

مدى تطابق تصميم المطبخ العراقي مع المواصفات المعتمدة

م. سهام محسن امويلح الربيعي

جامعة بغداد / كلية التربية للبنات / قسم الاقتصاد المنزلي

ملخص البحث:

يعد المطبخ اهم المناطق والفراغات في المنزل وهو الفراغ الذي يرتاده كل افراد العائلة يومياً. ان ربة المنزل في اغلب الاحيان هي الشخص الذي يتعامل مع المطبخ بشكل مباشر. قامت الباحثة بهذه الدراسة نظراً لما لاحظته من اخطاء تقع فيها اغلب ربات البيوت عند تأثيث مطبخها مما يجعل الوقت الذي تقضيه فيه اكبر والجهد المبذول اكبر. لذا قامت الباحثة باجراء هذه الدراسة على ربات البيوت العراقيات بعمر (20-45) من خريجات الدراسات المتوسطة فما فوق. وبما ان البحث الحالي يهدف للكشف عن الاخطاء التي تقع فيها ربات البيوت لذا كانت ورقة الاستبانة هي الاداة التي تكشف عن مدى خبرة ومعلومات عينة البحث حيث تضمنت عدة اسئلة موجهة للعينة المتكونة من (200) امرأة في محافظة بغداد.

حيث تضمنت هذه الفقرات الكشف عن الموقع الصحيح لأثاث المطبخ ومقاساته ومثلث العمل ونوع الانارة والالوان التي يفضل استخدامها داخل فضاء المطبخ واشكال المطابخ، ومن خلال تحليل اجابات العينة على فقرات الاستبانة توصلت الباحثة ان نسبة غير قليلة من ربات البيوت ليس لديهم علم ومعرفة بالمواقع الصحيحة للاثاث والمقاسات المعتمدة في فراغات المطبخ.

لذا قامت الباحثة باجراء هذه الدراسة حيث اوصت ب:

- 1- التوعية بأهمية معرفة المواقع الصحيحة لأجهزة المطبخ واثاثه.
- 2- ان تولي المناهج الدراسية اهمية أساسية لتصميم المطابخ عبر المراحل الدراسية في مادة الاقتصاد المنزلي.

كما اقترحت الباحثة:

- 1- اجراء دراسة مماثلة للطالبات والموظفات اللواتي يعتمد عليهن في توجيه وتعليم بناتهن في المستقبل.
- 2- دراسة مماثلة لغرف المنزل الاخرى مثل (الجلوس، الطعام، النوم).

The compatibility of the Iraqi kitchen design with the approved specifications

Asst. lecturer Siham Muhsee Amwelih

**Colleg of education for women – Baghdad University– Home
Economics dept**

Abstract:

The kitchen is the most important areas and spaces in the home, a vacuum that the whole family frequents daily. The housewife is often the person who deals with the kitchen directly. The researcher made this study due to the mistakes that most of the housewives make when furnishing her kitchen, which makes the time spent in it bigger and the effort spent more. Therefore, the researcher conducted this study on the housewives of Iraqi women aged (20–40) graduates of intermediate studies and above. As the current research aims to detect the errors that occur in the housewives, so the questionnaire was the tool that reveals the extent of experience and information of the sample of the research, including several questions directed at the sample of (200) housewives in Baghdad.

Where these paragraphs included the disclosure of the correct location of kitchen furniture and sizes and the triangle of work and the type of lighting and colors that are preferred to be used within the kitchen space and kitchen forms, and through the analysis of sample answers on the paragraphs of the questionnaire

found that a small percentage of housewives have no knowledge of the correct locations of furniture and sizes Supported in kitchen blanks.

Therefore, the researcher conducted this study where it recommended that;

- 1- Awareness of the importance of knowing the correct locations for kitchen appliances and furniture.
- 2- to give the curriculum is essential to the design of kitchens across the stages of study in the subject of home economics.

As suggested by the researcher

- 1- Conduct a similar study for students and female employees who depend on them in the guidance and education of their daughters in the future.
- 2- Study similar to other rooms of the house (such as sitting, food, sleep

الفصل الأول

مشكلة البحث وأهميته

يعد المطبخ احد اهم المناطق والفراغات الوظيفية في المنزل ، هو القلب النابض يستخدم لضخ روح الحياة في ساكني أي بيت في العالم ، هو الفراغ الذي يرتاده كل افراد العائلة يومياً مرات ومرات ولو تفكرت قليلاً فأنتك طول فترة جلوسك في المنزل لن تستطيع إحصاء المرات التي تدخل فيها الى المطبخ لسبب معين ، ولكن بالتأكيد أن ربة المنزل في اغلب الأحيان هي الشخص الذي يتعامل مع المطبخ بشكل مباشر وعلاقة فعلية ، هي التي تقوم بالأعمال داخل فراغه ، وهي التي تشعر بقيمة وأهمية وجود فراغ المطبخ بشكله السليم ، هي أول من يشعر بوجود الخطأ في الفراغ إذا وُجد لان التصميم يجب ان يلائم حركة المستخدم بالدرجة الأولى وليس عابر السبيل ، واي شخص قادر على ادراك أهمية المكان سيدرك ان وجود المطبخ وتصميم فراغه وملحقاته وكل ما يخصه بشكل سليم هو شيء في غاية الأهمية ، بالتأكيد ان المطابخ لا توجد نظام موحد في كل انحاء العالم، فأختلاف الشعوب والثقافات عبر كل العالم استطاع أيجاد اكثر من شكل لفراغ المطبخ ، فهناك المطبخ الأمريكي المفتوح وهناك المطبخ العربي المنغلق والكثير من الانظمة وأنواع المطابخ ، لكن كل هذه الأنواع تعمل تصميمياً بطريقة واحدة وهدف واحد مهما اختلف شكلها فلا يمكن لاي شخص في هذا الكوكب بنهاية المطاف ان يستخدم المطبخ للنوم !. في بحثنا هذا تناولنا أمور مهمة في تصميم أي مطبخ وذلك للحفاظ على العلاقة السليمة بين المطبخ ومستخدميه.

ان المطبخ هو مكان تحضير وجبات الطعام وتناوله أحياناً . لذلك يجب تخطيطه وتأثيره بدقة ، عند اختيار موقع المطبخ يجب مراعاة دخول اشعة الشمس والهواء بشكل كافي ويفضل ان يكون باتجاه الشرق لاختذ كمية كافية من شمس النهار لان معظم العمل يجري فيه نهائياً وأذا تعذر ذلك يكون باتجاه الجنوب ثم الشمال.

ان الفترة الزمنية الطويلة التي تقضيها ربة المنزل في مطبخها يجعل هذا الفراغ من الأهمية بحيث يستحق عناية كبيرة عند التصميم ليكون عملياً فيوفر اكبر قدر من الوقت

والجهد ، نظراً لأهمية الموضوع (المطبخ بكل تفاصيله) فقد أُجريت دراسات وبحوث عديدة دامت سنين هدفها إيجاد أفضل التصاميم للمطابخ ووضع أسس وقواعد من شأنها تبسيط الاعمال التي تجري فيه.

وبالنظر لأهمية الموضوع ظهر تساؤل لدى الباحثة هل المطبخ في المنازل العراقية يتمتع بالصفات الصحيحة التي تمكن ربة البيت بالقيام من اداء اعمالها فيه بدون عوائق التي تحدث نتيجة اخطاء في ترتيب اجهزة واثاث المطبخ؟

هدف البحث:

يهدف البحث إلى التعرف على المطبخ العراقي من ناحية:-

- 1- مواقع الاجهزة بصورة صحيحة.
- 2- المسافات الصحيحة والمعتمدة بين الاجهزة.
- 3- احتواء المطبخ على مخازن ارضية وجدارية.
- 4- احتوائه على بعض قطع الاثاث الضرورية ومواقعها الصحيحة.

حدود البحث:

- 1- شمل البحث القائم ربات البيوت من خريجات الدراسة المتوسطة فما فوق من عمر (20-45) والبالغ عددهن (200 امرأة) من مدينة بغداد الكرخ/ منطقة (السيدية، البياع، اليرموك، حي الجامعة) بواقع 50 امرأة لكل منطقة لسنة (2017- 2018).
- 2- اقتصر البحث على تصميم المطبخ العراقي.

تحديد المصطلحات:

أولاً : التصميم

- 1- التصميم: هو عملية التكوين والابتكار ، أي جمع عناصر من البيئة ووضعها في تكوين معين لاعطاء شيء له وظيفة او مدلول .(عبيد،2004:ص7).

- 2- التصميم: عملاً خلافاً يحقق غرض توفير المتطلبات الوظيفية والبيئة اللازمة لأفضل أداء للفعاليات البشرية ضمن فضاءات المعيشة المختلفة. (جرجيس ، 2014 : ص8).
- 3- التصميم: هو نوع من أنواع الجهود المبذولة في تجميل المظاهر الخارجية للأشياء. (الحسني، 1985:ص9).
- 4- التصميم: هو الترجمة لموضوع معين بافكار معينة وهادفة ذات صلة بوسيلة التنفيذ وهذه الأفكار تحمل بمضمونها قيماً جمالية لا حدود لها. (غيث ، 2008:ص75).

التعريف الاجرائي للتصميم:

هو توظيف مفاهيم معينة تعمل على تجميع أجزاء الغرفة معاً لصنع علاقات ممتعة بين الاجسام المتنوعة الموجودة في الغرفة ولصنع حيز مرتب مرضي بصرياً.

ثانياً: المطبخ

- 1-المطبخ: هو المكان المعد لتجهيز الطعام ويستعمله افراد الاسرة في بعض الأحيان لتناول وجبات الطعام (www.google.play free).
- 2-المطبخ: هو مكان تحضير وجبات الطعام وتناوله ، لذلك يجب تخطيطه وتأثيثه ومراعاة موقعه ودخول اشعة الشمس والهواء بشكل كافٍ. (نشويات ، ب ت:ص92).

التعريف الاجرائي للمطبخ:

هو الركن الخاص بأعداد الطعام وهو جزء أساسي من مكونات المنزل واصبح التفتن في تأثيث المطبخ واجهزته والأدوات الحديثة المستعملة داخله من سمات التطور في المجتمع.

الفصل الثاني: الاطار النظري

مقدمة:

تمكث حواء في مطبخها حوالي ربع يومها تقريباً لكي تقوم بتجهيز الواجبات اليومية لأبنائها وزوجها، وفي بعض الأحيان عند تواجد ضيوف تمكث اكثر من نصف يومها بداخله من اجل تجهيز (الضيافة) لهذا كان لابد من الاهتمام بهذا المكان الذي تقضي فيه ربة المنزل كل هذا الوقت ، والتفكير في توفير اقصى وسائل للراحة يمكن ان تستوعبها مساحة مطبخها.

ان ربة البيت هي الاقدر على تحديد احتياجات اسرتها وتحديد كافة المعطيات اللازمة لتصميم مطبخها بما يوفر لها الراحة ويلبي احتياجاتها ويرضي جميع الاذواق التي تستخدم هذا المطبخ. (الاغا ، 2013:ص1).

2- اشكال المطابخ:

تقسم طرز تصميم المطبخ وفقاً للمسقط الافقي الى ما يلي :

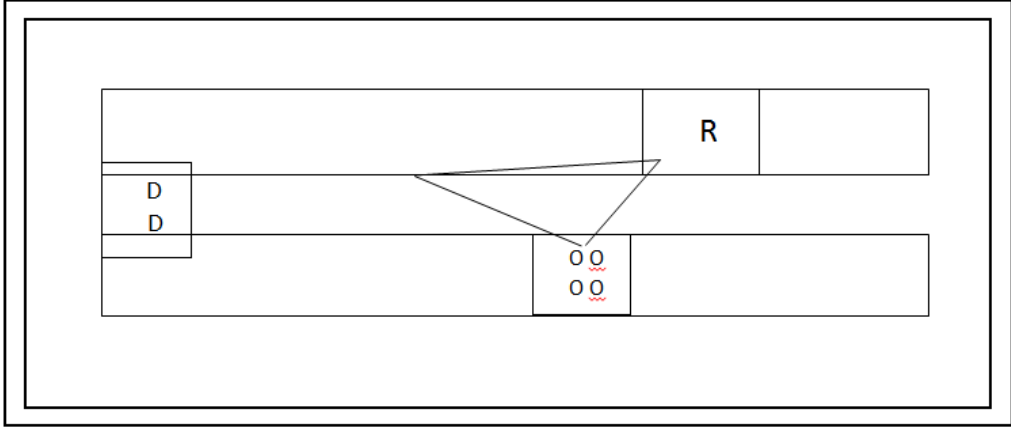
2-أ- المطبخ على شكل حرف U

يمنح هذا الشكل مطبخاً فعالاً مناسباً لاداء الوظائف المراده حيث يمكن ان يوجد الحوض اسفل حرف U، والفرن والبراد عند الطرفين المتقابلين ، ومن عيوبها الصعوبة في تواجد اكثر من فرد في المطبخ وكثرة تكاليفه ليظهر بشكل جميل. (نموذج رقم 1).¹(<http://www.kau.say> google).

1- : تعني الثلاثية.

2- : تعني حوض الغسيل (السنك).

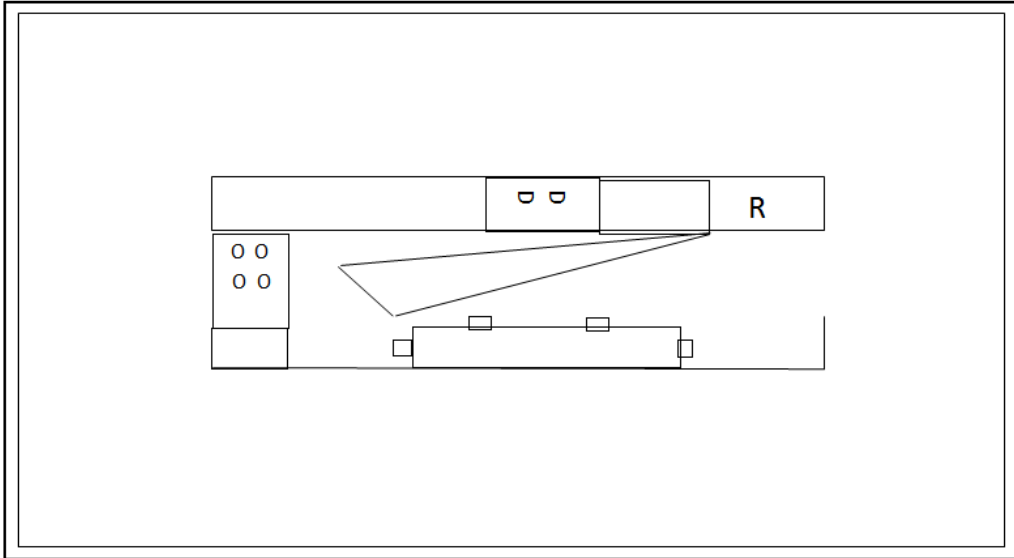
3- : تعني الموقد (الطباخ).



نموذج رقم (1)

2- ب- المطبخ على شكل L

يتميز باتصال الطاولة والتجهيزات ، ولا تقع منطقة العمل عند نقاط المرور وخطوط الاتصال، ومن عيوبه صعوبة استغلال ركن المطبخ (زاوية الحرف L) الا اذا استعملت ارفق دائرية متحركة.

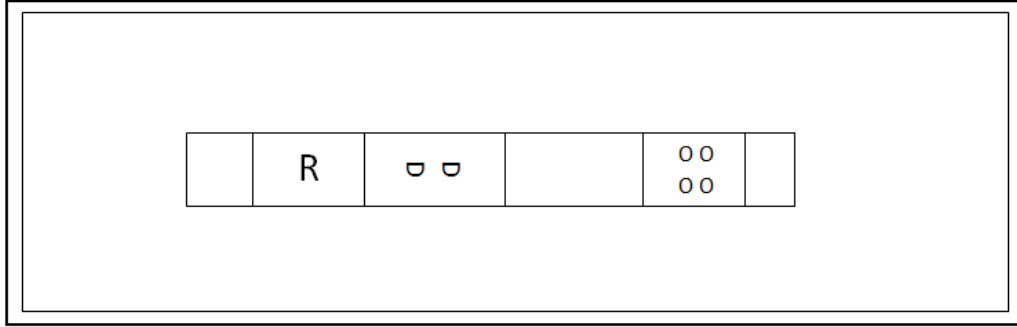


نموذج رقم (2)

2- ج - المطبخ على شكل مستقيم

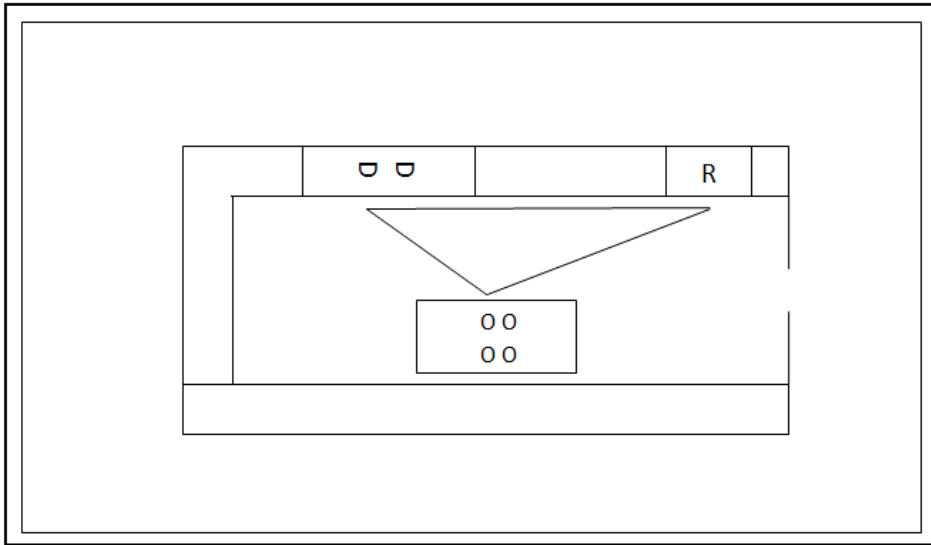
يوجد في الشقق الصغيرة والبيوت المصممة على أساس مفتوح حيث يستعمل حائط واحد لوضع الأثاث ، يعييه تباعد مراكز العمل وطول المسافة بينهما. (نموذج رقم 3).

نموذج رقم (3)



2- د - المطبخ على شكل جزيزة

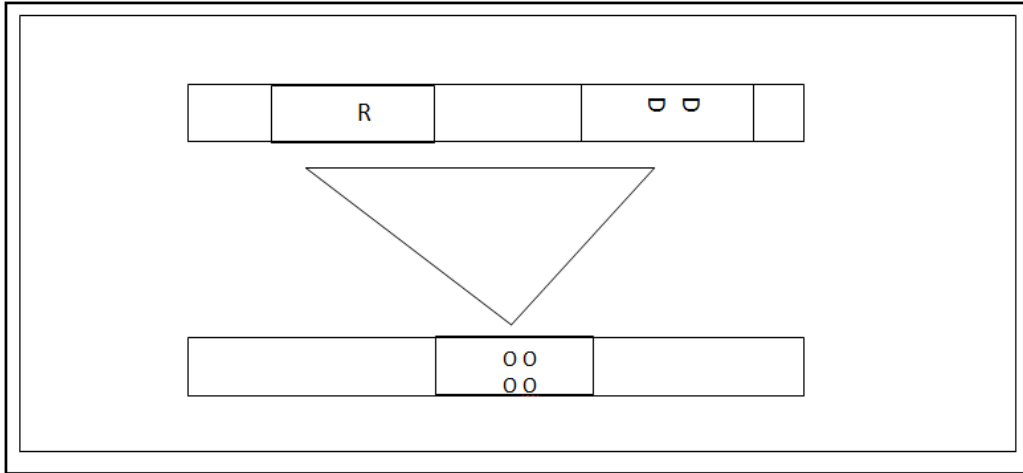
هذا التصميم مناسب للمطابخ بمساحة واسعة يتم وضع الفرن او الحوض أو طاولة الطعام في الوسط وتوزيع الخزائن على الجدران ، يفضل استخدامه في الفنادق او المطاعم ويتولى العمل فيها اكثر من فرد. (نموذج رقم 4).



نموذج رقم (4)

2- هـ - المطبخ على شكل جدارين متقابلين

يناسب الغرف الطويلة والضيقة ويعمل على استغلال جدارين متقابلين ، ويعيب هذا المطبخ انه يعتبر ممراً تكثر فيه المقاطعات وكذلك بعد المراكز عن بعضها. (نموذج رقم 5). ([google.http://www.kau.edu.sa](http://www.kau.edu.sa))



نموذج رقم (5)

3- من اهم مزايا تقسيم المطبخ لمراكز عمل مختلفة هي:

- 1- توفير الوقت والجهد.
 - 2- التقليل من عدد الخطوات التي تقطعها ربة المنزل بين أجزاء المطبخ.
 - 3- استمرارية العمل لعدم وجود تقاطعات اثناء العمل .
- ([google.http://www.kau.edu.sa](http://www.kau.edu.sa))

4- مثلث الحركة (work triangle):

من المعروف ان المطبخ مكان تكثر فيه الحركة مهما كان تصميم مطبخك يفضل ان يراعى دائماً عند تصميم المطابخ ما يعرف بمثلث الحركة وذلك لتحقيق سرعة ومرونة اكبر اثناء العمل في المطبخ ، فتأخذ الحركة داخل المطبخ شكل عملي اكثر كما يعمل

على التقليل من عدد التنقلات داخل المطبخ وجعلها مقتصرة على المهم والضروري فقط

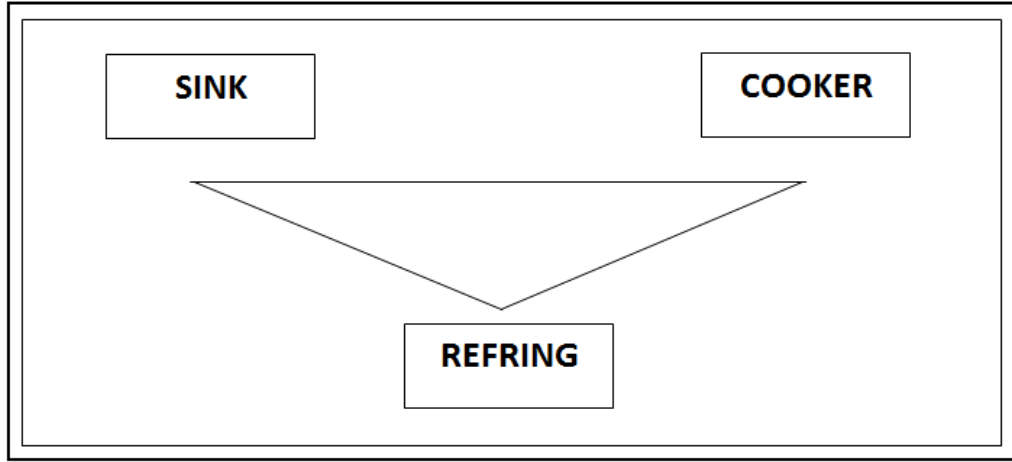
وهذا المثلث يسمح لشخصين على الأقل في استخدام المطبخ في نفس الوقت لغرضين مختلفين دون ان يضايق احدهما الاخر اثناء حركته داخل المطبخ. (خنفر، 2011:ص176).

المعروف ان في المطبخ ثلاث محطات أساسية هي :

1- حوض الغسيل.

2- الثلاجة.

3- الموقد. نموذج رقم (6).



نموذج رقم (6)

وهذه المصطلحات هي ما يشكل رؤوس المثلث الثلاثة بحيث تقاس اضلاع المثلث من مركز كل من حوض الغسيل، الثلاجة ، الموقد ، ولأفضل النتائج يفضل ان يتراوح محيط المثلث من (4-8م) وكل ضلع للمثلث يجب ان لا يقل طوله عن (90,90م) ولا يزيد عن (2.75م).

ومن اجل التوصل الى أفضل النتائج وضعت حدود عليا ودنيا لأطول سطوح

العمل في المطبخ كما هو مبين في الجدول رقم (1):

جدول رقم (1)

الحد الأدنى / م	الحد الأعلى / م	سطوح العمل
0,90	1,20	المسافة بين الطباخ وحوض الغسيل
1,50	1,65	المسافة بين الثلاجة وحوض الغسيل
1,20	2.10	المسافة بين الطباخ والثلاجة

ويكون حوض الغسيل في اقرب مكان للاضاءة أو الشباك ، ويجب مراعاة توفير مساحة كافية للحركة وللادوات على جانبي الحوض ، أما الثلاجة في اقرب مكان للباب ، فلا يضطر من يريد استخدامها للمرور الى داخل المطبخ ، ويجب ان تكون الثلاجة من جهة اليمين ، ويجب مراعاة توفير ممر يسمح بالحركة عند فتح باب الثلاجة لا يقل عن (70 سم) وان يتم اختيار نوع الثلاجة بما يتناسب مع مساحة المطبخ ، اما الموقد يجب ان يكون بعيداً قليلاً عن الشباك وفي اقرب مكان لمصدر التهوية (الساحبة)، ويجب مراعاة توفير مساحة كافية للحركة وللادوات على جانبي الموقد .

(النجار ، ب ت :ص45).

5- إنارة المطبخ Lighting the kitchen:

ان اضاءة المطبخ تعتبر جزءاً من الديكور فتضفي عليه رونقاً خاصاً فهناك اضاءة طبيعية (أشعة الشمس المتسربة عبر الشبابيك) وأضاءة صناعية تقسم الى:

- 1- مصادر عامة تشمل معظم ارجاء المطبخ دون تحديد.
- 2- الإضاءة اعلى الخزائن تعطي منظر رائع ومريح جداً للعين. (عبيد ، 2004: ص94).
- 3- مصادر موجهة الى مناطق معينة مثل :

- مساحات العمل (وهي الإضاءة التي تحتاجها فوق المنضدة والحوض والموقد وهي المناطق التي تكون في الظل سواء بسبب وقوف الشخص امامها أو بسبب الخزائن العلوية) ، يفضل تجهيز منطقة وما جاورها بالمصابيح المثبتة في تجاويف الحائط كما تساعد المصابيح المثبتة اسفل خزانات المطبخ في قراءة كتاب وصفات الطهي وتقدير المكونات وتقطيع الفواكه والخضروات.

- انارة بعض القطع المميزة التي نرغب بإبرازها لقيمتها وجمالها .(الكرابلية ، 2007 ، ص:136).

6- اللون Color:

ان الدائرة اللونية chromatic circle هي الوسيلة العملية لدراسة الألوان ، ويقصد بها ترتيب الألوان في صورة تعلق بالذهن بوضوح وبالاماكن التي تشغلها بحيث تتفق مع تسلسل الوان الطيف وعلاقتها فيما بينها من حيث التكامل والتباين. (عبد الهادي ، 2006 ، ص:20).

ان جمال المكان ليس بالغالي او النفيس وانما بمساحات الذوق واللمسات الفنية الرائعة التي زينت تصميمه، وبتناسق الألوان بين جدرانه وما يحتويه من اثاث وديكورات مختلفة،
(<http://uo9373.blogspot.com/2012/05/blog-post.html>).

فاللون يوحد عناصر الغرفة، فالقوي يعطي طابعاً مميزاً للمطبخ ويوحد التصميم، فالظلال الداكنة تجعل الجدران تبدو غائرة مما يولد مساحة اصغر نشعرنا بالحميمة في حين ان اللون الأبيض او الألوان المحايدة تجعل الغرفة تبدو اكثر اتساعاً (مركز التعريب والبرمجة، 2004، ص:12). واكثر صياً ولكن قد يوحي بالجمود اوة الرتابة فيتحول إلى مصدر ممل. (ظاهر ، 2005 ، ص:55).

ان اللون لاي شيء هو انعكاس للموجه الضوئية عنه التي تشع الى العين. فاللون هو في الاصل "ضوء" ويمكن تعريف الضوء بأنه شكل من حركة الطاقة القائمة على مبدأ انتقال الموجات. ان دائرة الوان الباستيل هي ذاتها دائرة الألوان لكن بدرجات الوان فاتحة جداً أي انه يتم التعامل معها بنفس الطريقة تماماً عند اختيار الألوان المتناسقة.(صالح ، 1981 ، ص:78).

وهي الوان شبيهة بالوان الطبيعة ، فنجد أنها الوان السماء واشعة الشمس عند الشروق والغروب والوان قوس الرحمة والوان كثيرة من النباتات والفاكهة والازهار وكذلك الوان الفراشات والطيور ... لذلك تعطي شعور بالراحة والهدوء والاسترخاء. وهي الوان فاتحة أي تعطي إحساس باتساع المكان ورحابته وهي الوان هادئة لكنها اكثر دفى وحيوية

من اللون الأبيض. فعند استخدام ألوان الباستيل (ألوان الطبيعة الفاتحة) يفضل اختيار الأكسسوارات بألوان مناسبة والابتعاد عن الألوان الصارخة والفسفورية لأنها تعطي تأثير عكسي على النفس. (صالح ، 1981 : ص81).

7- جدران المطبخ **The walls of the kitchen**:

يفضل ان تكون ملبسة بالكامل (حتى السقف) ببلاط السيراميك (القيشاني) سواء من لون واحد او اكثر. أما إذا كان التبليط بالسيراميك بارتفاع معين (غير واصل للسقف) فيجب دهان المساحات الباقية بدهان الزيت ويفضل ان تكون بألوان مناسبة وفاتحة وغير معرضة للاتساخ ، وقابلة للغسيل بسهولة كما ان السقف يجب ان يكون طلاؤه ذو سطح أملس ولا يحتوي على بروزات او شقوق تكون عرضة لالتقاط الغبار وغيره ، علاوة على انه يجب ان تكون مقاومة للبخار الذي يتصاعد من عملية الطهي. (خنفر ، 1997 : ص142).

8- شروط يجب ان تتوفر في المطبخ:

- 1- الفراغ من اجل التهوية خلف الأجهزة 7,5 - 12,5 سم.
 - 2- سطوح العمل يجب ان تصل بين اركان المطبخ الرئيسية (الثلاجة ، المغسلة ، الطباخ) بدون تقطيع.
 - 3- موقع ركن الغسيل وادواته يجب ان يتوسط ركن الطباخ والثلاجة وذلك لان الماء يستعمل في كلا العمليتين.
 - 4- الابعاد بين مراكز العمل الرئيسية يجب ان تكون قصيرة ومباشرة وخالية من العراقيل فعند زيادة مسافة هذه السطوح عن الحاجة تؤدي الى تبذير الوقت والجهد بعدد الخطوات المعروفة.
- أما اذا قلت سطوح العمل عن الحاجة أدى ذلك الى عرقلة العمل والارهاق .
- 5- توفير آلية ملائمة لخروج الهواء الفاسد والغازات من المطبخ ودفع هواء نقي من النافذة مع الساحة الكهربائية (الشفاط) (Faulkner,1954:p199).

- 6- تغطية الأرضية ببلاط قيشاني غير املس لتجنب الانزلاق ولأنه غير قابل لامتناس الدهون وسهل الغسل.
- 7- الاحواض (السنك) حوض أو اثنين حسب حجم المطبخ. مصنوع من مادة غير ماصة للدهون سهلة التنظيف وعميقة مع حنفية ماء بارد وساخن ومزاج.
- 8- خزانات بعدد كافي منها أرضية او معلقة على الجدران بحيث يتناسب حجمها مع حجم المطبخ.
- 9- سطوح الخزانات التي ستكون مواقع عمل يجب ان تكون من الرخام او الميلامين السميك او الفورميكا، المساحة المفضلة للمطبخ تختلف باختلاف عدد افراد الاسرة ، وعدد الزوار ، وكمية الطعام المحضر والفعاليات الأخرى التي تجري في المطبخ كتناول الطعام والغسيل والكي وغيرها. (الخيرى ، 2008:ص102)
- الدراسات السابقة:**

بعد التقصي والبحث وعلى الرغم من الجهود التي بذلتها الباحثة للحصول على دراسات سابقة عربية أو جنبيهة، الا إنها لم تعثر على اي دراسة سابقة (على حد علم الباحثة) عُيّنت بتصميم المطبخ في المنزل العراقي.

الفصل الثالث : إجراءات البحث

اهم الإجراءات التي اتبعت في تحديد مجتمع البحث واختيار العينة كذلك إجراءات اعداد أداة البحث:

- 1- مجتمع البحث وعينته: بما ان البحث يرمي الى التعرف على تصميم المطبخ في المنزل العراقي فأن المجتمع اختير من ربات البيوت في مدينة بغداد من خريجات الدراسة المتوسطة فما فوق من عمر (20-45) سنة وقد بلغ مجموع عينة البحث (200 امرأة) من ربات البيوت التي اختيرت بصورة عشوائية.
- 2- أداة البحث:

لتحقيق اهداف البحث قامت الباحثة بعمل استبانة تتضمن فقرات تتعلق بالمقاسات الصحيحة لادوات المطبخ والفراغات الموجودة داخل فضاء المطبخ ومثلث الحركة (العمل)، وكذلك المواقع التي يجب ان تكون فيها أجهزة المطبخ بصورة صحيحة كي يسهل عمل ربة المنزل واختصار وقتها وجهدها ، اخذت هذه الفقرات من الكتب والمراجع الخاصة بتصميم المنزل وتأثيره ، فكان عدد الفقرات عشرة تم عرضها على خبراء في مجال التصميم الداخلي لاختيار مدى مطابقتها للبحث الحالي ، وبعد التأكد من مطابقتها تم عرضها على 200 عينة من ربات البيوت في مدينة بغداد/الكرخ لمعرفة مدى تطابق المعلومات للمطبخ المثالي مع المطابخ الموجودة في منازلهن كي تتوصل الباحثة لمعرفة المطبخ العراقي هل يطابق المواصفات الصحيحة أو بعيد عن هذه المواصفات؟

آراء الخبراء بفقرات الاستبانة:

عرض المقياس على (5) من الخبراء الاختصاص في مجال المنسوجات والملابس وعلم النفس التربوي متضمن ايجاز عام لمفهوم تصميم المطبخ في المنزل العراقي ، وقد طلب من الخبراء ابداء الملاحظات فيما يخص مدى صلاحية فقرات الاستبانة. وبعد الاخذ بنصائح وراء الخبراء وتقريغ بياناتها وتحليلها وباتماد نسبة 100% لغرض قبول الفقرة اتضح ان هناك اتفاقاً بين الخبراء على إبقاء فقرات الاستبانة جميعاً لأنها حصلت على نسبة اتفاق 100% مع اجراء بعض التعديلات اللغوية لبعض الفقرات.

أسماء الخبراء وحسب اللقب العلمي:

- 1- أ.د. عفراء إبراهيم - قسم التربية وعلم النفس .
- 2- أ.بشرى فاضل صالح - قسم الاقتصاد المنزلي .
- 3- أ.شهباء خزعل ذياب - قسم الاقتصاد المنزلي .
- 4- أ.د. اشواق سامي لموزة - قسم التربية وعلم النفس .
- 5- أ.م. هالة حسن محمد - قسم الاقتصاد المنزلي .



عرض النتائج ومناقشتها:

جدول رقم (2)

يبين التكرارات لاختبار ربات البيوت.

السؤال	أسئلة الاستبانة	مطابق / تكرار	غير مطابق / تكرار
1	موقع الثلاجة على يمين المطبخ.	120	80
2	المسافة بين الثلاجة والطباخ (120سم - 210سم).	152	48
3	المسافة بين الثلاجة والسنك (150سم - 165سم)	136	64
4	للمطبخ بابين واحد الى خارج المطبخ، والآخر من المطبخ الى داخل البيت.	152	48
5	لا يوجد منضدة وسط المطبخ	48	152
6	يوجد مخازن أرضية بين الثلاجة والسنك وبين السنك والطباخ.	88	112
7	توجد مخازن جدارية فوق المخازن الأرضية.	128	72
8	الشباك فوق السنك.	128	72
9	منضدة على يسار الطباخ.	120	80
10	الأدوات التي تسعمل يومياً (ملح - سكر - بهارات - حليب ...) تكون في مكان مفتوح.	120	80

جدول رقم (3)

يبين النسب المئوية للتكرارات.

السؤال	أستئلة الاستبانة	مطابق %	غير مطابق %
-1	موقع الثلجة على يمين المطبخ	60	40
-2	المسافة بين الثلجة والطباخ (120سم - 210سم)	76	24
-3	المسافة بين الثلجة والسنك (150سم - 165سم)	68	32
-4	للمطبخ بابين واحد الى خارج المطبخ،والآخر من المطبخ الى داخل البيت.	76	24
-5	لا يوجد منضدة وسط المطبخ	24	76
-6	يوجد مخازن أرضية بين الثلجة والسنك وبين السنك والطباخ.	44	56
-7	توجد مخازن جدارية فوق المخازن الأرضية.	64	36
-8	الشباك فوق السنك.	64	36
-9	منضدة على يسار الطباخ.	60	40
-10	الأدوات التي تسعمل يوميّاً (ملح - سكر - بهارات - حليب ...) تكون في مكان مفتوح.	60	40

ان الجدول رقم (2) يلخص التكرارات التي حصلت عليها الباحثة والجدول رقم (3)

يبين النسب المئوية لإجابات العينة على أسئلة الاستبانة .

لوحظ من الجدولين أعلاه ان إجابات ربات البيوت على أسئلة الاستبانة قد تباينت

بين ما هو مطابق وآخر غير مطابق ... حصلت الفقرة رقم (1) على نسبة 60% مطابق

و40% غير مطابق أي ما يقابل (120) تكرار مطابق و(80) تكرار غير مطابق وهذا

يدل على ان ربات البيوت لديهم المعرفة عن الموقع الصحيح لمكان الثلجة في يمين

المطبخ لان اغلب الأشخاص يستخدم اليد اليمنى في العمل ونسبة قليلة ليس لديها علم بذلك.

ولوحظ ان الفقرة رقم (2) حصلت على نسبة 76% مطابق و24% غير مطابق أي ما يعادل (152) تكرار مطابق و (48) تكرار غير مطابق ، وهذه النسبة توضح ان ربات البيوت لديهم معرفة عن مقاسات مثلث الحركة داخل فضاء المطبخ والمسافة بين الثلاجة والطباخ .اي ان اكثر من ثلثي العينة لديهم معرفة بالمقاسات الصحيحة والثلث الاخر ليس لديهم معرفة بالمعلومة الصحيحة.

اما الفقرة رقم (3) في الاستبانة حصلت على نسبة 68% مطابق اي ما يعادل (136) من عينة البحث و32% غير مطابق يقابلها (64) تكرار من العينة وهي المسافة بين الثلاجة والسنك (150سم - 165سم). أي ان اكثر من نصف عينة البحث اجابتهم مطابقة وهذا يدل ان لديهم معرفة بالمسافة التي يجب ان تكون بين الثلاجة والسنك ، اما النصف الاخر فليس لديهم علم بذلك.

والفقرة رقم (4) نالت على نسبة 76% مطابق يقابلها (152) تكرار مطابق و 24% غير مطابق يقابلها (48) تكرار غير مطابق ، وهذه النسبة هي اكثر من ثلاث ارباع العينة تؤكد ان للمطبخ مدخل رئيسي من خارج المنزل الى داخله ومدخل من المطبخ الى فضاء المنزل بأكمله ، اما اقل من ربع العينة ليس لديها دراية بذلك.

ونلاحظ ان الفقرة رقم (5) من أسئلة الاستبانة و التي توضح موقع مائدة الطعام في فضاء المطبخ حصلت على نسبة 24% مطابق و76% غير مطابق يقابلها و(48) تكرار مطابق و(152) تكرار غير مطابق من العينة وهذه النسبة هي قليلة جداً من عينة البحث ليس لديهم علم بالموقع الصحيح لمائدة الطعام والنسبة الاعلى لديهم معرفة بالمكان الصحيح للحيز الذي يجب ان تشغله مائدة الطعام بحيث لا تشكل عائقاً امام ربة المنزل عند العمل داخل فضاء المطبخ ، والموقع الصحيح هو بموازاة احد جدران المطبخ وقريب من الطباخ لكي تستفاد منه كسطح عمل ، وسهولة تفريغ الطعام من اواني الطبخ الى اواني التقديم على المائدة ، وهذا المطلوب لأنه يختصر الوقت والجهد لربة المنزل .

والفقرة رقم (6) من أسئلة الاستبانة والتي تؤكد على وجود مخازن أرضية (كاونتر) بين الثلاجة والسنك (المجلي أو حوض الغسيل) وبين السنك والطباخ (مركز أعداد الطعام الموقد) فقد حصلت على نسبة 44% مطابق ما يعادل (88) تكرار مطابق و نسبة 56% غير مطابق يقابله (112) تكرار غير مطابق ، وهذه الإجابات تدل ان ربة المنزل تفتقر لهذه المعلومة وهي انه يجب ان تكون هناك مخازن أرضية بين مراكز العمل (السنك ، الثلاجة ، الطباخ) وهذه النسبة قريبة بنصف العينة حيث كانت 44% من عينة البحث ، والنصف الاخر من العينة لديهم معرفة بأهمية وجود مخازن أرضية بين مراكز العمل داخل فضاء المطبخ للاستفادة من المخزن داخلها واستعمالها كسطوح عمل تسهل اعمال ربة المنزل إضافة لما تعطيه هذه المخازن من وظيفة جمالية في النظام والترتيب للمطبخ.

اما الإجابة عن الفقرة رقم (7) من الاستبانة فقد حصلت على نسبة 64% مطابق يقابلها (128) تكرار ونسبة 36% غير مطابق أي ما يعادل (72) تكرار غير مطابق من عينة البحث ، وهذه الفقرة توضح موقع المخازن الجدارية (المعلقة) داخل المطبخ ، من إجابة عينة البحث لاحظت الباحثة ان النسبة الأعلى من عينة البحث وهي اكثر من نصف العينة كانت اجاباتهم مطابقة والنسبة الأقل من النصف كانت اجابتهم غير مطابقة ولو عدنا الى الفقرة رقم (6) من الاستبانة نلاحظ وبدقة ان اكثر من نصف العينة اجابت غير مطابق أي فضلت العينة وجود مخازن أرضية لكن في الفقرة رقم (7) الخاصة بوجود مخازن جدارية فكانت اكثر من نصف العينة اجابتهم غير مطابق وهذا يدل ان عينة البحث التي استخدمت المخازن الأرضية استغنت عن المخازن الجدارية، والعكس مع عينة البحث التي اجابت بمطابق فأنها استغنت عن المخازن الأرضية باستخدام المخازن الجدارية بكثرة... من هذا استدلت الباحثة ان عينة البحث فضلت احد أنواع المخازن أرضية او جدارية وهذه الفكرة غير صحيحة لان المخازن الجدارية لا تقل أهمية عن المخازن الأرضية فهي صحية أكثر لان الاغراض تكون بمستوى ارتفاع ربة الاسرة فلا تحتاج إلى الانحناء والوقوف عدة مرات، ولها وظيفة منفعية وجمالية معاً . لان بوجود المطبخ داخل فضاء المنزل يفضل خزن جميع ادواته واجهزته داخل المطبخ وليس بعثرتها

في عدة أماكن للخرن خارج المطبخ لان هذا يوفر لربة المنزل عناء البحث عنها عند الحاجة لاستخدامها.

أما الإجابة عن الفقرة رقم (8) الخاصة بموقع الشباك فوق السنك فحصلت على 64% مطابق و 36% غير مطابق يقابلها (128) تكرار مطابق و(72) تكرار غير مطابق ، وهذه النسبة تشكل اكثر من ثلثي العينة اما الثلث الاخر من العينة فكانت اجاباتهم غير مطابقة وهي نسبة قليلة جداً ليس لديهم علم بالموقع الصحيح لمكان الشباك الذي يجب ان يكون فوق السنك.

وكانت الإجابة عن سؤال الفقرة رقم (9) الخاص بوجود منضدة على يسار الطباخ قد نالت على نسبة 60% مطابق يقابلها (120) تكرار مطابق من عينة البحث ، ونسبة 40% غير مطابق يقابلها (80) تكرار غير مطابق من العينة موضوع الدراسة الحالية ، نرى هنا ان اكثر من نصف العينة كانت اجاباتهم مطابقة .حيث انه من المفضل وجود منضدة الى يسار الطباخ (مائدة الطعام) من اجل تفريغ الطعام على المنضدة إضافة الى الاستفادة منها كسطح عمل .

ان الأدوات التي تستعمل يومياً في المطبخ والطلب عليها كثير هي (الملح والسكر والبهارات والحليب...) يجب ان تكون في مكان مفتوح يسهل الوصول اليه ، هي الفقرة رقم (10) من أسئلة الاستبانة وحصلت على نسبة مئوية 60% مطابق و40% غير مطابق يقابلها (120) تكرار مطابق و (80) تكرار غير مطابق من عينة البحث ، أي ان اكثر من نصف عينة البحث اجاباتهم مطابقة أي ان لديهم المعلومة الصحيحة واكل من نصف العينة ليس لديهم هذه المعلومة ، حيث ان الخزانات المفتوحة او الرفوف تكون افضل مكان لخرن هذه الأدوات بما ان الطلب عليها يومي وبكثرة.

نلاحظ ان اجابات العينات لاتوجد فقرة حصلت على تطابق (100%) في مطابخهن إذ كانت اعلى نسبة (76%) حصلت عليها الفقرة رقم (4) حول عدد ابواب المطبخ وكذلك الفقرة رقم (3) المتعلقة بالمسافة بين الثلجة والسنك حصل على نسبة (68%) مطابق، وكانت اقل نسبة غير مطابق للمواصفات الصحيحة هي وجود منضدة في وسط

المطبخ إذ حصلت على نسبة (24%) مطابق و (76%) غير مطابق وهذا خطأ كبير تقع فيه ربات البيوت العراقية في مطبخهن.

وهذا يدل ان المطبخ العراقي فيه الكثير من المواصفات الصحيحة ولكن ليس بالمستوى المثالي مما يستدعي توعية المرأة العراقية بأهمية تطابقه مع المواصفات المعتمدة في المطبخ العراقي، لأجل راحتها وراحة افراد الأسرة.

الفصل الرابع

الاستنتاجات:

من نتائج البحث الحالي يمكن الوصول الى الاستنتاجات التالية:

1. ان غالبية عينة البحث (60%) لديهم علم ان مراكز العمل في المطبخ تتوزع على ثلاثة اركان وهي ركن الغسيل (السنك) وركن اعداد وتحضير الطعام (الطباخ) وركن خزن الطعام (الثلاجة).
2. غالبية عينة البحث لديهم معرفة بأهمية الخزانات الارضية والجدارية لما تضيفه من جمال واناقة لفضاء المطبخ وازافة الى انها اماكن خزن لأدوات المطبخ والمواد الغذائية القابلة للخزن.
3. ان أكثر من نصف عينة البحث لديهم معرفة بالمكان الصحيح للسنك (المجلي) والذي يجب ان يكون خالي من الخزانات الجدارية لذا يوضع أسفل النوافذ.
4. كانت معلومات ربات البيوت عالية حوالي ثلاث ارباع العينة بالنسبة للمسافة التي يجب تكون بين الثلاجة والطباخ وايضا حصلت على نفس النسبة العالية المعلومة الخاصة بفقرة عدد ابواب المطبخ والتي يجب ان لا تزيد عن بايين خارجي وداخلي من اجل توفير أكبر مساحة من الجدار غير مقطوعة من اجل الاستفادة منها وهذا يدل على ان ربات البيوت لديهم علم بهذه المعلومة المهمة.
5. بدأت معلومات ربات البيوت تقل عن الموقع المناسب لمائدة الطعام و التي يجب ان توضع بموازاة احد جدران المطبخ و ليس في الوسط لان هذا يسبب قطع لمثلث



الحركة بين مراكز العمل ويعيق تحركها داخل المطبخ ، حيث حصلت على اعلى نسبة غير مطابق . وهذا يدل على عدم معرفة ربات البيوت بالمكان المناسب لمائدة الطعام .

التوصيات:

1. التوعية بأهمية معرفة المواقع الصحيحة لادوات المطبخ و ااثاته.
2. ان تولي المناهج الدراسية اهمية لموضوع اساسيات تصميم المطابخ عبر مراحل الدراسية في مادة الاقتصاد المنزلي .
3. توعية ربات البيوت باهمية جعل مطبخها مثالي عن طريق متابعة البرامج التلفزيونية التي تتناول موضوع التصميم المثالي لفضاءات المنزل المختلفة وخاصة المطبخ على اعتبار ان ربة البيت تقضي اغلب وقتها داخله.

المقترحات:

1. دراسة مماثلة للطالبات و الموظفات اللواتي يعتمد عليهن في توجيه و تعليم بناتهن في المستقبل.
2. دراسة مماثلة لغرف المنزل الاخرى مثل (الجلوس، الطعام، النوم).
3. اجراء دراسة اشمل ولكل مركز من مراكز العمل في المطبخ التي شملها البحث.

المصادر:

1. الحسني: امل صادق، تخطيط وتصميم المنزل، معهد الفنون التطبيقية ، مؤسسة المعاهد الفنية وزارة التعليم العالي و البحث العلمي، مطبعة جامعة بغداد ، العراق، 1985.
2. الخيري: هالة نوري، مدى وعى المرأة في قدرتها على تأثيث وتنسيق منزلها في مدينة الكلا، مجلة البحوث التربوية و النفسية، العدد 18، وزارة التعليم العالي و البحث العلمي، 2008.



3. الاغا: احمد، تصميم المطابخ، الجامعة الاسلامية غزة، كلية الهندسة المعمارية ، 2013.
4. الكرابلية: معتصم عزمي، التصميم الداخلي السكني، سلسلة الفنون التطبيقية 7، مكتبة المجمع العربي، عمان/ الاردن ، 2007
5. النجار: امل، تصميم المنزل، مطبعة جامعة بغداد ، بدون سنة نشر .
6. خنفر: يونس، اختيار و تنظيم الأثاث و الديكور المنزلي، دار الراتب الجامعية ، بيروت، 1997.
7. خنفر: يونس، أسس التصميم الداخلي و تنسيق الديكور، الطبعة الاولى ، مكتبة المجمع العربي، دار مجدلاوي، الأردن، 2011.
8. جرجيس: سعد محمد، التصميم الداخلي، وزارة التعليم العالي و البحث العلمي، هيئة التعليم التقني، دار الكتب و الوثائق ، بغداد، 119 لسنة 2014.
9. صالح: قاسم حسين ، الابداع في الفن، دار الشؤون الثقافية ، بغداد ، 1981.
10. ظاهر: فارس متري ، ديكور المنزل، دار القلم، بيروت ، لبنان ، 2005.
11. عبد الهادي: عدلي محمد، مبادئ التصميم و اللون، الطبعة الاولى، مكتبة المجتمع العربي، عمان، 2006.
12. عبيد: جمال محمد عبد الحميد، موسوعة ديكورات المنزل، دار عالم الثقافة ، دار الاسرة للنشر و التوزيع، 2004.
- 13- غيث: خلود بدر، مبادئ التصميم الفني، مكتبة المجتمع العربي، الطبعة الأولى ، الأردن ، 2008.
14. مركز العريب و البرمجة : المطابخ العصرية، الدار العربية للعلوم ، 2004 . Cy Decosslnc
15. نشيوات: ليلي مجازين، اقتصادات الاسرة و إدارة المنزل، جامعة البلقان، كلية الاميرة عالية الجامعة، بدون سنة نشر.

16 –Faulker , R.Zieg Feld , E, and Hill , G.Art today , Revised Edition , U.S.A: Henry Holt company,1951.

17– www.google kau.edu.sa.

18 – www.google play,free.

19 – www.google kau.sa.subjects.

(ملحق)

"استبانة"

فقرات الاستبانة

1- موقع الثلجة على يمين المطبخ .

مطابق غير مطابق

2- المسافة بينت الثلجة والطباخ (120 سم – 210 سم).

مطابق غير مطابق

3- المسافة بين الثلجة والسنك (150 سم – 165 سم).

مطابق غير مطابق

4- للمطبخ بابين واحد الى خارج المطبخ. والآخر من المطبخ الى داخل البيت.

مطابق غير مطابق

5- لا يوجد منضدة وسط المطبخ.

مطابق غير مطابق

6- يوجد مخازن أرضية بين الثلاجة والسنك وبين السنك والطباخ.

مطابق غير مطابق

7- توجد مخازن جدارية فوق المخازن الأرضية.

مطابق غير مطابق

8- الشباك فوق السنك.

مطابق غير مطابق

9- منضدة على يسار الطباخ.

مطابق غير مطابق

-10

لأدوات التي تستعمل يومياً (ملح - سكر - بهارات - حليب ...) تكون في مكان مفتوح.

مطابق غير مطابق