



ОЛЬГА НОВИКОВА,
*архитектор, руководитель
компании MARTIN architects*

За последние полвека, концепция кухни переосмыслилась людьми. Раньше мы только готовили на ней, но сегодня в этом помещении мы проводим большую часть нашего времени. И это не удивительно, ведь все чаще и чаще в современных интерьерах кухня является частью гостиной, столовой зоны, а в самых креативных проектах ее даже совмещают с ванной. Тенденция объединения пространств и зон будет актуальна еще много лет.

Все же как бы ни менялась «смысловая» нагрузка кухни, основным показателем ее качества всегда будет эргономика и безопасность. Ни одна хозяйка не пожелает себе кухню красивую, но при этом неудобную. Для комфортного пребывания и эксплуатации кухонной мебели придумано множество хитростей как в отделке, так и во внутреннем ее наполнении. Например, меня радует появление систем розеток и вытяжек, встроенных, скажем, в рабочие столешницы.

Так же считаю, что будущее кухонь за инновационными технологиями выращивания растений, пригодных для употребления в пищу, полив которых осуществляется автоматически, для чего используется отработанная фильтрованная вода. Представьте только, что вам не нужно бежать в супермаркет за свежей петрушкой или мятой для чая: она просто растет у вас на кухне.

На моей кухне пока еще не растут полезные растения, но эргономика и безопасность соблюдены до малейших деталей. И так как я предпочитаю, в большинстве случаев, минимализм, то моя бело-серая кухня выглядит лаконично и стильно. **12**

