

Paulina Jońca
Wydział Fizyki

Kuchnia Przyszłości

Ostatnimi czasy głośno jest o kuchni molekularnej, która do gotowania wykorzystuje wiedzę naukową. Ludzie zapisują się z wielomiesięcznym wyprzedzeniem do restauracji serwujących taką kuchnię. Dania uzyskiwane w ten sposób są zdrowsze niż te, które jesteśmy w stanie sami ugotować. Gastronomia molekularna bada procesy zachodzące w trakcie przygotowywania i spożywania potraw, co w przyszłości może zaowocować powstaniem dokładnych skal, na których umieszczone będą takie parametry, jak ostrość, słodkość, zapach, itd. Taka skala byłaby uniwersalna dla wszystkich. Dlaczego ma to znaczenie?

Jedzenie w przyszłości mogłoby być drukowane na drukarkach 3D. Wbrew pozorom nie jest to nieosiągalny sen. Ludzie już teraz potrafią drukować z czekolady, dlaczego nie z innych materiałów spożywczych? Obecnie jest to niemożliwe ze względu na ograniczenia sprzętowe, ale w przyszłości... Cóż, jeszcze 50 lat temu nikt nawet by nie pomyślał o drukowaniu przestrzennym, a dziś praktycznie każdy może mieć swoją drukarkę (może nie najlepszej jakości, ale zawsze coś!).

Druk 3D wymaga modelu komputerowego, na podstawie którego tworzone jest wybrane dzieło, dlatego badania prowadzone przez kuchnię molekularną mają ogromne znaczenie dla drukowanego jedzenia. Jeśli będziemy posiadali dokładne dane na temat tego, co spożywamy, będziemy mogli to później lepiej odtworzyć w symulacji komputerowej wymarzonego posiłku, a i modyfikowanie przepisów stanie się łatwiejsze, jeśli będziemy w stanie przewidzieć jak zmieni się smak po dodaniu dodatkowej przyprawy. Doświadczony kucharz może to co prawda przewidzieć, ale przeciętny człowiek nie zawsze, skatalogowanie żywności i ich połączeń wiele by ułatwiło.

Jeśli chodzi o składniki potrzebne do takiego druku, to na pewno nie mogą być to produkty takie, jak te normalnie przez nas używane. Jak drukarka miałaby je użyć? Może jakieś komponenty pośrednie, które byłyby używane tak jak cartridge do druku kolorowego, ale biorące pod uwagę więcej czynników. Jeśli nasze drukarki potrafią dokładnie wymieszać zadane kolory i stworzyć obraz, to dlaczego drukarki przyszłości nie mogłyby mieszać smaku, który zakładam, że został do tego czasu opisany przez gastronomię molekularną?

Czy jednak ludzie będą zainteresowani takim gotowaniem? Moim zdaniem: jak najbardziej. W internecie jest całe mnóstwo gier o gotowaniu, na przeciętnej stronie z grami on-line prawie na sto procent znajdzie się zakładka poświęcona tylko i wyłącznie wirtualnemu tworzeniu dań. Szczególnie ten typ lubią dziewczynki, które nie mogą same przyrządzać posiłków w kuchni, a bardzo by chciały ugotować coś dla reszty rodziny. Drukarki 3D i odpowiednie oprogramowanie do nich pozwoliłoby im projektować jedzenie na śniadanie, obiad, kolację dla całej rodziny, a potem (pośrednio) je zrobić. To, czy wymagałoby to opieki i zatwierdzania przez mamę (albo innego dorosłego członka rodziny), zależałoby tylko i wyłącznie od wspomnianej mamy. W końcu taka kuchnia nie grozi odciętymi palcami, ani bolesnymi poparzeniami, a sama drukarka może być zabezpieczona przed dziećmi. To nie tak, że musimy obserwować proces drukowania. Równie dobrze możemy zaprojektować obiad będąc w pracy/szkole/na studiach. Już teraz mamy przecież dostęp do urządzeń domowych z telefonu czy innego komputera z podłączeniem do sieci.

Moim zdaniem drukowanie 3D jedzenia nie jest niemożliwe, a co więcej nie jest nawet bardzo odległą przyszłością. Kto wie może już za kilka lat wszyscy będziemy gotować w

t
e
n

s
p
o
s
ó