

Insects Innovation in Gastronomy

Μονάδα 1



Μονάδα 1

Εισαγωγή στα εδώδιμα έντομα στη γαστρονομία

Αποποίηση ευθύνης:

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.

Μονάδα 1: Εισαγωγή στα εδώδιμα έντομα στη γαστρονομία

Ενότητα 1: Σύντομη ιστορία της κατανάλωσης εντόμων μέχρι σήμερα

- **Στόχος:** Παρουσιάστε τη βασική ιστορία του τρόπου με τον οποίο τα έντομα καταναλώνονται ως τροφή σε διάφορα μέρη του κόσμου.

Παρέχει μια επισκόπηση της τρέχουσας κατάστασης των συστατικών βρώσιμων εντόμων σε διάφορες ευρωπαϊκές χώρες, επισημαίνοντας τις βασικές εταιρείες του τομέα και τις αναδυόμενες τάσεις.

- **Περιεχόμενο:**
 - Επεξήγηση του τρόπου με τον οποίο ορισμένοι πολιτισμοί τρώνε έντομα εδώ και αιώνες.
 - Παραδείγματα ευρωπαϊκών χωρών που υιοθετούν σήμερα συστατικά εντόμων.
- **Υλικά:** για την ιστορία της κατανάλωσης εντόμων και διεθνείς πληροφορίες για την τρέχουσα κατάσταση του τομέα.

Ενότητα 2: Τι είναι τα βρώσιμα έντομα;

Τα εδώδιμα έντομα και η έγκρισή τους στην Ευρωπαϊκή Ένωση: Εγκεκριμένα βρώσιμα έντομα και διαθέσιμες επιλογές.

- **Στόχος:** Να εξηγήσετε με απλά λόγια ποια είδη εντόμων θεωρούνται βρώσιμα στην Ευρώπη.
- **Περιεχόμενο:**
 - Εισαγωγή σε νέες τροφές, αποδεκτά βρώσιμα έντομα όπως γρύλοι, αλευρώδεις, προνύμφες σκαθαριών και ακρίδες.
 - Σύντομη επεξήγηση των ιδιοτήτων και των χαρακτηριστικών τους.
 - Διερεύνηση των παρόχων προϊόντων με βάση τα έντομα και προσδιορισμός των διαθέσιμων επιλογών στην ευρωπαϊκή αγορά

- **Υλικά:** εικόνες των πιο κοινών βρώσιμων εντόμων, σχήματα ως συστατικά, βίντεο κινουμένων σχεδίων, QR για τη σχετική με τη νομοθεσία της ΕΕ, εικόνες, βίντεο διάρκειας 6 λεπτών.

Ενότητα 3: Οφέλη από την κατανάλωση εντόμων

Οφέλη και πλεονεκτήματα της κατανάλωσης συστατικών με βάση τα έντομα

- **Στόχος:** Παρουσίαση των πλεονεκτημάτων της κατανάλωσης εντόμων ως τροφή.
- **Περιεχόμενο:**
 - Αρχική εξήγηση γιατί τα έντομα είναι καλά για το περιβάλλον (εξοικονόμηση νερού, χώρου κ.λπ.).
 - Εισαγωγή στα οφέλη για την υγεία, όπως ότι είναι πλούσια σε πρωτεΐνες.
 - Προσδιορισμός μελετών σχετικά με τα ισχυριζόμενα οφέλη και ιδιότητες
- **Υλικά:** βίντεο και επεξήγηση, συμπεριλαμβανομένων infographics, οπτικών δεδομένων, QR σε πηγές όπως επιστημονικές μελέτες, βίντεο 6 λεπτών.

Ενότητα 4: Έντομα στην ευρωπαϊκή κουζίνα: με συστατικά που βασίζονται στα έντομα

- **Στόχος:** Δώστε μια επισκόπηση του τρόπου με τον οποίο ορισμένοι σεφ στην Ευρώπη αρχίζουν να χρησιμοποιούν έντομα στα πιάτα τους. Πρακτική και πρακτική προσέγγιση, δημιουργήστε ένα πλήρες ευρωπαϊκό μενού, με ορεκτικό, κύρια πιάτα και επιδόρπιο, όλα με αυτά τα πρωτοποριακά συστατικά.
- **Περιεχόμενο:**
 - Οι σεφ παρουσιάζουν μερικά από τα βασικά βρώσιμα έντομα που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική.
 - Βασικό περιεχόμενο: βίντεο που δείχνει ένα πλήρες ευρωπαϊκό μενού, 4 πιάτα, προετοιμασμένα από σεφ, που εξηγούν τα συστατικά και τη συνταγή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:
 - Μίζα:
Τηγανητές τортίγιες γρύλου (ισπανική συνταγή)

- **Κύρια πιάτα:**
Ταρτάρ καπνιστού σολομού γρύλου (Βόρεια Ευρώπη)
Φαλάφελ με γρύλο και σκόνη (Μέση Ανατολή)
- **Επιδόρπιο:**
Καραμελωμένα σκουλήκια με γιαούρτι και μέλι (εμπνευσμένα από τα μενού της γαλλικής ζαχαροπλαστικής)
- **Υλικά:** με σεφ που μαγειρεύουν ζωντανά και εξηγούν τις συνταγές και τις τεχνικές.

Ενότητα 5: Τι σκέφτονται οι άνθρωποι για την κατανάλωση εντόμων;

- **Στόχος:** Διερεύνηση των αντιδράσεων και των εμπειριών των ανθρώπων και των επαγγελματιών της μαγειρικής σχετικά με την κατανάλωση εντόμων. Παροχή πληροφοριών σχετικά με τα ευρήματα της κοινωνικοψυχολογικής έρευνας.
- **Περιεχόμενο:**
 - Εισαγωγή στον τρόπο με τον οποίο οι άνθρωποι στην Ευρώπη αντιδρούν στην ιδέα της ενσωμάτωσης συστατικών με βάση τα έντομα στα γεύματα, παρέχοντας πληροφορίες σχετικά με τα ευρήματα διαφόρων μελετών, όπως η κοινωνικοψυχολογική έκθεση που εκπονήθηκε από την κοινοπραξία του έργου.
 - Βίντεο με επαγγελματίες σεφ και σπουδαστές μαγειρικής να δοκιμάζουν πιάτα που παρασκευάζονται με βρώσιμα συστατικά εντόμων σε ένα μάθημα μαγειρικής, να μοιράζονται τις αντιλήψεις τους και να περιγράφουν τις υφές, τις γεύσεις τους και να αξιολογούν τις δυνατότητές τους στη γαστρονομία.
- **Υλικά:** βίντεο ζωντανής γευσιγνωσίας γευμάτων με βάση τα έντομα που συγκεντρώνουν τις απόψεις των ανθρώπων, σχόλια μαθητών και ειδικών σεφ, QR της ευρωπαϊκής έκθεσης, βίντεο διάρκειας 6 λεπτών.