

David Švejnoha: Hmyz konzumují

tak dvakrát týdně

ZNOJMO (be). „Dáte si salát s cvrčky nebo kleštanky s bramborami?“ I takto může znít zabraných restaurací na naší zeměkouli. O hmyzu, kterého zatím na planetě neubývá tolik jako ostatních živočichů, se totiž už mezi vědci přemýšlí jako o potravíně tohoto tisíciletí. O tom, že už hmyz je součástí jídelníčku současníků a že to není zrovna nechutné, přesvědčil na setkání cestovatelé a také v jedné ze školních vyučovacích hodin záky na Přímetické David Švejnoha, cestovatel, dobrodruh, propagátor zdravé výživy. Zároveň s tím představil i zajímavou kuchárku, kde odvážlivci již najdou nepřeborné množství receptů jak si třeba takového cvrčka upravit k obědu.

Jak často si dáváte hmyzí oběd či přesnídávku?

Tak dvakrát týdně a chutná mi to. Musíte to umět správně připravit a překonat první ostých a pak už si zvyknete.

Mohu jíst hmyz živý nebo bez tepelné úpravy?

Ne, toto v žádném případě nedoporučuji a to hned z několika důvodů. Hmyz může mít na sobě plísň nebo škodlivé bakterie. Některé druhy mohou dokonce obsahovat vývojová stadia tasemic přenosných na člověka. Jsou také druhy, které mohou být pro člověka jedovaté, popřípadě se mohou žítit něčím, co může člověku uškodit. Proto konzumujte pouze ověřené druhy a vždy tepelně upravené! Po tepelné úpravě ihned spotřebujte, nekladujte na pozdější dobu. Pro účely uchování je dobré hmyz nasušit.

Mohu ochutnat i jakýkoliv hmyz, který najdu v lese či na zahradě u nás v Česku?

Samozřejmě i u nás žijí druhy, které se dají využít pro lidskou konzumaci, nicméně my doporučujeme využívat hmyz pocházející z chovu. Pokud nejste ento-

kladnou tepelnou úpravu!

Jaké jsou nejčastější druhy hmyzu, které se u nás konzumují?

Na našich přednáškách a degustačních akcích můžete ochutnat moučné červy, zophobasy, cvrčky banánové, sarančata stěhovavá a šváby argentinské. U všech těchto druhů se jí pouze nedospělá stadia, tedy larvy (tak se nazývají nedospělá stadia brouků potěmnicka moučného a potěmnicka brazilského) nebo nymfy (což jsou nedospělá stadia cvrčků, sarančat a švábů). Zatímco dospělci cvrčků, sarančat a švábů se mnohde konzumují, většinou se však před vlastní konzumací zbaví křídla a také dlouhých končetin s trny (taky to není chuťově nejlepší, ale pro přežití se dá).

Hmyz si opeču a něco mi zbude, mohu to uchovat třeba v lednici?

Nejlepší je hmyz konzumovat ihned po tepelné úpravě, ještě teplý. Ledně tak zažijete tu nejlepší chuť. Je to stejné jako s řízkem. Je výborný čerstvý, ihned vytážený z pánve. Jakmile vychladne, už to není ono a když ho potom strčíte ještě do mikrovlnné trouby, je skoro nepoživatelný. Pokud přeci jenom chcete hmyz chvilku uchovat, určitě ne déle než dvě hodiny. Po této době se začíná kazit a může být nebezpečný. Nepomůže tomu ani lednice či vakuování. Pokud chcete hmyz uchovat, nejlepší variantou je jeho nasušení. V této formě ho uložíte do neprodyšné nádoby a skladujte v lednici. Jde o to, aby hmyz nenatáhl vlhko z lednice.

Hmyz ovšem není novou potravinou?

Je pravděpodobné, že jsme hmyz jedli ještě dříve, než se z nás sta-

Hmyz chutnal i některým studentům z Přímk. Do jídelničky ho však nezařadí.

FOTO:rb



li lovci větších zvířat pro maso. Hmyz se odedávna využíval nejen k jídlu, ale i v medicíně a při náboženských obřadech. K lékařským účelům se hmyz používá i dnes, ať už živý, tepelně upravený, drcený, v infuzích nebo v mastech. Např. mravenci rodu Atta se na operačních sálech začali používat jako lékařská svorčka k zašívání ran - jejich čelisti produkují látku, která napomáhá zahojení rány. V latinské Americe se hmyz konzumuje nepřetržitě přes 2500 let. V Československu vyšlo v roce 1928 již páté přepracované vydání Nejnovější ilustrované kuchařské knihy od Luisy Ondráčkové, kde na 15. straně je recept na Chroustovou polévku (pro 6 osob): 1/4 kg chroustů ve studené vodě omývaných vhod do horké vody, přidej všechnu kořinkovou zeleninu, kmínku, trochu soli a nechej v ní zapéni jemně sekanou zelenou petržel. Vodu z chroustů sceď, zalij ji připravenou zásmázkou a nechej chvilku povařit. Pak zakveduj do polévky 2 žloutky se 6 lžičkami husté smetany.

A nakonec, jak chutnají jednotlivé druhy hmyzu?

Mravenci chutnají sladce a téměř oříškově, housenky jezinek připomínají sledě, housenky šedávek zase syrovou kukuřici. Pokud dostanete chuť na cvrčky a sarančata, zjistíte, že jejich chuť je taková jemná, překryvaná ostatními chuťmi, larvy vodního hmyzu chutnají po rybě, vroubenky zase po sladké tyčce, červci po smažených bramborách, kněžíce po jablkách, termity po ořích. Jí se i larvy dřevokazných brouků a ty chutnají jako vepřová kůže, vosy jako borovicová semena, klešťanky (imága) jako ryba a krevety, vajčka klešťanek a znakoplavek jako kaviár, housenky soumráčeků jako škvarky a mouční červi jako celozrnný chléb. Vyzkoušejte, přejí dobrou chuť.

