

Insekter



Udarbejdet af Ole Andersen, UCL

Målgruppe: 7.-10. klasse, Ungdomsuddannelser, Voksenuddannelser

Insekter

Beskrivelse

Det kritiske forbrugermagasin undersøger, hvad der egentlig er af sundt og usundt i den mad, som vi danskere spiser. Insekter spås bliver én af de fødevarer, som danskerne skal vænne sig til at sætte tænderne i. I andre dele af verden er fx græshopper, melorme, myrer, voksmøllarver og fårekylinger allerede populære retter, og det er næppe smagen, som i første omgang vil afholde os fra at spise insekter, men nogle kulturelle barrierer for, hvad vi opfatter som mad. Uspolerede danske børn vil nok nemmere kunne lære at spise insekter og orme, men det vil tage en rum tid, før rigtig mange danskere gør det. Eller kan vi mon vænne os til at spise insekter lige så hurtigt, som vi vænnede os til at spise rå fisk (sushi), nemlig på bare 20 år? Eller endnu hurtigere? Vi vil nok snart kunne købe kyllinger, der har fået insektmel som foder i stedet for soja, og siden følger måske forarbejdet mad lavet på insektmel og fx forarbejdede insekter og orme som "kød" i burgere! Vi står over for en global fødevarekrise, hvis vi fortsætter med at storspise okse-, grise- og kyllingekød, som vi gør nu, og der kan insektføde gavne kloden. Man får næsten ni gange så meget protein ud af at avle insekter som køer (hvor 100 kg foder kun giver 6,5 kg kød i udbytte). Insekter fylder ikke ret meget, de reproducerer sig hurtigt, og der er 1,5 millioner insekter at skabe smagsvarianter af. I Danmark er insekter endnu kun en gastronomisk specialitet kendt fra bl.a. restauranten NOMA, som fx betaler 200.000 kroner for et kilo af delikatessen orangemyrer! I et forsøg laver chefkokken fra Nordic Food Lab myrer på ske, melormesuppe og salat med bilarver, og retterne prøvesmages af en 5. klasse: De tror nok, at de ville kunne lide maden endnu bedre, hvis de ikke vidste, at der var tale om insekter og orme. EU-lovgivningen om "novel food" skal justeres, før insekter må sælges i butikker i Danmark, men man kan foreløbig købe dem på nettet.

Pædagogisk note

Dette TV-program giver et mulighed for at arbejde videre med insekter i fødevarer. Programmet kan bruges i fagene biologi eller madkundskab.

Insekter kan sagtens havne på menuen. Den anses for at være en god proteinkilde, som tilmed er ressourceeffektiv og bæredygtig. TV-programmet interviewer flere forskellige personer om fremtidens proteiner og mulighederne for at bruge insekter i fødevarer.

Efter programmet kunne der arbejdes med selv at avle insekter og lave et tværfagligt samarbejde med madkundskab om brugen af insekter i egen madlavning.

Kapiteloversigt og kapitelindhold

Kapitelsæt: CFU

01:	Intro Hvorfor skal vi spise insekter	00:00:01
02:	Vil vi spise insekter? Folk bliver udsat for smags test.	00:01:04
03:	Samtale i naturen med seniorforsker Hans Joachim Offenberg Vi spiser for meget oksekød, og skal finde et alternativ der kan være mere bæredygtig.	00:02:08
04:	orangemyrer Personerne finder orangemyrer og der bruges en insektsure til at få fanget de små dyr. Der vises hvordan det gøres.	00:03:45
05:	Madsociolog Jon Fulgsang Nyt interview med madsociolog Jon Fulgsang på baggrund af den smagstest der blev vist tidligere i programmet. Hvordan kan vi ændre vores vaner?	00:06:05

06:	Besøg på fødevarevirksomhed	00:07:56
	Besøg på fødevarevirksomhed, der importerer spiselige insekter. Forskellige produkter vises frem.	
07:	teknologisk institut i Århus ved Lars-Henrik Lau Heckmann	00:09:46
	Besøg på teknologisk institut i Århus ved Lars-Henrik Lau Heckmann der er i gang med et forsøg med produktion af spiselige melorme. Der tales om manglen på fødevarer i fremtiden og andre spændende betragtninger om brugen af melorme.	
08:	Hvordan gør man melorme appetitlige?	00:12:19
	Der laves mad med Roberto Flore der er chefkok på Nordic food lab.	
09:	Tilbage på teknologisk institut i Århus.	00:14:57
	Der tales igen om hvor melorme kan bruges i fremtiden.	
10:	Hvordan smager det?	00:17:04
	Retterne bliver efterfølgende testet på en 5. kl.	
11:	Interview med daglig leder på Nordic Food lab.	00:18:52
	Hvorfor er insekter interessante i et gastronomisk perspektiv?	
12:	Lovgivning i 2015	00:20:22
	Hvorfor kunne man ikke købe insekter i butikkerne i 2015?	
13:	Afslutning	00:23:26
	Programmet opsummeres af de to værter	