

Kirsten Hansen



LÆKRE LARVER

- og andet småkravl
du kan spise

KRABAT





Kirsten Hansen



LÆKRE LARVER

- og andet småkravl
du kan spise



Indhold



- 6 ● Hvorfor spise larver, når der findes lasagne?
- 8 ● Hvad er et insekt?
- 10 ● Myre-mums og larve-lækkerier
- 13 ● Din krop vil elske dem
- 16 ● Klimaet vil også elske, at du spiser en melorm i ny og næ
- 20 ● Hvad smager de af?
- 22 ● Kan jeg bare æde løs?
- 24 ● Pas på! Ikke alle insekter gider blive spist
- 26 ● Jakob – en insektfarmer i København
- 30 ● Melorme på restaurant
- 34 ● Lav din egen melorme-farm
- 38 ● Fra husdyr til madvare – sådan gør du

- 42 🐛 Opskrift: **Den supernemme – stegte melorme-svær**
- 44 🐛 Opskrift: **Havregrynskugler med melorme**
- 46 🐛 Opskrift: **Melorme-cookies**
- 48 🐛 Opskrift: **Chili con fårekylinger**
- 50 🐛 **Hvis insekter er så sunde, hvorfor spiser vi dem så ikke allerede?**
- 53 🐛 **Man skal aldrig sige aldrig**
- 57 🐛 **Kilder**
- 58 🐛 **Om forfatteren**
- 59 🐛 **Fotokreditering**



Hvorfor spise larver, når der findes lasagne?

Har du nogensinde spist en myre? Eller en bille? Måske dengang du var lille? Så har du sikkert fået at vide, at du skulle spytte den ud igen hurtigst muligt. Men sådan er det ikke sikkert, det bliver ved med at være. Forskere taler nemlig om, at insekter er fremtidens fødevarer.

I Danmark har vi ikke tradition for at spise insekter. Vi klarer os fint med planter og kød fra køer, grise, lam og kyllinger. Og hvorfor sætte græshopper på menuen, når man kan få pizza med pepperoni, tænker du måske?

En af grundene er, at vi bliver flere og flere mennesker på jorden, som skal have mad hver dag. Og hvis vi bliver ved med at spise lige så meget kød, som vi gør nu, får vi brug for mere plads til at dyrke foder til de dyr, vi spiser. Men vi er ved at løbe tør for plads, og vi kan ikke lige fremtrylle en klode mere. Så vi må gøre noget andet. Og det er her, insekterne kribler, krabler, flyver, hopper og ormer sig ind i billedet. De er nemlig sunde for både klimaet og kroppen.

I mange andre lande er det helt almindeligt at spise insekter. To milliarder mennesker gør det allerede. Men i vores del af verden har vi ikke lært at elske kryb. Endnu. For måske er dine fødselsdagsboller om fem år bagt på melorme-mel. Og måske stikker din mor dig snart en skål stegte fårekylinger i stedet for fredagsslik.

Hvad siger du til det? Tør du smage?

Psst!

*Her er et fint ord,
du kan blære dig med:*

En-to-mo-fa-gi

Det betyder at spise insekter.



Hvad er et insekt?

Myggen, der stikker dig om sommeren, er et insekt. Det er tissemyren også. Og den irriterende flue, der bliver ved med at sætte sig på din arm. Biller, larver, sommerfugle og græshopper er også insekter.



Et insekt er et lille dyr uden hvirvler og knogler. Dets krop er bygget op af tre led: Hoved, forkrop og bagkrop. Man kalder det et leddyr. De er nemme at kende, for de har seks ben. I hvert fald når de bliver voksne. Baby-insekter kan se helt anderledes ud. Tænk bare på sommerfuglen. Den er en mester i at skifte udseende: Først er den et æg, så larve, puppe og til sidst sommerfugl.

Insektets skelet sidder uden på kroppen, næsten som en rustning. Det kaldes et exo-skelet og er lavet af et stof, der hedder kitin. Insekter har ikke lunger, men trækker vejret gennem små ånderør på siden af kroppen.

Quiz:

Hvor mange dyr på jorden er insekter?

1. 4 ud af 10
2. 5 ud af 10
3. 8 ud af 10

Mange insekter har to eller fire vinger, men det er ikke alle, der kan flyve. Nogle insekter har slet ingen vinger. Det gælder f.eks. lus og sølvkræ.

Et insekt kan være så lille, at du næsten ikke kan se det. Eller lige så lang som din under-arm. Vandrende pinde kan f.eks. blive op til 35 cm lange. Og nogle sommerfugle har et vingefang på 30 cm.

(8 ud af 10 er det rigtige svar)



Vidste du, at:

- Insekter lever overalt: I jorden, i vandet og i luften.
- Der er over en million forskellige arter i verden. Måske endda mange flere.
- I Danmark er der fundet omkring 20.000 forskellige slags.
- Man siger, at for hvert menneske i verden er der 20 millioner insekter.
- Insekter har været på jorden i flere hundrede millioner år. De er altså ældre end dinosaurerne.

Myre-mums og larve-lækkerier

Kunne du spise en græshoppe?
Hvis den var grillet?
Eller dyppet i chokolade?

Vi spiser ikke mange insekter i Danmark. Men det gør man i andre lande. Insekter og larver er helt almindelig mad i Afrika, Sydamerika og Asien.

Insekter er vekselvarme, og det betyder, at de tilpasser temperaturen i kroppen efter omgivelserne. Men de har brug for varme for at trives og vokse. Derfor er de både større og nemmere at få fat i, hvor der er varmt.

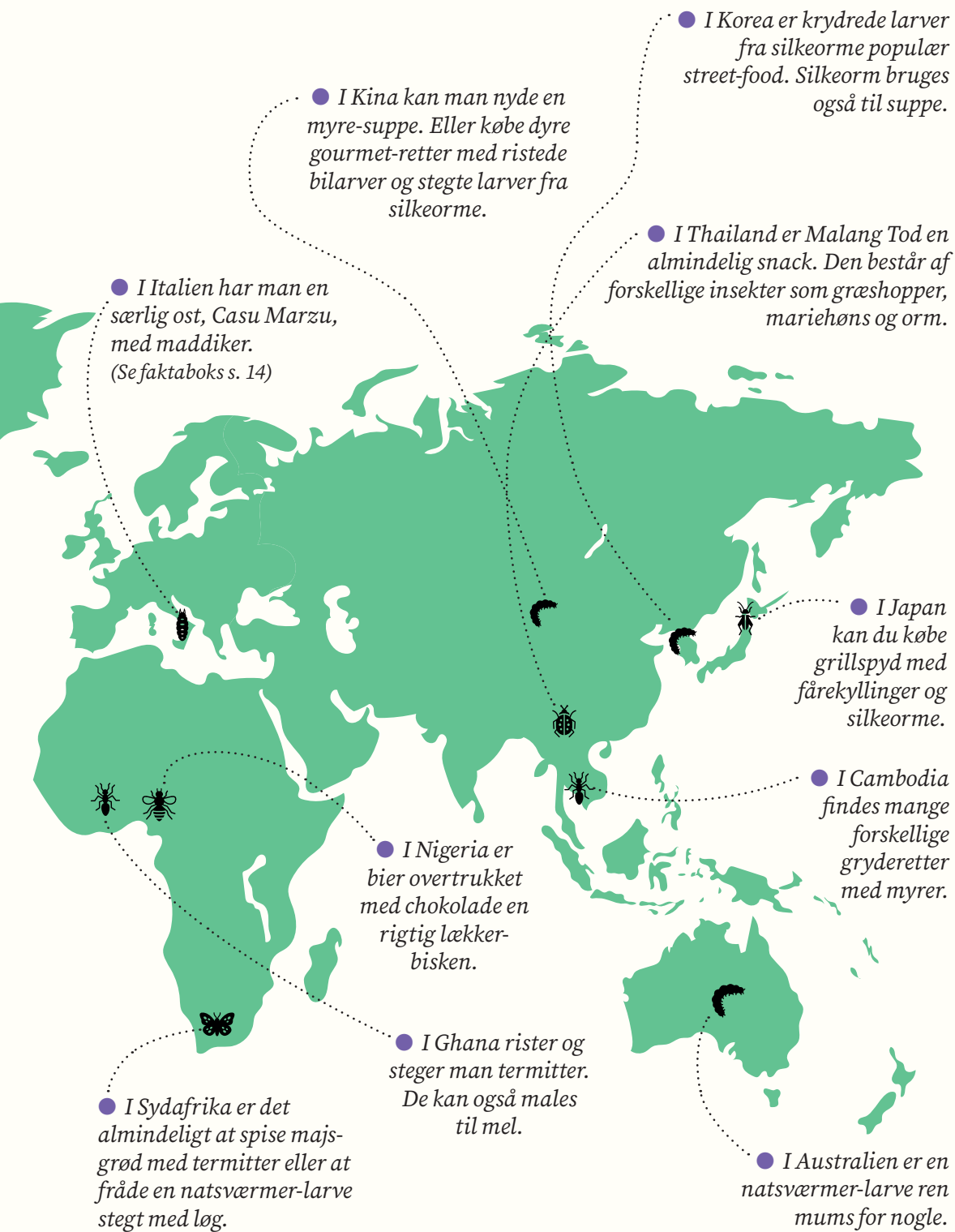
Her kan du se nogle af de lækkerier, man spiser i andre lande:

● *I Mexico er de vilde med insekter. "Escamoles" er stegte myre-æg. Det er en dyr og populær delikatesse og kaldes mexicansk kaviar.*

● *I Columbia findes der spiselige mariehøns. Man rister dem, før man spiser dem.*

● *I Brasilien er myreæg en delikatesse. Og de voksne myrer kan steges – eller dyppes i chokolade.*





● I Kina kan man nyde en myre-suppe. Eller købe dyre gourmet-retter med ristede bilarver og stegte larver fra silkeorme.

● I Korea er krydrede larver fra silkeorme populær street-food. Silkeorm bruges også til suppe.

● I Italien har man en særlig ost, Casu Marzu, med maddiker. (Se faktaboks s. 14)

● I Thailand er Malang Tod en almindelig snack. Den består af forskellige insekter som græshopper, mariehøns og orm.

● I Japan kan du købe grillspyd med fårekyllinger og silkeorme.

● I Cambodia findes mange forskellige gryderetter med myrer.

● I Nigeria er bier overtrukket med chokolade en rigtig lækker-bisken.

● I Ghana rister og steger man termitter. De kan også males til mel.

● I Sydafrika er det almindeligt at spise majsgrød med termitter eller at fråde en natsværmer-larve stegt med løg.

● I Australien er en natsværmer-larve ren mums for nogle.



OPSKRIFT

Den supernemme – stegte melorme-svær

Vidste du, at stegte melorme
smager lidt som flæskesvær?

Sådan gør du

Det er supernemt at lave.

Du skal bare stege melormene i forvarmet neutral olie, indtil de begynder at ”poppe”. Det tager ca. 3-4 minutter.

Når de er færdige, smager du dem til med salt – helt, som når du laver popcorn.





Kirsten Hansen (f. 1969) er forfatter,
ghostwriter og freelance journalist.

Hun skriver både fakta
og fiktion til børn og unge.

Kirsten er nordjyde
og bosat i Kolding.