

Magda Bednarz

Wydział Psychologii UW

WIRTUALNE GOTOWANIE

Czyli kuchnia przyszłości

Pamiętam jak to było, kiedy byłam jeszcze studentką... Mama dawała mi z domu mnóstwo jedzenia, które potem odgrzewałam w garnkach i na patelniach w akademikowej kuchni, wielkiej jak moja łazienka teraz:) Albo gotowałam coś sama, jeśli miałam wolną chwilę. Tak, to były czasy....

Tak mnie naszło na wspomnienia, ponieważ mój mąż kupił wczoraj nową kuchnię. Jak sobie pomyślę, że kiedyś były to oddzielne pomieszczenia, to nie wyobrażam sobie teraz tak mieć w domu! Teraz kuchnia to urządzenie wielkości ówczesnej lodówki. W pełni skomputeryzowane, tzn. posiadające mikroprocesor, pamięć operacyjną, robiące obliczenia, analizujące – jak komputer:) Mi to bardzo pasuje – nie mam czasu gotować. Zresztą dla tradycjonalistów jest wirtualne gotowanie – taki program komputerowy, jak gra. Najlepiej gra się na ścianie palzmowej, to daje najlepsze efekty. Na rękę zakłada się specjalne rękawice, wyposażone w czujniki ruchu i nacisku. Na ekranie widzimy blat kuchenny, a na nim, w zależności od upodobań: produkty spożywcze, garnki, patelnie i mnóstwo innych przyrządów. Wciskamy PLAY i zaczynamy gotowanie!! Program jest o tyle dobry, że ładuje się szybko, można ustawić dowolny czas „gotowania”, a na koniec unosi się cudowny zapach naszej potrawy... Jak dla mnie miła rozrywka na pochmurną niedzielę...

A wracając do mojej nowej kuchni – to najnowsza wersja Nordiki – Moa 56A. Zajmuje przestrzeń 150/60/50 cm i idealnie pasuje do wystroju wnętrza. Posiada monitor plazmowy 30” IT [Intelligent Touch], reagujący na dotyk. Niby nie wygląda jakoś niesamowicie fantastycznie, jak możnaby to sobie wyobrażać, ale posiada niesamowite zdolności – wykonuje ogromną część pracy za człowieka, jeśli nie całą:) Wystarczy poświęcić godzinę na zaprogramowanie i gotowe!

System reaguje na poziom mikro- i makro elementów w organizmie, odpowiednio dobierając składniki posiłków, tak aby ich poziom był wyrównany i stabilny. Wystarczy codziennie rano, w porze przedobiadowej i wieczorem przyłożyć rękę do plazmy – komputer skanuje nasz organizm i ustala, co jest mu niezbędne. Program bez problemu dokonuje odpowiednich obliczeń, analizując wewnętrzne i zewnętrzne czynniki (czyli nie tylko

wewnętrzny stan naszego organizmu, ale również panująca na zewnątrz pogoda, ciśnienie, nasłonecznienie/zachmurzenie – czyli wszystko to, co może wpłynąć pozytywnie lub negatywnie na nasze funkcjonowanie i samopoczucie w ciągu dnia). Jeśli czeka nas dodatkowy wysiłek fizyczny bądź umysłowy, wystarczy wprowadzić do komputera odpowiednie dane (rodzaj, czas trwania wysiłku) i gotowe.

Zastanawiacie się pewnie na czym dokładnie polega to „gotowe”? :) W specjalnym sklepie kupuje się mieszanki mikro- i makroelementów (można się wybrać osobiście lub nasza kuchnia sama zamówi nam je do domu) i wkłada do odpowiedniego pojemnika umieszczonego w dolnej szufladzie kuchni. Po dokonaniu skanu przez komputer oraz odpowiednich analizach i obliczeniach dostajemy wszystko to, czego potrzebujemy w skondensowanej formie tabletki, łatwej do popicia wodą

Taka kuchnia pozwala niesamowicie zaoszczędzić czas i zadbać o nasze zdrowie, jednak dzięki Bogu są jeszcze ludzie, którzy prowadzą restauracje na poziomie Tradycja i zawsze można wybrać się tam na prawdziwy, niezdrowy posiłek :) To w końcu tam byliśmy na naszej pierwszej randce... :)