

Marta Kamińska
MIM UW

Foodletka

W tym roku obchodzimy pięćdziesiątletnie rozpowszechnienia jednego z najważniejszych obecnie wynalazków – foodletek. Dziś trudno wyobrazić sobie życie bez tych kapsułek, w których mieszczą się wszystkie niezbędne człowiekowi składniki pokarmowe. To nie tylko wygoda, ale też zdrowie. Niewielu zdaje sobie sprawę, jak drastycznie zmniejszył się wskaźnik zachorowania na cukrzycę, nadciśnienie tętnicze, choroby serca i jelita grubego od czasu zagoszczenia „magicznych tabletek” w naszym życiu. Warto też pamiętać, że przed powstaniem foodletek w wysoko rozwiniętych krajach marnowały się tony pokarmu postaciowego, czyli takiego, który spożywali nasi dziadkowie. To właśnie dlatego naukowcy rozpoczęli prace nad stworzeniem tej pastylki. Skorzystały na tym również kraje ubogie, w których większość obywateli cierpiała głód, o czym dziś już nikt nie pamięta. Początkowo foodletki były tam dostarczane przez organizacje charytatywne, dziś są tak tanie, że każdy człowiek na ziemi może sobie na ich zakup pozwolić.

Dziś aparat przygotowujący porcję foodletek na kolejny dzień waży 100 gramów i mieści się w dłoni. Można go zabrać wszędzie, działa przez 70 dni bez elektryczności, gdyż zasilany jest nowoczesnymi irydowo-kobaltowymi akumulatorami samosprężonymi. Nie musimy troszczyć się o nic, poza przyjęciem foodletek o odpowiedniej porze. Wspomnijmy tylko naszych dziadków, którzy w swoich domach musieli wygospodarować mnóstwo miejsca na tak zwane kuchnie, czyli pomieszczenia, w których przyrządzali potrawy (marnując na to nawet do półtorej godziny dziennie!) oraz składowali dziesiątki naczyń, które po użyciu musieli myć (tracąc kolejne pół godziny dziennie), splukując wieloma litrami wody. Cóż za marnotrawstwo czasu, miejsca i surowców!

Zawartość foodletek produkowana jest na bieżąco, wykorzystując proces mityfikacji fotosyntetycznej. Niegdyś człowiek nie był w stanie spożywać wszystkich niezbędnych mu składników pokarmowych w najlepszych proporcjach i unikać przyjmowania szkodliwych substancji. Zmysły podpowiadały jedynie, czego organizm w przybliżeniu potrzebuje. Teraz zminiaturyzowane hiperprocesory badają docierające z mózgu impulsy i w mgnieniu oka przetwarzają na przepis, jak skomponowany powinien być zestaw na kolejny dzień. Mikroczip bada też ogólny stan naszego organizmu i informuje o niepokojących zmianach, stanowiąc tym samym pierwszy etap procesu diagnostycznego Międzynarodowej Służby Zdrowia. W przypadku niegroźnych infekcji możemy skorzystać z porady naszego lekarza osobistego, który proponuje odpowiednią na tę okoliczność terapię. Dzięki globalnej sieci satelitarnej możemy komunikować się z nim na bieżąco, z każdego miejsca na świecie.

Jedyną, co utraciliśmy przez foodletkę, to przyjemność jedzenia. Jednak już kilkanaście lat po wynalezieniu „magicznej tabletki” uporaliśmy się z tym problemem, dzięki technologii produkcji zamienników pokarmu postaciowego, czyli białkowych konstrukcji wyglądem, zapachem, smakiem, konsystencją, a nawet temperaturą przypominających dania spożywane przez naszych dziadków. Dostępne są dziś one powszechnie w restauracjach wyposażonych w hermetyczne kuchnie, w których automatyczne kucharki nasączają aromatem i substancjami smakowymi bloki białkowe, które następnie formują i barwią tak, by nie różniły się niczym, poza wartościami odżywczymi, od „tradycyjnego” jedzenia.

Z okazji rocznicy rozpowszechnienia foodletki powstał cykl dokumentalny przedstawiający etapy powstawania wynalazku oraz reakcję społeczeństwa na tę innowację w latach trzydziestych. Program oglądać można w holowizji przez najbliższe 3 miesiące. Znaleźć go można w kategorii dokumenty, pod nazwą „Historia foodletki”. Do tej pory obejrzało go przeszło 150 tysięcy Polaków.