

Insects Innovation in Gastronomy

ΜΟΝΑΔΑ 2



Μονάδα 2

Τι είναι τα βρώσιμα έντομα;

Disclaimer:

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 2: Τι είναι τα βρώσιμα έντομα;

Ενότητα 1: Πώς να προτείνετε σπάνια και ασυνήθιστα συστατικά στο εστιατόριό σας για οικονομική και περιβαλλοντική βιωσιμότητα

- **Στόχος:** Διερεύνηση του τρόπου με τον οποίο ψυχολογικοί, εξελικτικοί και πολιτισμικοί παράγοντες επηρεάζουν την αντίστασή μας σε νέα συστατικά και παροχή στρατηγικών για την προώθηση της αποδοχής αυτών των τροφίμων, ιδίως των βρώσιμων εντόμων.
- **Περιεχόμενο:**
 - Εξελικτικές ρίζες της τροφικής αποστροφής και της ψυχολογικής αντίστασης.
 - Το φαινόμενο της απλής έκθεσης και πώς η εξοικείωση μειώνει την αποστροφή.
 - Στρατηγικές για την εισαγωγή νέων τροφίμων μέσω οικείων πλαισίων, εμπιστοσύνης και αφήγησης ιστοριών.
 - Προσέλκυση ατόμων που αναζητούν την αίσθηση με αποκλειστικές και περιπετειώδεις γαστρονομικές εμπειρίες.
- **Υλικά:** Οπτικά βοηθήματα σχετικά με την αποστροφή και την εξοικείωση με τα τρόφιμα, ένα βίντεο σχετικά με την αποστροφή και την εξοικείωση απέναντι σε νέα συστατικά

Ενότητα 2: Από την αποστροφή στην περιπέτεια. Στρατηγικές πειθούς για να προτείνετε σπάνια συστατικά στους πελάτες

- **Στόχος:** Εξερευνήστε την εξέλιξη των απορριπτόμενων συστατικών σε λιχουδιές και τις στρατηγικές προώθησης αντισυμβατικών τροφίμων, όπως τα εντόσθια και τα εντόσθια.
- **Περιεχόμενο:**
 - Ιστορική μετατόπιση των απορριπτόμενων τροφίμων (π.χ. εντόσθια, αστακός) σε γκουρμέ.
 - Κοινωνική ψυχολογία που συνδέει τα σπάνια τρόφιμα με την αποκλειστικότητα.
 - Παραδείγματα παραδοσιακών πρακτικών με χρήση όλων των ζωικών και φυτικών μερών και στρατηγικές για την προώθηση, την επαναφορά, τη διατροφή και την παρουσίασή τους σε εστιατόρια.

- Ξεχασμένα τρόφιμα όπως ο μπακαλιάρος, τα άγρια βότανα και τα έντομα ως βιώσιμες επιλογές.
- **Υλικά:** Διαδικασία για την εκμάθηση των τροφών και των τροφίμων: Γραφικές παραστάσεις, βίντεο και μελέτες περιπτώσεων

Ενότητα 3: Η πρακτική των σπάνιων και ασυνήθιστων τροφίμων: σχεδιάστε τη στρατηγική του εστιατορίου σας

- **Στόχος:** Προώθηση σπάνιων, ασυνήθιστων και βασισμένων σε έντομα συστατικών με τη χρήση στρατηγικού μάρκετινγκ, εκπαίδευσης και ελκυστικών γευστικών εμπειριών.
- **Περιεχόμενο:**
 - Εκπαίδευση σχετικά με τη βιωσιμότητα, την ηθική και την πολιτιστική αξία.
 - Εισαγωγή σπάνιων συστατικών σε οικεία πιάτα.
 - Διοργάνωση διαδραστικών εκδηλώσεων και θεματικών γευσιγνωσιών, συνεργασία με φορείς επιρροής
 - Δώστε έμφαση στη βιωσιμότητα και την τοπική προμήθεια.
 - Διατροφικές προκλήσεις και παιχνιδιοποιημένες εμπειρίες.
- **Υλικά:** βίντεο και επεξήγηση

Ενότητα 4: Βιώσιμη σπάνια και ασυνήθιστη τροφή: πώς να προωθήσετε μια υπεύθυνη προσέγγιση απέναντι στην κατανάλωση φυτών και κρέατος και να καταπολεμήσετε τη νεοφοβία.

- **Στόχος:** Προώθηση της βιωσιμότητας στην κουζίνα με την ενθάρρυνση της χρήσης σπάνιων, ασυνήθιστων και εντόμων συστατικών, ενώ παράλληλα εκπαιδεύει τους πελάτες για τα περιβαλλοντικά και διατροφικά τους οφέλη.
- **Περιεχόμενο:**
 - Ανάδειξη σπάνιων τροφίμων όπως τα φύκια για τα οικολογικά τους οφέλη.
 - Ενθαρρύνετε τις πρακτικές «από τη μύτη στην ουρά» και «από τα φύλλα στη ρίζα» για τη μείωση των αποβλήτων.
 - Παρουσιάστε σπάνια συστατικά σε εκλεκτά εστιατόρια για αποκλειστικότητα.
 - Χρησιμοποιήστε την αφήγηση ιστοριών και διαδραστικές εμπειρίες για να εκπαιδεύσετε τους επισκέπτες.
 - Δώστε έμφαση στη διατροφική αξία και τη βιωσιμότητα των εντόμων.
 - Μελέτες περίπτωσης

- **Υλικά:** Οπτικά βοηθήματα, infographics, βίντεο, μελέτες περιπτώσεων.

Ενότητα 5: Συζήτηση για τους πελάτες

- **Στόχος:** Ενθάρρυνση της κριτικής σκέψης και της συζήτησης σχετικά με την ενσωμάτωση συστατικών με βάση τα έντομα στη γαστρονομία, διερευνώντας τα πιθανά οφέλη, τις προκλήσεις και τις πτυχές της βιωσιμότητας.
- **Περιεχόμενο:**
 - Συζήτηση μεταξύ δύο πελατών σχετικά με την ενσωμάτωση των συστατικών με βάση τα έντομα στη γαστρονομία, ο ένας υπέρ, ο άλλος κατά.
 - Δύο ερωτήσεις συζήτησης:
 - Πώς βλέπετε την ενσωμάτωση των εντόμων στη γαστρονομία και θα υιοθετούσατε μια διατροφή που περιλαμβάνει πρωτεΐνες με βάση τα έντομα;
 - Ποια είναι τα πιθανά οφέλη από τη χρήση αλεύρων, πρωτεϊνών και συστατικών με βάση τα έντομα;
 - Συζήτηση σχετικά με θέματα που αναδεικνύονται από την ευρωπαϊκή πλατφόρμα συνεργασίας για τις συστάδες.
- **Υλικά:** προτροπές για συζήτηση, ερωτήσεις για συζήτηση, σύνδεσμοι σε πηγές όπως η πλατφόρμα συνεργασίας για τις συστάδες, βίντεο



