

Prvi svjetski vodič za uparivanje Insekata i Vina

Izvor: <https://www.dailymail.co.uk/>

Naslov originala: The world's first guide to matching INSECTS and wine

Objavljeno: 27. novembar 2014. godine by Anucyia Victor

Prevod: Dragutin Mijatović

- Laithwaite's Wine navodi deset vrsta jestivih “buba” i vina koja se piju uz njih.
- Jestivi insekti-bube su označene kao nova super hrana zbog visokog sadržaja proteina.
- Dvije milijarde ljudi širom svijeta već nadopunjuju svoju ishranu bubama.

Britanski prodavac vina objavio je prvi vodič o uparivanju insekata (buba) kao hrane i vina koja odgovaraju da se piju uz bube kao hranu.

Pored uparivanja Chardonnay-a sa tarantulama, kupci Laithwaite's Wine-a uparili su pjenušavi roze sa skakavcima na žaru, Sherry (Šeri) sa ogromnim vodenim bubama i Shiraz (Širaz) sa sago crvima (glistama).

Tradicionalna hrana u dejlovima Azije, Latinske Amerike i Afrike, su jestivi insekti, sada se smatraju novom super hranom zbog visokog sadržaja proteina.



Kupci Laithwaite's Wine-a stvorili su prvi svjetski vodič za popis insekata i vina koja idu uz njih

To je igra za uparivanje: Deset od 1.500 vina Laithwaite-a podudaralo se sa popularnim jestivim insekatima



Kupci vina u prodavnicama vina uparili su deset vina firme Laithwaite-a sa popularnim bubama. "Radili smo naše istraživanje, sa najprodavanijim jestivim insektima", izjavio je portparol Leiths za MailOnline Food.

Jestive bube dobijene su iz poznatih gurmanskih prodavnica insekata kao što su: Crunchy Critters i Edible Uniques, kao i od Selfridges i Harvey Nichols.

Insekti (bube) brzo su postali sastavni dio menija vrhunskih restorana, najboljih restorana na svijetu: Noma u Kopenhagenu, servira svoje goveđe tartare sa mravima; Alternativni meni David Faure-a u restoranu Aphrodite u Francuskoj servira paštetu sa cvrčcima sa strane i londonski Archipelago ima na meniju čokoladu prekrivenu skakavcima.

"Insekti kao hrana su bili tradicija u meksičkoj hrani još iz vremena Azteca. Insekte se u Meksiku jedu već stotine godina, "izjavio je za MailOnline Food šef *Benito Molina* iz restorana Manzanilla iz Meksika.

"Mislim da je najvažnija stvar koju ljudi moraju razumjeti da su insekti veoma održiv izvor proteina."



Sve veći apetit i potražnja za bubama: Dve milijarde ljudi širom svijeta nadopunjuje svoju dnevnu ishranu sa visokim proteinskim bubama (insektima).

Obrok crva, koji imaju okus oraha i hrskavu teksturu, upoređen je sa svježim vinom Clare Valley Viognier



Beth Willard, kupac vina za Laithwaite kaže: "U prosjeku svaki kupac će probati više od 10.000 boca vina godišnje širom svijeta, ali nikada nismo predvidjeli da im je konačni odabir hrana sa insektima na umu. Očito im je sve veći apetit kada su insekti u pitanju.

"Kada uzmete u obzir da mnoge riječi koje se koriste za opisivanje arome vina - zemljano, travnato, cvjetno - također se mogu upotrijebiti za opis staništa insekata, nije iznenađenje da se vino zaista može nadopuniti prepoznatljivim okusima insekata. Riječ 'puna tijelo' nikad neće biti ista! "

Nedavni izvještaj UN-a ukazuje da su jestivi insekti održivi izvor hrane za budućnost. Brojke upućuju na činjenicu da dvije milijarde ljudi širom svijeta već dopunjuju prehranu sa njima.

VODIČ ZA UPARIVANJE VINA SA JESTIVIM INSEKTIMA

Azijski šumski škorpion - Škorpioni imaju jak, gorak okus i obično idu sa slatkim čili umakom. Paris Street Rose je pun bogatog slatkog voća proizvedenog od transilvanijskog Pinot Noir, pa će tako imati dovoljno bogato tijelo za dobru kombinaciju okusa, sladak i kiseo.

Obrok crva (glista)- Uskladite njihov puni okus i laganu, hrskavu teksturu sa svježim Clare Valley Viognier vinom je prava kombinacija voća i bogatstva okusa

Zebra Tarantula - Tarantula se obično jede duboko (dobro) pržena, slično ribama i čipsu. Živahni Chardonnay punog tijela će pristajati kompleksnim ribljim okusima tarantula.

Sago Gliste (Crvi)- Ovi crvi imaju poseban okus sličan slanini, tako da vam je potreban veći komad koji odgovara tom pikantom okusu. McLaren Vale Shiraz je svjež sa puno crvenih voćnih tonova i začina

BBQ Skakavci (Duboko prženi skakavci)- Okus skakavaca je malo poput egzotične hrane sa šanka (exotic bar snack) i sa okusom za BBQ trebat će vam vino sa naglaskom na slatkoću. Hacienda de Lluna Moscatel je raskošno lagano ružičasto pjenušavo vino koje je dobro i kao aperitiv.

Čokoladni umočeni skakavci - Ovi skakavci su u suštini ukusno jelo jer imaju okus poput sjemenki suncokreta, ali i slatkoće čokolade. Bogata robusna vina sa puno okusa slatkog voća će pristajati sa ovim okusima.

Ogromne vodene bube - Meso unutar tijela vodenih buba je ukusno slično slatkom oklopu školjke, dok glava ima nagoveštaje anisa, pa ćete morati naći vino koje se dobro uklapa sa morskim plodovima i jačim okusima. Suvi Sherry (šeri) i Fino u tome su jedini izbor ovjde. Oštri citrusi i orašasti okusi će dopunjavati njihove složene okuse.

Mravi kraljičin tkač – Mravi imaju malo kiselkast i hrskav okus poput limuna. Idu dobro sa aromatičnim bijelim vinom, sa lijepim voćnim i cvjetnim notama. Gewürztraminer pruža savršenu ravnotežu hrskavim teksturama mrava.

Cvrčak - Arome je puno teže razlikovati u cvrčcima i zato ih često pripremaju sa češnjakom i soli. Unatoč tome, orašasti okus koji dolazi iz tijela savršeno je pogodan za bijelo vino punog tijela poput vina Albariño.

Skakavci sa češnjakom - Imaju zemljani i travnati okus i vrlo hrskavu teksturu, stoga preporučujemo kremasti suvi Champagne koja će odgovarati zemljanim okusima (slično podudaranju sa gljivama) i hrskavim priložima za grickanje.