

Inovație în Gastronomia cu Insecte



Modul 4:

Creativitate în gastronomie pentru includerea insectelor în gastronomia modernă

Disclaimer:

Proiect Co-Finanțat de Uniunea Europeană.

Punctele de vedere și opiniile exprimate aparțin, însă, exclusiv autorului (autorilor) și nu reflectă neapărat punctele de vedere și opiniile Uniunii Europene sau ale Agenției Executive Europene pentru Educație și Cultură (EACEA). Nici Uniunea Europeană și nici EACEA nu pot fi considerate răspunzătoare pentru acestea.

Modul 4:

Creativitate în gastronomie pentru includerea insectelor în gastronomia modernă

Modul 4: Creativitate în Gastronomie pentru Includerea Insectelor în Gastronomia Modernă

Unitatea 1: Introducerea insectelor în gastronomie

- **Obiective:** Introducere în valoarea produselor pe bază de insecte și locul lor în alimentația zilnică

- **Conținut:**

1. Noile surse de proteine ale lumii
2. Locul insectelor în bucătăria noastră
3. Inovarea produselor din insecte pentru diferite bucătării

- **Materiale:** Video de prezentare a modulului și a produselor pe bază de insecte

Unitatea 2: Produsele pe bază de insecte în bucătăria sportivului

- **Obiective:** Explicarea modului în care produsele pe bază de insecte pot fi utilizate în nutriția sportivă și în echilibrul proteic mondial.

- **Conținut:**

1. Satisfacerea nevoilor proteice ale sportivilor din produse din insecte.
2. Introducerea insectelor în alimentele și băuturile sportivilor.
3. Echilibrul proteic mondial.

- **Materiale** Videoclipuri animate și exemple de băuturi foarte nutritive, pizza etc. pe care sportivii le pot prepara rapid.

Unitatea 3: Produsele din insecte în bucătăriile noastre de acasă

- **Obiective:** Sfaturi practice pentru depășirea prejudecăților și utilizarea produselor pe bază de insecte în bucătăria de acasă.

- **Conținut:**

1. Diferite forme de produse pe bază de insecte.
2. Acțiuni pentru membrii familiei.
3. Includerea produselor din insecte în mesele zilnice.

Modul 4:

Creativitate în gastronomie pentru includerea insectelor în gastronomia modernă

- **Materiale:** Un material video privind prepararea și rețetele unor alimente și băuturi foarte hrănitoare, practice și ușor de preparat, care pot fi preparate rapid acasă.

Unitatea 4: Utilizarea produselor din insecte în situații de dezastre

- **Obiective:** Cum pot fi utilizate produsele pe bază de insecte în caz de dezastre precum cutremure, inundații, incendii etc. și avantajele pe care le au.

- **Conținut:**

1. Ce fel de alimente sunt necesare în situații de dezastru?

2. Cum pot juca produsele pe bază de insecte un rol important în situații de dezastru?

3. Alimente care sunt mai ușor de preparat, inclusiv produsele din insecte.

- **Materiale:** Materiale: Un videoclip care explică ce fel de alimente pot fi pregătite în caz de dezastru și avantajele acestor alimente în ceea ce privește depozitarea, nutriția, transportul etc.

Unitatea 5: Insectele în bucătăria geriatrică

- **Obiective:** Cum pot fi utilizate produsele pe bază de insecte în alimentația vârstnicilor și avantajele acestora pentru metabolismul vârstnicilor.

- **Conținut:**

1. Avantajele produselor pe bază de insecte pentru vârstnici.

2. Pot insectele să facă față nevoilor nutriționale ale vârstnicilor.

3. Să creeze diferite arome pe care vârstnicii le pot mânca cu produse din insecte.

- **Materiale:** Prepararea de alimente ușor de digerat, ușor de consumat, ușor de preparat, cum ar fi băuturi, gustări, pâine, supe cu produse pe bază de insecte care pot fi preparate în conformitate cu constituția persoanelor în vârstă.