



Мучные черви, кузнечики в шоколаде и прочие насекомые заменят привычную людям еду в условиях перенаселения Земли, считает шеф-повар из Парижа.

Ресторан с едой будущего начал привлекать к себе внимание со стороны французской общественности. Об этом сообщило агентство Reuters.

Заведение в Париже предлагает своим посетителям отведать различные блюда с добавлением мучных червей, кузнечиков и обжаренных личинок. Насекомые богаты белками, жирами и клетчаткой, говорит шеф-повар Лаурент Вийет.

Одна из самых полезных трапез – салат с креветками и хрустящими желтыми червями.

Также в ресторане делают ручную макарону с использованием муки на основе червей, сладкого картофеля и обжаренных личинок насекомых.

«У нас действительно интересная гамма вкусов. Многим посетителям нравится», – рассказал Вийет.

Использование подобных ингредиентов является законным в стране. В январе Европейское агентство по безопасности продуктов питания разрешило использовать в приготовлении мучных червей. В ведомстве считают, что они годятся для употребления человеком. В мае было выдано разрешение на их продажу на рынке.