

## **INSECTENETERS.**

---

Hiermee bedoelen we geen dieren, maar mensen. Volgens de Nederlandse entomoloog A. Van Huis zijn de mensen bij ons veel te vies van insecten. Wij hebben reeds vroeger in Atalanta een lijst gepubliceerd van insecten die in de tropen en subtropen als voedsel of versnapering gebruikt worden. Hier volgt nog een toemaatje op het menu.

Waterwantsen in Thaise vissaus zijn een delicatessen in Thailand. Keizer Hiro Hito at na zijn pancreas operatie enkel rijst met gekookte wespen, en in Japan kan je ingeblikte bijenkoppen in sojasaus kopen in de winkels. In Zambia eet men gebakken rupsen met uien en tomaten nadat de darminhoud eruit werd geduwd. In noord Kongo worden de rupsen van een Pieride Binzu genaamd verzameld en gegeten nadat ze in palmolie werden gebakken (zelf gezien). In Uganda eet men cakes van geplette en gestampte dansmuggen (vooral aan het Victoria meer). Sprinkhanen worden in Afrika gegeten (en zelfs bij ons schijnt het). Een kilo sprinkhanen levert evenveel calorieën als elf hotdogs, zes pizza's of vijf grote hamburgers. Er is bij ons in Vlaanderen schijnt het, een kweker van krekels die hij tot een heerlijke groene paté verwerkt. Wij eten toch ook de veelpotige garnalen met hun lange antennen en stekeltjes. In Mexico maakt men een sterke drank door honingmieren te laten gisten. Voor het bereiden van de betere Tequila worden daar ook rupsen gebruikt en bij sommige betere merken ligt er ééntje onderaan in de fles. Mexicaanse kaviaar? Dat zijn de eieren van waterwantsen. Smakelijk.