

Кому жареных мучных червей? | Des plats servis avec des vers de farine frits?

Auteur: Лейла Бабаева, [Женева](#), 27.07.2017.



Закуски нового поколения (tdg.ch)

Торговля насекомыми набирает обороты: женевский стартап планирует запустить с сентября массовое производство продуктов на основе мучных червей.

|

La vente des insectes prend de l'ampleur: une start-up genevoise s'apprête à démarrer dès le mois de septembre la production des vers de farine.

Des plats servis avec des vers de farine frits?

Основатели компании VerSo Good Ален Шуараль и Сильвия Шибли разводят мучных червей и ожидают получить потомство к сентябрю. Уже осенью продукция компании

может оказаться на прилавках местных магазинов.

Напомним, что, согласно новому закону о продуктах питания, [продажа](#) домашних сверчков, перелетной саранчи и мучных червей разрешена в Швейцарии с 1 мая этого года, однако из санитарных соображений продавать насекомых можно только с четвертого поколения. «Мы не предполагали, что придется так долго ждать, ведь мучным червям необходимо около двенадцати недель, чтобы пройти полный жизненный цикл и воспроизвести себе подобных», - отметила Сильвия Шибли в интервью газете Tribune de Genève.

По словам Алена Шуаралья, вкуснее всего мучные черви получаются, если их поджарить на сковороде, добавив немного соли. Ален оставил работу повара четыре месяца назад и все свое время отдает новой фирме. На вкус мучные черви немного напоминают лесной орех, «их можно добавлять в салаты, омлеты или пироги, они прекрасно заменяют кусочки сала». Идея для нового бизнеса зародилась у партнеров еще пять лет назад. Посмотрев телепередачу про разведение насекомых в Азии, Ален позвонил Сильвии и сообщил, что «это – пища завтрашнего дня».

Хотя в то время их принимали за ненормальных, но на дегустации приходило все больше любопытных. Вначале Сильвия разводила на чердаке и сверчков, но от идеи пришлось отказаться, так как они издавали страшный шум. К тому же, «стоило одному сбежать и начать петь под кроватью, и заснуть уже было невозможно».

Что же до мучных червей, то осенью Ален и Сильвия намерены искать места для их разведения на фермерских хозяйствах. При этом, несмотря на свое увлечение, друзья не отказались от мяса, так как выступают лишь против неправильных условий разведения и импорта мяса из отдаленных регионов. «Чтобы вырастить килограмм червей, нужно меньше литра воды, и 15 000 литров для того, чтобы получить килограмм говядины».

Цель предпринимателей – выйти на местный рынок, продавая экзотичные закуски частным лицам, магазинам и ресторанам. Перед ними стоит непростая цель – изменить пищевые привычки потребителей.

Стоит заметить, что сегодня столовая ложка червей по стоимости равна бифштексу, в таком соотношении «виноваты», среди прочего, небольшие объемы производства насекомых.

Что касается культурного барьера, то идеальные потребители насекомых – дети, которые лишены предрассудков, считают женевские предприниматели. 55-летний Ален Шуараль с улыбкой отметил, что, продавая мучных червей, он заработает себе пенсию. Его помощник уверен, что с червями будет то же, что и с креветками: «Моя бабушка и представить себе не могла, что креветок можно есть, а сейчас это абсолютно нормально».

Добавим, что игрокам швейцарского рынка, пообещавшим начать продажу продуктов на основе насекомых сразу после вступления в силу нового закона, пришлось отсрочить знаменательный день, так как одно из главных условий продажи (с четвертого поколения) стало известно только в апреле. Опаздывает и компания Соор, планировавшая украсить свои прилавки гамбургерами, котлетами и энергетическими батончиками с добавлением насекомых. «Мы пока не можем

назвать дату начала продаж», - отметил представитель Кооп Рамон Гандер.

Статьи по теме

[Сверчки и саранча в швейцарских тарелках](#)

[Насекомые будут официально признаны продуктами питания](#)

[В Федеральном дворце ели насекомых](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/komu-zharenyh-muchnyh-chervey>