



Българската следа в Космоса

Новини | Наука | на 12.04.2023 06:15 | от Антоанета Баева

Защо говорим за това?

В Деня на космонавтиката ти разказваме за нашите двама космонавти, за българската космическа храна и извънземна оранжерия.



На 12 април се отбелязва Денят на космонавтиката. На тази дата преди 62 години полита първият човек в Космоса – руснакът Юрий Гагарин.

Знаеш ли, че и България има принос в овладяването на Космоса и също има свой космонавт? Даже двама. Първият е Георги Иванов. Той е изстрелян в орбита около Земята през 1979 г. с космически кораб с международен екипаж. Полетът им обаче трае кратко заради техническа неизправност – само два дни. Те все пак успяват да обиколят Земята 31 пъти.

Любопитно е, че дори можеш да видиш спускаемия апарат на космическия кораб „Союз-33“, който се пази в Музея на авиацията в авиобазата „Крумово“ край Пловдив.

През 1969 г. за първи път човек стъпва на Луната – това е американецът Нийл Армстронг. Тук отново има „българска следа“ – един от инженерите, които работят по спускаемия модул на „Аполо 11“, е българинът Иван Ночев. Той е роден в Карлово, но е учил в различни места по света и по това време живее в САЩ.

През 1988 г. още един български космонавт полита в Космоса – Александър Александров. По време на полета той прави изпитание на български храни за космонавти. Да, България се включва в изследването на Космоса и с разработката на космически храни. Ние сме третата страна в света след САЩ и Русия, която е започнала да ги произвежда.

С какво са по-различни от храните, които ядем? Те се създават с технология, наречена лиофилизация. Това е процес, при който храната се замразява, а след това се премахва водата от нея. Това става по много специален начин, като водата се изпарява от замразения продукт и преминава от твърдо в газообразно състояние. Така храната става много по-трайна и лека, като запазва своя вкус и хранителни свойства. На тази основа е създадено българското космическо меню, което съдържа готови ястия като например супи, спагети, сладолед... Храната се вади от пакетчето, полива се с вода и е готова за ядене. Майсторите готвачи - учените от Института по криобиология и лиофилизация, могат да пригответ над 50 вида храни за космонавти. Те могат да се смилат и да се правят на таблетки или пък да се хрускат като солети.

Първата оранжерия в Космоса също е създадена в България. В нея могат да се отглеждат марули, репички и дори житни класове. Самата оранжерия вече е летяла в Космоса. Така човечеството прави първите си стъпки за осигуряване на прясна храна за планирания дълъг полет до Марс. Така че е много вероятно първите хора, които се заселят на чужда планета, да хапват българска мусака и зеленчуци.

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/2907-balgarskata-sleda-v-kosmosa

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

