

Magdalena Laskowska
Wydział Chemii UW

KUCHNIA PRZYSZŁOŚCI



Co dzisiaj na kolację? - Po prostu zapytaj swoją lodówkę.

Wyobraź sobie, że jesteś w pracy i postanowiłeś zaprosić znajomych na kolację dzisiejszego wieczoru. Co dzisiaj na kolację? Najprościej zadzwonić do domu. Twoja kuchnia może przekazać Ci informację jakie produkty znajdują się w Twojej lodówce i spiżarni. Do tego może zasugerować co z danych produktów można przyrządzić. Jeżeli zdecydujesz się sam wybrać menu, sama sporządzi listę rzeczy, które

należałoby dokupić. W czasie tej jednej „rozmowy” możesz zostawić wiadomość swojemu małżonkowi, aby schłodził wino. Brzmi cudownie?

Teraz wyobraź sobie, że budzisz się rano i wchodzisz do kuchni, pytasz swoją kuchnię o dzisiejszą prognozę pogody i dzięki podłączeniu do internetu na panelu drzwi np. od lodówki pojawia Ci się aktualna temperatura i mapa opadów w Twojej okolicy. Pytasz, co na śniadanie i otrzymujesz listę zawartości swojej lodówki z różnymi możliwościami jej wykorzystania. Wybierasz zestaw najbardziej odpowiedni tego dnia i przygotowujesz podstawowe produkty. Kuchnia sama wyreguluje temperaturę w której smaży się Twój omlet, czy poda ile czasu zostało do zagotowania wody na herbatę. Wypijesz ją w kubku, który jak kameleon będzie zmieniał swój kolor wraz ze zmianą temperatury herbaty (termistor i atrament czuły na zmianę temperatury) i poinformuje, że dodałeś za dużo cukru. A jeżeli niechcący jakieś resztki pozostaną na blacie, nie przejmuj się, kuchnia sama się posprząta. Nowoczesność tej kuchni polega na wzajemnej kontroli i komunikacji między zintegrowanymi urządzeniami. Taki zestaw urządzeń mógłby łączyć w sobie wydajność energii, zaawansowane funkcje i elegancki minimalistyczny styl. Całą powierzchnię mógłby tworzyć jednolity ekran-wyświetlacz zawierający czujniki dotykowe. Takie rozwiązanie zawiera wiele możliwości łączenia wielu funkcji na różnych poziomach użytkownika. Połączone części komunikują się między sobą i koordynują zlecone zadania komputerowo. Oświetlenie takiej kuchni opierałoby się na wyświetlaczach OLED (technologia oparta na emitowaniu światła przez związki organiczne, po przyłożeniu napięcia) które tworzyłyby sklepienie kuchni. Wysokość każdego urządzenia przystosowana byłaby do konkretnych potrzeb, a miejsce położenia ekranu dotykowego sterującego odpowiednią funkcją można byłoby samodzielnie ustalić, aby ułatwić dostęp nawet niepełnosprawnym osobom. Urządzenia przyszłości stosowane w kuchni opierałyby się na czujnikach, które mierzyłyby np.: temperaturę, pH i informowały o tym kiedy produkt nie nadaje się już do spożycia. Tradycyjny zlew wykonany np. ze stali zostałby zastąpiony odpowiednio przetworzonym materiałem silikonowym, który zapewniłby „miękkie lądowanie” naczyń wrzucanych do zlewu i jednocześnie wytrzymałby temperaturę bliską 400°C.

Z kranu w kuchni przyszłości będzie leciała czysta woda, oczyszczona specjalnymi technikami (światło ultrafioletowe?) które dają pewność, że nie będzie w niej bakterii oraz chemikaliów. Do zmywarki będzie automatycznie dozowany detergent, tak aby zminimalizować jego zawartość w ściekach. Woda zużyta przy zmywaniu będzie następnie oczyszczana i gotowa do użycia na przykład przy podlewaniu ogrodu. Brzmi nieprawdopodobnie?

Nieodłączną częścią tej pracy jest film „A demonstration of GE's Kitchen of the Future” umieszczony jako pierwszy po prawej stronie pod adresem:

http://www.geconsumerproducts.com/pressroom/press_releases/company/company/kitchenoffuture_article_06.htm

bardzo proszę o jego obejrzenie ☺

Materiały zostały zaczerpnięte ze stron internetowych:

<http://news.bbc.co.uk/2/hi/technology/3601228.stm>

http://www.geconsumerproducts.com/pressroom/press_releases/company/company/kitchenoffuture_article_06.htm