

# Skrämmande havsmat väcker förtjusning

Sjögurkor, spindelkrabbor och sjöpungar – kanske inte de mest aptitliga råvaror att sätta på en matsedel. Men de kan komma att hamna där inom en snar framtid, om än kanske under andra namn. På Göteborgs universitet har man börjat undersöka möjligheterna, och gensvaret är positivt.

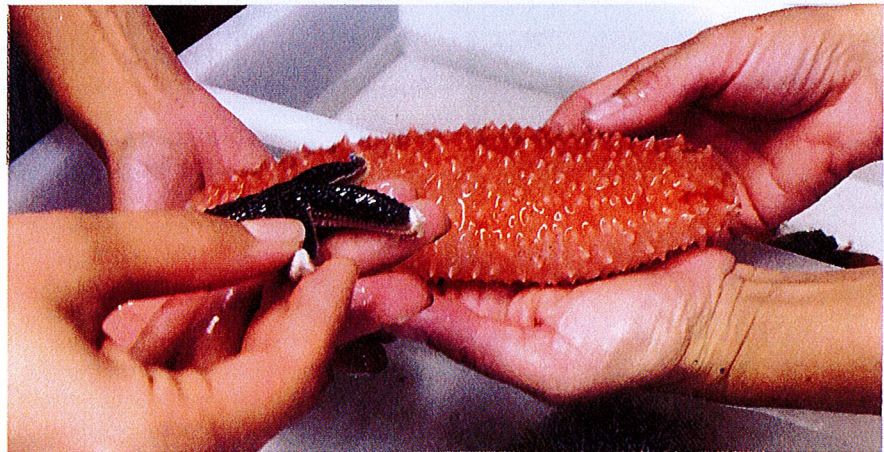
I september hade vi en eftermiddag på Handelshögskolan vid Göteborgs universitet ämnet "scary seafood" på schemat. Den samlade knappt 100 deltagare, varav en stor del var master-studenter, men där även företag från besöksnäringen och inom akvakultur var representerade. Det var säkerligen första gången i historien som vi på Handelshögskolan undervisade med levande sjögurkor, sjöborrar, sjöstjärnor, spindelkrabbor, sjöpungar med mera. Deltagarna fick känna, lukta och se på de olika 13 organismerna. De fick också smaka och utvärdera algchips.

Syftet var att undersöka om personer med olika kulturella bakgrunder kunde tänka sig att äta organismerna, och granska om det skrämmande kan fungera som en attraktionskraft inom matturism.

Alla deltagare fick fylla i ett frågeformulär om deras uppfattningar om de olika organismerna som fanns representerade i olika vattentankar. Därefter följde först en gruppdiskussion och därefter en i plenum där vi diskuterade deltagarnas olika erfarenheter av att äta det som visades.

Eftersom studenterna kom från många olika delar av världen var det fascinerade att höra historier om hur man i Grekland på en liten ö hade som tradition att äta en soppa gjord på sjöstjärnor. Studenter från Kina och Taiwan berättade om sallader gjorda på maneter och en student från Bangladesh talade om en rätt med tångräkor och nötter. Många ansåg att om rätterna lagas av en duktig kock och presenteras på ett bra sätt så var de villiga att äta allt av det som visades.

Många idéer, strategier och potentiella innovationer kom fram under eftermiddagen. Att få möjligheter att diskutera ett specifikt tema med forskare från marin-



*Sjögurka, sjöstjärna, spindelkrabba och sjöborre var några av de som presenterades.*

biologi och marknadsföring, studenter och företagare var både kreativt och kul. Det var en annorlunda lärandeform som verkligen gav mersmak.



*Deltagarna fick känna och lukta på de olika organismerna och algerna. Resultatet var positivt: många förklarade sig villiga att äta dem om de är tillagade av en bra kock och presenteras på ett aptitligt sätt.*

Två olika projekt var med och organiserade workshopen. Det var dels FOOD-biz, ett Erasmus+ projekt som handlar om att universitetet tillsammans med företag ökar studenternas möjligheter för sysselsättning inom mat och gastronomi. Dels var det ett Leader projekt som kallas "Scary Seafood" och som handlar om att den nya maten från havet kan vara en reseanledning.

Det finns en stor outnyttjad tillväxtpotential då det gäller att diversifiera och använda fler marina råvaror. Svenska konsumenter av sjömat är starkt traditionsbundna till ett begränsat antal fisk- och skaldjursprodukter jämfört med många andra länder. Men dagens medvetna konsument/turist efterfrågar och har lust att upptäcka nya hållbara och hälsosamma produkter och upplevelser. I förlängningen skall detta leda till en mer hållbar livsmedelskonsumtion, nya företag inom turistnäringen och restaurangsektorn samt nya anledningar att resa till Västsverige.

LENA MOSSBERG