

-hg-

SONKA

PÁRATLAN OLDAL - LXV. évfolyam, 13. szám, 2021. április 1.

Hatalmas európai rovarfarmok nyílnak: finom az ehető lárva és a báb címmel közölt beszámolót a *telex.hu*. „Ha belegondolunk, hogy rovarliszt is létezik, a rovarok tényleg nemcsak önmagukban ehetőek (olajban kisütve egyébként a legtöbb rovar olyan lesz, mint a chips), de térszta, proteinpör, energiaszelet vagy hamburger formájában is. A rovarézés egyik fontos előnye, hogy nagyon sok olyan anyagot tartalmaznak, mint a vas, a réz, a cink, a foszfor, a magnézium, amelyekre szüksége van az emberi szervezetnek, és amit mi inkább bogyókban, pezsgőtablettákban szoktunk pótolni. Ha belegondolunk, hogy Budapesten mennyire nem ismertük fél évszázada a vietnámi, a thai vagy a mexikói éttermeket, tényleg minden elterjedhet, a rovarézés is. Ráadásul az étkezési szokások cserélődnek, nivellálódnak.” Először a sóban tartás, aztán a nedves pác, majd a füstölés a decemberi disznóvágás után húsvétra készült el. Nagypapa valahogy jobban örült, ha személyesen vettük át, de amennyiben mégsem, akkor a posta hozta a messziről illatozó, nagy csomagot. A levében főtt tojás járt mellé.