

Aleksandra Kopyt  
Wydział Fizyki

## Kuchnia przyszłości

(tylko błagam, bez lodówek zamawiających towary prosto ze sklepu!)

Najbardziej oczywistą interpretacją „kuchni przyszłości”, patrząc przez pryzmat tematyki wykładów, jest perspektywa czysto technologiczna. Czy w kuchni znajdzie się miejsce dla sztucznej inteligencji, analizującej nasze potrzeby i proponującej spersonalizowane rozwiązania, zanim sami zdążymy o nich pomyśleć? Dopisek wykładowcy sugeruje jednak, że nie o tę wizję chodzi, lub że jest przeciwnikiem *tego konkretnego* rozwiązania. W tym wypadku mogę się z nim zgodzić. Lepszy wydaje mi się system zintegrowany z całą kuchnią, w tym szafkami i robotami kuchennymi, który analizowałby dostępność produktów i preferencje użytkownika, sugerował zakupy i odpowiednie dania. To, czy tego typu rozwiązania są rzeczywiście potrzebne, pozostaje otwartym pytaniem, jednak można spodziewać się, że technologie tego typu będą coraz częściej pojawiać się również w kuchni.

Warto zwrócić uwagę, że słowo „kuchnia” nie oznacza jedynie pomieszczenia. Zgodnie ze słownikiem PWN odnosi się także do zestawu potraw charakterystycznych dla danego regionu, samego procesu przygotowywania posiłków oraz instytucji gastronomicznych [1]. W tym eseju chciałabym spojrzeć na kuchnię przyszłości szerzej, odnosząc się do pełnej definicji tego pojęcia.

Jak więc zmieni się kuchnia jako pomieszczenie? Myślę, że nadal będzie widoczny przekrój typowy dla różnych klas zamożności – od luksusowych kuchni w willach po mikro-aneksy w mikro-kawalerkach. Ze względu na postępującą urbanizację spodziewam się, że średni metraż kuchni będzie się zmniejszał. Zmieniają się również materiały wykorzystywane w kuchniach. Wszechobecne dziś plastik czy teflon były rewolucyjne, jednak z czasem zaczęto dostrzegać ich negatywny wpływ na zdrowie i środowisko. Trudno przewidzieć, jakie nowe materiały pojawią się w przyszłości, ale można przypuszczać, że cykl będzie się powtarzał: zachwyt nowością, masowe zastosowanie, a następnie refleksja nad konsekwencjami. Rodzi się pytanie: nad czym zachwycamy się dziś, a co za kilkanaście lat okaże się problematyczne? Inną ciekawą zmianą może być zasilanie urządzeń kuchennych. Możliwe, że wraz z ograniczaniem wykorzystania gazu znikną popularne kuchenki gazowe, ustępując miejsca elektrycznym lub indukcyjnym. Niewykluczone, że pojawią się zupełnie nowe rozwiązania, np. związane z paliwem wodorowym [2].

Jeszcze bardziej widoczne zmiany mogą dotyczyć tego, co jemy. Tradycyjne polskie dania niewątpliwie pozostaną częścią naszej kultury, ale codzienna dieta będzie się coraz bardziej mieszać z kuchniami świata. Ciekawym przykładem są potrawy spopularyzowane w Polsce po migracjach związanych z wojną w Ukrainie, takie jak pierogi z ziemniakami (bez sera!). Spodziewam się w przyszłości większych wpływów kuchni afrykańskiej, m.in. ze względu na możliwe problemy klimatyczne przy jednocześnie wysokiej dzietności tego kontynentu [3].

Dużą rolę w zmianach odegra rozwój technologii żywności, w tym produktów roślinnych. Dziś półki uginają się od roślinnych odpowiedników nabiału i mięsa, stworzonych na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat. Wiele z tych produktów wciąż wymaga dopracowania pod względem smaku czy konsystencji i niewątpliwie będą dalej rozwijane. Z pewnością obserwować będziemy również zmieniające się mody żywieniowe. Obecnie popularne produkty wysokobiałkowe z czasem ustąpią miejsca kolejnym trendom, jednak każdy z nich pozostawi po sobie trwały ślad. Możliwe, że pojawią się także nowe gatunki roślin. Podobnie do minikiwi, które jeszcze niedawno nie mogło być uprawiane w polskim klimacie, a dziś jest dostępne sezonowo w supermarketach oraz do posadzenia w przydomowym ogródku [4].

Gotowanie może być czynnością relaksującą i społeczną, ale bywa też źródłem frustracji, zwłaszcza gdy brakuje czasu, energii i przestrzeni. Sądzę, że będziemy obserwować dalszą rezygnację z codziennego gotowania na rzecz gotowych dań, dowozów i cateringu. Wyzwaniem pozostaną jednak rosnące koszty oraz kwestie ekologiczne (związane z jednorazowymi opakowaniami i transportem) co prawdopodobnie wymusi zmiany. Być może w efekcie nad daniami z dowozem zaczną przeważać bardziej zbiorowe i lokalne formy żywienia, takie jak bary mleczne, stołówki czy cateringi dostarczające posiłki do miejsc pracy.

Niezależnie od wszystkich powyższych kwestii *kuchnia* pozostanie dla ludzi ważna. Smaki, tradycje i wspólne posiłki nadal będą elementem budującym relacje, nawet jeśli forma ich przygotowywania, same dania, produkty czy otoczenie będą się zmieniać.

### Przypisy:

[1] Kuchnia, Słownik języka polskiego PWN, <https://sjp.pwn.pl/sjp/kuchnia;2476272.html>, dostępne 19.12.2025

[2] Sustainability 14(24), 16964 (2022), <https://doi.org/10.3390/su142416964>

[3] World Birth Rate, Macrotrends, <https://www.macrotrends.net/global-metrics/countries/wld/world/birth-rate>, dostępne 19.12.2025

[  
4  
]