

Aleksandra Lignowska  
*Międzywydziałowe Studia Ochrony Środowiska*

## Kuchnia przyszłości

W dobie przemian społeczno-gospodarczych (przy nieszczęsnych rządach następujących po sobie) i szaleńczej pogoni za karierą, tradycja kuchenna straciła swoje znaczenie. Kuchnia jaką znały nasze babcie w 2007 roku musiała odejść do lamusa epoki. Po wprowadzeniu zakazu spożywania mięsa przez 6 miesięcy w roku przez restrykcyjne władze rządowe, gusta społeczeństwa radykalnie się zmieniły. Wraz ze zmianą gustów, tradycyjne sprzęty kuchenne jak kuchenki gazowe, lodówki i piekarniki, musiały przeminąć. Możemy je dziś podziwiać w muzeach, jako unikalne eksponaty z epoki „dobrego jedzenia”.

Dzisiejsza kuchnia ogranicza się do małych plantacji sałaty, malowniczo umieszczonych nad głowami domowników, tuż pod sufitem. Co bardziej wybredni na specjalnych rusztowaniach zastępują tradycyjną sałatę marchewką, zielonym groszkiem, a nawet kalarepą! Pomieszczenie w którym przyrządzane są posiłki z przyzwyczajenia w dalszym ciągu nazywane są „kuchnią”, jednak w niczym nie przypominają stylowych pomieszczeń z XXI wieku. Gdy wchodzimy do „kuchni” widzimy ogromny monitor do videorozmów i podest do teleportacji. W kącie stoi zawsze gotowy do pracy „psi majordomus”, śledzący poczynania naszych pupili natychmiast sprzątając wszelkie „niespodzianki” pozostawione przez ulubieńców domu. Miejsce przygotowywania posiłków jest mało rzucającym się w oczy zestawem powyginanych rurek i przewodów. Czas przeznaczony na przygotowanie obiadu przez przeciętną businesswoman naszego społeczeństwa to średnio 5 minut. Przeważnie 3 minuty zajmuje zebranie dojrzałych liści sałaty lub innych warzyw z miniplantacji, ich wrzucenie do mikrorobu i dodanie odpowiednich preparatów w proszku zakupionych w pobliskim „SAM-ie”. Kolejną minutę czekamy wsłuchując się w ledwie słyszalny warkot urządzenia i możemy już podstawić talerze na które wyskakują gotowe pirre ziemniaczane, smażona ryba z pyszną surówką. Podobno na rynek wyszły już samoobsługujące się mikroroby, które wystarczy zaprogramować na odpowiednią godzinę i w przerwie pracy można zjeść posiłek nie tracąc czasu na jego przygotowanie.

Raz do roku bogatsi przedstawiciele społeczeństwa wybierają się do restauracji, w których na jedzenie trzeba czekać aż pół godziny! Podobno posiłki przygotowywane są tam ręcznie, przez specjalnie wyszkolonych ludzi, zwanych kucharzami. Niestety jako studentka, nie mam prawa wchodzenia do tych lokalów, nawet jeśli byłoby mnie na nie stać...

Dzięki wprowadzeniu technologii „zielonego jedzenia” i abstakcyjnym cenom mięsa, którego spożycie spadło do minimum, nasze społeczeństwo pozbyło się problemu otyłości. A także kilku innych poważnych chorób przewodu pokarmowego jak wzdęcia i zaparcia.

Niestety nie zmalało spożycie alkoholu i ilość wypalanych dziennie papierosów, które uważa się za relikty z poprzedniej epoki. Według opinii rządu głównym nabywcą oraz wytwórcą tych produktów są kręgi studenckie, co jest oczywistą bzdurą! (Przecież gdyby tak było przeciętnego studenta byłoby stać na oświetlenie na stacji i co najmniej dwa posiłki w tygodniu!)