

معالجات تصميمية لفضاءات المطابخ العراقية (دراسة مقارنة)

م.م. رجاء سعدي لفته

ملخص البحث

تشكل المعالجات التصميمية للفضاءات الداخلية للمطابخ العراقية إحدى المهام الأساسية للمصمم والناطقة من أطلاعه عن طبيعة هذه الفضاءات وتوظيفها في تحقيق الكيان الفضائي الحديث الذي يشهنتطوراً كبيراً في مجال التصميم الداخلي . فمعالجة الفضاءات الداخلية توفر للمصممين أماكن عالية وحلول عديدة ومتنوعة لتكوين فضاءات داخلية تتميز بكونها حقلاً صلباً للدراسة والمعرفة من خلال المتغيرات المؤثرة على عملية التصميم .

لذا أستعرضت الباحثة من خلال الفصل الاول مشكلة البحث التي تجلت في أفئقار أغلب المطابخ العراقية الى وسائل التصميم المناسب والمريح في أداء الاعمال المنزلية الوظيفية ، والوقوف على مواطن القوة والضعف في أساليب تنظيم المفردات التكوينية الشكلية داخل هذه الفضاءات ، وأهمية ذلك في تعزيز النقص المعرفي في فضاءات المطابخ ، فيما حدد هدف البحث في وضع معالجات تصميمية وامكانية توظيف الموجودات على وفق معايير فن التصميم الداخلي التي تتضمن المهارات والقيم الوظيفية والجمالية.

ولاجل ذلك ناقشت الباحثة في الفصل الثاني الاساليب والاعتبارات الحركية الواجب توافرها عند تصميم الفضاءات الداخلية للمطابخ العراقية ، فضلاً عن أنواع التصاميم الأساسية التي يمكن اعتماد أحدها في تصميم أي فضاء داخلي لمطبخ بشرط توفر المساحة والهيئة العامة للحيز الفضائي على وفق المعايير العالمية مثل التهوية والاضاءة والالوان والخامات المستخدمة.

وفي الفصل الثالث جاءت مرحلة التطبيق بتحديد منهجية البحث التطبيقية الذي أستند إلى ثلاث عينات بحثية لمطابخ عراقية ولفضاءات سكنية وعليه تمّ وصف وتحليل هذه العينات البحثية التي اسفر عنها الاطار النظري وصولاً الى مجموعة من النتائج التي أكدت أهمية تنظيم مثلث العمل داخل الفضاء من خلال موجودات المطبخ وهي (الطباخ ، الثلاجة ، حوض غسل الصحون) فضلاً عن توفير بيئة مناسبة

(أضاءة وتهوية) وتحقيق أنسيابية الحركة التي تعتمد على شكل وهيئة الحيز الفضائي في توفير تصميم داخلي مريح ومناسب لربة البيت .

الفصل الاول

مشكلة البحث

يعد المطبخ الركن الاساس من أركان البيت إذ تقضي فيه ربة البيت معظم أوقاتها كما، وهو المكان الذي يرتاده جميع أفراد الاسرة . لذا كان من الضروري على المصمم العناية به وأخراجه بتصميم ينسجم مع الوظائف المتعددة التي يقوم بها وأظهاره بصورة لائقةجيدة مراعيًا الجانب الوظيفي الخدمي فيه من ناحية والجمالي الفني فيه من ناحية أخرى . وقد لاحظت الباحثة من خلال زيارتها إلى المطابخ العراقية أن غالبيتها تفتقر إلى وسائل التصميم المناسب، والمريح، وأداء الاعمال المنزلية الوظيفية فيه كالطبخ وتقديم الوجبات اللازمة لأفراد الاسرة ، الأمر الذي جعلها أن تطرح البديل المريح والملائم لربة البيت العراقية في مطبخها مع ملائمتها لممارسة أعمالها وجعل الحركة فيه انسيابية والوصول بسهولة ويسر إلى الادوات والمستلزمات، والاجهزة اللازمة فيه .

لذا وجدت الباحثة مسوغاً منطقياً لتناول تلك المشكلة بالدراسة والتمحيص، لغرض الوقوف على مواطن القوة والضعف في أساليب تنظيم المطابخ لتؤدي اغراضها بصورة تتسم بكفاءة وظيفية وجمالية مبهجة ، وعلى مستوى الاداء الوظيفي والفعل العملي . وإمكانية وضع معالجات تصميمية تتضمن المهارات والقيم الوظيفية والجمالية لفضاءات المطابخ العراقية .

أهمية البحث:

تكمن أهمية البحث في الأمور الآتية :

١. القاء بعض الضوء على العلاقة بين العناصر الاساسية لمكونات المطبخ من الادوات والاجهزة واللوازم والمكملات وغيرها وأستخدمها في اعداد الوجبات الغذائية الرئيسية مع تنظيمها على وفق وظيفتها وجماليتها لتشكّل تكويناً فنياً مريحاً لربة البيت صاحبة الجهد الرئيس فيه وأفراد الاسرة الآخرين من المستخدمين له .

معالجات تصميمية لفضاءات المطابخ العراقية (دراسة مقارنة) م.م. رجاء سعدي لفته

٢. التعرف على دور المطبخ كمرفق اساس في كل سكن ، وأهميته التي تتجاوز الغرف والمرافق الاخرى في كل بيت ، فهو يقوم بأدوار عدة منها اعداد وتناول الطعام والجلوس والتحاور وأبداء الرأي من أفراد الاسرة .

٣. اضافة تسهم في دعم وتعزيز المعارف في مجال التصميم الداخلي للمطابخ العراقية وأغناء المكتبة العربية بذلك.

أهداف البحث :

يهدف البحث الحالي الى :-

وضع معالجات تصميمية لفضاءات الداخلية للمطابخ العراقية على وفق معايير فن التصميم الداخلي وامكانية توظيفها للمفردات الشكلية التكوينية للفضاءات الداخلية، وبما يحقق أنسابية الحركة في الفضاء .

تحديد المصطلحات :

المعالجة: هي المزاولة أو المداواة (٥ ، ص ٢٠٥)

أو عالج الشيء معالجة وعلاجا زاوله (١٠ ، ص ٤٤٩)

المعالجات التصميمية (Design Treatment) : هو استخدام مختلف الوسائل المألوفة التي تتعلق بعناصر التصميم الداخلي الوظيفية منها، والجمالية للوصول الى الغاية في تحقيق فضاءداخلي أفضل يتلائم مع الفعالية والنشاط التي يحدث فيه . (٢ ، ص ٤)

الوظيفية (Functionalism) : وتعني أن يؤدي البناء الوظيفة التي صمم من أجلها ، مع مراعاة تأمين الرؤية ومتطلبات التهوية والسمع والحرارة والرطوبة والسلامة والصحة بصورة سليمة . (٧ ، ص ١٩٣)

الجمالية (Aesthetic) : هو ذلك العمل الفني المتكامل الذي يخلقه الذوق أولاً وقدرة المصمم على احتواء وفهم متطلباته وقوانينه ثانياً التي تؤدي معاً الى الاعجاب في هذا العمل . (٤ ، ص ٣٥) .

حدود البحث :

يتحدد البحث الحالي بدراسة التنظيمات الشكلية لمفردات المطابخ وطبيعة العلاقات التصميمية الرابطة لها . ضمن حدود محافظة بغداد / قاطع الرصافة للمدة الزمنية ١٩٩٠-٢٠١٠ .

الفصل الثاني (الاطار النظري)

السلوك الحركي في فضاء المطبخ :

المطبخ اليوم قلب المنزل الحديث لا مجرد غرفة لاعداد الطعام ، وقد يكون مجهزاً بأفضل التقنيات المريحة التي تسهل العمل فيه .

ومن الناحية العملية إذا لم يكن المطبخ مدروس التقطيع والتوزيع سلفاً فلاشك أنه سيتطلب الكثير من الوقت والجهد الذي كان من الممكن تفاديه من البداية .

لذلك قبل البدء في عمل التصميم يجب الأخذ بنظر الاعتبار أمور عدة ، من المعروف أن المطبخ مكان تكثر فيه الحركة ومهما كان التصميم يفضل أن يراعى دائماً ما يعرف بمثلث العمل أو الحركة وذلك، لتحقيق سرعة ومرونة أكبر أثناء العمل داخله ، فتأخذ الحركة فيه شكل عملي أكثر كما أنه يعمل على التقليل من عدد التنقلات داخله ويجعلها مقتصرة على المهم والضروري فقط . وهذا المثلث يسمح لشخصين على الاقل بأستخدام المطبخ في الوقت نفسه لغرضين مختلفين دون أن يضايق أحدهما الآخر أثناء حركته داخل المطبخ .

ما هو مثلث العمل؟؟

المعروف أن في المطبخ ثلاث أماكن عمل أساسية هي :

١. حوض لغسل الصحون (Sink)

٢. الثلاجة (Refrigerator)

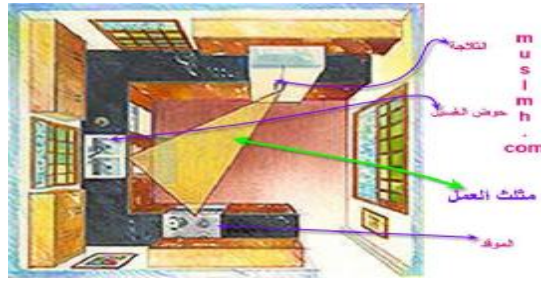
٣. الطباخ (Cooker)

معالجات تصميمية لفضاءات المطابخ العراقية (دراسة مقارنة) م.م. رجاء سعدي لفته

وهذه الاماكن هي ما يشكل رؤوس المثلث الثلاثة بحيث تقاس أضلاع المثلث من مرز كل من حوض الغسيل ، الثلاجة ، الطباخ . إذ تكون الثلاجة في أقرب مكان للباب ، فلا يضطر من يريد استخدامها للمرور الى داخل المطبخ .

ويكون الحوض في أقرب مكان للأضاءة أو النافذة ، أما الطباخ ففي أقرب مكان لمصدر التهوية .

ولأفضل النتائج يفضل أن يتراوح محيط المثلث من (٤ - ٨) م وكأضلع للمثلث ينبغي أن لا يقل طوله عن (١.٢٥) م ولا يزيد عن (٢,٧٥) م. (٦، ص ٩-١٢)



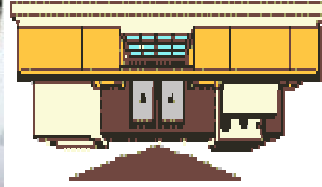
(مثلث العمل في المطبخ)

التصاميم الاساسية للمطابخ :-

هناك خمسة تصاميم أساسية يمكن اعتماد أحدها على أساس معطيات كل حالة وبحسب جغرافية المطبخ ومساحته .

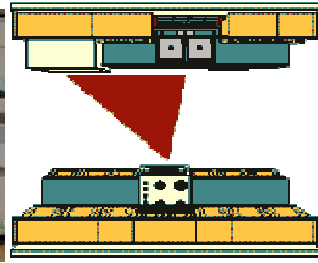
١. اعتماد الخط المستقيم (Liner System) في المطابخ التي لا تتجاوز عرضها

(١,٦٠) م بحيث يكون الأثاث موزعاً بجملته على جدار واحد وعليه لن يحتاج لمثلث عمل لصغر حجمه عادةً .



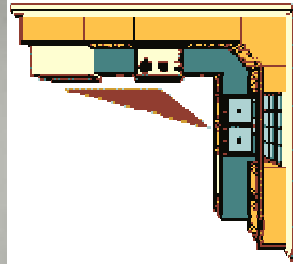
(مطبخ على شكل خط مستقيم)

٢. توزيع المفردات التكوينية على خطين مستقيمين متوازيين وهو حل مرغوب في المطابخ المستطيلة الشكل على أن لا يقل عرضها عن (٢,٤٠) م .



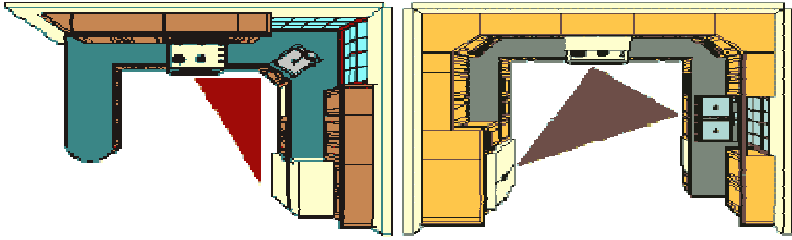
(مطبخ على خطين مستقيمين)

٣. اعتماد تصميم على شكل حرف (L.shape) وهذا التصميم مناسب للمطابخ المربعة أو المستطيلة فيتم توزيع الاثاث على جدارين يشكلان زاوية . وتتوافر في هذا التصميم مرونة الحركة.



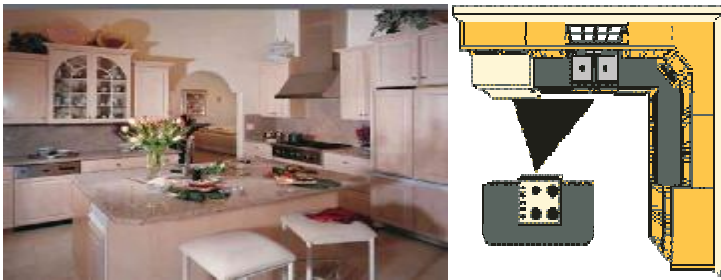
(مطبخ على شكل حرف (L))

٤. يمكن توزيع الاثاث في المطبخ على ثلاث جدران من المطبخ على شكل حرف (U.Shape) وهذا الحل يسمح بتقريب منطقة مثلث العمل ، وهذا التصميم يناسب المطابخ ذات المساحات الكبيرة والبالغة (١٠) أمتار مربعة فما فوق ، ويتناسب هذا التصميم لمن يريد أن يفتح نافذة من المطبخ على صالة مجاورة .



(مطبخ على شكل حرف (U))

٥. وأخيراً المطبخ الجزيرة هو حل للمطبخ الذي تزيد مساحته عن (١٥) م ، وفيه يتم تجميع الاثاث وسط المطبخ فيبدو أشبه بجزيرة وغالباً يستخدم هذا النوع من مطابخ المطاعم والفنادق . (١،ص٨٠).



(المطبخ الجزيرة)

المطبخ المفتوح / الاتجاه الجديد للمصممين :-

كل شئ يتجدد ويتطور بمرور الزمن وقد تطور مفهوم المطبخ ومظهره كذلك فظهر ما يعرف بالمطبخ المفتوح وأصبح ضرورة لملائمته متطلبات العصر لأنه يمثل جوًّا من التواصل بين الام وأسرتها فكم هو رائع أن تعد الأم الطعام وفي الوقت ذاته تشرف على أطفالها وهم يدرسون أو يشاهدون التلفاز أو يلعبون أو حتى تتحدث معهم .

وفي جانب آخر يرى البعض أن المطبخ المفتوح غير عملي لأن رائحة الطبخ والقلي ستظل عالقة في البيت والاثاث . كما أنه يفقد كل من المطبخ والصالة خصوصيته المطلوبة خصوصاً" عند وجود ضيوف في الصالة .

ويرى آخريين أن يختص هذا النوع من المطابخ البسيطة كتجهيز الشاي والقهوة فقط .

مع وجود مطبخ آخر مغلق يختص بالطبخ يكون خارج المنزل أو يكون بين المطبخين باب وعلى الرغم من أن ذلك يحتاج الى مساحة إضافية إلا أن ذلك يتناسب مع مجتمعنا الشرقي أكثر .

وظهرت أفكار لهذا النوع من المطابخ تجاوزت اطلالته على الصالة العائلية كأن يطل على المسبح والحديقة من خلال نافذة أو باب زجاجي .

وبشكل عام العملية ليست مجرد الغاء أحد جدران المطبخ ، وقد يظهر في المستقبل العديد من المطابخ المفتوحة العملية والمناسبة لمختلف احتياجات الأسرة . وسيكون تقبل الناس له أكبر خصوصاً" مع امكانية تحويل المطبخ التقليدي المغلق الى المطبخ مفتوح في حال توفر شروط نجاحه .

ومن خلال تجارب الآخريين يمكن تحديد متطلبات المطبخ المفتوح كما يأتي :-

١. أن يطل على الأماكن العائلية كالصالة والحديقة وليس أماكن استقبال الضيوف .

٢. وجود طاولة كاونتر لتناول الطعام مزودة بمقاعد والاهتمام بتصميمها بشكل جيد وفي هذه الحالة يمكن الغاء غرفة الطعام العائلية .

٣. وجود مراوح (مفرغات للهواء) قوية تسحب الهواء والروائح لخارج المنزل

٤. مراعاة النظافة الشديدة في المطبخ باستمرار .

٥. اختيار ألوان المطبخ بشكل يتناسب مع الفضاء الذي يطل عليه .

٦. في الاسر الكبيرة يفضل وجود مطبخ آخر خارجي أو مغلق لاستخدامات القلي والطبخ. (٨،ص٩-٢٧)



المعايير العالمية لمساحات المطبخ :-

تهتم ربة البيت بمساحة المطبخ بدرجة أكبر من اهتمامها بأي جزء آخر في المنزل .. ولما لا وهو المكان الذي تقضي فيه معظم وقتها ، وتبذل داخله جهداً كبيراً في تجهيز واعداد الطعام ، وتقدم من خلاله وجبات التغذية السليمة التي تحتاجها الاسرة لمواصلة الحياة والعمل والنمو .

فمساحة المطبخ تؤثر بشكل مباشر على راحة ربة البيت وكفاءتها في تحضير واعداد الطعام والحفظ والتخزين لما يتطلبه اعداد الوجبات المختلفة .

ويبدأ تصميم المطبخ مع بداية التصميم المعماري الكلي للمنزل أو الشقة من حيث تحديد مساحة المطبخ .. فالمطبخ الصغير المساحة يعد مشكلة كبرى لربة البيت حيث لا يوفر لها المساحة الكافية والمكان المناسب للاثاث والاجهزة ، كما لا يوفر لها حرية الحركة أثناء القيام بأعمالها ، حيث التخزين والتحضير والاعداد والغسيل والطهي وكذلك التهوية والاضاءة.

أما المساحة الكبيرة بدون الاستغلال الامثل تمثل مجهوداً طفيفاً يرهق ربة البيت ويتعبها حيث تقطع مسافات سير طويلة إذا لم ترتب عناصره ومكوناته بطريقة تسلسلية بالنسبة لعلاقة الاستخدام . كالعلاقة بين الثلاجة والحوض وجهاز الطهي ومنضدة التجهيز والاعداد .

وتحدد قوانين التنظيم والبناء الحالية في دول العالم الحد الأدنى لمساحة المطبخ بثلاثة أمتار مربعة (٢م٣) بحيث لا يقل عرضه عن (١,٢٥) م ، وبذلك يكون طوله (٢,٥٠) م ، أي أن أقل أبعاد قانونية للمطبخ عبارة عن (٢,٥٠ x ١,٢٥) م .

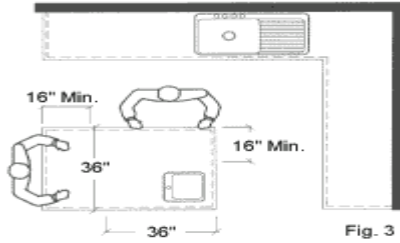
ويمكن أن تكون هذه المساحة مربعة حوالي (١,٧٣ x ١,٧٣) م أو (٢,٠٠ x ١,٥٠) م وهكذا، وهذا بالطبع في الوحدات السكنية الاقتصادية محدودة المساحة والامكانيات ، وتعد هذه المساحة صغيرة وغير كافية لاستيعاب الاثاث والاجهزة ، وكذلك غير كافية لربة البيت للقيام بأعمالها في سهولة ويسر. وكثيراً ما نشاهد تعديلات تجري داخل المنزل لتلافي تلك الاخطاء والعيوب .

أما إذا أردنا أن نصمم مطبخاً عقولاً فمطبخ بمساحة ستة أمتار مربعة ذات أبعاد (٣,٠٠ x ٢,٠٠) م يناسب أسرة صغيرة ، وكلما كبرت المساحة كلما أتاحت فرصة أكبر للراحة واستيعاب الاثاث والاجهزة ، كما تمكننا من إضافة ركن لتناول الطعام بشكل سريع أو منضدة أو كاونتر يمكن ربة البيت من التقطيع والتحضير وهي جالسة بدلاً من الوقوف لساعات طويلة مما يصيبها بالتعب والارهاق .. ويمكن عمل مطبخ مربع الشكل (٣ x ٣) م أو (٤ x ٤) م أو (٥ x ٥) م مثلاً ولكن غالباً ما يفضل الشكل المستطيل للمطبخ ذات أبعاد (٣ x ٢) م أو (٥ x ٣) م أو (٦ x ٤) م حسب ما تسمح به المساحة الكلية في إطار التصميم المعماري العام للوحدة السكنية . (١، ص ٨١)

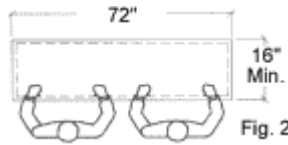
أما فيما يتعلق بمناطق التحضير فتكون على الأقل بمسافة (٩٠) سم من الاسطح المستمرة وبعمق لا يقل عن (٤١) سم ويجب أن يقع مباشرة بجوار مصدر المياه كما في الشكل الاتي:



وإذا كان هناك شخصان أو أكثر يعملون في المطبخ في الوقت نفسه و كلاهما على حدة سيحتاج كل منهما إلى منطقة تحضير على ان لا تقل عن (٩٠) سم عرض و(٤١) سم عمق كما في الشكل الاتي:



وإذا كان الشخصان سيعملان بجوار بعضهما البعض فيجب أن يكون عرض منطقة التحضير (٨٠،١) سم وعمق (٤١) سم كما في الشكل (٣، ص٢١ و٣٩)



المواد والخامات المستخدمة في المطبخ :

يؤدي الذوق الشخصي والميزانية المخصصة في اختيار المواد المستخدمة في أثاث المطبخ الدور الرئيس ، فالأسواق تتنافس في عرض منتجات جديدة كل يوم وتتفاخر بمواصفاتها كمقاومة الحرارة العالية، والخدوش مع تميزها بألوان وتركيبات مختلفة تناسب أذواق الجميع .. لكن أهم شئ يجب مراعاة مدى قدرتها على تحمل مشاكل الاستعمال وسهولة الصيانة . ومن المواد الشائع استخدامها في سطح مطبخ الالمنيوم ،أو الخشب ،أو السيراميك ، أو الرخام .

ولكل نوع مميزات وعيوب وتكاليف مختلفة يجب تحديدها قبل اختيار أحدهم .

وحديثاً مساحات العمل في مطابخ المنازل يتم تجهيزها بالرخام أو الكرانيت وهو مقاوم للخدوش

اما الارضيات فهناك الخشب (الباركيه) ، والفورمايكا ، والفينيل ، والسيراميك ولكل منها مميزات وعيوبه لكن يتفق معظم الناس على اختيار السيراميك، لسهولة تنظيفه، وطول عمره لتحمله تأثير مواد التنظيف وجمال منظره .

ويفضل استخدام أنواع الاخشاب التي تتميز بالصلابة وتحمل الابخرة والرطوبة وكذلك درجات الحرارة العالية ومن أنواع الخشب التي يفضل العمل بها في المطبخ (القرو ، والزان) وعدا أكثر الاخشاب ملائمة نظراً لصلابتها وقلة نسبة الرطوبة فيهما ويكون عامل الانكماش والتمدد فيهما أقل ما يكون ويمكن أن يكون بلونهما الطبيعي الفاتح أو صبغها بأي لون مطلوب .

سطح الوحدات:-

الكرانيت والرخام : يعد أكثر المواد ملائمة لأسطح الاعداد في المطبخ ويرجع ذلك لأنه اكثر المواد صلابة وأقلها تأثراً بالرطوبة والحرارة ويفضل استخدام الكرانيت لقلة قابليته للتآكل وصلابته وبقاء اللعة مدة اطول بكثير بعد الجلاء وتعدد ألوانه وعدم تأثره بالمواد الحامضية ولا ينصح باستخدام الرخام الفاتح لتغير ألوانه .

الفورمايكا : يمكن استخدام الفورمايكا في كسوة وحدات المطبخ ومن مميزاتا أنها تعطي سطح لامع سهل التنظيف خاليً من العيوب التقليدية الموجودة في الخشب ومن عيوبها انفصالها في حالة ضعف او سوء مادة اللصق وفي حالة وجود رطوبة .

الالمنيوم : يتميز بأنه غير مسامي وعليه فهو أقل ملائمة لبقاء الحشرات وكذلك مقاوم للحريق خلاف قوة تحمله ومقاومته للمياه بصورة عامة وسهولة واستبدال أي جزء معيب وقت الصيانة .(٩،ص١١٦)

الألوان المستخدمة في المطبخ :

يؤكد الاختصاصيون ضرورة ادراك طبيعة اللون ومدى تأثيره علينا قبل أن نأخذ قرار استخدامه في المنزل أو المكتب أو أي مكان نتواجد فيه فلألوان دوراً كبيراً في تحسين نفسية الانسان لما تمنحه من دفاء وما تدخله من بهجة على النفس الا أنها قد تشعّر الناظر اليها بالضيق والتوتر إذا ما أخطأ في استعمال درجاتها .

ويراعى في اختيار الالوان المستخدمة في المنزل، ان تتكامل مع بعضها البعض بحيث يمكن لأي فرد من أفراد الاسرة الانتقال من فضاء الى فضاء آخر من دون الاحساس بنفور لوني ولا يستثنى المطبخ من هذه القاعدة بل يراعى فيه كل مقاييس الالوان فمثلا يفضل أن تكون أرضياته أعمق من لون السقف وتتاسق الوان خشب أثاثه أو المواد الأخرى مع ألوان طلاء الجدران سواء استخدم طلاء أو سيراميك ، ويفضل أيضا اختيار منضدة المطبخ والكراسي بلون يتناسب مع لون المطبخ كذلك الستائر والسجاد والمفروشات .

لذا يعدّ اللون الأزرق من أكثر الالوان الباردة الباعثة على خفض مستوى ضغط الدم وتخفيف تسارع دقات القلب والتنفس ويفضل إدخال الالوان الدافئة معه للتخفيف من برودته حتى وان تم التلاعب بدرجاته المختلفة .

أما اللون الاصفر فهو من الالوان الجميلة ويعدّ اكثر لفتا للانظار فالناظر يشعر بالسرور والانشراح فهو عاكس للفرح والدفء وهو اللون المثالي للمطابخ لانه يساعد على تحسين المزاج ، فضلا عن أنه يلطف الجو ويحفز على الراحة والتواصل .

ونجد أن اللون البرتقالي يتمتع بالطاقة العالية ،أما اللون الاخضر أو المائل للاخضر فهو لون مريح للاعصاب وهو لون السلامة ورمز الامان والرقّة كما أنه يوحي بالجمال والنعيم ، وإن اختيار اللون الاخضر للمطبخ من الاشياء الملائمة الذي يعطي شعورا بالنظافة والراحة وهو أكثر لون يريح العين كونه خليطا بين انتعاش الأزرق وتوهج الاصفر . (14,p67)

إضاءة المطبخ :

إن إنارة المطبخ تعداليوم جزءاً من التصميم الداخلي فتضفي عليه رونقاً اصفاً .. فهناك إضاءة طبيعية (أشعة الشمس المتسربة عبر النوافذ)

والإنارة الصناعية التي تقسم على :-

١. مصادر عامة تشمل معظم المطبخ دون تحديد .
٢. إنارة أعلى الخزائن تعطي منظرا رائعا ومريحاً للعين .

٣. مصادر موجهة إلى مناطق معينة مثل : مساحات العمل (وهي الإنارة التي نحتاجها فوق المنضدة والحوض والطباخ وهي المناطق التي تكون في الظل سواء بسبب وقوف الشخص أمامها أو بسبب الخزائن العلوية) ، يفضل تجهيز منطقة الفرن وما جاورها بالمصابيح المثبتة في تجاويف الجدار ، كما تساعد المصابيح المثبتة أسفل خزانات المطبخ في قراءة كتاب وصفات الطهي وتقدير المكونات وتقطيع الفواكه والخضراوات



(الاضاءة العامة في المطبخ)

أما طاولة الطعام فينبغي أن تكون الإنارة قوية وكافية ، وعليه فإن مصباحاً متدلياً من السقف لن يؤدي المطلوب منه فقط بل سيضفي تأثيراً جمالياً أيضاً ويفضل أن يكون ارتفاعه عن مستوى الطاولة (٧٥)سم.



(أضاءة طاولة الطعام)

وإنارة بعض القطع المميزة التي نرغب بإبرازها لقيمتها وجمالها .

معالجات تصميمية لفضاءات المطابخ العراقية (دراسة مقارنة) م.م. رجاى سعدي لفته

إذن المطبخ من أجزاء المنزل التي تحتاج الى دراسة جيدة لنوعية الاضاءة وأماكن توزيعها لأن المطبخ منطقة عمل قبل كل شئ آخر. (12,p67)

لهذا عادة ما يحتاج المطبخ لثلاثة أشكال من الاضاءة فضد عن الضوء الطبيعي:-

أ- إنارة عامة للمطبخ تكون في السقف عادة ويفضل أن تكون فلورسنت الابيض التي تكون بحدها الادنى (٥٠) شمعة ، لتعطي إنارة مناسبة لجو العمل في المطبخ .

ب- إنارة مركزة الى نقاط العمل كحوض الغسيل ، الكاونتر ، الفرن حيث تحتاج لمضاعفة كمية الضوء لإداء أفضل داخل المطبخ .

ت- إضاءة جمالية كإنارة تحت الخزائن أو فوقها ويتم التركيز على هذا النوع من الانارة بشكل كبير في المطابخ المفتوحة .



(الاضاءة المركزة على نقاط العمل)

وأخيراً أن إضافة نافذة في المطبخ يوفر إضاءة طبيعية في ساعات النهار؛ يزيد المطبخ شعور بالحيوية والنشاط. (11, p968)

ستارة المطبخ :-

١. ينصح بعدم استخدام بعض الأقمشة كالأصواف وما شابه في صنع ستارة المطبخ وذلك لقدرتها على امتصاص الابخرة الناتجة عن الطهي وعليه التشبع بروائح غير مرغوب بها .

٢. استخدام الستائر ذات الشرائح المعدنية أو الخشبية إضافة إلى منظرها الجميل فأنها أكثر مرونة وعملية عند استخدامها في المطبخ خاصة فيما يتعلق بالنظافة

٣. في حال الرغبة باعتماد ستارة قماش ، يجب مراعاة أن تكون من قماش غير قابل للاشتعال كالأقطان وأن لا تصل نهاية تلك الستارة إلى سطوح العمل ، أو أماكن وجود النار حتى لا يتسبب ذلك في مشكلة.

٤. من غير المستحب استخدام كثير من الحواشي والاشرطة للزينة لأن المطبخ البأ ما يتسم بالبساطة ، خاصة إذا كان هذا المطبخ يتسم بالحداثة والتكنولوجية

٥. آخذ بعين الاعتبار الطابع العام للمطبخ بحيث تندمج تلك الستارة ضمن نسقه العام ، وتكون مكملة للتصميم الداخلي لا دخيلة عليه .

إن إضافة ستارة مناسبة عند نافذة للمطبخ ستغير من مظهره كثيراً . (٤، ص٧٤)



(نوعين من الستائر المستخدمة في المطابخ)

التهوية في المطابخ :-

وجود جهاز التهوية في المطبخ ضروري للمنزل ، حيث إستطاعت هيئة تجديد الهواء الامريكية (HVI) (Home Ventilating Institute) معرفة كمية الزيت المعادلة لبخار الزيوت المتصاعدة نتيجة استعمال الموقد في مطبخ عائلة واحدة لمدة سنة ب(١) غالون .. وهذه الكمية من الزيت إذا لم توجد وسيلة تجديد هواء مناسبة

في المطبخ فأنها ستتراكم على جدران وخزائن المطبخ مع مرور الزمن وتكون بيئة غير صحية في المسكن .

إن جهاز سحب الهواء وطرده للخارج الذي يركب فوق موقد النار أداة فعالة ومناسبة لتنقية هواء المطبخ من الابخرة والروائح والحرارة الناتجة عن إستخدام الطباخ، وعادة ما يركب هذا الجهاز على ارتفاع ٤٥ الى ٧٥ سم من سطح الطباخ وبعض الافران يوجد فيها جهاز سحب الهواء . ويجب التأكد من أن الجهاز يوجد له فتحة تؤدي الى الخارج . وإلا فأن هذا الجهاز يعدّ جهاز ترشيح وليس تهوية ويتطلب جهاز الترشيح تنظيف الفلاتر الموجودة فيه بصورة دورية واستبدالها عند الضرورة ، كذلك فأن المطبخ بالإضافة الى جهاز سحب الهواء الموجود فوق الطباخ يحتاج الى جهاز تهوية يركب فوق الجدار أو السقف ليعمل بصورة متكاملة مع جهاز سحب الهواء الموجود فوق الطباخ لتوفير بيئة صحية ونقية للمطبخ وتتصح (HVI) الامريكية باختيار جهاز تجديد الهواء للمطبخ بحيث تكون لديه القدرة على استبدال وتجديد الهواء ١٥ مرة كل ساعة .



(تهوية تركيب في سقف المطبخ)

ووجود النافذة في المطبخ يساعد أيضا" على تغيير الاجواء وتنقية الهواء في المكان .

وإن الابخرة المتصاعدة من المطبخ عقب اعداد الطعام قد يفوق تأثيرها السلبي تأثير العوادم والملوثات المنتشرة في شوارع المدن فأن لم تكن هناك التهوية الكافية في المطبخ فيجب ضمان تهوية ملائمة في المطبخ أبسطهاهي فتح النوافذ لإخراج الدخان والابخرة المتصاعدة من الاطعمة . ويجب أن تكون نافذةالمطبخ دائماً مفتوحة ، ليؤمن تهوية جيدة وحتى في فصل الشتاء .

ولا يمكن الاكتفاء بالنوافذ كوسيلة التهوية الوحيدة وخاصة لو كانت مساحة المطبخ صغيرة فيجب استخدام التهوية الصناعية وهي نوعان : تهوية فوق موقد النار مباشرة وتهوية شاملة للمطبخ تكون كافية لاستبدال كمية الهواء فيه .

ويجب أن تتناسب كمية الهواء الداخلة اليه مع عدد الافراد الموجودين داخله عند تجهيز أو تناول الطعام وأن يسحب الهواء منه للخارج عند اعداد وطهي الطعام بواسطة مراوح شفط مناسبة مع دخول الهواء اليه . (13, p96)

ما أسفر عنه الاطار النظري :

تمخض البحث عن مجموعة مؤشرات يمكن اعتمادها كمعايير في عملية التحليل لأجراءات البحث في الفصل الثالث – كما يأتي :

١. تتسد ترابطية الفعل الحركي في فضاءات المطبخ من خلال آلية تنظيم المفردات التكوينية الاساسية الثلاث (الثلاجة، الطباخ ، حوض غسل الصحون)

٢. طبيعة مواقع النوافذ والابواب في فضاءات المطابخ تقود آلية السلوك الحركي وطريقة توزيع الاثاث ،فضلا عن دورها في تحديد أنماط التنظيم الشكلي للفضاء .

٣. أساليب الانماط التنظيمية لأثاث فضاء المطبخ تقترن عادة مع طبيعة الهيئة العامة للفضاء ، وتؤثر على طبيعة القرار التصميمي .

٤. يتأثر الأحساس بالسعة لفضاءات المطابخ من خلال المعالجات اللونية المستخدمة في انهاء المحددات العمودية والافقية .

٥. يتبع نظام الانارة في فضاءات المطابخ الاسلوب الانتشاري والنقوي ، ويرتبط ذلك بطبيعة الفعل العملي داخل الفضاء .

٦. تعتمد تصاميم المطابخ نوعين من أنظمة التهوية بحسب طبيعة وحجم الفضاء ومفرداته التكوينية – كالاتي :

أ- التهوية المركزية (جهاز لسحب الهواء من فضاء المطبخ الى الخارج)

ب- التهوية المحددة (جهاز ترشيح الهواء من فضاء الطباخ فقط)

الفصل الثالث : منهجية البحث وأجراءاته

١. منهج البحث : تم اعتماد المنهج الوصفي في تحليل العينات بمقارنتها بمجموعة من المؤشرات التي يمكن اعتمادها ك معايير في عملية التحليل .

٢. مجتمع البحث وعينته : مجتمع البحث كبير جداً إذ تم اختيار عينة قصدية على وفق مسوغات موضوعية ترتبط بطبيعة التشابه التصميمي للفضاءات الداخلية للمطبخ ، لذا اختارت الباحثة (٣) نماذج ممثلة للمجتمع الاصيلي وعليه تم اعمام النتائج على المجتمع كافة ، فقد اختارت مطبخاً في دار سكنية لعائلة كبيرة ولبناء حديث ومشتمل سكني مقتطع من دار كبيرة ومطبخ ثالث في شقة مستلة .في مدينة بغداد (جانب الرصافة)

وقامت الباحثة بتحليل محتوى بما تحويه هذه العينة (content – analyses) ،على وفق الاعتبارات والمعايير العالمية التصميمية لاشغال الفضاء في مساحة العينة الثلاث . وقد عززت هذا التحليل بصور فوتوغرافية.

العينة الاولى :

الوصف والتحليل:

بلغت مساحة المطبخ (٤.٥x٤) م ، وقد تم توزيع أثاث المطبخ بثلاث جدران إذ وضعت في إحدى الجدران ثلاجة ومجمدة وعلى الجدار الثاني وضعت طاولة الطعام والطباخ والجدار الثالث وضع فيه حوض لغسل أواني وصحون الطبخ .

أما الاضاءة المستخدمة فكانت إضاءة جدارية باستخدام وحدات (الفلورسنت) مع إضاءة سقفية تزيينية فقط .

أما تهوية المطبخ فقد استخدمت مروحة سقفية بالإضافة إلى استخدام مروحة سحب الهواء الى الخارج وضعت فوق السنك .

أما مواد إنهاء الجدران والارضية فكانت من قطع المرمر الاوكر والابيض ، أما السقف فقد كان مادة أنهائه بدهان زيتي . (كما موضح في الصورة)



وقد أثرت طبيعة الهيئة العامة للفضاء الداخلي للمطبخ على أسلوب تنظيم المفردات التكوينية في تنظيم تلك المفردات التي تكونت من (الثلاجة، الطباخ، حوض غسل الصحون) إذ استخدمت طريقة (U.Shape) إذ جاء الاسلوب الحركي مؤافقاً مع آلية تنظيم تلك المفردات الاساسية لا تتقاطع مع طبيعة الحركة الوظيفية في الفضاء .

فيما تحددت مواقع الابواب والنوافذ بأسلوب متقاطع مما يؤدي الى تحديد فضاءات الفعل الحركي والفعاليات التي تتبعها ألا أن الاثاث المستخدم أدى الى نوع من الارباك والاعاقة الحركية . وعلى الرغم من الهيئة العامة الصحيحة لمواقع الاثاث في فضاء المطبخ إلا أن تنظيم تلك المفردات لم يتم على وفق الوظيفة المؤداة إذ أبعدت مروحة سحب الهواء عن فضاء الطباخ واقتربت من فضاء حوض غسل الصحون .

بسبب اتساع الحجم الفضائي الداخلي للمطبخ وقلة المفردات التكوينية أدى الى نوع من الاحساس بالاتساع بالحجم الفضائي ، اذ اسهمت الالوان المستخدمة على جدران الفضاء بطبيعتها التي تميل الى الالوان الفاتحة (الاوكر والابيض) الى تعزيز هذا الاحساس بالاتساع . فضلاً عن ذلك اتسمت الخامات المستخدمة في الفضاء موضوع الدراسة بنعومتها من خلال استخدام خامات

معالجات تصميمية لفضاءات المطابخ العراقية (دراسة مقارنة) م.م. رجاء سعدي لفتة

(المرمر) وعلى مستوى الارضية والجدران وهذا الامر شارك من دون شك بالاحساس بتلصاق الفضاء أيضاً .

وقد استخدم نظام انارة شاملة بواسطة وحدات (الفلورسنت) مع غياب نظام الانارة الى وحدات الانارة المركزية (النقطية)، مما أفقد المستخدم حالة عدم الكفاءة في الاداء الوظيفي للفعالية داخل الفضاء ، فضلاً عن استثمار تراكيب الانارة المتدلية في تزيين الفضاء وأعطائه جمالية اكتسبها السقف.

وأعتمد المصمم نظام سحب الهواء الداخلي الى خارج الفضاء من خلال استخدام مروحة لسحب الهواء من دون وجود جهاز ترشيح وهذا بدوره أدى الى بقاء بعض الروائح التي تنبعث نتيجة عملية الطهي.

العينة الثانية:

الوصف والتحليل:

بلغت مساحة المطبخ (3.0x3) م فقد تم توزيع مثلث العمل على ثلاث جدران أيضاً" ، اذ وضعت في احدى الجدران الثلاجة والمجمدة أما الجدار الثاني فقد أحتله الطباخ والجهة الثالثة وضع فيها حوض غسل الصحون ، واستخدمت الاضاءة الجدارية بوحدات الفلورسنت .

أما التهوية فكانت مروحة سحب الهواء الى الخارج وكانت موضوعة فوق الطباخ .

أما مواد انهاء الجدران والسقف فكانت من مادة الطلاء (بدهان الزيتي) بلون وردي، أما الارضية فكانت باستخدام الكاشي بلونه البيجي (وكما موضح في الصورة)



تجسدت ترابطية الفعل الحركي لطبيعة الهيئة العامة لمساحة الفضاء الداخلي للمطبخ على أسلوب تنظيم المفردات التكوينية إذ استخدمت طريقة (U.Shape) في تنظيم تلك المفردات والتي تكونت من (الثلاجة ، الطباخ،حوض غسل الصحون) . وقد جاء الاسلوب الحركي متوافقاً" مع آلية تنظيم تلك المفردات بصورة أنسابية بينما أقتصر الفضاء على موقع لباب ونافذة واحدة مطلان على الفناء الداخلي للدار ولم يعرقل أو يشكل وجودهما نوع من الارباك على الحركة في الفضاء الداخلي للمطبخ .

وأدت الالوان المستخدمة للارضية والجدران والسقف الى الملائمة التوافقية بين المكونات الشكلية للمطبخ وبين الحيز الفضائي الداخلي للمطبخ ، اذ تم استخدام الدهان الزيتي بلونه الوردى الفاتح على مستوى الجدران والسقف ، واستخدام الكاشي بلونه الفاتح (الاوكر) للارضية ، الامر الذي أسهم بالاحساس بنعومة الخامات المستخدمة داخل الفضاء .

وتم توظيف أسلوب الانارة العامة بواسطة وحدات (الفلورسنت) مع غياب الانارة المركزية

(النقطية) والمخفية ، مما ادى الى التشويش والارباك في أداء الفعاليات المؤداة داخل فضاء المطبخ .

وجاء موقع مروحة سحب الهواء الموضوعه على نافذة المطبخ التي كونت نوع من التوافق بين الوظيفة المؤداة للطباخ وبين وجودها فوقه الى سحب الغازات والروائح الناتجة من عملية الطهي الى الخارج.

العينة الثالثة :

الوصف والتحليل :

بلغت مساحة المطبخ (٢.٥ x ١.٥) م ، ولصغر مساحة المطبخ فلم تضع ربة البيت الثلاجة في المطبخ وإنما وضعتها في خارجه، وبالقرب من باب المطبخ وأكتفت بوضع الطباخ وحوض غسل الصحون وبعض الخزانات ، وقد تم أضاءة المطبخ بواسطة وحدات (الفلورسنت) .

أما مواد إنهاء الجدران والأرضية فقد استخدم الكاشي ، أما السقف فكان انهاءه بمادة الطلاء (بدهان الزيتي) وأكتفت ربة البيت لتهوية المطبخ باستخدام مروحة سحب الهواء ، وقد وضعت غسالة للملابس في المطبخ . مع وضع سخان للماء الحار داخل المطبخ.

وعند ملاحظة عمل ربة البيت في هذا المطبخ لاحظت الباحثة الارباك عليها عند اعداد الطعام . (كما موضح في الصورة)



أثرت طبيعة الهيئة العامة لفضاء المطبخ على أسلوب تنظيم المفردات التكوينية إذ استخدمت طريقة عشوائية في تنظيم المفردات (الطباخ وحوض غسل الصحون فقط) ، إذ شارك صغر مساحة المطبخ ذو الهيئة المستطيلة على اختزال المفردات التكوينية للفضاء الداخلي التي ينبغي توافرها عادة في فضاء المطبخ ، فقد جاءت المفردات مقتصرة على (الطباخ ، وحوض غسل الصحون) وعزلت باقي المفردات خارج حدود فضاء المطبخ مثل (الثلاجة) ، وهذا الامر أدى الى نوع من الارباك وعدم التوازن في المعالجات التصميمية الحركية للمستخدم داخل الفضاء ، فيما تحددت طبيعة موقع الباب الى الجانب الايمن عند زاوية المطبخ وهو موقع يمكن الركون اليه في حالة تنظيم المفردات بسبب امكانية ترك مساحة جيدة للفاعليات التنظيمية والحركية داخل الفضاء .

الا ان واقع الحال أدى الى غياب أسلوب المثلث الحركي من خلال غياب احدى مفرداته (الثلاجة) ، إذ إن القطع التأثيثية وزعت على أساس شكل الحجم الفضائي للمطبخ ، فنلاحظ تقيد المصمم بالشكل المستطيل للمطبخ ، التي انتجت حالة التعقيد

والكثافة في استخدام قطع التأثيث التي لا تتلائم مع مقياس الفعاليات المؤداة داخل الفضاء وسوء توزيعها ، أدت الى تراجع علاقات الربط بين الفعاليات .

أما المعالجات اللونية الفاتحة للسقف بدهانه الزيتي الابيض ، والارضية بلون الكاشي (الاخضر الفاتح) ، و الجدران فقد قسمت على قسمين إذ استخدم الكاشي الفرفوري (١٥x١٥) سم الى ارتفاع ١,٥ م من الارضية بعدها تم انهاء الجدران بدهان زيتي أبيض الى مستوى السقف ، فلم يتأثر الحيز الفضائي للمطبخ بالألوان المستخدمة وخاماتها إذ بسبب صغر المساحة وسوء التنظيم للمفردات فقد أعطى انطبعا بالضييق على الرغم من استخدام أسلوب الانارة العامة الشاملة بواسطة وحدات (الفلورسنت) المركبة فوق الجدران ، مع فقدان التصميم الداخلي للفضاء الى إنارة مركزة أو مخفية التي توفر سهولة اداء الفعاليات داخل المطبخ من رؤية التفاصيل الدقيقة.

وان استخدام مروحة سحب الهواء الى الخارج وبسبب موقعها البعيد عن (الطبخ) كونت حالة عدم الموازنة بين موقعها والفعاليات المؤداة داخل المطبخ .

النتائج :

أما إهم النتائج التي تمخض منها البحث فهي الآتي:

١. الغاية او الوظيفة هي من أهم المعايير التي تؤخذ بنظر الاعتبار عند تصميم المطبخ ، فنجد ان المطبخ عينة رقم (١) هومن توفرت فيه مكانا لتناول الطعام، ومكانا لتجمع العائلة من خلال استخدام طاولة الطعام ، ولكن عينة رقم (٢) و(٣) لم تتوافر فيها هذه الغاية .

٢. إن مطبخ رقم (١) كان نقطة لالتقاء الداخل بالخارج من خلال اطلالته على مرآب وحديقة البيت من خلال نافذة وباب يطلان على المرآب والحديقة ، أما عينة رقم (٢) فقد ظل المطبخ على فناء البيت الداخلي من خلال نافذة وباب ، بينما عينة (٣) فظل المطبخ على شارع عام من خلال نافذة فقط (لكونه شقة بطاب ثاني).

٣. من خلال تباين الهيئات في تصاميم العينات الثلاث فقد جاءت نتائج الاحساس بالاتساع الفضائي متباينة ، إذ إن العينة رقم (١) أعطت طابع الاحساس

بالاتساع واسهم معها قلة استخدام الاثاث فضلا عن الالوان الفاتحة . فيما جاءت العينة رقم (٢) باتساع فضائي من خلال طبيعة الهيئة المربعة وعزز ذلك الاحساس طبيعة التنظيم للمفردات التكوينية فضلا عن استخدام الالوان الفاتحة . الا ان العينة رقم (٣) فقد جاء الاحساس بضيق الفضاء بسبب طبيعة الهيئة المستطيلة للفضاء .

٤. لقد تعددت أنواع المطابخ وأختلفت تصميماتها والمواد المستخدمة فيها على وفق احتياجات المرأة وذوقها إلا إن البساطة في التصميم توفر عنصر الرقي والجمال كما أن أغلب مواد الانهاء التي استدمت في انهاء الارضيات والجدران والسقف فكانت من المرمر والكاشي والدهان الزيتي السهل التنظيف، وامتازت أغلب المواد بألوانها البراقة الفاتحة ولمسها الناعم .

٥. تم استخدام ستارة لنافذة مطبخ رقم (١) ولكنها غير مقاومة للحرائق ، أما عينة رقم (٢) فلم تستخدم ربة البيت الستارة لاطلالته على فناء البيت الداخلي ،بينما عينة رقم (٣) لستخدمت ربة البيت ستارة لنافذة المطبخ كونه مطلاً على شارع عام ومن مادة غير مقاومة للحرائق.

٦. إن أغلب الانارة المستخدمة في فضاء المطابخ الداخلية هي انارة عامة شاملة بوساطة وحدات الفلورسنت الأبيض الجداري . وافتقارها الى الانارة المركزة على اسطح العمل .

٧. تم استخدام في عينات البحث الثلاث لغرض التخلص من الروائح والغازات التي تفرزها المواد عند الطهي مرواح؛ لسحب الهواء الى الخارج ولكنها وضعت في مواقع متفرقة فقد وضعت في مطبخ (١) في نافذة خلف حوض غسل الصحون ، أما في مطبخ (٢) وضعت في نافذة خلف الطباخ ،أما في مطبخ (٣) فقد وضعت في نافذة بعيدة عن حوض الغسيل والطباخ .

الاستنتاجات :

١. إن طبيعة الهيئة العامة لمساحة المطبخ تعتمد على ضوئها طريقة تصميم مثلث العمل (الثلاجة، الطباخ، حوض غسل الصحون) التي تقترن مع طريقة توزيع الاثاث الأخرى وعليه تحديد طريقة المسار الحركي في الفضاء الداخلي للمطبخ.
٢. نظرا لطبيعة أجوائنا الحارة الرطبة تم استخدام مواد تتلائم معها وهذا ما وجدناه في عينة البحث الثلاث إذ تم استخدام مادة الالمنيوم في خزانات المطبخ التي تتميز بقوة تحملها ومقاومتها للمياه وسهولة استبدال الاجزاء عند الصيانة.
٣. تم الاعتماد على الانارة العامة الشاملة وعلى مستوى الجدران ولم يستغل السقف للانارة وإنما لوضع المراوح للتهوية فقط. مع ضرورة استخدام الانارة المركزة على سطح الوحدات (الخزانات، والطباخ، و حوض غسل الصحون) لتسهيل الرؤية عند أعداد الطعام.
٤. طبيعة مواقع النوافذ هي التي تحدد استخدام الستارة للمطبخ سواء كان المطبخ ملاً على فناء داخلي / مرآب البيت أو حديقته أو على شارع عام.
٥. قلة استخدام جهاز ترشيح الهواء الذي يركب فوق الطباخ في بلدنا العراق، وإنما اقتصرت المطابخ على جهاز لسحب الهواء الى الخارج فقط.
٦. أغلب الالوان الفاتحة والخامات التي تم استخدامها في المطابخ هي من الكاشي والمرمر والدهان الزيتي لسهولة تنظيفه ومقاومته للرطوبة والتآكل.

المصادر :

١. الحبة ، شيماء زكي عبد الحميد . " دراسة تحليلية لمعالجات التصميم الداخلي في الفضاءات العروض المسرحية في العراق " ، رسالة ماجستير غير منشورة ، جامعة بغداد ،كلية الفنون الجميلة / قسم التصميم ، بغداد ، ٢٠٠٠ م .
٢. الحلواني ، محمود . مساحة المطبخ والتصميم الداخلي ، شركة الشرق الاوسط للطباعة ، عمان، الاردن ، ٢٠٠٤ . خنفر ، يونس . الاصول التصميمية والتنفيذية في فن وهندسة الديكور ، دار الراتب الجامعية ، بيروت ، لبنان ، ١٩٨٥ م .
٣. خنفر ، يونس . الاصول التصميمية والتنفيذية في فن وهندسة الديكور ، دار الراتب الجامعية ، بيروت ، لبنان ، ١٩٨٥ م .
٤. خنفر ، يونس . اسس التصميم الداخلي وتنسيق الديكور ، دار مجدلوي للنشر والتوزيع ، عمان ، الاردن ، ١٩٨٣ .
٥. الرازي ، محمد بن أبي بكر عبد القادر . مختار الصحاح ، دار الرسالة، الكويت ، ١٩٨٢ م .
٦. الراددي ، عبد الرحمن . حول التصميم الداخلي ، مقال في مجلة البناء ، العدد ٩٦ ، ١٩٩٨ م .
٧. شيرزاد ، شيرين أحسان . مبادئ في الفن والعمارة ، المكتبة الوطنية ، بغداد ، ١٩٨٥ ،
٨. علي ، عبد المنعم طه ، التصميم الداخلي بين الذات والتراث ، مجلة أبحاث اليرموك ، المجلد ٤ ، العدد ٢ ، ١٩٩٨ م .
٩. العمائيرة ، علي . هندسة التصميم الداخلي والديكور ، دار الامل ، الطبعة الاولى ، ١٩٨٥ .
١٠. الفيروزبادي ، القاموس المحيط ، مؤسسة الرسالة، ط ٣ دمشق .

11. Cal lender, John Hancock. Time- Saver Standards for Architectural Design Data, 5th Ed ition, McGraw –Hill Book Company, New York, 1974.
12. Ching, Francis D.K. Interior Design, Van Nostrand Reinhold, New York, 1987.
13. Flynn, John E and Arther wsegil , and Gray R steffy . Architectural Interior System "Lighting, Acoustics, Air conditioning ", Van Nostrand Reinhold, New York, 1988.

The Obstruct Of The Research:-

The treatment design of the interior space for the Iraqi kitchens is the importance maitance which has to know from every designer. That depends an his knowledge and how he has to apply this staff in the whole new valid kitchen which developed rapidly in this field of the interior design.

This treatment gives to the designers more solution and varied variables to comprise his knowledge with the real life; which are both of them are virgin.

So the research discuss in the first chapter the problem of the research , which appeared in the luck of the most Iraqi kitchens for the important and easily done in home work jobs ; and to stand by of the strong and weakness of the ways to how to treat the element which the kitchens contains ; and the importance of the treatment of the suitable work comparing that with the global criteria in the art Of the interior design which contain the skills and values of the beautiful and job analysis factors . For these issues the searcher discusses in the second chapter the different treatment and the kinds of movement which has done in the Iraqi kitchens. beside that the kinds of the basic and kinds of the interior design in order to select one of them to every kitchen in every house here and every where in the global .

In condition to have the space in good area and the global criteria in ventilation ; the lighting ; colures; and the row materials used in the kitchens .

In chapter three the searcher appeared the practice and applied of three Iraqi kitchens as a sample of this research ;comparing

that with the view of the literature that she derived and reached many of the results and conclusion ; the importance which has to infusive on the tingle of the interior design of the kitchens are contain these option :

(cooker , refrigerator , sink) beside that a good environmental an suitable ventilation ; lighting and easily movement in kitchens area space for the house wife's.