

## קרב סכינים

מאת: רונית גולדפריד



כמו מופע בישול כך גם המטבח הפרטי שהיה עד לא מזמן אזור עבודה מוגדר וסגור הפך מעתה להיות לב ליבו של הבית המעצב סגנון חיים. תפיסת המטבח הפתוח לחלל המגורים מגדירה אותו כאזור אירוח לכל דבר וזה דורש מרחב אינטראקטיבי הזוכה להנדסת אנוש חכמה, גימורים חדישים, פתרונות פרזול משוכללים וטכנולוגיה מתקדמת.

אף בתורה הסינית הקדומה, פאנג שואי, שמורה משמעות מיוחדת למטבח הביתי המהווה את אחד החללים החשובים ביותר בבית. קומפוזיציה נכונה, טקסטורה, סגנון, הרמוניה בין גוון וצבע, קו עיצובי מתחכם ותאורה אופנתית, בעלי חשיבות רבה בעיצוב המטבח, והמרחב ה"בישולי" זוכה לתכנון מדוקדק כעיצוב מנות ביצירה קולינירית.

### המטבח השופע או בר אופנתי

הדינאמיקה בעשור האחרון המאפיינת סדר יום תזזיתי מכתובה את הדגמים המעוצבים המותאמים לצרכי הרגע. המגמות החדשות בעיצוב המטבח מקנות לו אופי פיזולי בצד ניידות ועצמאות צורנית, ללא תלות בשאר חללי הבית. לכן כמו בתצוגה גם במטבחים הביתיים יש רצון לשמור על ניקיון ויזואלי של יחידות אחסון ועבודה מאחורי דלתות גבוהות ומבהיקות. החזית ה"תמימה" למראה מסתירה עולם שלם המנצל מירבית את חללי האחסון באמצעות מנגנונים משוכללים ופתרונות מבוקרים לפונקציות הנדרשות. את הכיור והכיריים אנו מוצאים באי גדול ורחב המשמש מצידו השני גם לדלפק ישיבה.

למעשה, המטבח הפתוח הוא אביזר אופנה, וסטיילינג הוא אלמנט חשוב במטבח החדש אשר גם הוא שם דגש על עיצוב ולא על פונקציונאליות.

### לרוחב הבית

המוטיב האופקי החוזר על עצמו במגירות האורכיות, במדפים המאורכים, בטקסטורות העצים הרחוביות וביחידות העיליות המרחפות מעל הכל בזרימה מתמדת ואוורירית, מגדיר את המראה הכללי של המטבח בקו זורם ונקי החובר בטבעיות לשאר החללים בבית.

מוטיב זה מדגיש את הקונספט העיצובי של מיזוג חלל המגורים והמטבח וביחס למשטחים הרחוביים נוצר אפקט המאזן את הרושם האופקי ע"י יחידת ארונות גדולה וגבוהה המכילה בתוכה פונקציות חשמליות וחללי אחסון.

### מטבח הפיזולן

כשם שמטבח הפיזולן שואב השראה ושיטות עבודה מרחבי הגלובוס, ומשתמש בהן בחופשיות יצירתית כך גם בעיצוב המטבחים נעשה עירוב סגנונות מתקופות ותרבויות מנוגדות. השילובים באים לידי ביטוי בחומרים, סגנונות, צבעוניות תאורה וגימורים הבודקים ניגודים והרמוניות כאשר הם נמצאים בסמיכות.

ההלם הצבעוני שגדש בעבר את המטבחים, הפך למאופק והגיוני יותר. החומרים אינם מתחרים אחד בשני אלא מאתגרים זה את זה ובדרך כלל משתמשים רק באלמנט אחד אופנתי כדי להשלים את היצירה הנקראת עיצוב המטבח.

### Location , Location , Location

בעבר, האכילה בתוך המטבח הייתה נחלתם של המשרתים בלבד. היום, מושג המשפחה השתנה ולכן המטבחים צריכים להיהפך לחללים גמישים דיים להתמודד עם המשתמשים המתחלפים, ואנו מגלים שהדינאמיקה של השימוש במטבח מתחילה להשתנות.

לפנים פעולת הבישול נחשבה לא מושכת והארוחה המוכנה הוגשה לחדר האוכל בטקסיות תיאטרלית. הכנת הארוחה הוכנה הרחק מחלל האירוח ככל האפשר, עם מזווה שהפריד בין שתי הפונקציות.

מהרגע שהמטבח התרחב, בין היתר כדי להכיל את מוצרי החשמל החדשים, נפתח אל חלל המגורים המרכזי הוא הופך למקום היחיד בו מבלה המשפחה כולה יחד. במטבח העכשווי שהחל לשמש כ"מדורת השבט" המשפחתית, גם האוכל לא נתפס עוד כצורך פונקציונלי, אלא כחלק מהסצינה הביתית המדגישה את טשטוש הגבולות בין חללי הבית השונים, ובין המטבח וחדר המגורים בפרט.

חידוש נוסף הוא ריהוט משלים למטבח - שולחנות, כסאות וספסלים מעוצבים, כחלק מתפיסת המטבח כמרכז תקשורת

ובילוי.

### **ולסיום - מתכון...**

לבווריה המנצחת שלי יש להרתיח ליטר חלב ולאחר שהוא מתקרר להוסיף לו ארבעה חלמוני ביצים. לערבב היטב ובנפרד להקציף את ארבעת חלבוני הביצים עם כוס סוכר. להמיס שתי שקיות ג'לטין בחצי כוס מים פושרים ולהוסיף לחלב. ובנוסף, לקפל לתוך החלב בהדרגה את החלבונים המוקצפים עם הסוכר. בהמשך להקציף שתי חבילות שמנת מתוקה וגם אותן להוסיף לחלב. לשפוך את התערובת לתוך תבנית עמוקה ולקרר למשך לילה במקרר. לפני ההגשה לקשט בסירופ שוקולד ובשברי אגוזי מלך.

בתיאבון...