Slezská univerzita v Opavě

Degustační večery konzumace hmyzu budou tentokrát v Ostravě

OPAVA (4. ledna 2012) – Hned dva degustační večery Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity v Opavě, věnované tentokrát entomofagii, tedy stravě připravené z jedlých druhů hmyzu, se uskuteční v lednu v Ostravě.

Hostit je bude Restaurace Lotos (Škrétova 2013/1, Ostrava - Moravská Ostrava) a to v pondělí 14. ledna a 28. ledna 2013.

Na světě je údajně známo okolo tří tisíc druhů jedlého hmyzu. Ten je, zejména v Asii, latinské části Ameriky či Africe vítaným zpestřeným jídelníčku. Je totiž zdrojem bílkovin a dalších živin, např. nenasycených mastných kyselin, většina druhů je pak považována za nízkotučné. V Evropě, kde konzumace hmyzu nemá tradici, se pochutiny tohoto typu staly určitou delikatesou a hmyz se stává stále populárnějším i v tak vyspělé gastronomii jako je ta francouzská.

Podíváme-li se do některé z kuchařek věnovaných přípravě hmyzu (několik jich už vyšlo i v češtině), najdeme tam úpravu celé řady druhů, od housenek přes červy, cvrčky, sarančata, ale i včelí či vosí kukly nebo mravence. Dají se pražit, grilovat, upravit jako čipsy, na sladko i slano, obalovat čokoládou…

S některými z nich a tím, jak je k jídlu připravit, se mohou zájemci seznámit právě při večeru, kterým provede Mgr. Alexandr Burda, vědecko-pedagogický pracovník Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity v Opavě. Ochutnávku osobně připraví kuchař Jan Pařízek (Slezská univerzita v Opavě), který již podobnými akcemi zaujal na řadě míst. Zájemci se tak mohou těšit například salát z drůbežích jater s ovocným želé, houbové rizoto dekorované parmezánem, zophobas na chilli s bramborovým fondanem julienne zeleninou, Camambert s brusinkovým dipem nebo Sacher dort, další překvapení však nejsou vyloučena. Veškerý hmyz použitý při přípravě pochází ze specializované farmy.

Martin Kůs

Martin Kůs, oddělení pro vnější vztahy
Slezská univerzita v Opavě
Na Rybníčku 626/1, 746 01 Opava
telefon: 739 720 126, e-mail: martin.kus@slu.cz
www.slu.cz