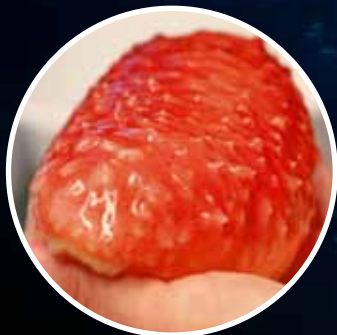


NEOFBI

– avsky eller fasa för det okända, att undvika obehagliga smaker och risk för förgiftning.

Scary Sea

– den nya maten från havet



NEOFILI

– en önskan att smaka nya och oprövade rätter, kanske (också) för att de är näringsrika och/eller miljömässigt hållbara.

Tarmsjöpung, sjögurka, trollhummer, ätlig sjöborre och manet är marina arter som kan dyka upp på middagsbordet i framtiden.

Trollhummer eller tarmsjöpung till middag? Ett nytt projekt vid Göteborgs universitet har som mål att vidga våra gastronomiska vyer. Under havsytan finns nämligen ett välfyllt och outnyttjat skafferi – men bara för den som törs öppna munnen och tänja på smaklökarna.

SCARY SEAFOOD

Projektet Scary Seafood syftar till att ta till vara nya marina resurser i våra kustvatten. Inom projektet samarbetar olika aktörer inom restaurangbranschen, upplevelseturismen, yrkesfiskare, vattenbrukare och forskare. Samarbetet mellan lokala entreprenörer och universitetet innebär att innovativa idéer kan genomföras, samt att nya arter nyttjas på ett hållbart och kunskapsbaserat sätt. Projektet finansieras av Leader Bohuskust och gränsbygd samt Västra Götalandsregionen.

Allt fler svenskar väljer bort kött till middag och provar andra proteinkällor. Många har även vågat testa nya smaker när de varit på utlandsresa och intresset för exempelvis det japanska köket växer i Sverige. Asian foodmarkets har hittat ut från storstäderna och erbjuder spännande produkter från havet. Men varför handla importerade råvaror från andra sidan jordklotet när de finns i vårt närområde?

Lokalproducerat på kartan

I vintras startade ett projekt vid Göteborgs universitet kallat Scary Seafood – den nya maten från havet. "Scary food" är ett etablerat uttryck som anspelar på att folk åker till avlägsna platser bara för att just äta något "läskigt", som orm, fårskalle eller testiklar. Det nya projektet handlar dock inte främst om att maten ska vara läskig, utan målet är att fler ska våga äta lokalproducerad mat från havet, samt att höja värdet på fiskets bifångster. Ett annat mål är att utveckla måltids-

food

avet



FOTO: ROINE KARLSSON

KRYDDSTARK PASTA MED RÄKOR OCH "KOLASNÖREN"

300 g pasta
1 kg frysta räkor
4 vitlöksklyftor
1 chili
2 lökar
1 rejäl näve kolasnören (snärjtång)
½ dl ostersås
1 kruka bladpersilja
2-3 tsk sambal oelek
1 lime
½ kruka färsk koriander
svartpeppar och salt

Gör så här: Koka spagettin enligt anvisning på paketet. Lägg snärjtången i kokande vatten och koka i tre minuter. Ta upp och skölj av algerna i durkslag. Dela dem till mer lämplig storlek, samma som pastan till exempel.

Hacka lök, vitlök och chili och stek i olja tills löken är mjuk. Använd gärna wokpanna.

Tillsätt ostersås, pressad lime, sambal oelek, salt, peppar samt hackad persilja och koriander. Häll i räkorna och låt dem endast bli varma ihop med kryddröran. Blanda sedan spagettin med "kolasnörena" och rör ned dessa i räkröran.

Servera med en god sallad och gärna extra limeklyftor.

KÄLLA: SEAFARMS RECEPTSAMLING "LAGA MAT MED ALGER", WWW.SEAFARM.SE


turismen i Bohuslän och skapa nya anledningar till att resa.

Gamla kunskaper

Våra förfäder var definitivt bättre på att ta vara på födoresurser som de plockade vid stranden och en bit ut i vattnet. Till exempel visar arkeologiska utgrävningar av stenåldersboplatser avfallshögar, så kallade "kökkenmöddingar", att ostron och musslor konsumerades i större mängd förr. Och vi behöver inte gå många generationer tillbaka för att finna personer som har kunskap om att ta vara på i stort sett hela fisken vid tillagning. Allt från ryggben, huvuden och fenor till andra biprodukter som idag anses ointressanta. Till exempel ansågs torskkiner och muskeln bakom tungan vara riktiga delikatesser. Idag är de bara styckningsdetaljer som går till djurfoder.

Och även om alger kanske inte användes så mycket för direkt konsumtion, så gödslade man odlingslandet och åkrar med det.

Vårt eget skafferi

I svenska vatten finns många arter som väntar på att "upptäckas" eller återinföras på menyn. Alger, trollhummer, simkrabbor, sandräkor, tångräkor, hjärtmusslor, knivmusslor, valthornsnäckor, strandsnäckor och ostron är några av de arter man skulle kunna fiska och plocka längs svenska kusten. Eller kanske sjö-pungar, sjögurkor, havsborstmaskar och maneter för den som vågar? 

TEXT OCH KONTAKT:

Christin Appelqvist, projektledare
Scary Seafood, Göteborgs universitet
christin.appelqvist@gu.se

TIPS FÖR ALGPLOCKAREN:

När man ska plocka alger för att äta, är det viktigt att de växer i rent och friskt vatten. Välj därför platser som har god vattenomsättning och plocka aldrig alger i hamnar eller i områden med utsläpp av kloak- eller industriavfall. Inte heller i närheten av kärnkraftverk.

Innan algerna används eller förvaras ska de sköljas hastigt i sötvatten, helst i rinnande vatten. Om de får ligga länge i sköljvattnet finns risk att viktiga vitaminer och mineraler lakas ur.

UNDVIK:

- Alger eller delar av alger som har kraftig påväxt av djur.
- Alger som är tunna som härstrån. Tunnrådiga röd- eller brunalger kan bilda olämpliga organiska ämnen och ibland innehålla tungmetaller.
- Alger som växer i sötvatten. De är oftast olämpliga som föda.