

Michał Małecki
Wydział Nauk Ekonomicznych

Kuchnia przyszłości

Długo się zastanawiałem nad tematem mojej pracy... Chciałem wybrać jakiś ambitny temat np. *disruptive technologies*, jednakże postanowiłem zająć się wyżej wspomnianym tematem, gdyż jest całkiem przyjemny i bliski memu sercu (i żołądkowi oczywiście). Kuchnia mogłaby się wydawać czymś prozaicznym, niektórzy pewnie posuną się do stwierdzenia, iż maszyny pozwolą nam się uwolnić od **obowiązku** gotowania. I pewnie tak też się stanie, aczkolwiek nie wydaje mi się abyśmy pozwolili jakimś obcym mechanicznym bytom na pozbawienie nas z **przyjemności** przygotowywania jedzenia dla naszych bliskich. Według mnie kucharzenie jest jedną z niewielu form sztuki, na uprawianie której może pozwolić sobie każdy z nas, gdyż nie wymaga skrajnych talentów manualnych, ale jedynie odrobinę chęci i szczyptę fantazji.

Gotowanie było nieodłączną częścią ludzkiej egzystencji od kiedy człowiek nauczył się posługiwać ogniem i wpadł na to że podgrzane jedzenie smakuje o niebo lepiej. Gotowanie ewoluowało bardzo powoli. Do XIX wieku opierało się na ciepłe wytwarzanym przez ogień, aż wynaleziono kuchenkę elektryczną, która jednak nie była wynalazkiem do końca praktycznym, gdyż wykorzystywała droższą energię niż wcześniej używane kuchnie gazowe. Prawdziwą rewolucją w gotowaniu stała się kuchenka mikrofalowa. Była pierwszym urządzeniem kuchennym, które opierało się na naprawde zaawansowanej technologii.

Jak widzimy, kuchnia przechodzi coraz szybsze zmiany, ułatwiając nam życie i uprzyjemniając gotowanie. Ale prawdziwa rewolucja dopiero nadchodzi...

Punkt pierwszy – lodówka. Urządzenie to już nie będzie służyło tylko do chłodzenia. Wkrótce lodówka będzie także dbać o to by zawsze była pełna. Dzięki wchodzącym na rynek mikrochipom, które zastąpią kody kreskowe, będzie mogła rejestrować jakie produkty są do niej wkładane i wyjmowane. Zainstalowane w opakowaniach produktów mikrochipy będą informować lodówkę nie tylko o tym jaki to produkt lecz także o jego dacie ważności. Wspomniane urządzenia wszczepiane do opakowań ułatwią także zakupy, wystarczy że przejdziemy w sklepie przez bramkę rejestrującą informacje o produktach i od razu będziemy mogli przejść do płacenia. (Tą technologię wprowadza w swoich obiektach sieć sklepów Walmart.) Ewentualnie lodówka sama zamówi za nas potrzebne produkty za pośrednictwem internetu.

Punkt drugi – kuchenka. Będziemy mogli zapomnieć o gazie i parzących palnikach. Kuchnie z grzałkami indukcyjnymi, które już są dostępne w sklepach nie nagrzewają się same w sobie, lecz tylko podgrzewają naczynie na nich postawione. Ich pobór mocy jest także konkurencyjny wobec innych technologii. Będziemy mogli także zapomnieć o irytujących pokrętkach i wszystkie funkcje kuchenki będziemy mogli kontrolować za pomocą wyświetlacza dotykowego.

Punkt trzeci – meble. Samootwierające się szafki już nie będą nam wystarczyć. Przy każdej półce, szufladzie, na każdych drzwiczkach zamontowane będą wyświetlacze informujące nas co można w danym miejscu odnaleźć. Bardzo ułatwi to poruszanie się po kuchni nawet człowiekowi, który znajdzie się tam po raz pierwszy.

Punkt czwarty – zmywarka. Sądzę iż zmywarki wyprą całkowicie zlewy przy zmywaniu naczyń, jednakże w każdej kuchni powinno się znajdować jakieś źródło bieżącej wody. Oczywiście wszelkie pokrętki tutaj także znikną, za pomocą panelu dotykowego będziemy kontrolować temperaturę wody z dokładnością do jednego stopnia Celsjusza, a wmontowane w ujście wody diody czerwona i niebieska, za pomocą zmiany natężenia swojego światła, będą wizualnie przedstawiać temperaturę lejącego się z kranu płynu. Może

nie jest to rozwiązanie zbyt praktyczne, ale na pewno efektownie wyglądające :). Zmywarki zaś nie będą już takie energochłonne jak kiedyś i nie będą potrzebowały żadnych środków czyszczących, gdyż brud będą usuwać gorącą parą pod dużym ciśnieniem.

Punkt piąty – współpraca. Więc zaczynamy gotowanie. Informujemy lodówkę jakie danie chcemy zjeść – wybieramy rodzaj kuchni, ogólny smak potrawy, na ile osób ma potrawa wystarczyć. Komputer analizuje nasze indywidualne preferencje, wyszukuje z internetowej bazy przepis, kierując się zawartością lodówki. Wybieramy jeden konkretny przepis i tak się wszystko zaczyna. Komputer informuje nas co mamy wyjąć z lodówki i analizując postępy naszej pracy przedstawia nam po kolei kroki jakie powinniśmy począć by przygotować nasze dzieło sztuki. Przy każdym poleceniu wyświetlacze na szafkach informują nas gdzie znajdziemy potrzebne do danej czynności przyrządy. Kuchenka kierowana przez komputer dostosuje temperaturę płyty grzewczej/piekarnika do odpowiedniej potrawy. Oczywiście po przewidzianym czasie także sama się wyłączy. Oświetlenie nad stołem dostosuje się do charakteru posiłku (kolacja we dwoje, spotkanie rodzinne). Wyświetlacze laserowe pokażą na stole proponowane rozstawienie naczyń i sztućców, zgodne z najnowszymi trendami savoir-vivre. Stół rozsunie się bądź zsunie, przystosowując do ilości osób mających przy nim zasiadać.

Pozostaje tylko jeden problem, jak zasilać tyle urządzeń tak żeby było i tanio, i ekologicznie. Ogniwa wodorowe to jeszcze odległa przyszłość. Jednakowoż ostatnio wynaleziono ogniwa wytwarzające prąd po kontakcie z wodą. Na razie mogą zasilać tylko małe urządzenia elektryczne, aczkolwiek sądzę, że okres parunastu, a może już tylko paru lat dzieli nas od rozpowszechnienia tej technologii na dużą skalę.

Mam nadzieję, że moja wizja spełni się już niebawem, i pozwoli nam na jeszcze lepszą zabawę z gotowaniem.