

# Insects: Food of the Future

## การสาธิตทำอาหาร

วันอาทิตย์ที่ 21 มกราคม 2561 เวลา 15:30-16:30

เวิร์คช็อป เจาร์ทัวร์ @ มิวเซียมสยาม



โดยเชฟใหม่ จาก  
ร้าน Insects in the  
Backyard

กิจกรรมภาษาไทย

องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้ส่งเสริมการบริโภคแมลงมาเป็นเวลาหลายสิบปี ด้วยประโยชน์ทั้งทางโภชนาการและสิ่งแวดล้อม แต่ก็ยังไม่สามารถทำให้การบริโภคแมลงเป็นกระแสหลักได้ จนกระทั่งเมื่อเร็ว ๆ นี้ ที่ภัตตาคารชื่อดังระดับโลกอย่าง Noma หรือ Nordic Food Lab ได้ทำให้การบริโภคแมลงเป็นส่วนหนึ่งของการปรุงอาหารระดับสูง สารคดีเรื่อง Bugs ของ Nordic Food Lab และการที่แอนเจลิน่า โจลี่ได้ออกมาส่งเสริมการบริโภคแมลงในฐานะแหล่งอาหารอันยั่งยืนนั้น ได้ทำให้การบริโภคแมลงเป็นที่นิยม เปลี่ยนมุมมองว่า แมลงเป็นขนมขบเคี้ยวของผู้คนในชนบท แต่กลับเป็นอาหารจานเด่นที่มีความสวยงาม

เชฟใหม่ ฐิติวัชร จาก Insects in the Backyard จะมาสาธิตหนึ่งในสูตรอาหารของร้านที่จะเปลี่ยนแนวคิดที่คุณมีต่อการบริโภคแมลงไปอย่างสิ้นเชิง

The FAO and other international organizations have advocated the consumption of insects for decades, pointing out their compelling nutritional and environmental benefits, but until recently this has not been sufficient to entice mainstream diners. All this is changing – high-end global restaurants such as Noma and Nordic Food Lab have taken the consumption of insects to the highest culinary levels. Recent documentaries, namely Nordic Food Lab's 'Bugs', and Angelina Jolie's promotion of insects as a sustainable food source have made bugs 'hip'. No longer the rural snack enjoyed by your great auntie, they have become the hero of the dish. And bugs can be beautiful.

**Chef Mai Thitiwat** of Insects in the Backyard will demonstrate one of their recipes that will totally change your perception of insect eating.



ฟรี  
Free  
Entry

**BANGKOK EDGE**  
 Bangkok Edge  
 **EXPLORE CREATE INSPIRE**  
 20-21 JAN 2018  
 MUSEUM SIAM, CHAKRABONGSE VILLAS, RAJINI SCHOOL

[BANGKOKEDGE](http://BANGKOKEDGE.COM) [WWW.BANGKOKEDGE.COM](http://WWW.BANGKOKEDGE.COM)

Advance registration is highly recommended,  
Please contact

[registration@bangkokedge.com](mailto:registration@bangkokedge.com)

