

ĐẾN PHÁP THƯỜNG THỨC SÔCÔLA CÔN TRÙNG

Sau vẻ ngạc nhiên, tò mò, bối rối, thậm chí là cảm giác ghê sợ, khách hàng bắt đầu lưỡng lự trước những loại sôcôla côn trùng, sâu gạo hay dế được chế biến công phu của cơ sở sản xuất sôcôla Nancy (miền đông nước Pháp). Cơ sở s

Sau vẻ ngạc nhiên, tò mò, bối rối, thậm chí là cảm giác ghê sợ, khách hàng bắt đầu lưỡng lự trước những loại sôcôla côn trùng, sâu gạo hay dế được chế biến công phu của cơ sở sản xuất sôcôla Nancy (miền đông nước Pháp). Cơ sở sản xuất sôcôla này đã đưa hương vị những loại sâu bọ vô cùng thân thuộc ở châu Á vào sản phẩm của họ để cung cấp ra thị trường một sản phẩm mới lạ, đặc sắc.

"Các bạn đừng nhìn chăm chú vào những thành phần trang trí đặc biệt này, nếu không các bạn không thể ăn được", ông Sylvain Musquar - thợ sản xuất sôcôla và cũng là người đưa ra ý tưởng sản xuất những viên sôcôla vuông màu đen với cánh dế trang trí. Ông Musquar đã có một quãng thời gian làm việc tại hai quốc gia châu Á là Hàn Quốc và Nhật Bản.

Ông Musquar dùng nhíp đặt côn trùng lên trên các viên sôcôla

"Ở những quốc gia này, tôi đã từng ăn côn trùng nấu chín. Lúc đó tôi đã có mong muốn kết hợp sôcôla mình làm ra với các loại côn trùng" - ông Musquar nói trong phòng thí nghiệm, nơi ông đã mất nhiều tuần để tìm ra tỉ lệ ngào đường lý tưởng nhất và phù hợp nhất để kết hợp sôcôla với dế rán giòn. Cuối cùng, ông đã lựa chọn một công thức làm sôcôla côn trùng với những thành phần như hạnh nhân, quả phỉ, lạc và đường. Sau đó, ông Musquar dùng một cái nhíp nhỏ đặt côn trùng lên trên để tăng độ hấp dẫn của loại sôcôla đặc biệt này.

Côn trùng giòn tan, thoảng hương vị quả phỉ và vị sôcôla đã thu hút nhiều khách hàng. Họ mua hẳn cả hộp sôcôla để tặng bạn bè và người thân, ông Musquar kể. Mới đây, những khách hàng quen thuộc sau khi phát hiện ra sản phẩm mới này đã nói với ông chủ Musquar rằng sôcôla côn trùng quả là một thành công thật tuyệt. "Tôi không nghĩ quá nhiều đến thành phần mới của loại sôcôla này nhưng tôi rất muốn thưởng thức cùng gia đình. Đó hẳn là một ý tưởng không tồi đâu" - một phụ nữ, tay cầm một hộp sôcôla nói. Cũng có một số khách hàng quen của cửa hàng nói rằng chẳng dám ăn sôcôla côn trùng vì e ngại vấn đề vệ sinh. Tuy nhiên, sự lo lắng này đã được giải tỏa khi ông Musquar khẳng định các loại côn trùng này đều được luộc chín sau đó sấy khô tại một cơ sở chuyên môn ở miền tây nam nước Pháp, đó là công ty MicroNutris của kỹ sư trẻ người Pháp Cédric Auriol (32 tuổi).

Đặc tính dinh dưỡng

"Chúng tôi bắt đầu sản xuất các loại sôcôla côn trùng từ năm 2011, thời điểm Tổ chức Nông lương của Liên hợp quốc (FAO) khuyến cáo ăn côn trùng để góp phần chống lại nạn đói trên thế giới", anh Auriol giải thích.

Sôcôla côn trùng hấp dẫn nhiều khách hàng

Hồi tháng 5/2013, FAO cũng đã phát động một chương trình khuyến khích nuôi côn trùng trên phạm vi lớn. Côn trùng chứa nhiều chất dinh dưỡng và giàu đạm, góp phần nuôi sống dân cư thế giới đang tăng lên không ngừng trong khi các nguồn tài nguyên trên thiên nhiên đang dần cạn kiệt.

Điều đáng chú ý là những loại dế và sâu này phải được nuôi theo một chế độ đặc biệt. Sâu nuôi trong 8 tuần còn dế được nuôi trong 12 tuần theo một phương thức tuân thủ chặt chẽ chất lượng dinh dưỡng của thức ăn, giàu vitamin và khoáng chất cũng như axit béo bão hòa.

Hiện nay, MicroNutris cung cấp "đầu vào" cho rất nhiều chủ cửa hàng ăn uống tiên phong trong

tiêu thụ côn trùng, từ một nhà hàng gần sao ở Nice (miền đông nam nước Pháp) đến nhiều chuỗi cửa hàng ăn nhanh rồi cả những người đặt hàng qua Internet. "Chúng tôi cung cấp mỗi tháng 1 tấn côn trùng ra thị trường", anh Auriol cho biết. Chính những đặc tính về dinh dưỡng cũng như môi trường của côn trùng đã thu hút những cơ sở sản xuất sôcôla ở Nancy. Theo Auriol, so với nuôi bò, việc nuôi côn trùng thải ra môi trường khí gây hiệu ứng nhà kính ít hơn khoảng 10 lần.

Dịp Noel vừa qua, MicroNutris đã cung cấp cho cơ sở sản xuất sôcôla Mazamet và Guy Roux rất nhiều loại côn trùng để họ cho ra lò những hộp sôcôla côn trùng xinh xắn.

"Côn trùng là thức ăn của tương lai, tôi muốn đưa côn trùng đến với khách hàng của mình" - ông Musquar nói thêm. Ông đã thành công khi làm cho khách hàng quên đi hình ảnh bẩn thỉu của những con côn trùng. "Tuy nhiên, không phải mọi khách hàng đều thích loại sôcôla mới này, thậm chí có người còn từ chối không muốn động đến với lý do trông nó thật khủng khiếp".

Dù thế nào đi nữa thì sôcôla côn trùng cũng là một sản phẩm độc đáo và giá của nó cũng rất "mắc". 22 euro (600.000 đồng) cho một hộp chỉ có 9 viên và một kg côn trùng có giá không dưới 1.800 euro.