

4. Руководящие технические материалы по технологии камерной сушки древесины / [под ред. Е.С. Богданова, П.С. Серговского, Л.И. Кротова, Г.С. Шубина]. – Архангельск: ЦНИИМОД, 1985. – 143 с.
5. Пінчевська О.О. Прогнозування якості сушіння пиломатеріалів. – Киев: ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2010. – 228 с.
6. Milota M.R. Future directions in drying research // Proceedings 11th International IUFRO Wood Drying Conference Skelleftea Sweden, January 18–22, 2010. – P. 177–184.
7. Пінчевська О.О., Коваль К.С., Марченко Н.В. Управління якістю сушіння пиломатеріалів. – Киев: Освіта України, 2012. – 176 с.

УДК 674.59

ДИЗАЙН МЕБЕЛИ В ИНТЕРЬЕРЕ СОВРЕМЕННОЙ КУХНИ

Л.В. Пономаренко,

канд. техн. наук, доцент, ФГБОУ ВПО ВГЛТА, г. Воронеж, РФ.
lara.pon63@yandex.ru.

Е.В. Кантиева,

канд. техн. наук, доцент, ФГБОУ ВПО ВГЛТА, г. Воронеж, РФ.
ekantieva@mail.ru

А.И. Котенева,

студентка 3 курса, ФГБОУ ВПО ВГЛТА, г. Воронеж, РФ.

В статье рассматриваются особенности дизайна мебели в интерьере современной кухни.

Издавна мебель, ее оформление, даже форма служили характеристикой хозяина, его вкуса и статуса. По этому признаку в первую очередь может складываться впечатление о хозяине этого помещения. Стильная, правильно подобранная мебель поможет в установлении теплых отношений внутри семьи и уравновешенного микроклимата дома. В последние годы в мире происходят значительные изменения в дизайне и конструкции мебели.

Мебельный предмет становится сложнее по своему замыслу, по своей задаче. Мебель способна насытить современный интерьер не только утилитарно-функциональным предназначением, но и более высоким художественным смыслом. Другими словами, предметы мебели тяготеют к повышению своего художественного уровня, что будет сопровождаться не повышением их стоимости, применением дорогих материалов и сложностью в изготовлении, а в большей степени будет выражено в оригинальности предметов будущего жилища, в их индивидуальном авторском характере.

«Игровой» момент, интрига, сюжетность формы вещи также представляются в ряду перспективных тенденций будущего стиля. Именно такие предметы мебельного убранства позволят наполнить интерьер будущими динамичными и экспрессивными в творческой интерпретации их владельцев. Среда проживания становится средством активного самовыражения. А свобода самовыражения, по мнению современных концептологов, приобретает все большее значение для полноценного и комфортного ощущения личности. Человек будущего более творчески будет подходить к своему жилищу, и ему понадобятся вещи, способные активно участвовать в этом созидательном и увлекательном процессе. Вещи будут более мобильными по смыслу, многозначными, возможно, с элементами декларации или иронии, но всегда несущими большую художественную и культурную нагрузку.

Дизайн кухни – относительно молодая дисциплина.

Первые шаги в области оптимизации кухонного пространства сделали в середине XIX в. американки Катарина Бичер (1800–1878) и ее сестра Гарриет Бичер-Стоу, автор знаменитой книги «Дом американской женщины», которая описывает «маленькую, компактную, заполненную шкафчиками и ящичками кухню». Книга содержала идею «модельной кухни», построенной на рациональных принципах зарождавшейся в то время эргономики – науки об оптимизации производственной деятельности человека.

Сегодня кухни не обладают какими-либо принципиальными отличиями от своих предшественников. Предметы интерьера кухни практически не изменились, но, естественно, несколько улучшился их эстетический вид.

В общем можно выделить основные тенденции в дизайне современного интерьера кухни:

1. Кухня и гостиная становятся единым пространством. Кухонные гарнитуры по внешнему виду все больше напоминают корпусную мебель для столовых и гостиных, а уголки и диванчики для кухни становятся более комфортными, играют роль зоны отдыха и нередко трансформируются в полноценное спальное место. Весьма популярные прозрачные витрины, шкафы и стеллажи с дверцами из матового стекла или витражами.

Как следствие, в тренде встроенная техника, которая оказывается на виду только во время приготовления пищи. Однако существует и другой вариант, когда благодаря стильному и необычному

дизайну бытовая техника становится украшением интерьера. Примеры тому – холодильники с зеркальным корпусом, внешней подсветкой, художественной росписью или вытяжка в форме переливающегося хрустального шара.

2. Мебель на кухне становится все более универсальной и эргономичной. Все чаще она создается по модульному принципу и представляет собой несколько блоков, которые можно по-разному комбинировать между собой. Своеобразный конструктор, который позволяет избавиться от громоздкой мебели и максимально эффективно использовать даже самое ограниченное пространство. При этом грамотно подобранные элементы мебели визуально расширяют пространство, делают его более воздушным и легким.

3. В дизайне кухонной мебели популярны яркие насыщенные цвета. Цветовая палитра, присущая кухням в современном стиле включает все цвета радуги. Это своего рода компенсация сдержанности линий и лаконичности форм. Вновь актуальна эстетика 70-х гг. 20 века. Предельная простота и яркие веселые принты – две составляющих модного интерьера.

Традиционная кухня приобрела новые черты. Прежде всего, это четыре новых цвета: сияющий солнечно-оранжевый, легкий прозрачно-зеленый, приглушающий нежно-фиолетовый и спокойный серый. Элитарный пуританизм и деловая простота отступили перед натиском живых красок. Новые цвета — это не только новое настроение, они «оживляют» интерьер. Мы соскучились за зиму по теплу, и инстинктивно тянемся к солнцу.

Современный дизайн предполагает сочетание темного и светлого оттенков одного цвета, например, темно-фиолетового и светло-сиреневого, темно-зеленого и светло-салатового, ярко-оранжевого и светлой охры, а для мебели из натурального дерева оптимальным станет сочетание коричневого и бежевого. Ну, и конечно, в моде – белая одноцветная кухня. Белый — это оптическое смешение всех цветов, символ ясности и чистоты. Этот цвет универсален и одинаково хорош и в классической, и в хай-тековской кухне. Арктическая белизна сочетается с любым цветом и любым материалом.

4. Фотопечать на мебели. Набирает популярность очень эффектный прием – нанесение фотографий на поверхность фасада кухни. Современные технологии предоставляют огромные возможности для дизайнерской фантазии. При желании можно украсить гарнитур большой фотографией на весь фасад, или декорировать дверцы шкафов фрагментами с нанесенной на них фотопечатью.

5. Дерево вместо глянца. Глянцевые поверхности, которые есть в коллекциях практически всех производителей, уступают место фасадам из натуральных материалов или качественной имитации дерева. На первом плане красота и фактура материала. Очень популярны натуральные шпоны ценных и экзотических пород деревьев. При этом технологии позволяют тонировать древесную текстуру в любой цвет, в результате чего получаются очень интересные визуальные эффекты, или же покрывать поверхность прозрачным или цветным воском.

6. Весьма популярны патинированные элементы декора. На фасады наносится состав, имитирующий старый металл, например, золото, серебро или бронзу. Мебель в классическом и неоклассическом стиле или стиле прованс с эффектом старины выглядит благородно и rispetабельно и обладает изысканным шармом.

7. Различные гаджеты все больше входят в нашу повседневную жизнь. Именно поэтому на ультрасовременной кухне намного чаще можно встретить различные технические «штучки», чем традиционные элементы декора. Сегодня кухонный интерьер украшают телевизоры-панели, акустические системы и встроенные сенсорные экраны, которые наряду с управлением бытовой техникой являются стильным элементом дизайна.

В свою очередь видоизменилась и кухонная плита. Сегодня часто используются встроенные плиты, это больше не громоздкие конструкции, а плоские панели с камфорками различной величины, а иногда даже с терморегулятором. Новейшая тенденция – использование нагрева, основанного на индукции. Исторически сложилось, что варочная поверхность обычно напоминает знаменитый черный квадрат. Но сегодня, представлен огромный ассортимент варочных панелей и с газовой и электрической поверхностью. Появились панели различных форм и цветов, изготовленные из различных материалов.

Говоря о дизайне кухонного пространства, мы отталкиваемся от двух определений: красиво и функционально. Красиво – значит, чтобы радовало душу и доставляло удовольствие от лицезрения. Функционально – чтобы позволяло оптимально по времени и качественно выполнять работу, связанную с организацией домашнего быта.

Принцип зонирования кухонного пространства определяет последовательность рабочих мест в соответствии с технологией приготовления пищи: зона хранения продуктов, посуды, столового белья, кухонных приборов; зона чистки, мойки, сушки посуды, разделки продуктов; зона тепловой обработки пищи и так далее. Специалисты по кухням называют совокупность рабочих зон «рабочим треугольником». Это наиболее практичный принцип организации кухни. Под ним подразумевается, что любая кухня состоит из «трех углов»: мойка, варочная поверхность и холодильник. В одном «углу» продукты разделяются, в другом готовятся, в третьем хранятся.

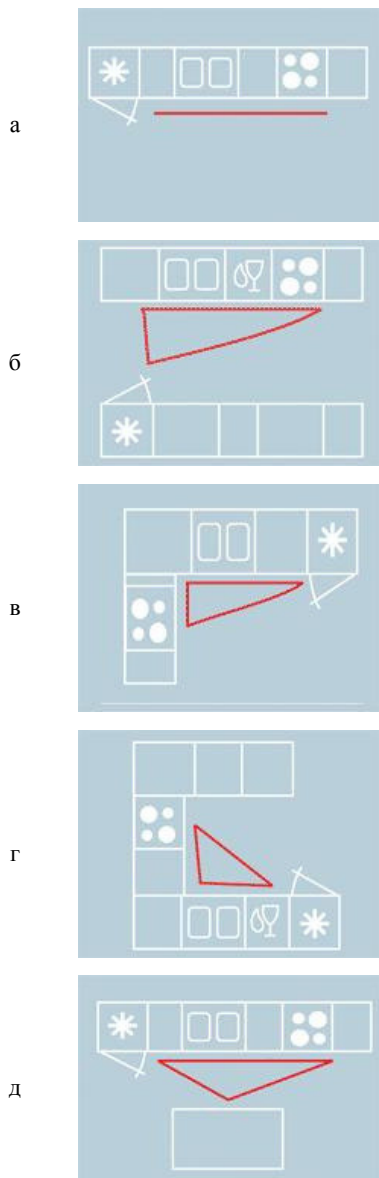


Рис. Варианты планировка кухни

Конфигурация кухни, конечно, зависит от размера и формы комнаты, но в любом случае в процессе планирования нужно опираться на принцип «рабочего треугольника». Только в этом случае вы сможете получить удобную и функциональную кухню, где основные рабочие зоны – мытья посуды, подготовки продуктов и приготовления еды – расположены на оптимальном расстоянии друг от друга.

Существуют следующие основные варианты планировки кухни:

1. Линейная кухня (рис. а). Это идеальное решение для узкой кухни. Правда, недостаток пространства приводит к тому, что треугольник сплюсчивается в линию. Для экономии места повесьте настенные шкафы в два ряда или используйте более высокие модели шкафов (92 см).

2. Параллельная кухня (рис. б). Удачный вариант для кухни, где много готовят: большое количество рабочих поверхностей и все необходимые функции под рукой. По правилам планирования в параллельной кухне следует оставить, по крайней мере, 120 см между двумя рядами шкафов.

3. Угловая (Г-образная) кухня (рис. в). Это самый удобный и самый распространенный вариант планировки. У вас остается достаточно места для обеденного стола.

4. П-образная кухня (рис. г). Этот вариант позволяет создать компактный «рабочий треугольник» и оптимально использовать все поверхности и шкафы.

5. Островная кухня (рис. д). Обычная кухня увеличивается за счет отдельной рабочей поверхности. Эта планировка подходит только для большого помещения. В традиционном исполнении на середину кухни выносится стол с раковиной или плитой, но «островом» так же может быть обычный обеденный стол или тележка на колесах. Так же можно использовать это пространство как рабочую поверхность, а шкафы использовать для хранения различной утвари.

В заключение хочется обратить внимание современных разработчиков и изготовителей гарнитуров для кухни на необходимость делать ее более адресной, принимая во внимание разнообразие потребительских нужд и различных социальных слоев населения.

УДК 674.407

К ВОПРОСУ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ СУШКИ ПИЛОПРОДУКЦИИ

А.П. Решин,

канд. техн. наук, доц, ФГБОУ ВПО БГИТА, г. Брянск, РФ.

vropanov62@mail.ru

В.М. Меркелов,

канд. техн. наук, доц, ФГБОУ ВПО БГИТА, г. Брянск, РФ

В статье приводятся рекомендации по снижению энергетических затрат при сушке пилопродукции.

Уникальные технологические и эксплуатационные свойства древесины привлекают значительное число предпринимателей для ее переработки. К уже существующим деревообрабатывающим предприятиям, а также к многочисленным предприятиям иного профиля (трудно найти предприятие или организацию, которые не имели бы хотя бы участка по обработке древесины) добавляется множество различных фирм.

подавляющее число предприятий имеет в своем составе сушильные участки или цеха, являющиеся очень энергоемкими. Например, на лесопильных предприятиях при 100 %-ной камерной сушке на нее расходуется 70...75 % общезаводских расходов теплоты и 50...60 % электроэнергии [1]. Поэтому, любые мероприятия, направленные на снижение энергоемкости приведут и к значительному улучшению экологии.