

Dominika Stawowiak

Kuchnia przyszłości

W dzisiejszej dobie niezwykle szybkiego rozwoju techniki dużo mówi się o niezwykłych osiągnięciach w różnych dziedzinach nauki. Z różnych źródeł docierają do nas informacje o kolejnych wynalazkach współczesnej fizyki, biotechnologii, informatyki, robotyki czy medycyny. Nikt natomiast nie interesuje się bardziej przyziemnymi, ale za to dużo nam bliższymi sprawami, jak nasze pospolite przedmioty codziennego użytku. Jak na przykład można ułatwić sobie (bo przecież o to właśnie chodzi w wymyślaniu nowych rzeczy) tak powszechne zadanie jakim jest ugotowanie obiadu. O tym jak mogłaby wyglądać kuchnia za x-lat traktuje poniższa, krótka rozprawka.

Powszechnie wiadomo, że do ugotowania czegokolwiek potrzebne są składniki, których ilość mocno zależy od złożoności konkretnej potrawy. Zamiast nosić ze sobą ciężkie siatki z zakupami można by było robić takie zakupy przez Internet – to już żadna nowość, natomiast dużym ułatwieniem byłoby mieć lodówkę z rozbudowanym panelem sterowania, czujnikami zaopatrzenia i połączoną z Internetem. Wybierając odpowiednią potrawę z panelu, lodówka automatycznie analizowałaby swoją zawartość, konfrontowałaby z listą potrzebnych zakupów i automatycznie wysyłała zamówienie do najbliższego sklepu spożywczego. Potrzebne rzeczy same zapukałyby do naszych drzwi w ciągu 30 minut. Teraz czas na obróbkę. Nie ma mowy o ręcznym obieraniu, krojeniu, szatkowaniu, mieleniu czy tarceniu czegokolwiek. Z pomocą powinien nam przyjść wielofunkcyjny robot kuchenny. Robot powinien być zupełnie zautomatyzowany, najlepiej obsługiwany z panelu lodówki. Sam rozpoznawałby rodzaj składnika i dobierał odpowiedni program pracy. Nasza praca, włożona w ten etap gotowania, powinna ograniczyć się do wrzucenia przed chwilą otrzymanych zakupów do urządzenia. Ze względu na mnogość różnych rodzajów potraw, robot musiałby posiadać ogromną ilość funkcji, również w zależności od rodzaju składnika (mięso czy warzywa). Mając już gotowe składniki pozostaje obróbka cieplna, więc potrzebujemy odpowiedniego pieca/piekarnika, a czym byłaby 'Inteligentna Kuchnia Jutra' bez 'Inteligentnego Pieca Jutra'. Wkładamy więc wszystkie składniki do odpowiednich naczyń, wstawiamy do piekarnika ustawiamy odpowiednią funkcję i ... idziemy do pokoju spokojnie oglądać TV. Nie musimy się martwić o to co dzieje się w kuchni, obraz z kamer zamontowanych w piekarniku przekazywany jest na wyświetlacz w pokoju, na którym możemy na bieżąco obserwować co się dzieje z naszym obiadem. Po odpowiednio długim czasie, idziemy do kuchni nałożyć gotowy posiłek.

Takie 'usprzętowanie' kuchni w przyszłości dałoby człowiekowi więcej, tak deficytowego dziś towaru jakim jest czas, ale wprowadzenie takiego sprzętu

może zostać wyprzedzone przez nową biotechnologię, zapewniającą człowiekowi umiejętność fotosyntetyzowania, a wtedy po co to wszystko?