طعام المستقبل.. أهم أطباق موائدنا في الأعوام القادمة

كتبه ضحى صلاح | 12 فبراير ,2018

نحن نأكل العديد من الأشياء العجيبة هذه الأيام، ونسبة كبيرة جدًا مما نأكله قد تكون السبب في فناء البشرية، فقطعة اللحم التي تأكلها أصبحت اليوم من مسببات الاحتباس الحراري؛ لذلك يجب أن تتغير سياسة الطعام لدينا، لو أرادت البشرية الاستمرار في الحياة على كوكب الأرض.

العديد من الدراسات ذكرت أن صناعة اللحوم تلعب دورًا كبيرًا في التغيرات المناخية؛ فعلى سبيل المثال في الولايات المتحدة الأمريكية تعتبر الغازات الدفيئة المنبعثة من قطاع الزراعة التي تنتج عن تربية الحيوانات وتسميد الحقول ونقل الأعلاف، سببًا في الاحتباس الحراري، وذلك بسبب انبعاثات غاز الميثان التي تحدث في أثناء عملية هضم الطعام، هذا الغاز يتميز بقدرته على امتصاص الأشعة التي تفقدها الأرض، فتقلل خروج الحرارة إلى الفضاء، مما يساعد على تسخين جو الأرض، مساهمًا في ظاهرة الاحتباس الحراري.

كل هذا يجعلنا نعود كي نسأل من جديد: كيف سيكون بإمكاننا إطعام 9 ملايين شخص في 2050؟

هذا السؤال هو شاغل العلماء في الوقت الحاليّ، لهذا بدأوا بالتركيز على إيجاد أطعمة جديدة أو

بديلة، لتكون على طاولة طعامنا في 2050، والآن دعني أعرض لك أهم الأطباق التي ستكون على مائدتك في المستقبل:

1- الحشرات

الحشرات بوجه عام ستكون جزءًا رئيسيًّا من موائدنا في 2050، الكثير من الدول لديها بالفعل الآن ثقافة أكل الحشرات، خصوصًا دول جنوب شرق آسيا وبعض الدول الإفريقية، بل وأيضًا بعض الدول العربية التي تأكل الجراد.

لذلك سوف تجد حشرات مثل: الجراد والصراصير واليرقات، تدخل بشكل ما في الصناعات الغذائية، كما أنها ستظهر كوجبات رئيسية في المستقبل.

كراهيتنا للحشرات رُبما تنبع من معتقدات ثقافية وكوننا لم نأكلها من قبل مما يجعل الجراد يبدو مثيرًا للغثيان إلى جوار الجمبري الذي بدوره يعتبر حشرات بحرية، على كل حال هناك نوع من الدقيق المصنوع من الصراصير يباع في الأسواق العالمية في وقتنا الحاليّ، وبدوره يعطي إضافة لا بأس بها من البروتين لوجبتك اليومية.

فعند أكلك لـ100 جرام من الصراصير ستحصل على 13 : 21 جرامًا من البروتين، كما أن أكل الحشرات غير ضار بالبيئة مثل اللحوم، ومذاقها ليس سيئًا على الإطلاق، لكن السؤال هنا: هل سيوافق حقًا البشر على تناول الحشرات؟ وهل نستطيع كسر هذا الخوف والإقبال على تناول طعام المستقبل؟

2- سويلنت

ابتكره روب راينهارت في 2012، وهو عبارة عن بديل غذائي يأتي بأشكال متعددة سواء شراب أو مسحوق أو قطع.

يُعتبر الـ"سويلنت" بمثابة بديل للوجبات الغذائية اليومية، يمكن تحضيره بسرعة كبيرة، كما أنه متوافر بنسبة 100%، وبه كل العناصر الغذائية التي يحتاجها الشخص يوميًّا.

يقول رينهارت عن السويلنت: "إعداد الطعام يعتبر أمرًا مزعجًا في أغلب الأوقات"، كما أوضح رينهارت أن الهدف من ابتكار هذا الطعام هو إيجاد بديل غذائي، وليس الهدف مساعدة الأشخاص الذين يتبعون الحميات الغذائية أو يحاولون الحفاظ على وزنهم، لكن حتى وإن كان هذا هو مقصد رينهارت، فهذا المنتج بكل تأكيد يساعد في الحميات الغذائية، وقد يبدو هذا سببًا مقنعًا لمحاولته لابتكار غذاء تبلغ تكلفته 10 دولارات فقط، وتحضير وجبة منه لا تتطلب سوى عدة ثوانٍ.

يرى الكثير من العلماء أن السويلنت يمثل مصدرًا غذائيًّا مهمًا للبقاء على قيد الحياة خلال الأزمات الاقتصادية والكوارث الطبيعية والمجاعات.

3- أعشاب البحر

أعشاب البحر مألوفة بشكل كبير في الثقافات الآسيوية، خصوصًا في كوريا واليابان والصين، ستجد الكثير من الأطباق التي تحتوي على أعشاب البحر تقدم إليك، مثل: النوري والواكامي وكيلب، وذلك بسبب نكهتها الفريدة وفوائدها الغذائية الكبيرة.

فأعشاب البحر تحتوي على نسبة عالية من البروتين والدهون والكربوهيدرات أيضًا، كذلك غنية بالأوميجا 3 والألياف والأحماض الدهنية التي تقي من أمراض القلب.

يُطلق على تلك النباتات "خضراوات البحر"، والميزة فيها أنها تنمو بشكل سريع، ولا تحتاج إلى المساحة الكبيرة التي تحتاجها المحاصيل الزراعية العادية، كما أنها لا تحتاج إلى سقاية ولا تستهلك المياه العذبة وتمتص ثاني أوكسيد الكربون والنيتروجين والفسفور؛ مما سيساعدنا على حل مشكلة الاحتباس الحراري.

بدأت مزارع عشب البحر بالانتشار في السنوات الأخيرة، وتتزعم الصين هذا المجال بتجاوزها سبعة ملايين طن في عام 2015، كما أن هذا النوع من المزارع يتوفر في اليابان وكوريا، وسوف يساهم بشكل كبير في تنظيف الغلاف الجوي.

4- اللحم المصنع معمليًّا

لأولئك الذين يرغبون في التخلي عن أكل اللحوم، شريحة اللحم المستقبلية الخاصة بك سوف تُصَنَّع داخل أحد المعامل.

إن تربية الحيوانات ليست الطريقة المثالية للحصول على البروتين، فمزارع الحيوانات تستهلك نصف مخزون الولايات المتحدة الأمريكية من المياه.

اكتشف العلماء أن اللحوم من الممكن ببساطة تصنيعها في المعامل عن طريق استخدام دماء العجول وأنسجتهم في تصنيع كمية كبيرة من اللحوم، الهدف من هذا هو الإنتاج والحفاظ على البيئة عن طريق تقليل الغازات المنبعثة من المزارع الحيوانية.

ما زالت الأبحاث مستمرة في هذا المجال للحصول على أفضل مذاق وأرخص سعر، كما أنك سوف تستطيع في المستقبل الاستمتاع بشطيرتك من البرجر دون الشعور بالشفقة على الحيوان المذبوح.

5- الطحالب

هناك العديد من النظم الغذائية التي تعتمد فقط على النباتات دون الاحتياج إلى اللحوم، لكن في المستقبل سيكون هناك العديد من الأنظمة الغذائية التي تعتمد فقط على الطحالب!

إنها فكرة مشابهة لأعشاب البحر، الطحالب تستطيع زراعتها في أي مكان مثل برك السباحة، كما أنها غنية بمضادات الأكسدة والفيتامينات والكالسيوم بما يفوق أغلب الفاكهة والخضراوات، وهناك نوعان من الطحالب قابلان للأكل وهما: "الإسبيرولينا" و"كلوريلا".

هل تتساءل عما إذا كنت تستطيع أكل الطحالب والاستمتاع بها؟ لا تقلق هناك العديد من الوصفات التي تحتوي على الطحالب، كما أنها شهية للغاية، تستخدم الإسبيرولينا في السموزي والمعكرونة والأوملیت، بل وحتى في الحلوى.

إذا كنت ترغب بمعرفة الفرق بين الطحالب وأعشاب البحر عليك معرفة الآتي:

أعشاب البحر عبارة عن مجموعة من الطحالب، لكن ليست كل الطحالب تعتبر "أعشاب بحر"، الطحالب تستطيع النمو في المياه المالحة أو العذبة، أو حتى المياه المعكرة، أما أعشاب البحر تنمو فقط في البحر.

والآن أخبرني أي من هذه النواع ستكون قادرًا على تجربتها؟

رابط المقال : https://www.noonpost.com/22014/