



Pierwszy taki lokal w Iławie i regionie. Nowa knajpa zaserwuje... „robak burgery”!

data aktualizacji: 2023.04.01



EDIT: Przyznajemy się - to był nasz primaaprilisowy żart!

Burger z larwami chrząszcza, tzw. bug burger - to będzie "gwóźdź" w menu nowej iławskiej knajpy! Otwarcie lokalu o trudnej do wymówienia nazwie "Chrząszcz Burgers - Schrup Mnie!" już niedługo w samym centrum Iławy przy miejskim parku!

- To może się wydawać dziwne albo przedwczesne w raczej niewielkim mieście, jakim jest Iława, ale ja uważam, że zmiany w naszym stylu życia, w tym w diecie, będą teraz dokonywać się we wręcz rewolucyjnym tempie - komentuje właściciel, Adrian Kania. - Liczymy na duże zainteresowanie i sukces naszego "Chrząszcz Burgera"! - dodaje.

Niepokojące zmiany klimatu, przeludnienie, do tego kwestie etyczne związane z warunkami hodowli zwierząt - to tylko część powodów, dla których coraz więcej osób wyklucza ze swojego jadłospisu mięso. Wciąż jednak potrzebujemy składników odżywczych, jakich dostarcza, w tym białka.

Tak właśnie dlatego w debacie publicznej pojawia się coraz częściej propozycja włączania do diety... owadów. Ohyda? Nie dla największych marek i koncernów, które już wprowadzają takie żywnościowe propozycje na rynek.

- IKEA szykuje burgery na larwach chrząszcza - donosi portal innpoland.pl i to akurat nie jest żart. Bug burger to burger, w którym zamiast wołowiny wylądowała mieszanka składająca się ze 100 g buraków ćwikłowych, 50 g pasternaku, 50 g ziemniaków oraz 50 g... larw chrząszcza nocnego - wyjaśnia dziennikarz.

I jak podkreśla autor, nie jest to bynajmniej propozycja **"dla wielkomiejskich, zachodnich hipsterów"**, tylko odpowiedź szwedzkiego koncernu na groźbę przyszłego kryzysu żywnościowego.

Inny przykład? **"Lidl wprowadza burgery z owadów"** - głosi news z portalu ding.pl.

A najciekawsze jest to, że nowe trendy dotarły już nad Jeziorak.

- Jadałem w takich restauracjach w Warszawie. Kuchnię opartą na odpowiednio przyrządzonych owadach poznałem też od podszewki podczas swoich egzotycznych, azjatyckich podróży. Chociaż pochodzę z malutkich Świerczynek w powiecie brodnickim, to zawsze marzyłem, żeby zwiedzić świat i to już mi się częściowo udało - mówi Adrian Kania. - W takiej Kambodży świerszcze usmażone z dodatkiem przypraw na głębokim tłuszczu dzieciaki jedzą jak chipsy. To całkiem smaczne. Dlaczego zatem nie u nas? - pyta kucharz, który już szykuje się do wielkiego otwarcia "Chrząszcz Burgera" w Iławie.

W menu będą oczywiście nie tylko "robak burgery" (po 15,99 zł), ale też smakowitości dla jeszcze odważniejszych: pajda chleba z pastą z mrówek (jako propozycja dla dzieci), prażone termity (podobno świetne w towarzystwie napojów wysokowych), oraz - to już prawdziwe kulinarne "życie na krawędzi" - karaluchy w sosie własnym.

To jak, będziecie chrupać?

Red. kontakt@infoilawa.pl.

"Robak burgery" zaserwuje nowa iławska knajpa...



Cena: 15,99 zł, "do wyczerpania zapasów".

Chrząszcz the BURGERS
Schrup Mnie!

Wielkie otwarcie

ROBAK BURGER 15⁹⁹

* CENA WAŻNA DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ILAWA, UL. NIEPODLEGŁOŚCI 1

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/70534-pierwszy-taki-lokal-w-ilawie-i-regionie-nowa-knajpa-zaserwuje-robak-burg>

ery