

Przemysław Lipowski
Wydz. Matematyki Informatyki i Mechaniki UW

Kuchnia przyszłości

Każdy z nas na pewno wie jak ważne są rodzinne spotkania przy stole podczas posiłków. Budują więź pomiędzy rodzicami i dziećmi, ponieważ są wspaniałą okazją do wspólnego spędzenia czasu i rozmowy. Niestety, obecnie mało kto ma czas, aby przygotować dobry posiłek dla siebie i bliskich. Zadaniem kuchni przyszłości będzie pozbycie się problemu braku czasu na przygotowanie śniadania, obiadu lub kolacji.

W przyszłości, każdy dom będzie zaopatrzony w kuchnię, której wszystkie urządzenia będą ze sobą współpracować przez połączenie ich jednym komputerem. Mianowicie posiłki, jakie chcielibyśmy zjeść, będziemy wybierać dzień wcześniej. Ustalimy nie tylko rodzaj posiłku, jaki chcielibyśmy zjeść, ale również godzinę, o jakiej dany posiłek ma być gotowy. Kuchnia automatycznie będzie zamawiać produkty ze sklepów spożywczych za pośrednictwem, połączenia internetowego. Zamówione produkty, będą dowożone z samego rana, i umieszczane w specjalnych pojemnikach znajdujących się przed domem. Pojemniki te, będą miały za zadanie przetransportować towar do kuchni, gdzie będzie on przechowywany w lodówce, do czasu przyrządzenia posiłku. Z lodówki, o odpowiedniej godzinie, produkty będą wysyłane do specjalnej maszyny, za pośrednictwem bezpośredniego połączenia obu urządzeń. W maszynie tej, dostarczone składniki będą myte, obierane, krojone, szatkowane, i poddawane czynnościom, które mają na celu przygotowanie produktów, do smażenia pieczenia, gotowania, itp. Z maszyny tej przygotowane już składniki, będą przenoszone do uniwersalnego piekarnika. Uniwersalnego, ponieważ nie będzie on pełnił jedynie funkcji pieca, ale zostanie wyposażony w odpowiednie komory, a każda z nich będzie używana do innej czynności. Podczas, gdy w jednej komorze będzie się gotował kurczak, w drugiej komorze będą smażone frytki jako dodatek do głównego dania. Gotowy posiłek, jest wydawany przez kolejne urządzenie, połączone z uniwersalnym piekarnikiem. Niestety, przez różne zdarzenia losowe, bądź w chwili, gdy musimy zostać dłużej w pracy, wiadome jest, że posiłek powinien być nieco później. W takiej sytuacji, wystarczy wysłać za pomocą internetu informację do naszej kuchni, o której godzinie zamierzamy wrócić do domu. Kuchnia przechowa nam posiłek, a w odpowiednim momencie zacznie go odgrzewać tak, aby był on gotów wtedy, kiedy wrócimy do domu.

Kuchnia przyszłości, będzie wyposażona w kilkanaście standardowych posiłków, jakie można dzięki niej wykonać. Żeby móc zjeść danie, którego kuchnia nie zna, wystarczy kupić książkę kucharską. Nie mam tu jednak na myśli tradycyjnej książki kucharskiej. Chodzi mi o zestaw swojego rodzaju kart pamięci, które będzie można ładować w niewielkim urządzeniu w naszej kuchni. Informacje znajdujące się na tych kartach, to dane, które komputer kuchenny odczytuje jako przepisy, co oznacza, że kuchnia „wie”, jakie składniki ma zamówić, jak dużo czasu, potrzebuje na przygotowanie odpowiedniego posiłku, i tym podobne informacje.

Oprócz wszystkich funkcji opisanych powyżej, kuchnia przyszłości musi być również wyposażona w „dystrybutor napojów”. Niewielkie urządzenie, które po wsypaniu zapasu herbaty czy też kawy, parzy nam „małą czarną” lub po prostu herbatę z cytryną. Oczywiście taki dystrybutor sam pobiera wodę (bo oczywiście wszystkie urządzenia będą bezpośrednio połączone ze sobą) i ma możliwość nie tylko robienia gorących napojów. Po wlanie syropu, malinowego lub o innym dowolnie wybranym smaku, przygotowuje nam do picia coś chłodniejszego.

Wcześniej wspominałem, że to komputer sterujący kuchnią zamawia, wszelkie produkty, za które trzeba niestety zapłacić. Forma płatności byłaby w postaci comiesięcznego rachunku, ponieważ dowóz produktów, jest zawsze realizowany dnia następnego z samego

rana, a nie każdemu z nas chce się wstawać (po to, aby zapłacić za zamówione produkty).

Podsumowując, kuchnia przyszłości będzie w pełni zmechanizowana i skomputeryzowana, co pozwoli zaoszczędzić wiele tak cennego czasu. Rzecz jasna, maszyny nie są niezawodne, a niektórzy po prostu lubią gotować, dlatego też w każdej chwili będziemy mogli przejść na „sterowanie ręczne”, co umożliwi nam gotowanie w stary sprawdzony sposób.