

A woman with blonde hair, wearing a light blue shirt, is looking down at a white smartphone she is holding. To her left is a futuristic machine with a glowing orange light strip and a small screen displaying a blue icon. The background is dark and blurry, suggesting an indoor setting with other lights.

Алекс Степанов

**ОСОБЕННЫЙ
РЕЦЕПТ
ДЛЯ
ФАБРИКИ-КУХНИ**

Алекс Степанов
Особенный рецепт
для фабрики-кухни

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=72222334
SelfPub; 2025*

Аннотация

Экономическая депрессия, социальное напряжение... Городские власти закрывают заведения общественного питания и разрешают пользоваться только сетью автоматических аппаратов приготовления еды. Это дёшево, вкусно и быстро. Но есть одна особенность – ингредиенты для аппарата должны добывать сами пользователи... (Из тематического цикла «Мегаполис», №2)

Содержание

Глава	4
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Особенный рецепт для фабрики-кухни

Глава

(Из тематического цикла «Мегаполис», №2)

Ежемесячное заседание городского правительства подходило к концу. Оставался последний и самый важный пункт повестки – вопрос, сильно волновавший горожан. Поэтому заседание проводили в режиме общественных слушаний. И в зале было полно народу.

Председатель собрания, сидевший в президиуме – мужчина средних лет с элегантной прической, в костюме и галстуке, произнес:

-А сейчас позвольте передать слово руководителю департамента общественного питания, кандидату экономических наук, Сыроежкиной Марье Ивановне. Доклад называется... э-э-э, минуточку... «Новые стандарты общественного питания: автоматические фабрики-кухни нового поколения». Прошу вас, Марья Ивановна!

В зале раздался взволнованный гул предвосхищения. Марья Ивановна – изящная блондинка в фиолетовом деловом костюме, уверенно прошла на «шпильках» к месту выступления, подрегулировала микрофон и начала подготовлен-

ный ею лично доклад.

Приятным голосом и с воодушевлением она рассказала об автоматических устройствах для приготовления еды, показала модели аппаратов на слайдах презентации, сообщила об успехах пробной эксплуатации и подвела итог:

-С полной уверенностью могу заявить, что данная технология способна реализовать практически любые сценарии приготовления еды, создать уникальный пользовательский опыт и обеспечить новые – невиданные до сегодняшнего дня, стандарты качества в обслуживании населения. И хотя, мы не стали придумывать для них новое название, а взяли уже подзабытое из первой половины двадцатого века – «фабрика-кухня», эта ультрасовременная разработка вполне достойна нашего времени! Правительство приняло решение о масштабном и повсеместном развертывании аппаратов в нашем городе и окончательно решить вопрос здорового питания населения. Благодарю вас за внимание. Если есть вопросы, пожалуйста, задавайте.

Многие люди в зале подняли руки. Первому возможность задать вопрос предоставили репортеру местного средства массовой информации:

-Вот вы сказали, что в эти автоматы люди будут сами загружать то, из чего будут готовиться в том числе и изысканные и необычные блюда. Но откуда они будут брать ингредиенты? И что насчет субсидий для малообеспеченных?

Марья Ивановна понимающе кивнула и ответила:

-Брать ингредиенты они могут где угодно. Можно не только покупать в магазинах и супермаркетах, но и выращивать на своих приусадебных участках, а у кого их нет – да хоть в оранжереях на балконах и подоконниках. Или приобретать с доставкой к месту приготовления на маркетплейсах. Даже обмениваться через электронные площадки. Мы предполагаем, что возникнут новые – ещё неизвестные нам сегодня, как бы это сказать простым языком... не могу подобрать подходящего слова... ну в общем, пищевые цепочки. Аппараты позволяют использовать практически любое, так сказать, сырье. При этом необходимо только загрузить в них основной ингредиент – все вспомогательные добавки аппарат синтезирует сам и отрегулирует вкус блюда под любые запросы потребителей. Только представьте, например, вы загружаете простой картофель с грядки, а на выходе получаете осетрину... А кто уже не может жить без фастфуда, загрузит простые овощи типа кабачков и свеклы и получит свои хот-доги, бургеры и картошку фри, но которые будут абсолютно безопасны и полезны. Уверена, наши смекалистые и предприимчивые граждане проявят себя.

Репортер перехватил слово:

-Так это прямо скатерть-самобранка! Так и надо было называть это чудо общепита!

Докладчица одобрительно улыбнулась и продолжила:

-Что касается субсидий... Создание сети автоматических фабрик-кухней – это уже само по себе огромный подарок

жителям нашего города. За приготовление еды платить много не придется. Правительство таким образом предоставляет возможности дешевого, вкусного и здорового питания, а воспользоваться ими – уже дело самих граждан. Но тем, кто полностью перейдет на использование новых устройств и не будет посещать устаревшие заведения, город обещает разнообразную стимулирующую поддержку – от бесплатных билетов на развлекательные мероприятия до бесплатных парковок и тому подобное.

Следующий вопрос задала женщина из президиума, представляющая департамент здравоохранения:

-Марья Ивановна, вы сказали, что в эти аппараты можно загружать всё, что угодно. Но что насчет санитарной безопасности? Ведь если сначала в него загрузили что-то, ну скажем так, не очень благополучное с точки зрения патогенного фактора, то не пострадают ли те, кто будет пользоваться аппаратом после?

Докладчица быстро вывела на проекционный экран нужный слайд презентации и ответила:

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.