

Joanna Pajestka  
Wydział Historyczny

## Kuchnia przyszłości

Przygotowanie trochę bardziej skomplikowanego posiłku niż kanapka z szynką czy zupka chińska, zazwyczaj zajmuje około godziny. Naszykowanie składników - dokładne wymierzenie ilości, a następnie dodanie ich do siebie w odpowiedniej kolejności – dla wielu osób jest to duży problem. Jednakże już niedługo nikt nie będzie mieć takich zmartwień, gdyż nadchodzi kuchnia przyszłości! Kuchnia przyszłości będzie kuchnią inteligentną, gdzie domownicy będą czuć się jak w restauracji, będą dostawać gotowe potrawy.

W wyposażeniu kuchni przyszłości znajdziemy:

- **Inteligentne blaty kuchenne** wyposażone w ekrany dotykowe. Będą to „centra dowodzenia” kuchni – za ich pomocą zamówimy produkty spożywcze, to one będą koordynować pracę innych sprzętów kuchennych. Za pomocą blatu zważymy produkty, a także będziemy mogli wybierać wśród setek przepisów dań różnych kuchni świata – od najprostszych owsianek do bardziej skomplikowanych potraw. Błat umożliwi nam również dodawanie do ulubionych najciekwszych przepisów oraz dzielenie się nimi w mediach społecznościowych takich jak facebook, twitter, google+ itp.

Kiedy już wybierzemy interesujący nas przepis, blat wysyła informację o potrzebnych składnikach, wymaganej ilości do lodówki.

**Lodówka** sama szykuje niezbędne produkty w odpowiedniej ilości, które my odbieramy w szufladzie umieszczonej w drzwiczkach lodówki. Jeżeli jakiś produkt się kończy, wysyłana jest informacja do blatu, a my wtedy za pomocą jednego przycisku zamawiamy dany składnik.

**Inteligentne garnki i patelnie** tak jak cała reszta sprzętów kuchennych również będą koordynowane przez blat – temperatura i długość gotowania będą dostosowane do wybranego przez nas przepisu. Będziemy mieć więc pewność, że nigdy nie przypalimy, ani nie rozgotujemy żadnej potrawy.

**Sztućce** wyposażone będą w licznik kalorii, a także wagę, miarkę oraz termometr, co pozwoli nam spożywać nie za duże i nie za gorące kęsy potraw. Inteligentne sztućce będą również posiadały zdolność identyfikacji potraw, dzięki czemu osoby uczulone na konkretny produkt lub będące na diecie, nie będą mogły go zjeść. Przy próbie spożycia zakazanego produktu, sztućce zaczną pikać oraz świecić na czerwono. Informację o specjalnej diecie czy alergii będziemy zakodowywać w blacie.

**Czajniko-ekspresy**, będą niewielkie wielkością urządzenia, połączenie czajnika, ekspresu do kawy i automatu do napojów. Za pomocą ekranu dotykowego będziemy wybierać konkretny napój i jego rodzaj – kawa (latte, cappuccino, espresso, z

dodatkiem syropu smakowego, z podwójną pianką itd.), herbata (zielona, biała, yerba mate, czarna, czarna aromatyzowana, smakowa itd.), kakao czy czekolada (tradycyjna, biała, smakowa itd.). Możliwa będzie regulacja ilości substancji słodzącej, a także jej wybór (cukier biały, brązowy, słodzik, ksylitol, stevia itd.). Do wyboru będzie również rodzaj mleka (krowie, bez laktozy, sojowe, migdałowe, owsiane,

k

o

k

o

s

o

w

e

i

t

d

.

)