



Hosté gastrocentra si pochutnali na švábech a sarančatech

OPAVA - Entomofagický večer – level II. To byl název degustačně zážitkového večera, který se 21. listopadu uskutečnil v Gastrocentru Slezské univerzity v Opavě na Hradecké ulici. Jak už název napovídá, v hlavní roli podávaných pokrmů byl jedlý hmyz.



„S úpravou hmyzu pro lidskou stravu jsem začal na vysoké škole, kdy jsem si, tehdy jen tak z recese, koupil ve zverimexu cvrčky a uvařil si je. Bylo to nejdle a já hledal, kde se stala chyba,“ říká dnes o svých entomofagických začátcích kuchař a vedoucí gastrocentra Jan Pařízek, který menu entomofagického večera připravoval. To ale stačilo k tomu, abych se o tuto problematiku začal zajímat více a zkoušel to dál. Tehdy na střední škole ještě netušil, že tam prodáváný hmyz není pro lidskou

stravu vhodný, že není podle toho krměn. Dnes už ale ví vše potřebné a nakupuje u specializovaných chovatelů. „Musíte se domluvit s chovatelem předem, on pak oddělí potřebné množství hmyzu a začne ho místo granulami krmit potřebným krmivem, podle druhu například strouhankou, zeleninou nebo obilím. Takhle vypěstovaný hmyz se pak může bez obav použít k přípravě jídel,“ vysvětluje Jan Pařízek. Dnes už má za sebou okolo patnácti podobných večerů nejen v Opavě, ale i Ostravě, Olomouci a jinde, kdy hostům připravoval jídla, jejichž součástí jsou červi, cvrčci, larvy a další příslušníci hmyzích druhů.

[Fotoreportáž z večera najdete na facebooku Gastrocentra SU](#)

Ve čtvrtek čekali na hosty večera argentinští švábi, sarančata a larvy vosy. „Plánování byli i mravenci, ale bohužel ti nebyli. Protože u nás je legálně neseženete, museli jsme je objednat v zahraničí, ale nepřežili cestu do Opavy,“ naznačil Pařízek, že česká legislativa a zákony zrovna entomofagii nepřejí. První restaurace, která se v České republice na hmyz začala specializovat, nakonec po zásahu hygieniků musela změnit nabídku. Dnes se takové aktivity u nás řadí spíše mezi vědecké experimenty i přes to, že ve větší části světa je pojídání hmyzu běžnou součástí stravovacího systému a konec konců i v historii Evropy byl hmyz požíván jako určitá delikatesa.

Už při příchodu byli hosté uvítání drinkem, jehož jednou ingrediencí byl hmyz. Výraznou červenou barvu mu dodávalo právě barvivo pocházející z červce nopálového. Poté přišel předkrm v podobě zeleninového salátu s cvrčky. Hlavním chodem pak byli švábi, respektive tagliatelle s drcenými rajčaty, pečenými cherry tomaty a parmazánem, „ozdobené“ právě šváby a následovala vlažný čočkový salát s bramborovými rösty a sarančaty. Nakonec menu se podával desert - palačinky s karamelovo-pistáciovým přelivem a praženými larvami vosy.

„Menu jsme dnes sestavili tak, aby hosté poznali, že hmyz lze připravit různými způsoby a že jej lze upravit jako součást jídel, která jíme běžně. Měli tak možnost ochutnat hmyz pečený, pražený, na sladko i na kyselo a také jako přílohu,“ popsal pestrost nabídky Jan Pařízek.



K dobrým jídlům bezesporu patří i dobré víno. To nabízel a také odborně popisoval Mgr. Alexandr Burda, který rovněž celým večerem provázel. Nesáhl tentokrát jen do „domácí“ moravské produkce, ale využil také vína ze slunného jihu, například ze Španělska.

Z bouřlivého potlesku, který v závěru patřil jak Janu Pařízkovi, tak Alexandru Burdovi a vůbec všem, kteří se večer o své hosty starali, lze usoudit, že hostům chutnalo a rádi poznali něco, co na našich stolech není úplně běžné. Ostatně přesvědčit se můžete i vy v reportáži televize Polar, jejíž redakce na akci natáčela.