

Conceitos básicos para planejar a sua cozinha

O desenho de uma cozinha obedece a conceitos base essenciais. A arquiteta Susana Azevedo, do SUCRRE Atelier, dá a conhecer algumas tendências para um espaço que é o coração da casa

Hoje todos falam e discorrem acerca de três temas essenciais: futebol, vinhos e culinária. Este último tem assumido grande destaque e tornou-se um tema e mote cosmopolita e de vanguarda. Todos querem ser chefs e as partilhas de experiências invadem a imprensa e as redes sociais.

Mas para lá de todo o glamour há muito trabalho, que exige organização, método e disciplina. Para além do talento e experiência do chef, existem critérios fundamentais na distribuição espacial do “laboratório” onde se desenvolvem as magníficas iguarias.

Esse laboratório, vulgus cozinha, define-se a partir de algumas regras de ouro essenciais. Uma delas, base no projecto de arquitectura da cozinha, é evitar distâncias muito longas entre as funções essenciais (preparação dos alimentos e lavagem) e definir o triângulo de actividade, refrigeração - lavagem - preparação.

Outro ponto essencial a considerar são as infraestruturas existentes, pontos de água, saneamento, caixas de escoamento, extracção, ligações eléctricas, gás (sim ou não), iluminação natural. A correcta e adequada selecção dos equipamentos é, ainda, outro ponto a ter em atenção no desenho espacial e tem que ser considerado desde o princípio.

Tendências e projecto

A decoração tem que surgir da correcta articulação destes elementos técnicos descritos e tem que andar de braço dado com a funcionalidade.

Para 2016/2017, as tendências adaptam-se ao ritmo das combinações de sabores, com experiências sensoriais e moleculares que se traduzem em cores isentas com pormenores contrastantes. Os tons são amaciados com cinzas escuros e claros e o preto ganha força para um desenho mais requintado.

Outra tendência a considerar são as inovações na aplicação da vegetação interior, seja em jardins verticais ou estufas, que permitem a utilização de legumes e aromáticas frescas, mesmo sem ter um jardim ou varanda. Uma opção para quem vive na cidade.

Os espaços muito rectilíneos e fechados dão lugar a espaços amplos e orgânicos que se combinam com a zona de refeições. A organização em ilha reforça a interação social e



FOTOS: DR



permite criar espaços mais amplos e fluídos.

Quando assim é possível, a cozinha deve ficar na zona mais fresca da casa, de preferência virada a Norte. Esta orientação solar transmite a melhor luz de trabalho, sem sombras, e evita o sobreaquecimento dessa área, que tendencialmente é quente.

Em destaque estão também os contrastes de materiais e conceitos, em que o objectivo é desenhar um laboratório humanizado, onde se reproduzam experiências sensoriais. É fundamental definir antecipadamente o que se pretende para o espaço, se é uma cozinha para todos os dias ou para usar de vez em quando com os amigos. Estes factores vão

reflectir o tipo de desenho dos móveis e a própria arrumação.

Design v custos

A mescla de sabores infindas entre o picante, ácido, doce ou salgado, reflecte-se na combinação das memórias do espaço. A mestria está em perceber a simplicidade dos materiais existentes, evitar o estereótipo do vulgar material de revestimento e estudar as inúmeras opções que o mercado oferece.

Revestimentos à base de massas hidrófugas e ignífugas, com padrões trabalhados ao desejo do criativo. Aglomerados de betão e mármore que transformam o pavimento, os balcões e as paredes num elemento único. Todos estes pormenores,

se bem estudados e trabalhados, permitem criar espaços de magia e reduzir custos.

Ao contrário do que aconteceu no passado, em que a cozinha era um espaço com pouca dignidade, nunca nos devemos esquecer que sempre foi o coração da casa, de onde sai todo o alimento que permite a todos, não só saborear, mas também viver.

Tendencialmente a família reúne-se na cozinha, os amigos juntam-se a beber na cozinha, os filhos vão estudar para a cozinha. Este espaço tem que ter no projecto tanta importância como a sala ou qualquer outra divisão. Tem que ser pensado com a precisão de um laboratório e o conforto de uma sala.

Luz e sombra

A iluminação é um ponto muito importante na configuração da cozinha. A luz e a sombra fazem parte do próprio desenho desta divisão. A planta do mobiliário define as zonas de trabalho, que precisam de maior claridade, e as zonas de convívio, onde deve ser trabalhada uma luz mais quebrada.