Umělá inteligence v naší kuchyni



Moderní technologie přinášejí řadu výhod, ale také některá omezení. Pojďme se podívat, s čím umělá inteligence v kuchyni opravdu pomáhá a kde je naopak zbytečná.

Chytré ledničky – Hlídání obsahu a nákupy na míru

Jednou z nejviditelnějších aplikací AI v kuchyni jsou chytré ledničky. Ty dokážou **sledovat obsah pomocí vestavěných kamer a senzorů**. Spotřebitele **upozorní, když se obsah blíží k datu spotřeby nebo dochází základní potraviny**. Některé modely dokonce nabízejí možnost automatického objednání potravin přes internet.

Některé ledničky vyžadují, aby uživatelé manuálně zadali data expirace potravin při jejich ukládání do ledničky. U jiných modelů lze trvanlivost potravin aktualizovat automaticky pomocí čárových kódů nebo díky propojení s aplikacemi pro sledování nákupů. Chytré ledničky mohou uživateli posílat notifikace, když se blíží datum expirace určitých zásob, čímž pomáhají minimalizovat plýtvání jídlem. **Na základě dostupných ingrediencí v ledničce může systém doporučit recepty nebo automaticky přidat chybějící ingredience do nákupního seznamu.**

Existují modely, které nabízí uživatelům možnost fotit obsah ledničky, generovat nákupní seznamy a propojit je s nákupními aplikacemi. Jiné přinášejí funkci plánování jídel a sdílení receptů. Orientační cena chytrých ledniček se pohybuje od 20 000 Kč až po 60 000 Kč u vysoce pokročilých modelů. Chytré lednice vyšších řad v sobě mají zabudovaný také reproduktor, takže v kuchyni nahradí rádio, kalendář i kuchařku – bohudík pouze tu tištěnou.

Chytré trouby a varné desky

Dalšími významnými pomocníky jsou chytré trouby a varné desky. **Tyto spotřebiče umí přednastavit optimální teploty a časy vaření pro různé pokrmy.** Některé modely je možné ovládat na dálku přes aplikaci v mobilu. **Chytré trouby umožňují uživatelům nastavovat teplotu a dobu pečení na dálku.** Představte si, že jste na cestě domů a chcete, aby bylo jídlo připraveno hned po vašem příchodu. Díky aplikaci můžete předem zapnout troubu nebo nastavit teplotu, což ušetří čas a umožní vám flexibilně plánovat vaření. Další výhodou je bezpečnost – některé chytré spotřebiče vás upozorní, pokud zůstanou zapnuté, a vy je můžete na dálku vypnout.

Nebezpečí spojená s ovládáním jsou minimální, pokud je technologie správně implementována. Spotřebiče jsou vybavené bezpečnostními mechanismy, které zabraňují přehřátí nebo jiným technickým problémům. AI může také přispět k účinnějšímu využití energie, což se pozitivně odrazí na stavu vaší peněženky.

Chytré trouby mohou být vybaveny databází receptů a automaticky nastavovat čas, teplotu a režimy pečení podle vybraného receptu. Funkce jako „automatické pečení“ nebo „detekce pokrmu“ umožňují troubě automaticky nastavit ideální teplotu a čas podle druhu pokrmu (například maso, pečivo). Chytré trouby zvládnou uživateli poslat upozornění na mobil, když je pokrm hotový nebo když je potřeba přidat další ingredience. To pomáhá zamezit převaření či spálení jídla. Pokud uvažujete o pořízení chytré trouby, budete muset z rozpočtu vyčlenit podle značky a modelu 15 000 až 40 000 Kč.

Chytré hrnce

Multifunkční hrnce jsou dalším příkladem, jak umělá inteligence mění kuchyňské návyky. Řada modelů přináší f**unkce jako vaření v páře, pomalé vaření, pečení, smažení, a dokonce i výrobu jogurtů** Některé multifunkční hrnce se dají ovládat pomocí AI a mobilních aplikací. Jiné umožňují ovládání na dálku přes smartphone. **Můžete nastavit různé programy vaření, sledovat přípravu pokrmu v reálném čase, nebo dokonce upravovat teplotu a čas během vaření.** Tyto funkce jsou užitečné pro zaneprázdněné domácnosti, kde může být potřeba ovládat přípravu jídla na dálku. Díky AI máte jistotu, že jídlo je připraveno na čas přesně podle vašich potřeb bez rizika převaření nebo spálení.

AI v organizaci kuchyně

Organizace zásob a plánování jídelníčku je další oblastí, kde umělá inteligence může pomoci. C**hytré aplikace mohou navrhovat recepty podle toho, co máte zrovna doma, a nabízet alternativy, jestliže něco chybí.** Tento přístup snižuje plýtvání potravinami a pomáhá udržovat kuchyni efektivnější. Například aplikace jako Yummly nebo Kitchen Stories nabízejí personalizované recepty na základě dostupných surovin a dietních preferencí. Pokud fandíte moderním technologiím, určitě vás nadchne myšlenka hlasového asistenta, který propojuje všechny chytré kuchyňské spotřebiče.

Kde je AI zbytečná?

Přestože AI nabízí spoustu užitečných funkcí, ne vždy je nutné ji zapojovat. **Někteří lidé preferují jednoduchost a minimalismus v kuchyni**

, kde AI technologie mohou působit zbytečně komplikovaně. **Chytré pomocníky nejspíš neocení ani kuchtíci, kteří preferují tradiční metody vaření a rádi mají vše pod kontrolou**

Pokud vám ale není cizí práce s moderní technologií, oceníte pohodlí a automatizaci, při pořizování nového kuchyňského spotřebiče se rozhodně porozhlédněte v oddělení „chytrých spotřebičů“.