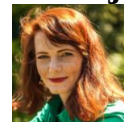




magazín pro zdravý životní styl, www.vimcojim.cz



Product placement [O výživě](#) 19. 1. 2021 | Mgr, Eva Sloupenková

Křupaví červíci. Jedlému hmyzu patří budoucnost

URL článku: magazin/clanky/o-vyzive/Krupavi-cervici.-Jedlemu-hmyzu-patri-budoucnost_s10010x19912.html

Všichni již mluví o tom, jak se proteiny z hmyzu stanou jedním z pilířů naší stravy v budoucnosti. Ale ta přichází už teď. Unikátní český startup přinesl na stůl Křupavé červíky v podobě zábavné a současně zdraví prospěšné alternativy k chipsům či oříškům.



Od srpna 2019 zpracovala firma WormUP více než čtyři tuny larev potměníka moučného v živé váze. Za celým projektem stojí Libor Sloupenský, jehož společnost je prvním výrobcem slaných hmyzích pochoutek v České republice.

Jedlý hmyz je dokonalý zdroj bílkovin

- Má jich v sobě až 50 % obsahu. Bonusem navíc je nálož cenných omega-3 a omega-6 mastných kyselin, spousta vápníku, železa a zinku.
- Obsahem výživných látek hmyz dokonce překoná kuřecí nebo vepřové maso.

Je taky známo, že při chovu slepic, prasat i krav se dlouhodobě a nadměru využívají antibiotika. Ty pak jíme v mase a oslabujeme tím svou obranyschopnost.

- Pro hmyz toto neplatí, protože se žádné léky při jeho chovu nepoužívají.

Zdravá pochutina i proteinová svačinka



„[Křupaví červíci](#) jsou hotovou potravinou zařazenou do kategorie pochutin. Mají velké procento kvalitních bílkovin, takže **jsou velmi výživní** a představují zajímavý doplněk stravy nejen **pro sportovce**. Většina zákazníků si červíky dává jenom tak jako

proteinovou svačinu, nebo místo chipsů k pivu či k vínu. **Často je kupují maminky jako zdravé křupání pro své děti.** Ale známe i fajnšmekry, kteří je využívají na dochucování pokrmů - místo smažené cibulky nebo parmezánu," vysvětluje Eva Sloupenská, spolumajitelka firmy WormUP. Červíci se hodí i na pizzu nebo na špagety.

Jedlý hmyz - exotika z Moravy

Potemník moučný, tedy jeho larvy, byly uznané Evropskou unií jako potravina nového typu už v roce 2018. Firma WormUP je nakupuje z certifikované hmyzí farmy na Moravě. Larvy se chovají ve velmi čistém prostředí. Krmí se extrudovaným obilným šrotem, loupanými bramborami a drcenou zeleninou. Po vykrmení projdou několikadenní očištnou hladovkou. Pak se krátce povaří v horké vodě, usuší a následně dochutí.

Odměna za odvahu



Ti, kteří se odvážili tuto hmyzí specialitu ochutnat, byli překvapení její **výbornou chutí**.

„Největší problém je překonat své předsudky. **Kdo se odváží vyzkoušet, je většinou nadšený**, jak skvěle chutnají. Pak se k němu přidají i další odvážlivci a pytlík červíků rychle zmizne“, říká Libor Sloupenský, zakladatel společnosti WormUP.

V současné době jsou **Křupaví červíci k dostání na [e-shopu](#)**, v prodejnách zdravé výživy nebo vinotékách v pěti variantách: se solí, s chilli, s česnekem, loňskou novinkou je příchutí kari a netradiční slaná skořice.



SLANÉ POCHOUTKY Z HMYZU

Copyright © 2024

Vím, co jím a piju, o.p.s., www.vimcojim.cz