

Akşama Tırtıl Soslu Makarna Var!

Bir gün okuldan eve geldiğinizde, anneniz akşam yemeği için çekirge ızgara yapacağını söylüyor. Peki, siz annenizin bu sözünü nasıl karşılırsınız? "Bööö, iğrenç; ben onu yemem, ben tırtıl soslu makarna isterim..." Böyle bir konuşma sizce bizim ülkemizde yaşayan bir anne-çocuk arasında geçebilir mi? Bu soruya kesin bir "hayır" yanıtı verilebilir. Oysa, Afrika'da, Güney Amerika'da, Yeni Zelanda'da, Güneydoğu Asya'da ya da Avustralya'da yaşıyorsanız durum değişiktir. Tam aynısı olmasa bile benzeri konuşmalara tanık olabilirsiniz. Çünkü, bu ülkelerde, özellikle yerliler bu türden yiyeceklerle beslenirler.

Bu resimdeki
tatlının

kremasının üzerinde
bir tür karınca var. Bu
tatlı Avustralya'da
yeniyor. Bizim için
ne kadar
olağandışı
değil mi?

Bu Endonezya
yemeği yusufçuklarla
yapılıyor. Yusufçukları
balözüne bulanmış
sopalarla yakalıyorlar.

Böcekler,
dünyanın açlık
sorununa çözüm
olabilir mi?

Aklınıza şöyle bir soru gelebilir. Peki, bunca güzel görünümlü, insanı iğrendirmeyen yiyecek varken, neden böcek, solucan, salyangoz ya da benzeri başka canlıları yemeye gereksinim duyuyor insanlar? Bunun birkaç

nedeni var. Bu canlıların ucuza, hatta çoğu zaman hiç para vermeden elde edilebilmeleri, kolay bulunmaları, çok olmaları; ayrıca vücut için gereken temel besinleri içermeleri. Bunlar, nedenlerin en başta gelenleri. Ancak, bunların da ötesinde gelen başka nedenler var, onları da gelenekler, alışkanlıklar ve inanışlar olarak adlandıırabiliriz. Kısacası böcekleri, salyangozları, solucanları yiyip yemememiz hem kültürümüzle hem de toplumsal alışkanlıklarımızla ilgili. Davranışbilimciler de böyle düşünüyorlar. Araştırma sonuçları, insanların genellikle bildikleri ve tanıdıkları



Bu Amerikalı çocuk, tırtıllarla kaplı bu elmaşekerini yiyebilmek için çok uğraşacağı benziyor.

Bazı tırtıllardan makarna sosu da yapılabilir. Bu tırtılların tadı kızarmış tavuk derisine benziyor.

Meksika'da bazı lokantalarda 3 aylık yavru timsahlarla hazırlanan yemekler sunuluyor.



Tırtıllar, tam bir enerji bombasıdır. Çünkü, çok miktarda yağ içerirler. Günde 20 tırtıl yenilirse, bir insanın günlük kalsiyum ve demir gereksinimini karşılayabileceği düşünülüyor.



Avustralya'da yaşayan yerlilerin kızgın külde pişirdikleri bu tırtılların badem tadında olduğu söyleniyor. Yaklaşık 8 cm boyunda olan bu tırtıllar, çok miktarda protein, yağ ve şeker içerirler.



Bu çekirge çikolatasına batırılmış. Ama siz sakın ilk gördüğünüz böceği yemeye kalkmayın. Çünkü, böceklerin bir kısmının tadı çok kötüdür ve bir kısmı da zehirlidir. Dünyada 1 milyon civarında böcek türü vardır ve insanlar, bunlardan yalnızca 500 kadarını yiyorlar.

Kaliforniya'da yaşayan bu çocuğun şekerinde gerçek bir çekirge var. Kurutulmuş çekirgelerin aynı miktardaki dana ya da tavuk etine oranla daha çok protein içerdiği saptanmış.

yiyecekleri yediklerini ortaya koyuyor. İnsanlar, yeni karşılaştıkları yiyecekleri yemek, hatta denemek konusunda kararsız davranıyorlar. Beslenme alışkanlıkları bir kez yerleştiğinde de değiştirmek için çok çaba harcamaları gerekiyor.

Bizim yemeye alışık olmadığımız bu canlıların besin değerleri türden türe değişiyor. Bu türlerin çoğu protein, mineral ve vitaminler bakımından zengin. Tırtıllar ve

solucanların da içinde olduğu bir grup özellikle yağ bakımından zengin. Bizim yediğimiz yiyeceklerin kolay kolay bulunamadığı ülkelerde bu canlılar, insanların besin gereksinimini karşılıyor, bu açıdan çok yararlı oluyorlar. Bu canlıları yemek için





Tropikal ormanlarda dolaşırken bu böcek larvalarına rastlarsanız, acaba onları yemeyi düşünür müydünüz? Papua Yeni Gine'de yerliler bu böcek larvalarını ateşte pişirip yiyor. Bunlar, piştikten sonra badem tadında oluyorlar.

hazırlarken, yakalananların sağlıklı olmasına ve kısa süre içinde temizlenerek yenmesine özen göstermek gerekiyor. Çünkü, bu canlılar yakalandıktan sonra çok kısa sürede bozuluyorlar. Bir bölümü temizlenip çiğ olarak, bir bölümü haşlanarak, bir bölümü kavrularak yeniyor; bir bölümüyse başka malzemelerle birlikte yemek olarak pişirilip yeniyor. Karasinek ve hamamböceği gibi böceklerin yenmemesi gerekiyor; çünkü bu böcekler bolca bakteri taşıyorlar. Bu bakterilerin bir bölümü insanlarda hastalık yapabildiğinden bu gibi böceklerin tüketilmesi zararlı. Ayrıca, dikkat edilmesi gereken bir başka konu da zehirli bileşikler içeren böcekler.

Bu böceğin tadı her ne kadar fındığa benzese de yiyecek olarak pek çekici görünmüyor.



Endonezyalı bu çocuk, kızartılmış bir böcek yiyor. Halinden memnun görünüyor değil mi?

İnsanlara zarar veriyor. Bu nedenle zehirli bileşikler taşıyan böcekler kesinlikle yenmiyor. Kimi böcekler de üzerlerindeki tüyler nedeniyle ağız içini ve boğazı tahriş ediyor. Kimilerinin de bağırsaklarının yenmeden önce çıkarılması gerekiyor; çünkü çıkarılmadan yendiklerinde tatları çok acı oluyor bunların.

Peki, bu canlıların tatları neye benziyor? Bunu hiç düşündünüz mü? Örneğin, bir çekirge türünün tadı karidese benziyor. Kavrularak yenilen ungüvesi larvalarının tadının patates kızartması gibi olduğu, ancak besin değerinin patates kızartmasından daha yüksek olduğu söyleniyor. Japonya'da yabanarılardan, pirinç, şeker ve soya sosuyla yapılan bir yemeğin tadıysa şekerli cevize benziyormuş. Bir karınca türünün pişirilerek Kolombiya'daki sinemalarda patlamış mısır gibi satıldığı da anlatılanlar arasında. Bu canlıları yemek zorunda mıyız? Ülkemiz gibi değerli besinlerin bolca bulunduğu ülkelerde bu canlıları yiyecek olarak tüketmek zorunlu değil. Ne var ki değişik tatları denemek isteyenler çıkabilir. Ancak, eğer denemek isteyenler varsa, yeterince araştırma yapmaları ve hangi tür canlıları yemenin bize zarar vereceğini öğrenmeleri gerekir. Bunu yapmadan böyle bir denemeye sakın kalkışmayın. Bunu unutmayın.

Zuhal Özer