebilmeyi engellemektedir.

Bu teknolojik gelişim tasarlanmadan önce eski Türklerde ki ve dünyada ki mutfak kültürleri araştırılmış, bölgesel olan farklılıklar incelenmiş ve mutfağın hangi sebepten dolayı değişime uğrayacağı araştırılmıştır. Mutfak içerisinde analizler yapılarak , kullanıcıların ölçülerine ve kullanım sıklıklarına bakılmıştır.

Tasarlanan mutfaklarda işlevsel olduğu kadar estetik de olması istenmiştir. Mutfaktaki renk, biçim, doku, çizgi, ışık-gölge estetik gereksinimleri karşılayacak şekilde olmasına özen gösterilmiştir. Gelişen teknolojiyle farklı malzeme, beraberinde farklı renk ve dokuyu getirmiştir. Bu nedenle de çok sayıda farklı mutfak seçenekleri ortaya çıkmıştır.

Hızlı bir şekilde ilerleyen teknoloji ile birlikte mutfaklarda yerlerini alan ve gittikçe daha büyük bir kullanıcı kitlesine sahip olan modüler sistem mutfaklar, belli bir standartta üretildiklerinden dolayı uzun yıllar güncelliğini kaybetmemektedir. Modüler dolapların kapaklarında kullanılan malzemeler de bu gelişme içinde yer almaktadır. Günümüzde modüler mutfak dolaplarının kapaklarında, laminat, ahşap kaplama, masif ahşap, lake, paslanmaz çelik, cam gibi malzemeler kullanılmaktadır.

Modüler mutfak dolaplarının, tekniğine göre üretilmesi, mutfakta pek çok yenilik ve kolaylık sağlamış mutfak gelişimine de büyük katkı sağlamıştır. İstendiğinde sökülebilmeleri ve kolaylıkla tekrar birleştirilebilmeleri, bir modülün

zamanla çok amaçlı olarak kullanılması, gerektiğinde modüller arasında yer değiştirmeye elverişli olmaları, yıllar sonra dahi aynı ürüne ulaşabilme imkanı sağlaması mutfak açısından oldukça büyük bir ilerleme olmuştur. Yüksek teknolojiyle üretilmelerine rağmen fiyatların yüksek olmaması daha çok tüketiciye ulaşabilmeyi sağlamaktadır. Mutfak bütün detayları düşünülerek tasarlanmaktadır

Sonuç olarak mutfakların kullanımı çok geniş bir yelpazeye sahiptir. Mutfaklar konut tasarımında ve kullanımında büyük yenilikler ve avantajlar sağlamaktadır. Bilinçli bir tasarım ve doğru uygulama ile iyi bir mutfağın ortaya çıkması mümkündür. Mutfak tasarımında ilk dikkat edilmesi gereken şunlardır:

- Zaman
- İşlevsellik
- Maliyet
- Uygulama, montaj kolaylığı
- Kullanım kolaylığı
- Ergonomi

Bu kavramlar dikkate alınarak uygun mutfak tasarımı yapıp kullanıma sunulabilir. Gelişen teknolojinin içerisinde hızla ilerleyen mutfak, doğru tasarım ve tasarımcılarla daha da geliştirilerek kullanıcıya en uygun hizmeti sunacaktır.

18. KAYNAKLAR

1. Ağat, N., 1983, Konut Tasarımına Mutfağın Etkisi Ve Mutfak Tasarımı, İstanbul Teknik Üniversitesi Yayını, İstanbul.
2. Ağat, N., 1991, Konut Mutfağı Tasarımı, İnşaat Dergisi, Yasa Yayıncılık, Sanat ve Kùltür Hizmetleri AŞ. 1991/2, İstanbul.
3. Akın, G., 2001, Antropometri ve Ergonomi, İnkasa Ofset Matbaacılık, Ankara
4. Ak, N. (2006). “Geleceğin Konutu” Tasarımında Ortaya Çıkan Kavramların Belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, İ.T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
5. Altınok, M. (1987). Mobilya Üretiminde Endüstriyel Tasarım. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
6. Arcan, Enis Faik ve Evcı, Fikret, Mimari Tasarıma Yaklaşım, İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi Yayını, 1987,
7. Artema Mutfak Kataloğu
8. Arredamento Dekorasyon , Mutfak Gereçleri Tarihi , Sayı 28, Temmuz/ Ağustos 1991
9. Arredamento Dekorasyon , Çağdaş Mutfağın Doğuşu , Sayı 94,
10. Arredamento Dekorasyon , Mutfak Mekanı İçin Kısa Notlar , Sayı 24, Mart 1991
11. Art & Moble MartFran katalog.(2005).
12. AYDINLI, S., 1986. Mekansal Deđerlendirmede Algısal Yargılara Dayalı Bir Model, İTÜ, sf:40.
13. Bayazıt, N., 2004, Tasarlama Kuramları ve Methotları, Birsen Yayınevi.
14. Bayazıt, N. Konut Araçları Açısından ele Alınan Sistematik Bir Tasarlama Yönteminin Geliştirilmesi, İTÜ. Mimarlık Fakùltesi , 1969, İstanbul
15. Baytın, N. Konut Islak Mekanları. Tùbitak Yapı Araştırma Enstitüsü , 1980, Ankara
16. Bektaş,C,.1996, Türk Evi, Yapı Kredi Yayınları.
17. Boyut Yayın Grubu, Banyo – Mutfak Dergisi, İstanbul: Boyut Matbaacılık, 2006, Sayı: 45
18. Boyut yayıncılık, Banyo Mutfak kataloğu, Kasım 2011

19. Bozbaş, E., 1990, Konut Mutfağı Ve Endüstrileşmesi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
20. ÇAĞLARCA, S., 1993. Renk Kuralları ve Armoni, İnkılâp Yayınları
21. Chiara, D ,J., Panero, J., Zelnik, M., 1995, Time Saver Standarts for Housing and Residential Development, Second Edition
22. Country Homes& Interiors , Mutfak detayları, sayı 114, Kasım 2006
23. Davies, A. (2011). “Kitchen Stories: ICT and imagined eating practices in 2050”, ICT and Urban Food Futures Conference, Oxford Internet Institute, University of Oxford.
24. Die Praktische Küche – Tasarım Ve Modern Mutfak.- Betonart
25. Dizdar, E, N., 2004, Toplam Ergonomi, Zonguldak Karaelmas Üniversitesi Ders Kitabı, Üniversite Matbaası, Safranbolu.
26. DOĞANCA M., 2002. İç Mekan Tasarımında Görsel Etkileşimler, Y.Lisans Tezi.
27. ERGÜVEN, H., 2003. Konut İç Mekanında Kullanılan Malzemelerin Yüzey Dokuları ve Görsel Etkisi, MSÜ, Y.Lisans Tezi sf: 40
28. Efendioğlu, S., 2000, Geçmişten Günümüze Konutta Mutfak Kavramı: Açık Mutfak. Yüksek Lisans Tezi, K.T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Trabzon.
29. Efs yayın, kitchen & bathroom & ceramic magazine ,sayı 64,66,68, 69,72,73
30. Elle Decoration Selections , 2016 Dekorasyon ve Tasarım Kataloğu
31. Eser, Lami, Modern Ev Mutfakları, İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Yayını, 1952
32. FİTOZ, İ., 2002. Mekan Tasarımında Belirleyici Bir Etken Olarak Yapay Işık için Aydınlatma Tasarımı Modeli, MSÜ, Doktora Tezi
33. Giedion, S., 1994 Çağdaş Mutfağın Doğuşu, Arredamento Dekorasyon, Mutfak Özel Sayısı.
34. Gönen, E., vd.,1990, Mutfak Çalışma Merkezlerinde Optimum İş Yüksekliği ve Antropometrik Ölçüm İlişkisi Üzerine Ergonomik Bir Araştırma, MPM Yayınları, Ankara.
35. Güliz Sak, MAYIS 2014, Mutfak Tasarımında Modüler Sistemlerin Kullanıcı Ergonomisi Açısından Değerlendirilmesi
36. Göker, M. Kültürler Arasındaki Farklılığın Mutfak Tasarımına Etkileri

37. Gökhan Ç., Baytın D. (1978) Yapımda Endüstrileşme, Mimarlık Dergisi, İstanbul.
38. Gök, S. (2010). Konut Ediniminde Kullanıcı Kararlarını Etkileyen Faktörler; İstanbul İli Toplu Konut Projeleri Örneği. Yüksek Lisans Tezi, İ.T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
39. Glasser, I., 1986, The Culture Of a Soup Kitchen: Sanctuary, The University Of Connecticut, Phd. Thesis, USA.
40. Hacıbaloglu, M. (1989). Geleneksel Türk Evi ve Çağımıza Ulaşamamasının Nedenleri. Gazi Üniversitesi Teknik Eğitim Fakültesi Matbaası, Ankara.
41. Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi İç Mimari Çevre Tasarımı Ana Sanat Dalı Sempozyumu, İç Mekan Donatım Elemanları ve Tasarımı
42. House Beautiful, Mutfak Çözümleri, Eylül 2007
43. House Beautiful, Mutfak detayları, Ekim 2010
44. IKEA (2010). The Future Laboratory. The Future of Kitchens. Londra, İngiltere
45. İnalçık H., Kültür ve Sanat, Osmanlı 10
46. Kahya, M. (1993). Endüstrileşmenin ve Teknolojik Gelişmelerin Konut İç Mekan Düzenine Etkileri. Yüksek Lisans Tezi, İ.T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
47. Karpuz, H., 1984, Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
48. Kurt, E. (2006). Teknolojik Gelişmelerin Konut Mutfaklarına Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, İ.T.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
49. Köşklü, Z., Tali Ş., 1997, Geleneksel Erzurum Evlerinde Tandirevi ve Mimarisi, Sanat Dergisi.
50. Küçükerman, Ö. 1985. Kendi Mekanının Arayışı İçinde Türk Evi, Türkiye Turing Otomobil Kurumu Yayını, İstanbul.
51. "Kitchen Units" Domus (575, October, 1977)
52. Kinchin, Juliet., 2011, Counter Space: Design and the Modern Kitchen, Museum of Modern Art, New York
53. Mimarlık Planlama Tasarım. (2003). İTÜ. Dergisi. Cilt:1 Sayı:1
54. Mimarlık Tasarım ve Kent Dergisi ,Hareketli Modüler mutfak, Sayı 23, Mayıs 2004

55. Mimar.İst Dergisi ,Mutfakta Devrim, Sayı 1, 2001
56. Mellaart, J., 1967, Çatal Höyük A Neolithic Town in Anatolia, Thames and Hudson
57. Neufert,P., 2000, Yapı Tasarım Bilgisi, Beta Basım Yayım Dağıtım
58. Noever, P. (1992). Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky, Berlin : Ernst & Sohn.
59. ÖKE, A. Konut Yapımında İktisadi Unsurların Kullanılışı. İTÜ. Mimarlık Fakültesi , 1967 , İstanbul
60. ÖGEL, B., T.C. Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri , Türk Kültür Tarihine Giriş, Türklerde Ev Kültürü, Cilt III
61. Pak, Z., 1993, Konut Mutfaklarının Analizi ve Minimum Mutfak Tasarımı, Yüksek Lisans Tezi, İ.T.Ü, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
62. Pekin, Ç. (1978). Yirmilerde Toplu Konut Hareketlerine Bir Bakış, Mimarlık Dergisi: Sayı 3, Ankara
63. Projeler Uygulamalar. (1998). Ofis Binaları. Scha Yayınları, Ankara
64. Pera ürün kataloğu Phipps, Ü., “Geleneksel Anadolu Konutundaki Mutfak Kültürünün, Günümüz Modüler Mutfak Sistemleri İle İlişkisinin Mekansal Oluşum Ve Biçimleniş İlkeleri
65. Savaş, Aynur, “Konut Tasarımına Mutfağın Etkisi Ve Mutfak Tasarımı”, Mimar Sinan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi
66. Sayel, Hakan, “Endüstri Ürünü Konut Mutfakları”, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Temmuz 1993
67. Seçer Kariptaş, F., 2006, Teknolojik Gelişmelerin Konut İç Mekan Tasarımına Etkisi Ve Akıllı Evler, Sanatta Yeterlilik Tezi, MSGSÜ, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
68. Sey, Y. (1984). Türkiye'nin Toplu Konut Yapımında son 25 yıl, Mimarinin Son 25 Yıl Semineri, İ.T.Ü.Mimarlık Fakültesi baskı Atölyesi, İstanbul.
69. Siemens Ankastre Ürün Kataloğu
70. Sirel, Şazi, Aydınlatma Tasarımında Temel Kurallar, İstanbul, YFU Yayınları, 1996.
71. Sözen M., (2001), Türklerde Ev Kültürü, Doğan Kitapçılık, İstanbul
72. Tasarı Kültür Dergisi , Sayı 23 – Ocak 2010
73. Tasarım, (1991, Ocak-ğubat). Sayı:10 İstanbul

74. Tapan, M., Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, 2. Cilt , İstanbul: Yem Yayınları, 1998
75. Türker, V. (2011) Teknoloji ve Yenilik Yöntemleri Ders Notları, Beykoz Üniversitesi, İşletme Bölümü Yönetim ve Organizasyon Ana Bilim Dalı,
76. Uyar, P., Toplu Konutlarda Mutfak Mekanının 1950'lerden Günümüze Gelişimi , İç Mimari Tasarım Anabilim Dalı
77. Ulusal Mobilya Tasarım Yarışması. Desing For Export- 13
78. Ünügür, Mete, "Mutfak Ve Ergonomik Çözümlemesi", Yapı Dergisi Özel Ek 2, Sayı: 188, Temmuz 1997
79. Ünügür, M., Hacıhasanoğlu O., Turgut H. (1997). Culture & Space in the Home Environment. İstanbul: Dünya Yayıncılık.
80. ÜNVER, R. 1985. Yapıların İçinde Işık Renk İlişkisi, YTÜ, Doktora Tezi, sf: 21
81. ÜNVER, R., 2001. İç Mekanlarda Gölgelemlerin Düzenlenmesi, Tasarım, sayı:110, sf. 112.
82. Ünügür, M., Hacıhasanoğlu O., Turgut H. (1997). Culture & Space in the Home Environment. İstanbul: Dünya Yayıncılık.
83. Ünver, Rengin, Renk Algılamada Boyut Etkisi, II. Aydınlatma Kongresi Bildirileri, İstanbul, 1998.
84. Virginia McLeod , Çağdaş Konut Mimarisinde Detaylar Ansiklopedisi
85. Verdön, Ğ. (2007). Balat Ayan Caddesi 14-18-22 No'lu Sıra Evlerin Restorasyon Projesi. Yüksek lisans tezi, İ.T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
86. Vitra , Mutfak Kataloğu 2017
87. Yazıcıoğlu D. A. ., Konutta İç Mekan Tasarımı
88. Yapı Dergisi , Mutfak- Seramik ,Özel Ek 2
89. Yıldırım K., Hacıbaloğlu M., 2000, Konut Mutfaklarıyla İlgili Ergonomik Bir Araştırma, Gazi Üniversitesi, Tek. Eğt. Fak., Mob. ve Dek. Bölümü, Ankara.
90. Yücel, Mustafa K., "Teknolojik Gelişmelerin Mutfak Planlamasına Etkileri", İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Temmuz 1990
91. Wright, L. Clean and Decent . Routledge and Kegan Paul, 1960, K London

92. Whirpool Mutfak Ürün Kataloğu

İnternet Kaynakları

93. <http://dergi.mo.org.tr/detail.php?id=2>
94. <http://www.dekorasyon.org/ikea-bayrampasa.html>
95. <http://www.design.philips.com>
96. <http://www.franke.com.tr>
97. <http://www.yapi.com.tr>
98. <http://www.wikipedia.org>
99. <http://www.blanco.com.tr>
100. <http://dergi.mo.org.tr/detail.php?id=2>
101. <http://www.dekorasyon.org/ikea-bayrampasa.html>
102. <http://www.design.philips.com>
103. <http://www.franke.com.tr>
104. <http://www.yapi.com.tr>
105. <http://www.wikipedia.org>

19. ÖZGEÇMİŞ

Gülten CÖMERT 07.10.1989 yılında İstanbul ' da doğdu. İlk ve Orta öğretimini Atıkali İlk Öğretim Okulunda , liseyi Ahmet Rasim Lisesinde tamamladı. 2009 yılında İstanbul Aydın Üniversitesi Mimari Restorasyon bölümüne girerek ön lisans eğitimini tamamladı. Topkapı Sarayı, Revan Köşkü, Ayasofya, Kılıç Ali Paşa camii ve tarihi eser restorasyon projelerinde staj eğitimini tamamladı. 2011 yılında mezun olarak Dgs sınavı ile Haliç Üniversitesi İç Mimarlık Bölümünü kazandı. 3 yılda bölümü tamamlayarak 2014 yılında mezun oldu. 2015 yılında Haliç Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İç Mimarlık Ana Bilim Dalı ' n da yüksek lisans eğitimine başladı. 2014 yılından beri bir mimarlık ofisinde iç mimar olarak çalışmaktadır.

Gülten CÖMERT - 2017

Turnitin Orijinallik Raporu

KONUT MUTFAKLARININ GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE GELİŞİMİ
Gülten Alataş Cömert tarafından

KONUT MUTFAKLARININ GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE GELİŞİMİ
(tez2017) den

- 06-Haz-2017 11:25 EEST' de işleme konu
- NUMARA: 822544349
- Kelime Sayısı: 14919

Benzerlik Endeksi

% 14

Kaynağa göre Benzerlik

Internet Sources:

% 14

Yayınlar:

% 4

Öğrenci Ödevleri:

% 2

Kaynaklar:

1. 5% match (18-Şub-2015 tarihli internet)
<http://acikerisim.iku.edu.tr:8080/jspui/bitstream/11413/743/1/GulizSakYLTez.pdf>
2. 1% match (26-Eki-2015 tarihli internet)
<http://www.mobdek.8m.net/mutfak.htm>
3. 1% match (26-Eyl-2008 tarihli internet)
[http://tr.wikipedia.org/wiki/Mutfak_\(oda\)](http://tr.wikipedia.org/wiki/Mutfak_(oda))
4. 1% match (15-May-2015 tarihli internet)
<http://fbetezbankasi.gazi.edu.tr/pdf-indir/22165985>
5. 1% match (07-Eyl-2012 tarihli internet)
http://www.dersindir.net/teknolojik_gelismelerin_moduler_konut_mutfak_tasarimina_ etkileri_effects_of_tecnological_developments_on_moduler_kitchen_design
6. 1% match (09-Mar-2016 tarihli internet)
http://kutuphane.ieu.edu.tr/wp-content/AGRI2012_ebook.pdf
7. 1% match (06-Haz-2016 tarihli internet)
http://w3.gazi.edu.tr/~kemaly/HTML_EN/Calismalar/mutfakergonomisi.pdf
8. 1% match (12-Oca-2016 tarihli internet)
<http://mimarlik.maltepe.edu.tr/files/u11/yektaozguven-ozgecmis-24.12.2012.pdf>