

Originální kulinářský zážitek aneb Cvrček na másle

V rámci festivalu Cesty světem proběhla ve znojemské střední škole na Přímětické skutečně originální beseda. Lektor David Švejnoha během ní totiž prezentoval hmyz jako kulinářskou surovinu, která je s výjimkou vyspělých západních států zcela běžná ve většině zemí naší planety. V Africe, jihovýchodní Asii a v severní části Latinské Ameriky na konzumaci hmyzu doslova závisí lidské životy. Například v Japonsku jsou běžně k dostání dárkové koše plné jedlého hmyzu, který je nazýván surovinou třetího tisíciletí. Obsa-

huje totiž unikátní množství bílkovin, a to až šedesát procent, nenasycené mastné kyseliny a další cenné látky.

Žáci hmyz ochutnali, přednášku zhodnotili jako nejlepší, co zatím absolvovali. Konzumoval se cvrček banáno-

vý na másle, Zophobas na chilli a česneku (velký moučný červ) a smažený šváb. Hmyz je vždy z kontrolovaného chovu, krmený pouze přírodními surovinami. „Byl to pro mě neskutečný zážitek. Ochutnal jsem všechno. Cvrčci připomínali banánové chipsy, červi mi evokovali chuť chilli con carne a smažený šváb byl asi nejlepší. Při skusu to jen křuplo. Připomínal trochu pražené oříšky,“ popsal netradiční gurmánskou zkušenost student Vladimír Doležal.

Kateřina KOTOUČOVÁ

