

Буритто в невесомости

Бывший сотрудник NASA написал книгу с космическими рецептами.

Диетолог, занимавшийся в Американском космическом агентстве (NASA) разработкой меню для астронавтов, рассказал о необычной кухне. Секреты того, как кормят американцев на орбите, Чарльз Боурланд изложил в «Поваренной книге астронавта». Ее краткое содержание приводит New Scientist.

Это произведение согласно рецензии New Scientist представляет собой научно-популярную книгу, рассказывающую любознательным землянам о быте астронавтов. Послужить в практическом применении она может разве что в руках самих астронавтов или космических туристов -- в конце книги приводятся рецепты блюд, большинство из которых нельзя приготовить на Земле. Однако бывший сотрудник NASA приводит довольно любопытные сведения, которые могут быть интересны и далеким от космоса людям. Например, он рассказал, почему некоторые продукты первой необходимости, входящие в потребительскую корзину, запрещены на орбите.

В черный список попал, например, хлеб -- американцы не поставляют его своим астронавтам. Причина проста: в условиях микрогравитации хлебные крошки не падают на пол, а плавают по кабине. Их могут вдохнуть астронавты, они могут нарушить работу приборов. Поэтому вместо хлеба американским астронавтам посылают кукурузные лепешки. Российские специалисты решали проблему крошек иначе. Как рассказала «Времени новостей» сотрудник Мемориального музея космонавтики Ирина Салихова, на экспериментальном заводе выпускали брикеты хлеба размером, что называется, «на один укус». Сегодня мини-хлебцы заменили батончиками. Они гораздо меньше земных батонов, и их приходится резать. Но это не смущает российских специалистов. «Еще на станции «Мир» над столом, за которым питались космонавты, был установлен специальный прибор, -- говорит г-жа Салихова. -- Он, как пылесос, втягивал весь мусор». Фрукты тоже не приветствуются американскими поставщиками -- их не посылают из-за сильного запаха. Россиянам, по словам г-жи Салиховой, их направляют довольно много, а хранят их космонавты в бортовых холодильниках.

Главное требование к не крошащимся продуктам -- малый вес и длительный срок хранения. Первое требования, естественно, связано со сложностью сообщения между космосом и Землей. По словам г-жи Салиховой, из России еду на МКС доставляют с грузовыми кораблями «Прогресс», приблизительно раз в полгода. Поэтому, например, молоко на орбите хотя и разрешено, но поставляется только в виде порошка. Идеально, по мнению американских диетологов, подходят под основные критерии космической еды шоколадные батончики, бутерброды и другие продукты, продающейся в автоматах. Соответственно, как отмечает автор книги, они неотъемлемая часть рациона астронавтов. «Вместо батончиков у нас использовался тугоплавкий шоколад, -- рассказывает г-жа Салихова -- Он не очень вкусный, зато не тает в тепле». Всего в рационе, составленном российскими диетологами, около 19 наименований. Со времен первых космических полетов меню пассажиров космических кораблей и обитателей МКС значительно расширили -- они едят и спагетти, и печенье, и салаты из креветок. «В целом наше питание более натуральное», -- заявила «Времени новостей» сотрудница Мемориального музея космонавтики Ирина Арутюнова. Как правило, еду пакуют в консервные банки, сублимированные продукты -- в пластиковые упаковки: они мало весят и долго хранятся. От знаменитых тубиков, по словам г-жи Салиховой, уже практически отказались. Новшеством на МКС, по ее словам, стало то, что рацион формируется с учетом вкусовых предпочтений каждого космонавта, чего на станции «Мир» не было. Рацион российских космонавтов, как заявил в августе прошлого года директор НИИ пищекопцентратной промышленности и специальной пищевой технологии, главный конструктор космического питания, академик Российской академии космонавтики имени Циолковского Виктор Добровольский обходится государству в 10 тыс. руб. ежедневно.

Меню космонавтов далеко не однообразно, а порой в меню появляются деликатесы. Так, в рацион экипажа МКС иногда вносят разнообразие коллеги, прибывающие с Земли с гостинцами. В 2008 году японец Такао Дои привез традиционную японскую еду. Иногда, несмотря на ограниченность ингредиентов, космонавты экспериментируют на кухне. Так появляются особые космические рецепты, которые и приводит в своей книге диетолог из США. Например, недавно астронавты шаттла «Дискавери» приготовили в условиях микрогравитации буррито. Командовал парадом опытный мастер -- астронавт NASA Дэнни Оливанс отработал

рецепт приготовления буррито во время своего предыдущего полета на орбиту в 2007 году.

Автор: Дарья Луганская © Время Новостей Online ОБЩЕСТВО, МИР 👁 3115 20.01.2010, 14:48 📌 552

URL: <https://babr24.com/?ADE=83424> Bytes: 4572 / 4572 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: kras24.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

Подробнее о размещении

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)