

Mirosława Wachowska-Nowak
Polonistyka/Instytut Kultury Polskiej

Kuchnia przyszłości

W autobusie tłok, biometr niekorzystny, a wilczy głód przeżera ci trzewia. Wracasz śmiertelnie zmęczony do domu, a tu zamiast gorącej kolacji w lodówce pustki, jedyny tępy nóż – ten, który miał mieć gwarancję na sto lat gdzieś się zwieruszył, no i zapomniałeś włączyć zmywarkę... Chyba musisz więc wyjść na zakupy, ale właściwie to co chciałbyś zjeść?

Hmm, a gdyby tak kuchnia była bardziej przyjaznym miejscem i rozwiązała tych kilka drobnych, ale jakże denerwujących problemów, tej męki wyboru i planowania. A więc kuchnia inteligenta! Cóż kryje się za tym terminem?

Zacznijmy więc jeszcze raz. Wracasz do domu. Tam wita cię zielone światło. Takie, jakie lubisz o tej porze dnia, wystarczająco jasne, bo twój domowy komputer uwzględnił dane meteorologiczne. Wita cię zapach herbaty, która już się zaparzyła, nie zapomniałeś tym razem wysłać wiadomości, która urychomiła program robienia herbaty w twoim ekspresie. Ponieważ nie za bardzo wiesz co właściwe masz ochotę zjeść, kładziesz palec na małym urządzeniu, które dzięki kropli twojej krwi sprawdzi, jakich składników odżywczych najbardziej ci teraz potrzeba i te dane prześle do komputera lodówki. On - sprawdzając jej zasoby - wyświetli na monitorze kilka przepisów na dania, które będziesz mógł przyrządzić. Decydujesz się. Wątróbka po wenecku. Łatwo znajdujesz potrzebne ci produkty, bo są podświetlone zielonym światłem. W tym czasie drzwi lodówki zamieniają się w ekran na którym możesz zobaczyć ostatnie slajdy z wakacji we Włoszech. Wprawdzie nie jadłeś wtedy wątróbki, ale i tak robi się sympatyczniej. Sięgasz po laserowy nóż, ustalasz grubość plastów i gotowe! Kładziesz idealnie równe kawałki na roztopionym maśle. O jego odpowiednią temperaturę dba wielofunkcyjne elektryczne naczynie, które też nie pozwoli wątróbce przywrzeć do podłoża. No i jeszcze sałata. Strumień wody jest odpowiedni do płukania sałaty. To lodówka przesłała odpowiednią informację do płukarki warzyw. Cichy sygnał dźwiękowy informuje cię też, że świeży dressing czeka w lodówce. Ale trzeba jeszcze dodać sok z cytryny z wyciskarki i jeszcze raz zmiksować. Czy to już wszystko? Tak! Kiedy przekładasz jedzenie na tacę z wmontowaną podgrzewarką dla porcelany i chłodziarką dla szkła zaczyna brzmieć muzyka, o której marzyłeś cały dzień i również tę informację przesłałeś sms'em do twojego domowego komputera. Przeszkadzają ci odgłosy przygotowywanego jedzenia, dlatego tak zaprogramowałeś swój sprzęt grający, aby odpalał płytę wraz z obciążaniem talerza.

Jedzenie było świetne, dokładnie takie, jakie lubisz, ale masz jeszcze ochotę na lody truskawkowe. Na szczęście mrożone truskawki są w lodówce, więc wkładasz je i inne produkty do wielofunkcyjnego urządzenia. Lody będą gotowe za dwie minuty. W tym czasie komputer lodówki prosi cię o zatwierdzenie listy zakupów, które wysłał za chwilę do sklepu. Przeglądasz, ale nie potwierdzasz, tylko prosisz o wydruk. W końcu jutro sobota i będziesz miał czas sam jechać po świeże warzywa. W tych, które ostatnio dostarczono ci ze sklepu twoje nowe urządzenie do mierzenia składników odżywczych w żywności wykryło za dużą ilość nieodpowiednich dla ciebie pierwiastków. Nie musisz natomiast martwić się o to, czy włączyć zmywarkę. Szafki z czujnikami na podczerwień poinformują cię piosenką kiedy kończy się w nich czysta porcelana.

Możesz więc iść spać spokojnie. Jutro zapach kawy o godzinie twojej sobotniej pobudki powita cię w twojej wspaniałej, niezastąpionej, inteligentnej kuchni!

Bibliografia:

Focus, numer specjalny 11/2006

Wiedza i Życie, 1-12/2006