Julia Nawaro
Wydział Nauk Ekonomicznych

Kuchnia przyszłości

Nie oszukujmy się – ciasta jeść lubi każdy, trochę gorzej z pieczeniem… Gdy ktoś jednak opanuje tę sztukę, zostanie automatycznie pochłonięty. Uzależnienie idealne – nie dość, że nie szkodzi środowisku, to w dodatku ile sprawia przyjemności. Jeszcze lepiej byłoby, gdyby naukowcy trochę ułatwili sprawę pieczenia, ale zaraz – przecież oni też myślą o słodkościach. Nie bez powodu model atomu Thomsona został nazwany „modelem ciasta z rodzynkami" (swoją drogą może dlatego nie był on poprawny – kto lubi te małe kawałki gumy na przykład w pysznej sernikowej masie?). Jest więc nadzieja, że orędownicy nauki poświęcą trochę czasu urządzeniom kuchennym i dodadzą życiu jeszcze więcej słodkości. Miejmy tylko nadzieję, że nie będzie wystarczało kliknięcie żądanego cista i magicznie nie pojawi się ono na stole – zostawmy możliwość cieszenia się pieczeniem.

Zacznijmy od początku. Siedzimy w długi zimowy wieczór przed telewizorem, między „Barwami szczęścia" a „M jak miłość" nachodzi nas ochota na coś słodkiego. Szafki puste, bo przecież od Nowego Roku nie jemy słodyczy. Trzeba upichcić coś samemu. Przygotowujemy składniki i tu pojawia się pierwszy problem. Czytamy przepis - jajko ciepłe, masło rozpuszczone, mleko w letniej temperaturze… Należałoby zatem usprawnić działanie lodówki. Powinna ona zostać połączona z naszym smartfonem, na którym, nie odchodząc od telewizora, moglibyśmy zmienić temperatury w danych komorach. Byłaby to pewnego rodzaju mikrofalówka w lodówce, ale byłaby ona bezpieczna, to znaczy nie powodowałaby np. pęknięcia jaka czy spalenia masła.

Zmorą wielu początkujących cukierników są ilości zużywanych produktów. Z jednej strony miarka przyszłości – w postaci naczynia, wyświetlająca linię, do której mamy dodać danego produktu byłaby nie lada ułatwieniem, tak z drugiej nigdy nie wiadomo, jaka ilość produktu jest tą idealną i tutaj niezbędny jest zmysł kulinarny, którego nie zastąpi żadne urządzenie.

Produkty ogrzane. Można przystąpić do wyrabiania ciasta. Koszmar dla posiadaczek długich paznokci – dwa dni wyciągania resztek ciasta zza szponów gwarantowane. Cóż zrobić? Ciasto wymaga miłości, czyli ciepła ludzkich rąk. I tu naukowcy mogą spieszyć na ratunek – robot kuchenny z podgrzewanymi nakładkami, które powoli wyrobią masę, jednocześnie zapewnią jej dostęp do powietrza, aby ciasto nie wyszło płaskie. Taki robot nie wykonywałby wyłącznie ruchów okrężnych, jak obecnie, ale naśladowałby ruchy dłoni – nakładki działałyby w kilka stron, a pod koniec jeszcze wyrabiały ciasto „na zakładkę", aby wpompować jak największą ilość powietrza, by ciasto po upieczeniu było pulchne.

Niektóre ciasta po wyrobieniu muszą „odpocząć" w konkretnej temperaturze, ukrytej zazwyczaj pod enigmatycznym określeniem „pokojowa". W kuchni przyszłości powinna znaleźć się specjalna szuflada, najlepiej wmontowana do piekarnika, aby nie zajmowała za dużo miejsca, która zapewniłaby ciastu odpowiednie warunki, niezbędne do uzyskania określonej lekkości po upieczeniu. Tego procesu nie można przyspieszać, bo ciasto ogrzane zbyt szybko nie wyrośnie, ale pozostaje nadzieja, że naukowcy się wysilą, przeanalizują

dokładnie struktury ciast i znajdą rozwiązanie, które mimo wszystko skróci czas oczekiwania, bo przecież zaraz zaczyna się „M jak miłość”.

Większość z powyższych rozwiązań nie jest skomplikowana pod względem naukowym, ale wybiec w przyszłość pozwolę sobie teraz. Owszem, ciasta są pyszne, ale jednak bardzo kaloryczne i niestety są to w dużej mierze puste kalorie. Inteligentna kuchnia przyszłości podczas pieczenia łączyłaby informacje z poprzednich kroków i pod koniec otrzymywalibyśmy wykaz wartości odżywczych ciasta, co pozwoliłoby na racjonalną jego konsumpcję (albo przynajmniej mielibyśmy jakieś wyrzuty sumienia po zjedzeniu nadmiaru, bo bylibyśmy świadomi pochłoniętych właśnie kalorii).

Pieczenie ciasta to przyjemność, ale też nie lada wyzwanie. Trzeba się w tej dziedzinie doskonalić, aby po wielu latach osiągnąć szczyt. Dlatego też proces wytwarzania słodkości nie może być w pełni zautomatyzowany (babcinego zmysłu kulinarnego nie podrobi żadna maszyna). Pytanie tylko, na ile pozwolić nauce ingerować w kuchnię? Czy robot odpowiednio wyrabiający ciasto to już przesada? Czy to wyrabianie ciasta sprawia przyjemność, a może patrzenie jak wyrasta? Nie pozostaje nic innego jak pozostawienie tych dywagacji quasi-filozofom przy ~~kawałku~~ kawałkach pysznego ciasta.