

Daniel Vávra: S těmi brouky je to strašně zajímavé. Jsou velice vhodné, ale jen pro potkany

- CZ24 News | 1. května 2023

ČESKO: S těmi brouky je to strašně zajímavé. Nikde nic, nikoho to nezajímá, vůbec to není téma a najednou je to všude. V Brně dělají hamburgery, přidává se to do potravin, kdo to nechce jíst je dezolát, lepší lidé se předhánějí v deklamacích zda raději jedí červy, cvrčky, nebo kobylky, dezinformátoři šíří řetězové mejly o cvrčcích (koho by napadlo v roce 2000, že tohle bude jednou titulek ve zprávách), neuplyne den, aby o tom nebyla reportáž v TV. Za poslední měsíc vyšly podle google trends desítky článků o hmyzu v potravinách.

V tomhle světle mě napadá jedna věc – sušené červy a brouky kupujeme našim potkanům. A cca 30 gramů brouků ze Zverimexu stojí stovku. Pro srovnání – ta Pribáňova šmakuláda za 600 korun za 80g vlastně nevypadá tak draze.

Co mi ovšem je poněkud záhadou je, jak můžou brouci představovat nějakou vážně míněnou náhradu za opravdové jídlo, když jsou dražší než opravdové jídlo a to i ve formě pro potkany.

Normální oběd má obvykle cca 500 gramů a maso z toho představuje 150g. **Abych se nažral stejného množství cvrčků, musel bych za ně zaplatit 1600 korun!**

V kvalitě pro potkany.

Za 1600 korun koupím jeden a půl kila hovězí svíčkové. Cvrčci pro potkany jsou skoro 10x dražší než šunka nejvyšší jakosti.

Jak je možné, že vyprodukovat kilo cvrčků je dražší, než kilo masa, když podle všech studií je produkce brouků strašně levná, snadná a ekologická?

A co se týče té “skvělé” náhražky proteinu. “Ze všech hlavních druhů jedlého hmyzu obsahují mouční červi nejvíce bílkovin: 100gramová porce obsahuje 24 gramů. Pro představu, 100 gramů 90% libového mletého hovězího masa má 26 gramů.”

<https://www.eatthis.com/what-happens-to-your-body-when.../>

Takže super kvalitní hovězí maso je 3x levnější, než broučí krmivo pro zvířata a má víc proteinů. Proč bych měl jíst drahé brouky dochucené kořením, když můžu jíst levněji dobré zdravé jídlo? Jo možná proto, že hovězí je na seznamu škůdců světlých zítřků a jeho produkce se už teď v EU omezuje.

Jak je možné, že jsou brouci tak drazí? A jak může drahá věc spasit svět před nedostatkem jídla? Neodráží cena náhodou náročnost výroby a tedy i energii a emise?

Pročetl jsem teď několik studií a článků o úžasnosti broučí stravy a bylo to místy dost dojmologie založená na slůvcích jako “možná” a “v roce 2050 zřejmě nastane”. Vlastně by mě dost zajímalo si tyhle věci prověřit, protože to téměř odporuje fyzikálním zákonům.

Brouk se podle nich jeví jako téměř perpetuum mobile. Vytvoří stejné množství proteinu jako zvíře, ale potřebuje k tomu o desítky až stovky procent méně prostoru, vody, krmiva a energie a

nevyprodukuje skoro žádný odpad. Ale z nějakého důvodu je ten zázrak 3x dražší.

Příčemž nakonec si člověk přečte, že aby si připravil chutné kobylinky, musí je dělat 30 minut na pánvi. Srovnajte se steakem, který potřebuje 5 minut. To už je nějaká uhlíková stopa.

ZDROJ: FB Daniel Vávra