

Dominika Filimonow
Wydział Kultur Azji i Afryki

Czy przyszłość smakuje jak proszek?

Lodówka, piekarnik, płyta kuchenna, mikrofala, zmywarka a ostatnimi także czasy Thermomix czy Airfryer, to elementy wyposażenia, które na stałe zagościły w naszych kuchniach. Ułatwiają gotowanie, chronią żywność i zastępują nas w wielu codziennych czynnościach. Jeszcze kilkadziesiąt lat temu były marzeniem, dziś stanowią nieodłączny element naszego życia, niezależnie od tego, czy gotowanie to nasza pasja, czy jedynie odgrzewamy gotowe posiłki kupione w supermarkecie.

Urządzeń ułatwiających przygotowywanie jedzenia jest wiele. Malaksery, blendery, dehydratory, sokowirówki, tostery, czajniki, urządzenia do gotowania jajek czy nawet pierwsze noże elektryczne pokazują różnorodność dostępnych akcesoriów kuchennych. Wystarczy wizyta na stronie internetowej sklepu z ofertą AGD¹, aby przekonać się, że niemal każdą czynność wykonywaną podczas gotowania można już zastąpić odpowiednią maszyną. Nie musimy szatkować, ubijać, mieszać, wałkować ani przygotowywać samej potrawy, wystarczy, że w odpowiedniej kolejności umieścimy składniki wewnątrz maszyny, a ta zrobi to już za nas.

Jednocześnie możemy obserwować rozwój pierwszych inteligentnych sprzętów kuchennych. Dobrym przykładem są lodówki marki Samsung z serii FamilyHub², wyposażone w ekran dotykowy, umożliwiający przechowywanie zdjęć, tworzenie list zakupów i zadań, dostęp do przepisów a nawet odtwarzanie muzyki czy filmów. Urządzenia te posiadają również wewnętrzne kamery i czujniki, które identyfikują wkładane do środka produkty, kontrolują czas ich przechowywania oraz proponują możliwe do przygotowania potrawy. Dodatkowo umożliwiają zdalny podgląd do ich wnętrza w dowolnym momencie. Są to jednak wciąż rozwiązania mało dostępne, głównie ze względu na ich wysoką cenę, często przekraczającą dziesięć tysięcy złotych. Możliwe jednak, że w przyszłości takie urządzenia staną się standardem i na stałe zagospodzą w naszych domach.

Pójdźmy jednak o krok dalej i zastanówmy się, co jeszcze mogłaby posiadać taka lodówka? Mogłaby analizować nasze nawyki żywieniowe i na ich podstawie identyfikować potencjalne niedobory w diecie, proponując zmiany oraz listy produktów do kupienia. Wykorzystując czujniki i kamery, urządzenie mogłoby nie tylko zapamiętywać czas przechowywania produktów, lecz także rejestrować ich daty przydatności i ostrzegać o zbliżającym się terminie. Ponadto potrafiłoby rozpoznawać produkty już otwarte i kontrolować czas ich otwarcia. Dodatkową zaletą byłaby umiejętność wykrywania substancji pojawiających się w procesie psucia się żywności, takich jak jad kiełbasiany czy zarodniki pleśni, jednocześnie identyfikując produkt, którego to dotyczy.

Pomyślmy o innych udogodnieniach, które w przyszłości być może zawitają w naszych kuchniach. Jedną z podstawowych czynności wykonywanych podczas gotowania jest krojenie.

¹Przykładowo Media Expert: <https://www.mediaexpert.pl/agd-male/do-kuchni>, dostęp: 4.01.2026

² <https://www.samsung.com/us/explore/family-hub-refrigerator/overview/>, dostęp 4.01.2026

Choć istnieją już urządzenia umożliwiające rozdrabnianie warzyw lub nadawanie im określonych kształtów, wielu z nich brakuje precyzji oraz możliwości dokładnego ustawiania parametrów. Maszyna przyszłości mogłaby kroić każde warzywo na identyczne i idealne kawałki, zgodne z wybranymi wymiarami i rodzajem cięcia, jakimi posługują się najwyższej klasy szefowie kuchni. Nie tylko ułatwiłoby to proces przygotowywania posiłku, ale ograniczyłoby skaleczenia oraz ochroniłoby nas przed płaczem nad nierówno pokrojoną cebulą.

Inną umiejętnością wymagającą lat doświadczenia jest prawidłowe doprawianie potraw. Istnieje ogromna liczba przypraw i składników wzmacniających smak, dlatego znalezienie idealnej kombinacji bywa trudne. Rozwiązaniem mógłby być analizator smaków, urządzenie, które na podstawie wykorzystanych składników analizowałoby ich składy chemiczne oraz reakcje zachodzące w trakcie przygotowywania potrawy, a następnie sugerowałoby najlepszy możliwy sposób na jej doprawienie. Dzięki temu nawet osoba bez kulinarnego przygotowania mogłaby przyprawić swoje dania czymś więcej niż tylko solą i pieprzem.

Jednocześnie zmianie uległyby same potrawy oraz dostępne do kupienia składniki. Już dziś na półkach sklepowych dostępnych jest wiele opcji dań liofilizowanych, gotowych do szybkiego odgrzania. Dla osób zabieganych jest to rozwiązanie wygodne i proste. Wystarczy wybrać danie, na które ma się ochotę, sięgnąć do szuflady, dodać wodę i podgrzać. Być może właśnie w tym kierunku zmierza przyszłość kuchni, przynajmniej dla tych, dla których gotowanie nie jest przyjemnością, tylko przykrym obowiązkiem. Może to być jednak pułapka. Dążąc do stworzenia jeszcze tańszych metod produkcji takich posiłków, mogą mieć one coraz mniej wspólnego z prawdziwym jedzeniem. Składając się ze sproszkowanych wersji znanych nam produktów lub ich zamienników, staną się pustymi, ubogimi posiłkami, które bez dodatku sztucznych aromatów, barwników i wzmacniaczy smaku byłyby szare i mdłe.

Spożywanie gotowych dań z proszku, pełnych dodatków i polepszaczy, nie zawsze bogatych w składniki odżywcze, przychodzi na myśl jeszcze jedno możliwe urządzenie przyszłości. Powszechnie wiadomo, że nieodpowiednia dieta w dłuższej perspektywie może prowadzić do licznych niedoborów różnych mikroelementów. Być może ich analiza nie będzie już wymagała wizyty u lekarza i badań w laboratorium, lecz stanie się możliwa do wykonania w domu. Urządzenie dokonujące takiej analizy identyfikowałoby zapotrzebowanie naszego organizmu, a następnie komunikowałoby się z inteligentną lodówką lub samodzielnie wzbogacałoby przygotowywane posiłki, również te z proszku, o niezbędne do funkcjonowania składniki, dopasowane do naszych indywidualnych potrzeb.

Możliwe jednak, że w pogoni za wygodą zatracimy kontrolę nad tym, co jemy, przyjmując substancje toksyczne, szkodliwe w nadmiernych ilościach, o właściwościach konserwujących czy nadające potrawom sztuczny smak, nie zadając sobie trudu, by przygotować je samodzielnie. Dobrym przykładem jest prosty na przepis na biszkopt. Według przepisu z popularnego bloga Aniagotuje.pl³ w skład ciasta wchodzi jedynie cztery składniki: mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jajka oraz cukier. Dla porównania, gotowa mieszanka na biszkopt firmy Dr.Oetker to: cukier, mąka pszenna, skrobia pszenna, substancje spulchniające

³ <https://aniagotuje.pl/przepis/uniwersalny-biszkopt-do-tortow>, dostęp: 4.01.2026

(difosforany, węglany sodu), emulgatory (sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym, estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego, stearoilomleczan wapnia), maltodekstryna, mleko odtłuszczone w proszku, aromat. Ponadto przepis zakłada samodzielne dodanie jajek w trakcie przygotowywania. Różnica jest zauważalna od razu, zarówno w długości listy składników, jak i w jej zawartości.

Można jedynie przypuszczać, jak będzie wyglądał przepis na ciasto w kuchni z przyszłości. Być może będzie ono przygotowywane wyłącznie z proszku, już nawet bez konieczności dodawania jajek, wzbogacone o mikroelementy i sztuczne aromaty, nadające cieście upragniony smak. Byłoby to ciasto, które nie wysycha i nie czernieje, pozostaje pulchne i wilgotne, a jednocześnie nie byłoby już tym samym ciastem, które znamy dzisiaj.

Z pewnością metody przyszłości zaoferują nam wygodę, którą teraz trudno jest nam sobie wyobrazić. Pozostaje jednak pytanie, czy wraz z nowymi możliwościami i pogonią za kolejnymi udogodnieniami, nie zniknie istota oraz smak potraw, a wraz z nimi radość i satysfakcja ze spożywania przygotowanych przez siebie posiłków.