

Insects Innovation in Gastronomy

Gastronomide Böcek İnovasyonu

MODÜL 4



Modül 4:

Böceklerin Modern Gastronomiye Dahil Edilmesi için Gastronomide Yaratıcılık

Feragatname:

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) görüş ve düşüncelerini yansıtmak zorunda değildir. Ne Avrupa Birliği ne de EACEA bunlardan sorumlu tutulabilir

Modül 4: “Böceklerin Modern Gastronomiye Dahil Edilmesi için Gastronomide Yaratıcılık”

Ünite 1: Böceklerin mutfaklara girişi

Amaç: Böcek bazlı ürünlerin değerine ve günlük beslenmedeki yerlerine giriş.

İçerik:

1. Dünyanın yeni protein kaynakları
2. Böceklerin mutfağımızdaki yeri
3. Farklı mutfaklar için böcek ürünü inovasyonu

Materyaller: Modülü ve böcek bazlı ürünleri tanıtan video.

Ünite 2: Sporcu mutfağındaki böcek ürünleri

Amaç: Böcek bazlı ürünlerin sporcu beslenmesinde ve dünya protein dengesinde nasıl kullanılabileceğinin açıklanması.

İçerik:

1. Sporcuların protein ihtiyacının böcek ürünlerinden karşılanması.
2. Sporcu yiyecek ve içeceklerine böcek karışması.
3. Dünyanın protein dengesi.

Materyaller : Animasyonlu videolar ve sporcuların hızlı bir şekilde hazırlayabileceği son derece besleyici içecekler, pizzalar vb. örnekler.

Ünite 3: Ev mutfaklarımızdaki böcek ürünleri

Amaç: Önyargıların üstesinden gelmek ve böcek bazlı ürünleri ev yemeklerinde kullanmak için pratik ipuçları.

İçerik:

1. Böcek ürünlerinin farklı formları.
2. Aile üyeleri için eylemler.
3. Böcek ürünlerinin günlük öğünlere dahil edilmesi.

Materials: Evde hızlıca hazırlanabilecek son derece besleyici, pratik ve çabuk hazırlanan yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı ve tarifleri üzerine bir video.

Ünite 4: Afet durumlarında böcek ürünlerinin kullanımı

Amaç: Böcek bazlı ürünlerin deprem, sel, yangın vb. afetlerde nasıl kullanılabileceği ve sahip oldukları avantajlar.

İçerik:

1. Afet durumlarında ne tür gıdalara ihtiyaç duyulur?
2. Böcek ürünleri afet koşullarında nasıl önemli bir rol oynayabilir?
3. Böcek ürünleri de dahil olmak üzere hazırlanması daha kolay olan gıdalar.

Materyaller: Bir afet durumunda ne tür yiyecekler hazırlanabileceğini ve bu tür yiyeceklerin saklama, beslenme, taşıma vb. açısından avantajlarını açıklayan bir video.

Ünite 5: Geriatrik mutfakta böcekler

Amaç: Böcek bazlı ürünlerin yaşlı diyetlerinde nasıl kullanılabileceği ve yaşlı metabolizması için avantajları.

İçerik:

1. Böcek ürünlerinin yaşlılar için avantajları.
2. Böcekler yaşlıların beslenme ihtiyaçlarıyla başa çıkabilir mi?
3. Böcek ürünleri ile yaşlıların yiyebileceği farklı tatlar yaratmak.

Materyaller: Yaşlı bireylerin bünyesine uygun olarak hazırlanabilecek böcek bazlı ürünlerle içecek, atıştırmalık, ekmek, çorba gibi sindirimi kolay, tüketimi kolay, hazırlanması kolay gıdaların hazırlanması.