

Què menjaran els nostres néts?

Autors/es: Aniol Saura, Pau Laiglesia, Oriol Pujol, Fèlix Sáiz
Tutor: Berta Junqué Centre: Pau Vila

Idea

Nosaltres creiem que en un futur et podràs **imprimir el menjar** que desitgis.

La base seria una pasta que pugui contenir tots els nutrients necessaris per sobreviure, ja que així podríem alimentar-nos exclusivament d'aquest plat.



Els aliments

Ha de ser:

Homogeni
Moldejable
Suficient per viure
Força insabor

Triats segons:

El medi ambient
La facilitat d'obtenir-los
La quantitat de nutrients

Principals aliments:

Patata
Insectes
Fruits secs
Quinoa

Llista completa:



Avantatges

Comoditat

Producció en massa = més quantitat
Deshidratant-lo es pot emmagatzemar
Pot ser accessible per a tothom

Inconvenients

Perdríem tota la cultura culinària.

I gent amb al·lèrgies, intoleràncies o semblants?
Sempre hi hauria variacions amb algun aliment canviat.

Si hi hagués algun problema a la producció,
molta gent sortiria perjudicada.

El gust

Pensàvem donar sabor a l'aliment mitjançant l'"**RGB**" dels sabors.
Aquesta tècnica consisteix en combinar cinc gels de tots els sabors:

Salat
Dolç
Amarg
Umami
Àcid



En diferents quantitats podem aconseguir el gust que es vulgui.

Pràctica

Hem cuinat una recepta reduïda basada en només 6 aliments líquuats:

Patata (25%)
Bròquil (25%),
Quinoa (15%),
Poma (15%),
Salmó (15%),
Ametlles (5%),
Oli d'oliva i sal.



A la dieta no és del tot completa, però **és la base**, feta amb aliments fàcils d'aconseguir.
Consistència mal·leable (plàstica), amb un gust poc intens i la consistència de crema pastosa, que és el que buscàvem.

Conclusions

La idea és factible i no és dolenta.
La pregunta és si la societat estaria disposada a acceptar un **canvi tant radical** en una cosa tant important com l'alimentació.
A part, caldria que s'estudiés a molta més profunditat.

Al fer l'experiment ens hem adonat que el que busquem seria una mena de **pinso però per als humans**. Series capaç de menjar-t'ho?