

Forsknings dogn fik ben at gå på

5. maj 2017 11:22 | Medlemsnyhed | Indrykket af Erhvervsakademi MidtVest



Omkring 200 mennesker var mødt op på Erhvervsakademi MidtVest i Holstebro til en dag i bæredygtighedens tegn, hvor kryb og kravl var kommet på middagsbordet og hvor en markedsstemning markerede at nye tiltag så dagens lys.

Berømte Eventkokke fra Im a Kombo var i køkkenet

På Erhvervsakademi MidtVest blev de kulinariske sanser for alvor udfordret, da der blev afholdt Forsknings dogn 2017 på erhvervsakademiet i Holstebro, hvor temaet var insekter som spise. Der var mulighed for at høre foredrag om forbrugeradfærd, iværksætterier og melormeproduktion, men der var samtidig mulighed for at smage insektburgere, is med insekttoppings, melormepesto, insektsnacks og meget andet.

Interessen var stor fra de mange besøgende, store som små, der i dagens anledning gæstede huset og prøvede de mange forskellige retter og smagsvarianter. Selvom flere skulle overvindes for at smage på de anderledes anretninger, var der en bred enighed

blandt de over 190 besøgende om, at insekter slet ikke var så tosset endda og at det var muligt at få mange lækre smagsoplevelser indeholdende insekter, enten i sin naturlige form, som pesto eller som pulver.

Mange smager for første gang

"Fedt nok at insekter kommer til Danmark nu. Jeg har selv rejst i Asien og er vant til den her slags mad, så det er fedt at vi får noget mere bæredygtigt mad i landet" fortæller en af de studerende, imens en anden studerende udtaler "Det smager faktisk slet ikke skidt. Det smager lidt som flæskesvær".

Det var meget overraskende, hvordan børn og mange unges tilgang var til at spise insekter, de tog det som en oplevelse og smagte bare løs. Unge mænd spiste endda flere burgere med en del forskellig kryb i. Og en 8 årig sagde "Det er sejt at spise insekter" "Skal vi ikke til sådan noget med insekter snart igen?" "Jeg vil gerne være med til at lave mad med insekter"

Forskere, iværksættere, producenter og studerende finder sammen

Dagens arrangement er skabt i samarbejde med Ausumgaard og Crickster, som begge var til stede på dagen med forskellige spændende tiltag. Ausumgaard holdt oplæg om deres kraftcenter for fødevarer og projektet InVALUABLE, hvor Ausumgaards opgave bliver at producere melorme til foder og fødevarer. Ausumgaard fortalte også den spændende historie det har været, at gå fra svineproduktion til fødevareroplevelser. Brugeradfærd er ændret til at folk gerne vil have historien om, hvor fødevarerne kommer fra, hvor Ausumgaard bruger denne italesættelse i mange sammenhænge.

Der var et meget spændende oplæg om, hvordan vi som forbrugere har det med insekter og hvorfor vi tit har det svært med det, fortalt af adfærdsforsker, Andreas Lieberoth, som også sagde, at der er ved at ske et skred i modstand mod at spise insekter. Han mente at et arrangement som Forsknings Døgn er vigtig for at give folk interesse og motivation for at spise insekter, men tilgængeligheden, prisen og opskrifter er vigtige faktorer for at fastholde interessen for nye madvarer. Forsker Lars-Henrik Heckmann havde også oplæg i forhold til InVALUABLE og fortalte bl.a. at det kræver ca. 15.500 liter vand at producere et kilo oksekød, hvor det kræver 1 liter vand at producere et kilo insekter til mad.

Dagen gik med foredrag og stegning af friske orme krydret med en god iværksætterhistorie. Iværksætterne der startede op i 2016 og nu sælger energibarer og chips lavet af insekter, som har fundet vej til supermarkedets hylder. En af teserne på dagen var tilgængelighed, hvis man kan få ... vil flere folk også spise det, især i social interaktion.

