Вижте новините на детски език

Снакс с буболечки, моля!

Новини | Общество | на 10.02.2023 06:00 | от Рая Лечева

Защо говорим за това?

Европейският съюз даде зелена светлина за нови храни - протеини от гъби, ориз, грах, мляко и насекоми.

Знаеш ли, че в Мексико обичат да ядат скакалци?
В Тайланд - щурци.
В Китай - скорпиони (и пак скакалци).
В Бразилия си хапват мравки.
А в Камбоджа - тарантули!

Хората в различните страни имат различни вкусове. В мюсюлманските страни например се смята за нещо ужасно да ядеш свинско, а на теб кюфтето може да ти е вкусно. Като цяло насекомите са нетипични за кухнята на Европа, част от която е и България.

Вероятно затова в Европейския съюз имаше забрана да се продават храни, които съдържат насекоми. Наскоро тази забрана отпадна.

След много дълги изследвания Европейския съюз разреши продажбата на брашнени червеи под формата на брашно, замразени, пастообразни или сушени, а също и на щурци, които могат да се продават като обезмаслено брашно. Това означава, че ларвите на брашнените червеи и домашните щурци са безопасни за консумация от хора без алергии. Храните, които ги съдържат, трябва да бъдат ясно обозначени.



Падането на забраната даде повод за всякакви фалшиви новини. Все пак какво е по-ефектно от това да те накарат да си представиш, че ще ядеш насила някаква гадост! Това обаче просто не е вярно.

Въпреки че ще бъдете заливани със всякаква информация, нека да е ясно, че **никой няма да бъде принуждаван да яде насекоми. Просто няма да бъде забранено**. Това се казва в съобщение на Европейската комисия в официалния ѝ профил в социалната мрежа "Туитър".

Всъщност ние съвсем естествено понякога хапваме червеи от праскови или череши, без да разберем. Бабите ви сигурно са казвали, че тези животинки са знак, че плодовете са чисти и не са пръскани с химикали. Със сигурност в повечето случаи не сте и усетили.

В света съществуват над 2000 ядливи насекоми. Днес все повече хора по света се хранят с тях. И докато някои се ужасяват, други с удоволствие ги приготвят като предястие, деликатес или дори десерт.

Вкусни десерти с буболечки по света

Мексиканската кухня предлага много любими ястия като тортила, боб, люти чушки и чоризо. Но в някои региони на страната ще намерите и яйца от мравки, напоени с масло, скакалци в шоколад и червеи в бонбони. В Япония и Китай знаем, че насекомите също са част от менюто.

В Бразилия всяка година през октомври и ноември крилати царици мравки изпълват нивите край малкия бразилски град Силвейрас. Тогава жителите му тръгват на „лов“, събират ги и ги замразяват до следващия сезон. Ядат се пържени или потопени в шоколад. Хората споделят, че мравките имат вкус на мента.

Някои европейци също се опитват да ги въведат в менюто си. Нидерландците се опитват да пренесат културата на хранене с буболечки в родината си, като правят шоколад, напоен със смлени червеи.

Днес вече може в някои снаксове да се използва брашно от червеи или щурци, но това ще трябва да бъде написано на етикета.

Все още масово не можем да си представим да ядем насекоми

Населението на Земята нараства постоянно. Все повече хора нямат с какво да се хранят и гладуват. Търсенето на месо расте, но отглеждането на крави и овце застрашава климата. Защо ли? Защото отделя вредния парников газ метан. Той допринася за глобалното затопляне. Отглеждането на животни за месо е вредно и по друг начин. То води до изсичане на горите, за да се сее фураж за животните. Изобщо - промишленото отглеждане на животни не е добра идея. Само че месото е важно за храненето на

хората! В него се съдържат важни вещества - протеини. Те ни дават сила и енергия.
Затова учени и специалисти търсят алтернативни храни. Оказва се, че повече от половината от сухото тегло на насекомите се състои от протеини. Насекомите дори може да имат повече протеини от месото и яйцата!

Хм, май е време ние европейците да забравим своите предразсъдъци и да погледнем какво правят другите народи по света.

Последни проучвания обаче показват, че три четвърти от европейците не желаят да заменят месото с насекоми. Все пак хората са по-склонни да опитат, след като научат, че това може да е от полза за околната среда и климата. В България също вече има компания, която произвежда протеини от насекоми. Те обаче не се използват за човешка храна, а за храна (фураж) за животните.

Снимки:



Снимка: Pixabay/ Много желирани бонбони и днес имат формата на малки червеи.

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/2770-pitsa-s-bubolechki-molya

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

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