

# Tíz év múlva már az intelligens konyhaasztalunk mondja meg, hogy mit főzzünk?

Nyugat.hu - 2015-05-27 19:15:30

Csak idő kérdése volt, hogy az okostelefon, az okoskaróra meg az [okosautó](#) után a közkedvelt jelző beszivárogon a konyhába is. Mindenki kedvenc bútoráruháza, az IKEA az olaszországi Milánóban egy kiállításon épp azt képzelte el, milyen lesz főzésünk színhelye 2025-ben. Vagyis az okos főzésünk okos színhelye!

Ehhez segítségükre volt egy, az ipusztériális design szakterületén otthonosan mozgó fiatal svéd tervező, Ingrid Allenbach, aki olyat valósított meg, amit eddig csak sci-fikben láttunk. Ugye mindenki emlékszik a *Különvélemény* című Tom Cruise-film kézzel legyezve irányítható, átlátszó képernyőire? Na, ez is hasonló. Csak itt egy asztal közli velünk az információkat, a beviteli eszköz pedig nem néhány végtagmozdulat, hanem - most tessék figyelni - az ételeink.



fotó: -

A különleges asztal ugyanis néhány precízen elhelyezett kamera és egy képfelismerő algoritmus segítségével megállapítja, mit helyeztünk rá. De itt még nem áll meg a dolog.

## **A rá elhelyezett alapanyagokból ugyanis mérleget von, és receptet ajánl.**

Vagyis feloldja azt a régi dilemmát - ami persze leginkább azok dilemmája csak, akik nem markolják még annyira rutinosan a főzőkanalat -, hogy jaj, mit főzzünk ebből a kevés néhány dologból, ami a hűtőnkben árválkodik. Az alábbi videó kiválóan szemlélteti a potenciális közeljövőt:

Allenbach azt mondja, a koncepció lényege, hogy *az emberek kerüljenek közelebb az ételhez, érintsék meg, dolgozzanak vele*. Vagyis tévúton jár, aki technikai ördögöt kiált, és amiatt

aggodalmaskodik, hogy na tessék, a számítógépek már a konyháinkat is uralmuk alá hajtják. Épp ellenkezőleg: segítenek ismét barátságossá tenni a főzést. Ami ebben a folyamatosan sűrűtő és önmagát utol nem érő korban annyira talán nem hátrány.

A jövőkonyhába egyébként - ahogy a videóból is kiderül - kerülne egy nyitott hűtő is, amelynek lényege, hogy külön modulokban helyezhetünk el különböző ételeket, és mindegyikre külön hőfokot állíthatunk be. Vagyis például a húst hidegebben tarthatjuk, mint mondjuk a felbontott üdítőitalt. És még átlátszó is, hogy folyamatosan láthassuk, mi a helyzet a kajával.

### **Szavazzon lejjebb arról, mennyire bejövős a jövőkonyha!**



fotó: Dezeen.com

Szavazás: Használná-e Ön 2025 jövőkonyháját?