

Insects Innovation in Gastronomy

Gastronomide Böcek İnovasyonu

MODÜL 1



Modül 1:

Yenilebilir Böcek Gastronomisine Giriş

Faragatname:

Bu proje Avrupa Birliği'nin desteğiyle finanse edilmektedir.

Ancak ifade edilen görüş ve düşünceler sadece yazar(lar)a aittir ve Avrupa Birliği veya Avrupa Eğitim ve Kültür Yürütme Ajansı'nın (EACEA) görüşlerini yansıtmak zorunda değildir. Ne Avrupa Birliği ne de EACEA bunlardan sorumlu tutulabilir.

Modül 1: Gastronomide Yenilebilir Böceklere Giriş

Ünite 1: Günümüze Kadar Böcek Yemenin Kısa Tarihi

- **Amaç:** Böceklerin dünyanın farklı yerlerinde gıda olarak nasıl tüketildiğine dair temel tarihi tanıtmak.

Farklı Avrupa ülkelerinde yenilebilir böcek bileşenlerinin mevcut durumuna genel bir bakış sunarak sektördeki kilit şirketleri ve ortaya çıkan trendleri vurgulamak.

- **İçerik:**
 - Bazı kültürlerin yüzyıllardır böcekleri nasıl yediklerinin açıklanması.
 - Günümüzde böcek içeriklerini benimseyen Avrupa ülkelerinden örnekler.
- **Materyaller:** Görsel zaman çizelgesi, böcek tüketiminin tarihi hakkında 6 dakikalık bir video ve sektörün mevcut durumu hakkında uluslararası bilgiler.

Ünite 2: Yenilebilir Böcekler Nelerdir?

Yenilebilir Böcekler ve Avrupa Birliği'ndeki Onayları: Yeni Gıdaları, Onaylı Yenilebilir Böcekleri ve Mevcut Seçenekleri Anlamak.

- **Amaç:** Avrupa'da hangi tür böceklerin yenilebilir olarak kabul edildiğini basit bir şekilde açıklayınız.
- **İçerik:**
 - Yeni gıdalara giriş, çırcır böcekleri, un kurtları, böcek larvaları ve çekirgeler gibi yenilebilir böcekler.
 - Özelliklerinin ve karakteristiklerinin kısa açıklaması.
 - Böcek bazlı ürünlerin tedarikçilerinin araştırılması ve Avrupa pazarındaki mevcut seçeneklerin belirlenmesi.
- **Materyaller:** En yaygın yenilebilir böceklerin görüntüleri, içerik olarak şekilleri, animasyonlu video, AB mevzuatı ile ilgili QR, görüntüler, 6 dakikalık video.

Ünite 3: Böcek Yemenin Faydaları

Böcek Bazlı Bileşenleri Tüketmenin Faydaları ve Avantajları.

- **Amaç:** Böcekleri gıda olarak tüketmenin faydalarını sunun.
- **İçerik:**
 - Böceklerin çevre için neden iyi olduğuna dair ilk açıklama (su, yer tasarrufu vb.).
 - Protein açısından zengin olması gibi sağlık yararlarına giriş.
 - İddia edilen faydaları ve özellikleri ile ilgili çalışmaların tanımlanması.
- **Materyaller:** İnfografikler, görsel veriler, bilimsel çalışmalar gibi kaynaklara QR içeren video ve açıklama, 6 dakikalık video.

Ünite 4: Avrupa Mutfağında Böcekler: Böcek Bazlı Malzemelerle Eksiksiz Bir Avrupa Menüsü Oluşturmak

- **Amaç:** Avrupa'daki bazı şeflerin yemeklerinde böcekleri nasıl kullanmaya başladıklarına dair genel bir bakış sağlayın. Pratik ve uygulamalı bir yaklaşımla, bu son teknoloji malzemeleri kullanarak başlangıç, ana yemek ve tatlıdan oluşan eksiksiz bir Avrupa menüsü oluşturun.
- **İçerik:**
 - Şefler yemek pişirmede kullanılan bazı önemli yenilebilir böcekleri tanıtıyor.
 - Çekirdek İçerik: Şefler tarafından hazırlanan ve yemek pişirirken malzemeleri ve tarifi açıklayan 4 yemekten oluşan eksiksiz bir Avrupa menüsünü gösteren video:
 - Başlangıç:
Kızarmış kriket tortillası (İspanyol tarifi).
 - Ana yemekler:
Füme Kriket Somon Tartar (Kuzey Avrupa).
Kriket Tozlu Falafel (Orta Doğu Kökenli).
 - Tatlı:
Yoğurt ve Ballı Karamelize Un Kurdu (Fransız Pasta Menülerinden Esinlenilmiştir).

- **Materyaller:** Şeflerin canlı olarak yemek pişirdiği ve tarifleri ve teknikleri açıkladığı 7 dakikalık video.

Ünite 5: İnsanlar Böcek Yemek Hakkında Ne Düşünüyor?

- **Amaç:** İnsanların ve aşçılık uzmanlarının böcek yeme konusundaki tepkilerini ve deneyimlerini keşfedin. Sosyal psikolojik araştırmanın bulguları hakkında bilgi verin.
- **İçerik:**
 - Proje konsorsiyumu tarafından gerçekleştirilen sosyal psikolojik rapor gibi farklı çalışmaların bulguları hakkında bilgi vererek, Avrupa'daki insanların böcek bazı malzemelerin yemeklere dahil edilmesi fikrine nasıl tepki verdiklerine giriş.
 - Profesyonel şeflerin ve aşçılık öğrencilerinin bir aşçılık sınıfında yenilebilir böcek malzemeleriyle yapılan yemekleri tattıkları, algılarını paylaştıkları ve dokularını, tatlarını tanımladıkları ve gastronomideki potansiyellerini değerlendirdikleri video.
- **Materyaller:** İnsanların, öğrencilerin ve uzman şeflerin görüşlerini toplayan böcek bazı yemeklerin canlı tadım videosu, Avrupa raporunun QR'si, 6 dakikalık video.