22 Οκτωβρίου 2013

Παράξενες Νοστιμιές -Τα έντομα μπαίνουν και στο ευρωπαϊκό τραπέζι



Τα έντομα, που σε άλλες ηπείρους βρίσκονται εδώ και αιώνες ως μενού στο τραπέζι, φαίνεται ότι αρχίζουν να πατάνε δειλά το πόδι τους και στην ευρωπαϊκή κουζίνα. Η εφημερίδα Le Monde, αναφέρεται σε «εντομοφαγικά» εστιατόρια που ανοίγουν το ένα μετά το άλλο, στο Άμστερνταμ, στο Λονδίνο, το Βερολίνο, την Κοπεγχάγη και το τελευταίο στο Παρίσι. Από χθες Σάββατο 12 Οκτωβρίου, ένα μπαρ-εστιατόριο στην πόλη του Φωτός, προσφέρει σκουλήκια και ακρίδες, μάλλον ως «εναλλακτική» των ξηρών καρπών. Στη Νίκαια, ο σεφ David Faure, που έχει και ένα αστέρι από τη Michelin, σερβίρει ήδη από τον Απρίλιο μενού που συνδυάζει μεταξύ άλλων, φουά γκρα και τραγανά τριζόνια.

Ευρωπαϊκά προγράμματα για την εντομοφαγία

Μέχρι τώρα, αυτή η εντομοφαγία περιοριζόταν σε ένα εξτρίμ κοινό που ήθελε να «παίξει» με τις εμπειρίες και τις αισθήσεις. Όμως, σιγά-σιγά η νέα «μόδα» εξαπλώνεται τόσο ώστε να ιδρυθεί και διεθνές κέντρο εντόμων στην Ολλανδία, ένα κέντρο που συγκεντρώνει 15 εταιρίες και πανεπιστήμια τα οποία ασχολούνται με την παραγωγή εντόμων για ανθρώπινη και ζωική κατανάλωση.

Δεν είναι όμως μόνο οι ιδιώτες που βλέπουν ότι ο τομέας αυτός έχει μέλλον. Είναι και η ίδια η Ε.Ε. που «τρέχει» ήδη δύο ευρωπαϊκά προγράμματα για τη μελέτη του θέματος. Στη Γαλλία, δύο εταιρίες με προϋπολογισμό ύψους 2 εκατομμυρίων ευρώ ξεκίνησαν τον Ιανουάριο την ανάπτυξη ενός εντομολογικού διυλιστηρίου. Ο στόχος είναι να παράξουν μέχρι το 2016, με βάση το αλεύρι και θρεπτικά συστατικά από έντομα, τροφή για ιχθυοτροφεία και ορνιθοτροφεία.

Ο ίδιος ο ΟΗΕ, μέσω του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας, είχε με έκθεση του το Μάιο ενθαρρύνει τη βρώση εντόμων, δίνοντας μάλιστα κατάλογο με 1.900

βρώσιμα είδη, ώστε να καταπολεμηθεί η πείνα στον κόσμο. Μεταξύ των πλεονεκτημάτων που ανέφερε, είναι ότι τα έντομα έχουν υψηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και μέταλλα από το κρέας, ενώ για την παραγωγή ενός κιλού εντόμων απαιτείται η χορήγηση δύο κιλών τροφίμων. Για ένα κιλό βόειο κρέας, χρειάζονται 8 κιλά τροφίμων.



«Οι τερμίτες, πλούσιοι σε σίδηρο»

Η “Le Monde”, βλέποντας τα έντομα να μπαίνουν στο ευρωπαϊκό τραπέζι, απευθύνθηκε σε έναν ειδικό, τον εντομολόγο Philippe Le Gall, ο οποίος εμφανίζεται σίγουρος ότι τα έντομα θα είναι στο μέλλον, μέρος της θρεπτικής αλυσίδας του ανθρώπου, ειδικά σε αγροτικές περιοχές αναπτυσσόμενων χωρών, όπου ήδη γίνεται κατανάλωσή τους.

Επισημαίνει επίσης ότι στην Αφρική, η κατανάλωση τερμιτών και καμπιών είναι πολύ διαδεδομένη, επειδή αυτά τα είδη υπάρχουν εκεί σε αφθονία. Και αυτό συμβαίνει κυρίως σε περιόδους ξηρές, μεταξύ δύο καλλιεργειών.

Στην Ευρώπη όμως, για να βρει κάποιος, αναφορά για κατανάλωση εντόμων, θα πρέπει, όπως λέει ο Le Gall να γυρίσει στην Αρχαία Ρώμη, σε μια αναφορά του Πλίνιου του Πρεσβύτερου για κάποια «εντομολιχουδιά».

Υπάρχει, κατά τον εντομολόγο, και ο παράγοντας «κόστος» που ευνοεί τη βρώση εντόμων. Στη Μπραζαβίλ του Κονγκό λειτουργεί ολόκληρη αγορά με λιχουδιές από έντομα και συγκριτικά με την κανονική αγορά είναι φτηνή. Ένα γεύμα από σκαθάρια ή κάμπιες είναι πέντε φορές φθηνότερο από ένα γεύμα με κρέας θηραμάτων, σκαντζόχοιρο ή agouti.

Για τη διατροφική αξία των εντόμων, ο επιστήμονας λέει ότι είναι ακριβώς ίδια με αυτή του κρέατος. Οι τερμίτες, για παράδειγμα, είναι στην κορυφή του καταλόγου στις τροφές πλούσιες σε σίδηρο, ακριβώς πίσω από τις φακές ενώ η χυτίνη, συστατικό του κελύφους των εντόμων, έχει εξαιρετικές αντιμικροβιακές ιδιότητες.

Πηγές: www.lifo.gr – offsite.com.cy