Journée du 28 novembre

Par Anastasiya Stepanova

Aujourd'hui, je vais répondre aux deux questions qui m'ont
majoritairement été posées, qui ne concernent pas la science et
l'espace. La première question était : « Comment est-ce d'être la seule
fille dans l'équipage? ». C'est fantastiquement agréable d'être avec
cinq garçons dans une équipe. Ils sont directs, simples, responsables
et faciles à vivre. De plus, ils cuisinent bien mieux que certaines
femmes et vous allez comprendre pourquoi plus loin. Certains peuvent
penser que j'aime être avec les gars parce qu'ils me traitent en
princesse. Jamais! Dans cette mission, il n'y a aucune différence,
nous sommes tout unis par un but et nous ne nous voyons pas comme de
magnifiques garçons ou de jolies filles. C'est pourquoi je ne ressens
aucun stress quand nous sommes proches les uns des autres. Nous
pouvons parler de problèmes familiaux ou des problèmes gastriques,
pratiquement de tout, alors qu’à la maison je serais gênée d'en
parler avec des garçons. Je ne pourrais jamais m'imaginer marcher avec
des hommes ou des gens de façon plus générale avec mes cheveux sales
de plus de sept jours. Tout le monde se préoccupe plus de la
personnalité des autres et des projets de recherche, plutôt que de quoi
nous avons l'air. Je trouve que c'est de plus en plus rare dans le
monde moderne, d'être dans un milieu ou l'habit de fait pas le moine.
Je suis heureuse d'être dans le même équipage si intéressant, créatif,
agréable et intègre.

La seconde question était : « Qu'est-ce que vous avez fait là-bas,
avez-vous été affamée? «  Autre surprise, la nourriture était savoureuse
et nous n'avons pas été affamés du tout. Les expériences n'étaient pas
les seules sciences de laboratoire au MDRS, la cuisine aussi l'a été.
Nous avons appelé cela les expériences culinaires utilisant de la
nourriture déshydratée. Sécher de la nourriture est une méthode de
conservation qui empêche la croissance de bactéries, de levures et de
moisissures par l'absence d'eau. Pourquoi cuisinons-nous avec de la
nourriture déshydratée? Parce que c'est ce type de nourriture que nous
aurons dans les vraies missions martiennes. La nourriture déshydratée
est beaucoup moins lourde, sans mentionner qu'elle peut être
préservée pour une longue période de temps. Comment avons-nous cuisiné
avec de tels ingrédients inhabituels? Et bien, premièrement vous
devez réhydrater la nourriture, simplement en ajoutant de l’eau
chaude ou froide. Ce n'est pas important si c'est de la viande ou des
légumes, vous pouvez tous les faire cuire en quelques minutes. Les
fruits peuvent être mangés tels quels ou hydratés. Par contre, les
fruits déshydratés peuvent être nutritionnellement inférieurs au
produit naturel. Il a été démontré que les raisins déshydratés
contiennent moins d'antioxydant et de vitamines B. Deux livres de
cuisine (« The Joy of cooking » et « Mars Home cooking ») et nos
talentueux membres de l'équipage ont fourni la plus grande partie de
l'inspiration. Vous serez surpris de savoir ce que l'équipage à
cuisiné sans avoir une grande diversité d'ingrédients : pain fait
maison pour le diner et souper, croustade aux pommes, galette de
saumon avec patates et champignons, gâteaux aux carottes, pizza
maison, des crêpes aux bacons, différent type de soupes, des muffins
aux brisures de chocolat et des quesadillas. Cela ressemble à un menu
de restaurant, n'est-ce pas? Le seul inconvénient de ce type de
nourriture est l'adaptation que nos estomacs demandent. Maintenant,
nous comprenons pourquoi il y a autant de pilules contre les gaz dans
l'habitation. L'équipage a particulièrement aimé préparer et partager
les repas. C'était parmi les meilleurs moments de liaisons, agréables
et créatifs.