

Inovație în Gastronomia cu Insecte

MODUL 1



Modul 1:

Introducere în gastronomia cu insecte

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 1: Introducere în gastronomia cu insecte

Unitatea 1: O Scurtă Istorie a Consumului de Insecte Până în Prezent

Obiectiv: Prezentarea istoriei de bază a modului în care insectele au fost consumate ca hrană în diferite părți ale lumii.

Furnizarea unei prezentări generale a stării actuale a ingredientelor din insecte comestibile în diferite țări europene, evidențiind companiile cheie din sector și tendințele emergente.

Conținut:

- Explicație despre cum unele culturi au consumat insecte de secole.
- Exemple de țări europene care adoptă astăzi ingrediente din insecte.

Materiale: Cronologie vizuală, un videoclip de 6 minute despre istoria consumului de insecte și informații internaționale despre starea actuală a sectorului.

Unitatea 2: Ce Sunt Insectele Comestibile?

Insectele Comestibile și Aprobarea Lor în Uniunea Europeană: Înțelegerea Alimentelor Noi, Insectelor Comestibile Aprobate și Opțiunilor Disponibile

Obiectiv: Explicarea pe înțelesul tuturor a tipurilor de insecte considerate comestibile în Europa.

Conținut:

- Introducere în conceptul de alimente noi, insecte comestibile acceptate precum greierii, viermii de făină, larvele de gândaci și lăcustele.
- Explicație succintă a proprietăților și caracteristicilor lor.
- Explorarea furnizorilor de produse pe bază de insecte și identificarea opțiunilor disponibile pe piața europeană.

Materiale: Imagini ale celor mai comune insecte comestibile, forme ca ingrediente, videoclip animat, QR către legislația UE relevantă, imagini, videoclip de 6 minute.

Unitatea 3: Beneficiile Consumului de Insecte

Beneficii și Avantaje ale Consumului de Ingrediente pe Bază de Insecte

Obiectiv: Prezentarea beneficiilor consumului de insecte ca hrană.

Conținut:

- Explicație inițială despre de ce insectele sunt bune pentru mediu (economisirea apei, spațiului etc.).
- Introducere în beneficiile pentru sănătate, cum ar fi bogăția în proteine.
- Identificarea studiilor despre beneficiile și proprietățile revendicate.

Materiale: Videoclip și explicație incluzând infografice, date vizuale, QR către resurse precum studii științifice, videoclip de 6 minute.

Unitatea 4: Insectele în Bucătăria Europeană: Crearea unui Meniu European Complet cu Ingrediente pe Bază de Insecte

Obiectiv: Furnizarea unei prezentări generale despre cum unii bucătari din Europa încep să folosească insectele în preparatele lor. Abordare practică și aplicată, crearea unui meniu european complet, incluzând un aperitiv, feluri principale și desert, toate încorporând aceste ingrediente de ultimă generație.

Conținut:

- Bucătarii prezintă unele dintre insectele comestibile cheie folosite în gătit.
- **Conținut de bază:** Videoclip care prezintă un meniu european complet, 4 preparate, pregătite de bucătari, explicând ingredientele și rețeta în timpul gătitului:
 - **Aperitiv:**
 - Tortilla cu greieri prăjiți (rețetă spaniolă)
 - **Feluri principale:**
 - Tartar de somon afumat cu greieri (Europa de Nord)
 - Falafel cu pudră de greieri (origini din Orientul Mijlociu)
 - **Desert:**
 - Viermi de făină caramelizați cu iaurt și miere (inspirat din meniurile de patiserie franceză)

Materiale: Videoclip de 7 minute cu bucătari gătind live și explicând rețetele și tehnicile.

Unitatea 5: Ce Cred Oamenii Despre Consumul de Insecte?

Obiectiv: Explorarea reacțiilor și experiențelor oamenilor și profesioniștilor din domeniul culinar despre consumul de insecte. Furnizarea de informații despre descoperirile cercetărilor psihologice sociale.

Conținut:

- Introducere în modul în care oamenii din Europa reacționează la ideea de a încorpora ingrediente pe bază de insecte în mese, oferind informații despre descoperirile diferitelor studii, cum ar fi raportul psihologic social realizat de consorțiul proiectului.
- Videoclip cu bucătari profesioniști și studenți culinari degustând preparate făcute cu ingrediente din insecte comestibile într-o clasă de gătit, împărtășind percepțiile lor, descriind texturile, aromele și evaluând potențialul lor în gastronomie.

Materiale: Videoclip cu degustare live a meselor pe bază de insecte, colectând opiniile oamenilor, comentarii ale studenților și bucătarilor experți, QR către raportul european, videoclip de 6 minute.



