

Warszawa, 17 lutego 2025 r.

Polskie smaki na orbicie – kulinarna podróż misji IGNIS

Polska kuchnia sięga gwiazd. W ramach pierwszej polskiej misji na Międzynarodową Stację Kosmiczną (ISS), załoga Ax-4 będzie miała okazję spróbować dań inspirowanych rodzimymi tradycjami kulinarnymi polskiego astronauty. To nie tylko technologiczne wyzwanie, ale także kulinarna uczta w przestrzeni kosmicznej. W ramach misji IGNIS na ISS zagospodzą „klasyki” polskiej kuchni m.in.: zupa pomidorowa, pierogi, leczo z kaszą gryczaną i jabłka z kruszonką – inspirowane szarlotką.

Od pierwszych misji kosmicznych menu astronautów ewoluowało od past zamkniętych w tubkach do pełnowartościowych posiłków. W czasach pionierskich lotów kosmicznych, astronauta korzystali z odżywczych, choć mało apetycznych pokarmów w formie żeli i proszków do mieszania z wodą. Wraz z rozwojem technologii i wzrastającym znaczeniem długotrwałych misji, zaczęto inwestować w rozwój technologii, które pozwalały zachować smak, wartości odżywcze oraz odpowiednią konsystencję posiłków. Dzięki nowoczesnym technologiom, takim jak liofilizacja, możliwe stało się przygotowanie potraw, które zachowują smak i wartości odżywcze, a jednocześnie są dostosowane do wymagań misji kosmicznych.

Liofilizacja, czyli suszenie sublimacyjne, pozwala na usunięcie niemal całej wody z pożywienia, dzięki czemu jedzenie jest lekkie, trwałe i odporne na zmiany temperatury. Ten proces zapewnia, że dania zachowują swoje walory smakowe i odżywcze przez długie lata, co ma kluczowe znaczenie dla misji kosmicznych, w których zapasy muszą być odpowiednio przechowywane i transportowane.

Astronauta często spędzają na orbicie miesiące, co oznacza długotrwałą rozłąkę z rodziną, kulturą i codziennymi przyzwyczajeniami. Jedzenie pełni w kosmosie nie tylko funkcję odżywczą, ale także emocjonalną – smaki znane z domu to element wsparcia załogi. Właśnie dlatego zespoły technologów pracują nad dostosowywaniem żywności do warunków na ISS.

Każdy astronauta biorący udział w misji na ISS, korzysta z dostarczanego tam pożywienia, które stanowi bazę, pełną wartości odżywczych, odpowiednio zbilansowaną, aby sprostać wymaganiom przebywania w mikrograwitacji. Jednak każdy z gości ISS może ze sobą zabrać dania charakterystyczne dla swojego kraju, regionu z którego pochodzi, które są dla niego ważne, a którymi będzie chciał się podzielić z resztą załogi i przy okazji przybliżyć im swoją kulturę. Tzw. bonus food stanowi około 10% ich całkowitego zaopatrzenia. I tak 'kuchnia' na ISS widziała już min. włoskie risotto i pizzę, francuskie cassoulet, hiszpańskie tortille, czy japoński ramen. A teraz przyszedł czas na polskie potrawy.

Menu misji IGNIS

Załoga Ax-4 podczas misji będzie miała okazję spróbować czterech dań kuchni polskiej przygotowanych we współpracy z jedną z kieleckich firm zajmujących się liofilizowanym jedzeniem i znanym warszawskim szefem kuchni. To unikalna kombinacja tradycyjnych smaków z zaawansowanymi technologiami kosmicznymi:

Pierogi z kapustą i grzybami zamknięte w delikatnym cieście i podane w bulionie warzywnym. Jak wielokrotnie podkreślał dr Sławosz Uznański-Wiśniewski, projektowy astronauta Europejskiej Agencji Kosmicznej pierogi zawsze były na szczycie listy jego ulubionych polskich potraw. Przygotowywał je samodzielnie i często dzielił się nimi z przyjaciółmi na całym świecie. Ich dostosowanie do warunków kosmicznych było wyzwaniem, ale udało się znaleźć odpowiednie rozwiązanie. Na orbicie astronauci będą musieli zalać liofilizowane pierogi ciepłą wodą, by mogły ponownie nabrać swojej pierwotnej konsystencji. Aby ułatwić ten proces, pierogi przygotowano w rosole, a opakowanie zostało wyposażone w specjalny adapter, przez który zostanie dolana woda.

Zupa pomidorowa z makaronem – smak polskiego dzieciństwa w warunkach mikrogravitacji, sporządzony z pomidorów, bogatego bulionu warzywnego i z dodatkiem śmietany. Kosmiczna zupa pomidorowa została przygotowana według tradycyjnych przepisów z zachowaniem odpowiednich proporcji składników i przypraw.

Polskie leczo z kaszą gryczaną – warzywa duszone w sosie pomidorowym, podawane z kaszą i dostosowane do długiego przechowywania. Leczo, choć wywodzi się z kuchni węgierskiej, stało się integralną częścią polskiej tradycji kulinarnej. Dodatek kaszy gryczanej zapewnia wysoką wartość odżywczą i długotrwałe uczucie sytości.

Pieczone jabłka z kruszonką – jabłka z cynamonem i kruszonką to inspiracja tradycyjną polską szarlotką. Ten deser został wybrany nie tylko ze względu na swój niepowtarzalny smak, ale również dlatego, że liofilizowane jabłka zachowują wysoką zawartość witamin i naturalną słodycz, co może być doskonałym uzupełnieniem diety astronautów.

Dzięki procesowi liofilizacji wszystkie te dania zachowują oryginalny smak i konsystencję, a jednocześnie spełniają rygorystyczne wymogi NASA dotyczące kosmicznej żywności. Każdy składnik został dokładnie przetestowany pod kątem jego reakcji na mikrogravitację, co zapewnia bezpieczeństwo i wygodę spożywania w warunkach orbitalnych.

Misja IGNIS to nie tylko krok naprzód dla polskiej nauki i technologii, ale także dla kultury i tradycji kulinarnej. Polska kuchnia, bogata w smaki i historię, sięga teraz kosmosu, łącząc astronautów z różnych krajów przy wspólnym stole ponad Ziemią.

Polska Agencja Kosmiczna (POLSA) jest agencją wykonawczą MRiT, powołaną w 2014 r. Jej zadaniem jest wspieranie polskiego przemysłu kosmicznego poprzez realizację priorytetów Polskiej Strategii Kosmicznej. POLSA współpracuje z międzynarodowymi agencjami oraz administracją państwową w zakresie badania i użytkowania przestrzeni kosmicznej. Odpowiada za promocję polskiego sektora kosmicznego w kraju i za granicą.

POLSA prowadzi również działania związane z informacją i edukacją nt. wykorzystania technologii satelitarnych (m.in. nawigacji, obserwacji i komunikacji) w gospodarce, administracji i w życiu codziennym. Więcej na temat POLSA: www.polsa.gov.pl, [LinkedIn](#), [X](#), [Instagram](#) i [Facebook](#).

Agnieszka Gapys

Rzecznik prasowy

tel.: +48 (22) 380 15 61, 735 953 603

e-mail: Agnieszka.Gapys@polsa.gov.pl