Virtuvės ir virtuvės baldų raida nuo Antikos iki mūsų dienų

Skaidres parengė 9b klasės mokiniai:

Aistė Poderyte, Akvilė Ruzgytė,

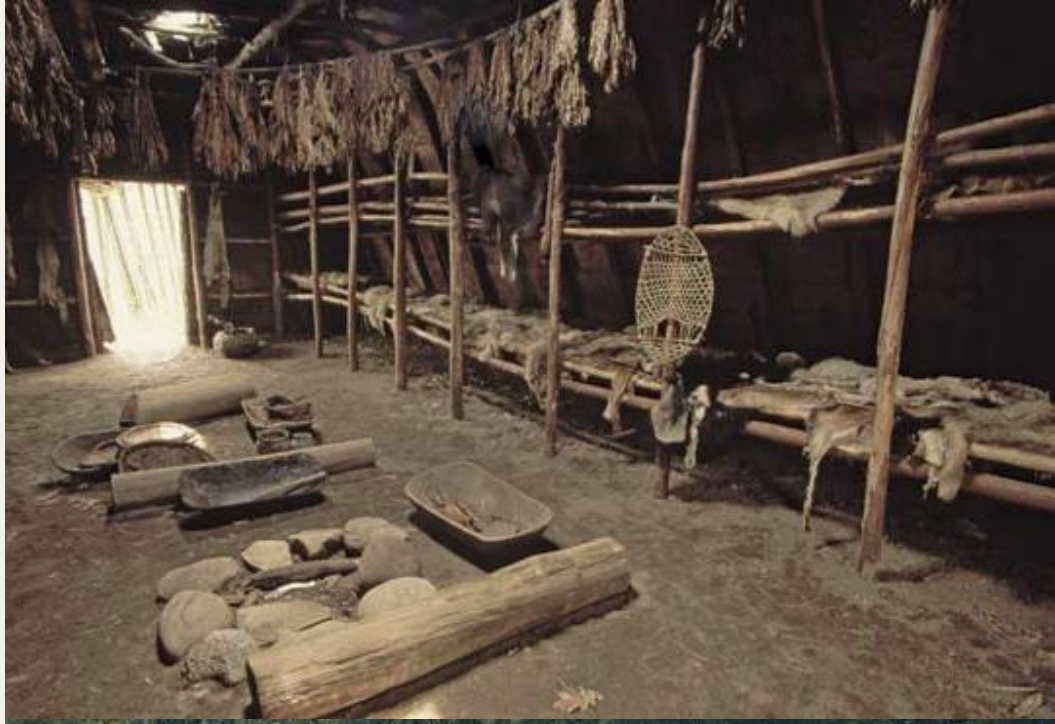
Vismantas Buškevičius

Antika

- Senovės Graikijoje namai dažniausiai būdavo įrengiami atriumo tipo pagrindu. Atriumas buvo svarbiausia Senovės Romos gyvenamojo namo patalpa su viršutiniu apšvietimu. Bendrąja prasme atriumas yra didelė ir atvira pastato patalpa. Atriumui būdingi bruožai – šviesus, erdvus interjeras, ventiliacija.
- Kilmingi žmonės turėjo atskirą virtuvės kambarį, kuris paprastai būdavo įrengiamas šalia vonios kambario, tam, kad iš jos sklindanti šiluma šildytų iš abiejų pusių esančias erdves. Jau tada kai kurie namai turėjo mažas bronzines krosnis ir kaminus.
- Taigi antikiniai kambariai būdavo įrengiami aplink centrinį kiemą, kuris buvo kaip atriumo kambarys. Jis būdavo be stogo ir visiškai arba didžiąja dalimi apsuptas kambarių sienomis. Tokio tipo namuose atriumo horizontaliai uždara ir vertikaliai atvira erdvė buvo naudojama kaip virtuvė.

Viduramžiai

- Ankstyvųjų viduramžių laikotarpiu vienas populiaresnių europietiškų būstų – ilgasis namas.
- Ilgasis namas – tai tradicinis būstas: didelis, pailgas, proporcingai siauras, vienos patalpos statinys. Viduje, vietoje, kurioje lubos buvo aukščiausiame taške, buvo kuriamas laužas.
- Plotas virtuvei buvo tarp židinio ir įėjimo. Viduramžių turtuoliai paprastai turėjo daugiau nei vieną virtuvę. Kai kur buvo net trys, o kartais net ir daugiau nei trys virtuvės. Jų skirstymo principas rėmėsi virtuvės paskirtimi – koks maistas bus ruošiamas toje virtuvėje.
- Pagrindiniai virtuvės baldai buvo stalas, kėdės, lentynos, o viryklę atstojo laužas.



Virtuvės raida

- Virtuvės raida yra susijusi su viryklės (krosnelės) išradimu ir vandens infrastruktūros plėtra, kuri leido tiekti vandenį į privačius namus ir butus.
- Iki pat XVIII amžiaus žmonės maistą ruošė ir šildė virš atviros ugnies ir taip jiems buvo patogu. Niekas neįsivaizdavo, kad gali būti kitaip – geriau.
- Taigi XVII-XVIII amžiuje prasidėjusi pažanga maisto ruošimo technikos srityje nulėmė ir virtuvės architektūros pokyčius.

XVII-XVIII amžiai

- 17a. virtuvė buvo pradėta statyti kaip atskiras kambarys. Ji buvo įrengiama už salono (svetainės) ar valgomojo.
- 1648 metais turto inventorizacijos metu buvo užfiksuotas vienas iš pirmųjų įrašų apie virtuvę. Virtuvė priklausė John Porter, gyvenusiam Windsor miestelyje, Konektikuto valstijoje, JAV.
- Inventorizacijos sąraše buvo minimas virtuvėje laikytas turtas: sidabriniai šaukštai, alaviniai indai, žalvaris, geležis, ginklai, amunicija, kanapių pluoštas, linai ir kiti virtuvės padargai.
- 18a- industrializacijos laikotarpiu vyko didžiausi virtuvės pokyčiai. Atsirado geležinės krosnys, kurios visiškai uždengė ugnį: uždaryta ugnis maistą šildė efektyviau, šiluma neišsisklaidydavo ir kartu sumažėjo gaisrų rizika. Laikui bėgant krosnis vis tobulėjo.
- Virtuvės baldai, kaip specialiai virtuvės patalpai sukurti baldai, minimi tik nuo 20 amžiaus pradžios.
- Iki 20 amžiaus virtuvėje nebuvo integruotų virtuvinių spintelių, tokių, be kurių mes dabar neįsivaizduojame savo virtuvių.
- Erdvės trūkumas virtuvėje tapo tikra problema ir apsunkino kasdienius namų ruošos darbus. Natūralus erdvės poreikis prisidėjo prie virtuvės baldų gamybos pradžios.

Virtuvės baldai ir įrankiai

- Stalas keturiomis kojomis pirmą kartą pasirodė senovės Egipte. Tuo laikotarpiu toks stalas buvo naudojamas susidėti įvairiems daiktams.
- Senovės graikai pirmieji pradėjo naudoti keturkojus stalus patiekti maistą, iki tol tam buvo naudojama... lova.
- Apvalūs virtuviniai stalai – anglų išradimas. Pirmą kartą jie pradėti naudoti viduramžiais.
- Pirmąsias kėdes žmonės sukūrė dar akmens amžiuje, tačiau tokios, kurios yra panašios į dabartines, pasirodė senovės Kinijoje prieš 10 000 metų.
- Faraonui Tutanchamonui šis išradimas taip patiko, kad jis buvo palaidotas kartu su šia kėde.

- Prieskoniai naudojami jau daug metų. Senovėje dengiant stalą druskinė ir pipirinė buvo dedamos pirmiausiai ir tik vėliau dengiamas stalas. Pirmą kartą druska ir pipirai ant stalo buvo patiekti Prancūzijoje, XVI amžiuje, kuomet valdė Liudvikas XIV.
- Pirmosios servetėlės pagamintos senovės Spartoje (senovės Graikija), jos buvo gaminamos... iš tešlos.
- Senovės romėnai pirmieji sukūrė medžiagines servetėles: kadangi senovės Romoje buvo įprasta valgyti gulint, norėta apsaugoti drabužius. Šios servetėlės buvo kvadrato formos, jų ilgis ir plotis siekė vieną metrą.
- Kompaktiškesnės servetėlės, kurių dydis buvo panašus į naudojamų dabar, pirmą kartą pasirodė Prancūzijoje, valdant Liudvikui XIV.
- Popierinės servetėlės išrastos Amerikoje 1930 metais.
- Seniau šaukštą atstodavo... jūros gyvių geldelės. Romėnai pirmieji nusprendė pritaikyti geldelėms rankenėlę, ir taip atsirado pirmieji šaukštai.
- Šakučių prototipas atsirado senovės Graikijoje, tačiau jos dar mažai priminė dabartines šakutes (jos teturėjo du dantukus).
- XII amžiuje jau buvo naudojami padėklai, skirti nešti maistui. Senovės Romoje maistas, nešamas ant sidabrinio padėklo, buvo laikomas saugiu. Kodėl? Paprasčiausiai tai reiškė, kad maisto jau kažkas paragavo, ir jame nuodų tikrai nėra.

XX amžiaus vidurys

- Antrojo Pasaulinio karo met viduriniosios klasės atstovai kaip įmanydami stengėsi kuo geriau imituoti prabangius aukštesniosios klasės valgomuosius.
- Gyvenant nedideliuose butuose, virtuvė buvo pagrindinis kambarys, ten šeimos gyvendavo.
- Pramonėje buvo siekiama optimizuoti darbo, gamybos procesą.
- Kryptingai tęsėsi darbai, kuriais buvo siekiama elektrifikuoti buitinę įrangą ir naudoti dujas ir jų panaudojimo įrangą.
- Virtuvės baldai vis tobulėjo, atsirado įvairių buitinės technikos prietaisų.
- Žmonėms vis svarbiau ne tik funkcionalumas, bet ir dizainas: virtuvė dažnai sujungiama su valgomuoju ar svetaine.
- Technologijų galimybės leidžia įsirengti modernią, unikalią ir išmanią virtuvę.

XXI amžius

- Virtuvė kuo toliau, tuo labiau praranda vien maisto gamybos vietos funkciją ir vis daugiau panašėja į susitikimų, bendravimo, poilsio ir netgi darbo vietą.
- Žmonės ir šeimos skirtingi, todėl standartinių virtuvių beveik neliko, jos nepanašios viena į kitą. Ir vis labiau patogesnės, individualesnės, originalesnės. Atitinkamai keičiasi ir virtuvės baldai bei įranga.

ŠALTINIAI

http://www.spalvotaistorija.lt/senoves-istorija/virtuves-kambario-ir-virtuves-baldu-istorija-nuo-antikos-iki-siu-dienu/.

https://lt.lt.allconstructions.com/portal/categories/246/1/0/1/article/16616/pokyciai-virtuveje-daugiau-patogumo-ir-bendravimo

https://www.vinmodeco.eu/blog/virtuves-baldu-ir-irankiu-istorija