

Łukasz Załuski 277775  
MIM

## Kuchnia przyszłości nie dla mięczaków

W wielu tytułach z gatunku Science Fiction można się spotkać z pomysłami, przewidywaniami dotyczącymi tego, jak wygląda gotowanie i jedzenie w dalszej bądź bliższej przyszłości. Ciężko jednak doszukać się czegośkolwiek, co uczyniłoby tę sferę ciekawą. Autorzy wyraźnie nie lubią gotować i ich pomysły rozwijają ideę skrócenia czasu gotowania.

Wszyscy skupiają się na szybkości i łatwości przygotowania potraw. Trend ten widoczny jest także w dzisiejszych czasach wśród instytucji znanych z ogromnych nakładów na rozwój przeróżnych technologii. Mowa tutaj o osławionym jedzeniu w tubkach dla astronauty czy żelaznych racjach w wojsku. Zapewne dopóki wojsko i NASA nie zaczną korzystać z usług robotów/cyborgów, trend ten się utrzyma.

Wróćmy jednak do kuchni w naszych domach. Tutaj także można zauważyć trend ku przyspieszeniu "produkcji" jedzenia. Mam na myśli wszelkie jedzenie w proszku (ostatnio widziałem przygotowanie hamburgera z zestawu w proszku. Nawet mięso powstało po zalaniu proszku wodą.) oraz kuchenki mikrofalowe. Większość nie wie jak działa, prawie każdy używa. Jedzenie szybkie, często smaczne dzięki użyciu chemicznych "poprawiaczy" smaku.

Po przytoczeniu tych przykładów z czasów obecnych, kurczak w formie tabletki czy biała, bez smaku papka pełna związków odżywczych z filmu Matrix nie brzmi zbyt futurystycznie.

Dlatego porzucam trend ku przyspieszeniu produkcji jedzenia i wydłużeniu terminu ważności produktu w nieskończoność. Przedstawię, co da technologia wszystkim tym, dla których liczy się smak potraw i którzy nie ufają sztucznemu jedzeniu.

Przyjrzyjmy się bliżej naszej kuchni. Spójrzmy na kuchenkę. Już dziś istnieje technologia grzania zimnego w dotyku, co eliminuje poparzenia. Umożliwia to jednak grzanie tylko przy powierzchni płyty. Pójdźmy dalej. Ciepło, którego nie czuć, w dowolnym kształcie (tak dla przykładu idealnie w kształcie garnka). Właściwie to po co nam garnek? Zacznijmy od nowa. Niech nasze doświadczenia nas nie ograniczają. Zajmijmy się ideą pojemnika, w którym przygotowujemy jedzenie. Dziś jest to najczęściej garnek lub coś podobnego. Ale przecież nie jest nam to potrzebne. Nie od kiedy mamy dostęp do zabawek kształtujących pole grawitacyjne. I tak nasza zupa "wisi" w powietrzu. Niech ten płyn ma kształt cylindra dla dalszych przemyśleń (oczywiście kształt może być zdefiniowany przez użytkownika. Dla kogoś, kto lubi sowy, tym kształtem może być puchacz. Choć z pewnych względów najodpowiedniejsza wydaje się kula). Wróćmy do kuchenki. Zapomnijmy o palnikach i osobnym piekarniku. Nasza kuchenka to teraz przestrzeń definiowana przez dwie platformy, jedna na podłodze, a druga ponad nią na suficie. Umożliwia ona podgrzanie powietrza w dowolnym miejscu do dowolnej temperatury. Przenosimy naszą zupę do środka manipulując polem. Teraz nie tylko ogrzewamy z każdej strony (jeśli mamy taką zachciankę), ale i mieszamy! Oczywiście nasza kuchenka dba o bezpieczeństwo. Możemy włożyć rękę i się nie poparzyć. Temperatura na czas ulega schłodzeniu, gorący płyn jest odsuwany od skóry na bezpieczną odległość. Nic więc nie stoi na przeszkodzie byśmy mieszali płyn ręką. Właściwie idea mieszania też jest jakaś przestarzała. Jeśli nie mamy ochoty, to niech ten płyn miesza się sam poprzez manipulację polem. Na takiej przestrzeni kuchennej możemy oczywiście umieścić wiele potraw, każda przygotowywana w innej temperaturze. Możemy piec ciasta,

przyrządzać pieczenie. Nic nie stoi na przeszkodzie byśmy także obniżali temperaturę, by coś szybko schłodzić.

Widać tutaj, że przy przygotowywaniu jedzenia stajemy się bardziej ograniczeni przez naszą kreatywność, a niżeli przez umiejętności. Kuchenka przyszłości ma jedną bardzo istotną cechę: bezpieczeństwo. Zajmijmy się zatem inną czynnością w kuchni: krojeniem. Często zajmuje ono dużo czasu a jednocześnie łatwo się skaleczyć. Problemów tych pozbawi nas nowa krajalnica. Idea podobna do przestrzeni kuchennej. Obiekt zostaje zawieszony w powietrzu. Następnie definiujemy sposób krojenia - plastry, kawałeczki, rzeźba (znowu ten puchacz). Sekunda pracy laserów i gotowe.

Można by tak rozwodzić się nad każdym sprzętem czy czynnością w kuchni. Dlatego też rozważania te zakończę następującą ideą: wszechobecnego kuchcika. Jest to bezcielesny twór, rodzaj programu manipulującego polem. Wyobraźcie sobie robota - kucharza. Teraz wyobraźcie sobie że jest on niewidzialny. Tym mniej więcej jest wszechobecny kuchcik. Może on nam pomagać przenosząc w powietrzu różne przedmioty, mieszać potrawy, a gdy nie mamy chęci na gotowanie - przygotowywać potrawy. Wyobraźmy sobie dostęp do najlepszych kucharzy na świecie. Mogą oni udzielać rad, pomagać bądź nas całkowicie wyręczać. Nic więc nie stoi na przeszkodzie, by wracając do domu z pracy uruchomić kuchcika i po powrocie do domu mieć gotowy obiad.