

Owadożercy są wśród nas!

11 czerwca 2011

Mucha, komar, pluskwa czy karaluch – w społeczeństwach europejskich wzbudzają powszechną odrazę i kojarzą się wyjątkowo negatywnie. Nikomu chyba nie przyszło by do głowy, że według badań wielu światowych ekspertów zajmujących się prawidłowym żywieniem, za kilkanaście bądź kilkadziesiąt lat znaczną część naszej diety mogą stanowić właśnie insekty! Włośnica, choroba szalonych krów, ptasia grypa i wiele innych chorób, którymi można zarazić się przez spożycie „tradycyjnego” mięsa pochodzącego z ptaków i ssaków, w żaden sposób nie mogą być przeniesione przez owady! Co najistotniejsze, wszelkie właściwości żywieniowe owadów jako składnika diety są zdecydowanie lepsze niż dotychczas konsumowanego białka zwierzęcego.



Wydawać by się mogło, że po latach badań laboratoryjnych naukowcy dokonali żywieniowego przełomu – nic podobnego. W wielu społeczeństwach Afryki, Azji, Oceanii i Ameryki Południowej od tysięcy lat owady uznawane są za jeden z największych przysmaków. Mnie również trudno było w to uwierzyć, ale jak głosi stara maksyma – podróże kształcą. Pisząc o kulinarnych zastosowaniach owadów, mam przed oczami dwa bardzo żywe obrazy sprzed kilku lat.

Rok 2010, Tajlandia, Bangkok, Khao San Road – mekka podróżników i turystów z całego świata. Środkiem ulicy podstarzały Taj pcha przed sobą niewielki wózek, na którym pod szklaną gablotą, na plastikowych tackach ułożone są świerszcze, pasikoniki, gąsienice, poczwarki motyli, skorpiony i olbrzymie pluskwiaki z rodzaju Belostoma. Prażone gąsienice motyli z odrobiną przyprawy przypominającej wegetę smakuja całkiem nieźle – nasuwa mi się skojarzenie z frytkami.



Rok 2007, Kambodża, Phnom Penh – bazar w starej części stolicy dawnego państwa Khmerów. Siedząca przy jednym ze straganów kobieta oferuje kupującym ułożone w prawie półmetrowy stos... smażone ogromne tarantule. Przełamałem psychologiczną barierę i muszę przyznać, że i tym razem nie byłem zawiedziony.

W wielu krajach świata owady spożywane są na co dzień pod wieloma postaciami. W Japonii, Tajlandii czy Chinach uważane są za przysmak, którego ceny niejednokrotnie są znacznie wyższe niż ceny sushi czy owoców morza. W rejonie Nowej Gwinei od setek lat prowadzone są hodowle larw chrząszczy w celach konsumpcyjnych! Specjalnie ścinane w tym celu przez wyspiarzy pnie palm służą jako żerowiska, z których po kilku tygodniach wybierane są kilogramy białych pędraków. Larwy pieczone są później nad ogniem. Takie przykłady „upraw” owadów można by mnożyć.



Prażone chrząszcze, pieczone skorpiony i pająki, duszone z warzywami larwy, czy jedzone na surowo pluskwiaki – to tylko niektóre z cenionych w Azji i Oceanii owadzych przysmaków. Z pełną stanowczością mogę stwierdzić, iż zarówno naukowcy jak i wyspiarze na Nowej Gwinei mają rację – owady są nie tylko jadalne, ale i smaczne! Bon Appetit!

Entomofagia – wykorzystanie owadów jako składnika diety, praktykowane w kulturach wielu krajów świata.

Tekst i zdjęcia: Karol Glimos

Źródło: lbut.pl

Nadesłano do „Wolnych Mediów”