

Antoni Gola
Wydział Nauk Ekonomicznych

Kuchnia przyszłości

Kuchnia. To słowo za kilkadziesiąt lat nikomu nie będzie kojarzyć się z pomieszczeniem. We wszystkich domach zostanie zastąpiona przez siłownię, pokoje zabaw, powiększone jadalnie itp. Najbardziej odbije się to na domówkach, które w przyszłości praktycznie wymrą. Co jakiś czas będą tylko wspomniane przez ludzi z pokolenia Z, mamroczących pod nosem coś o “najlepszych imprezach w kuchni”. Sprawcą takiego stanu rzeczy będzie wprowadzony na rynek robot kuchenny - thermomix+ i produkty jemu podobne.

Thermomix+ w odróżnieniu do swojego zacofanego przodka, do którego mamy dostęp obecnie, nie będzie się ograniczał tylko do znajomości przepisów i możliwości przygotowania kilku prostszych potraw. Dla ulepszanego robota kuchennego żadne danie nie będzie zbyt straszne. Dodatkowo będzie jeszcze prostszy w obsłudze. Wystarczy, że ktoś podejrze do maszyny, wypowie nazwę potrawy, ewentualnie poprosi o jakieś modyfikacje w stylu “więcej soli” i voila jedzenie podano. Na talerzu i z przygotowanymi sztuczkami. Będzie to możliwe, ponieważ thermomix+ będzie znacznie większy, niż obecne roboty kuchenne. Gabarytowo będzie raczej przypominać dużą lodówkę. Taki rozmiar będzie konieczny, żeby thermomix+ mógł pomieścić wszystkie swoje funkcje, które pozwolą mu w 100% zastąpić dzisiejszą kuchnię. To też będzie największa różnica między nim, a dzisiejszym thermomixem, że nie będzie się ograniczał tylko do gotowania. Thermomix+ będzie maszyną do robienia jedzenia, lodówką, szafką na sztuczki, talerze, itd. oraz zmywarką w jednym. Jedyne czego będzie mu brakować do bycia pełnoprawną kuchnią to kosza pod zlewem. Fakt, że wszystkie te funkcje będą działały poprawnie będzie wyrokiem śmierci dla kuchni jako pomieszczenia w domu.

Ulepszone, potężniejsze roboty kuchenne będą kolejnym krokiem w automatyzacji prostych czynności. Dzisiejsze thermomixy choć potrafią sprawić, że kompletny amator może stać się solidnym kucharzem oraz bardzo upraszczają proces gotowania, wciąż wymagają sporo uwagi obsługującego. Thermomixy+ niemal w ogóle nie będą wymagały naszej uwagi. To właśnie ten zaoszczędzony czas, zaoszczędzona przestrzeń oraz stosunkowo przystępna cena spowodują, że nowe wersje robotów kuchennych okażą się hitem, który szturmem weźmie rynek. Nawet fanatycy tradycyjnego gotowania skuszą się na te produkty, właśnie ze względu na oferowany przez nie komfort. W ten sposób kucharze podzielą los kuchni, i staną się praktycznie gatunkiem wymarłym. Będzie można ich spotkać tylko w ekstremalnie drogich, fancy restauracjach. Z tym będzie powiązany największy minus wprowadzenia thermomixów+ na rynek, czyli brak różnorodności. Te same potrawy będą wszędzie smakowały niemal identycznie, ponieważ będą pozbawione ręki żywego kucharza, który może dodać coś od siebie albo zwyczajnie się pomylić. Zamiast tego będą przygotowywane przez bezduszną maszynę, która zawsze ugotuje dokładnie takie samo danie. Poza ograniczaniem różnorodności ciężko będzie cokolwiek zarzucić tym maszynom. No może jeszcze fakt, że nie będą w stanie zamówić towarów prosto ze sklepu.