

# НАСЕКОМЫЕ в тарелке

МИР МЕНЯЕТСЯ, А ВМЕСТЕ С НИМ И НАШИ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ О ЕДЕ. НЕДАВНО ВО ВСЕХ ГАЗЕТАХ ПРОГРЕМЕЛА НОВОСТЬ О ТОМ, ЧТО ЕС РАЗРЕШИЛ ДОБАВЛЯТЬ В ПРОДУКТЫ МУКУ ИЗ МУЧНЫХ ЧЕРВЕЙ.

Если у вас, как у меня, при виде насекомых в еде возникает отвращение, вспомните: мы и так потребляем продукты, которые в других культурах кажутся странными. К примеру, скисшее молоко, которое мы называем *сыром*. Большинство китайцев не притронутся к рокфору с плесенью, но с удовольствием едят столетние яйца, выдержанные в смеси глины и золы, да и от жареных кузнечиков никто в Азии или Африке не откажется.

Против мучных червей, если взглянуть на ситуацию объективно, нет никаких аргументов. Они делают пищу питательнее и при этом не ухудшают ее вкус. В спортивном питании они разрешены в ЕС еще с 2021 года, поскольку являются настоящими белковыми бомбами. Запрет на насекомых в еде уже давно снят: в последние годы в Европейском союзе были одобрены **мучные жуки, домовые сверчки, саранча и зерновые долгоносики** – в основном в виде порошка.

Недавняя регуляция распространилась и на порошок из мучных червей, предварительно обработанный ультрафиолетовым излучением. Это звучит немного искусственно, но на самом деле процедура важна: она уничтожает возможные бактерии и, что еще

важнее, **увеличивает содержание витамина D**. А это именно тот элемент, которого нам так не хватает в темные зимние месяцы из-за недостатка солнечных лучей.

На самом деле **мы уже давно едим насекомых** – просто не всегда обращаем на это внимание. Краситель *кошениль* (E120), который делает йогурты и леденцы красными, получают из червецов. А *шеллак* (E904), который придает конфетам блеск, делается из выделений насекомых. Так что идея есть насекомых далеко не нова.

Но не бойтесь, никто не заставит вас есть червяков и личинок! Про-

дукты с их содержанием должны быть **промаркированы** – в первую очередь из-за людей с **аллергией на моллюсков, ракообразных и пылевых клещей**, которая может быть связана и с насекомыми.

А для тех, кто готов экспериментировать, в Вене есть несколько ресторанов, которые предлагают насекомых в качестве главного блюда. Пойти, что ли, попробовать? В конце концов, это вопрос вкуса. Или все-таки подождать? Пока не уверена, что любопытство перевесит чувство отвращения.

Анна Берг, г. Вена

Фото: © Freepik



## Ваш личный КОМПЬЮТЕРНЫЙ МАСТЕР для дома и офиса

- ➔ Установка программного обеспечения для Windows и Mac OS
- ➔ Настройка сети WiFi и LAN
- ➔ Установка и обслуживание серверов
- ➔ Ремонт компьютерной техники
- ➔ Восстановление данных
- ➔ Гарантия на проведенные работы
- ➔ Удобная оплата по договору на сервисное обслуживание
- ➔ Тех. поддержка 24 часа в рамках сервисного договора

**А также создание и сопровождение  
WEB-сайтов,  
подключение к ОБЛАЧНЫМ сервисам  
и многое другое в сфере IT-технологий.**



e-mail: m.komissar@icloud.com



Тел: 0664 5 112 520

## Лучшие ПРОВАЙДЕРЫ ТЕЛЕВИДЕНИЯ по низким ценам

ВЫБИРАЯ  
НАС, ВЫ  
ПОЛУЧАЕТЕ:

- Более 140 российских каналов на любой вкус;
- Более 20 HD каналов;
- Отборные спортивные каналы;
- Отборная видеотека с постоянными обновлениями;
- Архив всех каналов;
- Премиум пакет 140+ каналов за 12,5 евро

АКЦИЯ –  
подпишись  
на год и получи  
приставку  
БЕСПЛАТНО!

По вопросам  
продаж:  
+43 664 5 112 520