

Hmyz na talíři, přednáška na Vysoké škole obchodní a hotelové v Brně

Ve čtvrtek dne 9. 2. 2017 proběhla v rámci dne otevřených dveří na *Vysoké škole obchodní a hotelové v Brně* přednáška doc. Borkovcové „Hmyz na talíři“ s ochutnávkou. Přednáška byla určena pro studenty *Vysoké školy obchodní a hotelové v Brně*, také pro zájemce o studium, odbornou i laickou veřejnost.

Doc. Ing. Marie Borkovcová, Ph.D. se dlouhodobě zabývá nutriční hodnotou hmyzu a jeho přínosem pro konzumenty s výživovým onemocněním (celiakie, onemocnění ledvin a slinivky břišní). Věnuje se zhodnocení ekologických aspektů chovu hmyzu a jeho udržitelnosti. Je spoluautorkou kuchařky a DVD na téma příprava pokrmů z hmyzu. Podílí se na tvorbě evropské legislativy, která by umožnila prodej produktů hmyzu v obchodech s potravinami.

Studenti, odborná i laická veřejnost byli seznámeni a doslova vtáhnuti do světa hmyzu, do entomofágie. Dozvěděli se historii požívání hmyzu napříč světadíly. Jaké druhy hmyzu se konzumovali a konzumují, čemu se lépe vyhnout a jak nejlépe hmyz připravit. Přednášející diskutovala se studenty a odpovídala na zvědavé dotazy posluchačů v průběhu přednášky i dlouho po jejím skončení. Na závěr, kdo chtěl, mohl i ochutnat „tyčinky s přidaným hmyzem“ s vysokým obsahem bílkovin, vyrobené v USA. Výborný byl domácí perník obohacený moučnými červy místo hrozinek. Pro mnohé to byla nejpříjemnější varianta, není moc vidět, že konzumujete právě hmyz. Pro odvážnější připravila doc. Borkovcová tyčinky s listového těsta posypané moučnými červy na povrchu místo oříšků. Lahůdkou na závěr pro odvážné nadšence byl hmyz připravený na oleji ve fritéze.

Přednáška měla obrovský úspěch, rádi bychom ji zase zopakovali a rozšířili o ochutnávku dalších hmyzích specialit. Děkujeme doc. Borkovcové, že přišla za námi na *Vysokou školu obchodní a hotelovou v Brně* a budeme se těšit na další spolupráci v gastronomické oblasti.

Ing. Helena Velichová, Ph.D.
katedra gastronomie VŠOH