

Journée du 28 novembre

Par Anastasiya Stepanova

Traduction par Claude-Michel Laroche

Aujourd'hui, je vais répondre aux deux principales questions qui ont été posées par la majorité de mon audience qui n'est pas spécialement proche de la science et de l'espace, car le public que j'atteins par mes informations est en train de s'élargir. 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 où 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 dîner 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.