



## Casa viitorului

sursa [www.hi-can.com](http://www.hi-can.com)

**R**apiditatea cu care apar și se dezvoltă noile tehnologii ne pune la serioasă încercare capacitatea de a le înțelege și de a ține pasul cu ele. Lucrurile continuă să evolueze într-un ritm foarte accelerat, că nici nu le mai putem ține numărul. Dacă o persoană care a trăit în urmă cu 20-30 de ani ar reuși, cumva, să ne viziteze planeta în zilele noastre, probabil că ar avea serioase probleme de adaptabilitate la noul ritm de viață. Același lucru este valabil și pentru noi, astăzi. În ritmul în care inovăm, probabil că în 30-50 de ani de zile nimic nu va mai semăna cu ceea ce noi astăzi considerăm nou, util sau frumos. Conform companiilor din domeniul cercetării și dezvoltării noilor teh-

nologii, viața oamenilor din următoarele decade nu va mai semăna cu nimic din ceea ce întâlnim astăzi: mașinile se vor conduce singure, iar casele se vor transforma aproape radical, procesul de digitalizare transformând viitoarele locuințe în veritabile laboratoare. Câteva dintre cele mai importante inovații din domeniul dispozitivelor (gadget-urilor) pe care le vom regăsi în "Casa viitorului" fie au apărut sub formă de prototip, fie încă se află în stadiul dezvoltării de proiect.

Conceptul "Casei viitorului" este strâns legat de cele mai noi gadget-uri din domeniul tehnologiei, care vor asigura, conform companiilor dezvoltatoare, un trai mult mai ușor, confortabil și lipsit de eforturi inutile. Potrivit Brit.co,

CES 2012 Canopy 3.0 reprezintă una dintre cele mai interesante inovații din domeniu. Canopy 3.0 este un pat inteligent care dispune de un sistem de reglare a luminozității, astfel încât persoanele să se poată bucura de întineric total chiar în mijlocul zilei. Totodată, "patul viitorului" dispune de proiector HD, sistem audio ultra performant și de o consolă de jocuri video Xbox. De asemenea, salteaua ia forma corpului persoanei respective și se poate regla în funcție de necesități.

Toaleta Kohler Numi reprezintă o altă găselniță a oamenilor prea-inventivi din domeniul tehnologiei.

Aceasta dispune de capac inteligent, care simte când cineva intră în baie, datorită senzorului de mișcare pe care îl are încorporat. Tot în domeniul toaletelor inteligente este și E-Urinal, dezvoltată de Royce Zang, care, cu ajutorul unui sistem de senzori plasați în interiorul vasului, măsoară nivelul zahărului, al celulelor albe/roșii, a Ph-ului etc. Totodată, vasul este capabil ca, pe baza datelor analizate, să

furnizeze o serie de informații și sfaturi cu privire la starea de sănătate a persoanei.

Printre caracteristicile toaletei se numără sistemul de încălzire a picioarelor, cel de lumini ambientale și sistemul audio încorporat. Cybertecture Mirror este o oglindă interactivă, care este dotată cu ecran tactil și

cu ajutorul căreia poți naviga pe internet, vizualiza fotografii sau chiar filme.

Lista de gadget-uri prezentate mai cuprinde cuptorul inteligent, care poate fi programat, digital, de oriunde, cu ajutorul telefonului mobil, frigiderul care se curăță singur și

pe categorii, aruncând-o pe cea stricată, televizorul transparent, care combină tehnologia LCD cu cea TOLED, astfel încât, chiar dacă este complet transparent, dispozitivul poate reda clar și fidel orice fel de imagini și filtrul de cafea Memory, de la Electrolux, care, cu ajutorul recunoașterii pe bază de amprentă, prepară direct cafea de care are nevoie fiecare persoană în parte.

*Cybertecture Mirror este o oglindă interactivă, care este dotată cu ecran tactil și cu ajutorul căreia poți naviga pe internet, vizualiza fotografii sau chiar filme.*



Toaleta Kohler Numi



sursa [www.miele.com](http://www.miele.com)



sursa [www.sandenburg.com](http://www.sandenburg.com)



sursa [www.miele.com](http://www.miele.com)



sursa [www.sandenburg.com](http://www.sandenburg.com)



sursa [www.miele.com](http://www.miele.com)



sursa [www.miele.com](http://www.miele.com)

## Bucătăria anului 2063 – scenariu SF

Bucătăria de peste 50 de ani va reprezenta un mix perfect între tehnologie, știință și artă decorativă, potrivit publicației Freshome. O echipă de reporteri ai publicației a fost invitată de către compania germană Miele, care se ocupă cu producerea echipamentelor electrocasnice, pentru a le fi prezentată "bucătăria anului 2063". La intrarea în bucătărie, mâinile reporterilor au fost scanate de un dispozitiv 3D, acesta măsurând, pe loc, toate nevoile nutriționale ale fiecăreia dintre persoane. Astfel, computerul a analizat ce nevoi are fiecare organism în parte în ceea ce privește nutriției, caloriiile și alimentele pe care aceștia le pot consuma pentru a suplini eventualele deficiențe și nevoi. De asemenea, la o simplă scanare a palmei, aparatul afișa nivelul grăsimilor din organism, pulsul, greutatea persoanei respective, nivelul glicemiei și cel al colesterolului. Tot în funcție de aceste date, computerul poate sugera diverse tipuri de regimuri și mâncăruri sănătoase, astfel încât valorile să fie corectate.

În "Bucătăria anului 2063", cărțile de bucate vor fi de mult uitate, acestea urmând să fie înlocuite de holograme. În același timp, un computer principal, care va funcționa pe baza unor senzori, va ști exact cine se află în bucătărie și ce face acolo – de exemplu, va detecta dacă cineva gătește sau dacă copiii își fac temele. Ferestrele încăperii vor fi "inteligente", acestea funcționând ca un ecran tactil și putând fi utilizate în diverse scopuri, iar energia solară va fi captată de acestea, astfel încât bucătăria va funcționa pe baza energiei regenerabile. În ceea ce privește prepararea efectivă a mâncării, aceasta se va face cu un aparat cu aburi, reprezentanții Miele considerând că acesta este viitorul în materie de gătit. Și cum nimic nu se pierde, aburul nefolosit va fi reîntrebuințat, cu ajutorul unui sistem special, pentru udatul florilor sau pentru apa de la chiuvetă.

Unul dintre cele mai interesante lucruri este reprezentat de așa-zisele acvarii, care vor fi încorporate în pereți, și care vor avea atât funcție estetică, cât, mai ales, practică. Acestea vor produce vegetație marină, condițiile similare cu cele din mări oferind șansa pescuitului peștilor în propria bucătărie. Sistemele vor beneficia și de aparate inteligente, care nu vor lăsa mirosul neplăcut să pătrundă în casă.

