homem na lua, 50

No último dia 20 de julho completaram 50 anos da chegada do homem à Lua. Dentre tantas curiosidades em torno das expedições espaciais, uma delas é a comida. O que comem e como comem os astronautas?

É sabido que lá nos idos 1961, quando o primeiro homem foi lançado ao espaço – o russo Yuri Gagarin -, a comida era processada até virar uma pasta e consumida em bisnagas. Anos mais tarde, após inúmeras reclamações sobre sabor e consistência do alimento, cientistas têm se debruçado sobre a questão para criar uma comida mais parecida (em sabor e visual) com a que comemos na Terra.

 A tarefa não é simples, afinal, migalhas não são bem-vindas dentro da nave, mas os resultados têm sido animadores e, hoje, os astronautas já podem saborear um macarrão com queijos e mesmo sorvete no espaço.

A partir das reclamações dos astronautas, as pesquisas se intensificaram para tentar proporcionar uma alimentação que fosse cada vez mais parecida com a comida na Terra.

As técnicas de conservação dos alimentos evoluíram desde então. Hoje, é possível levar um macarrão com queijo, por exemplo. A comida passa por um processo de liofilização (desidratação + choque de temperatura). Quando o astronauta vai comer, ele acrescenta água quente e regenera o prato.

Como todos sabem, pizzarias e restaurantes chineses não fazem entregas no espaço. Por isso, antes de partirem, astronautas precisam abastecer a nave com alimentos especialmente preparados e embalados para o consumo fora da Terra.

Esses “quitutes” especiais precisam durar bastante sem refrigeração e, principalmente, serem fáceis de preparar. Afinal, além do ambiente de microgravidade impor certas dificuldades em tarefas simples e rotineiras, os astronautas também precisam aproveitar ao máximo o tempo em órbita para executarem seus trabalhos.

Felizmente, houve uma evolução muito grande no quesito alimentação. As guloseimas espaciais passaram de esquisitos tubos de comida em pasta para pratos que se parecem muito com os que temos aqui na Terra.



**PROPOSTA:**

**O texto a seguir está incompleto, algumas palavras foram retiradas. Complete o texto.**

No último dia 20 de julho completaram 50 anos da \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ do homem à \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Dentre tantas curiosidades em torno das expedições espaciais, uma delas é a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. O que comem e como comem os \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_?

É sabido que lá nos idos 1961, quando o primeiro homem foi lançado ao \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – o russo Yuri Gagarin -, a comida era processada até virar uma pasta e consumida em \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Anos mais tarde, após inúmeras reclamações sobre \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e consistência do alimento, cientistas têm se debruçado sobre a questão para criar uma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ mais parecida (em sabor e visual) com a que comemos na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

A tarefa não é simples, afinal, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ não são bem-vindas dentro da nave, mas os resultados têm sido animadores e, hoje, os \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ já podem saborear um macarrão com queijos e mesmo sorvete no \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

A partir das reclamações dos \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, as pesquisas se intensificaram para tentar proporcionar uma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ que fosse cada vez mais parecida com a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ na Terra.

As técnicas de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dos alimentos evoluíram desde então. Hoje, é possível levar um macarrão com queijo, por exemplo. A comida passa por um processo de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (desidratação + choque de temperatura). Quando o astronauta vai comer, ele acrescenta \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ quente e regenera o prato.

Como todos sabem, pizzarias e restaurantes chineses não fazem entregas no \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Por isso, antes de partirem, astronautas precisam abastecer a nave com \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ especialmente preparados e embalados para o consumo fora da \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Esses “quitutes” especiais precisam durar bastante sem \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e, principalmente, serem fáceis de preparar. Afinal, além do ambiente de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ impor certas dificuldades em tarefas simples e rotineiras, os astronautas também precisam aproveitar ao máximo o tempo em \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ para executarem seus trabalhos.

Felizmente, houve uma evolução muito grande no quesito \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. As guloseimas \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ passaram de esquisitos tubos de comida em pasta para pratos que se parecem muito com os que temos aqui na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Desenhe uma comida espacial.