

Strax brax

– men det väntar mer spännande under ytan

Martin Ragnar

Dags för Brax

Krinova, Digitalt 210413



Teoretikertjänst



Teoretikertjänst

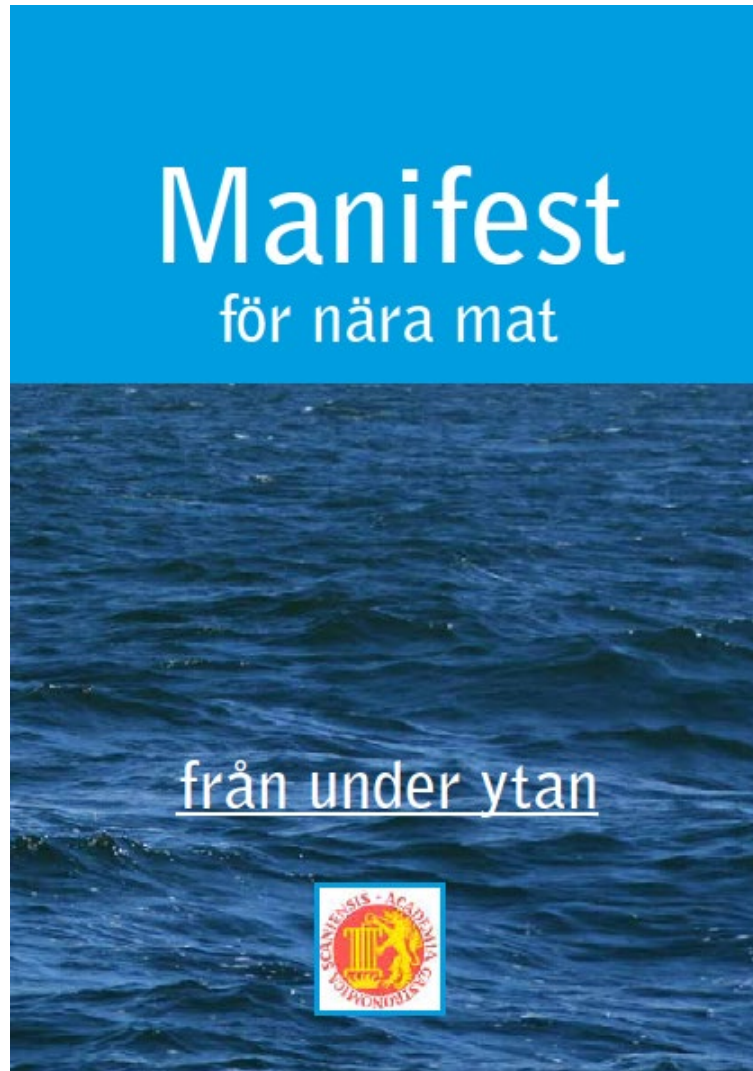


Skåneländska Gastronomiska Akademien



- Värnar mat- och måltidskultur i de gamla skåneländska provinserna Skåne, Halland, Blekinge och Bornholm
- Sluten ideell organisation grundad 1992, med öppen vänförening för alla som är nyfikna
- 20 ledamöter
- Arbetar med årligt tema, 2021 "Mat från havet"

Vi har skrivit ett manifest



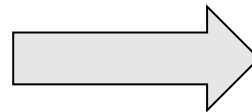
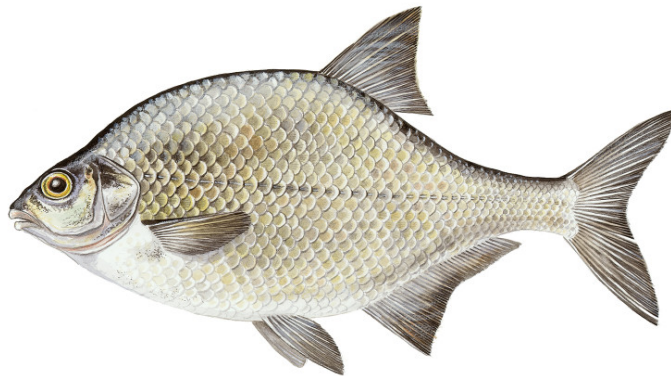
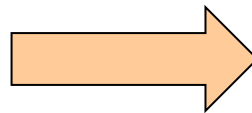
Brax

*”Läckergommar prisa i synnerhet hufvudet och,
främst af allt, tungan”*

Nordisk familjebok



Teoretikertjänst



Några frågor till att börja med

- När åt du senast flundra?
- När åt du senast strömming?
- När åt du senast svensk lax?
- När åt du senast en fisk fångad i nordiska vatten som inte var lax, torsk eller sill?
- Vilken fisk var det?
- När handlade du själv fisk direkt av en lokal fiskare senast?

Varför bry sig om havets frukter?

- Brytningstid
 - Från jägare/samlare till vattenbrukare
 - Från biologisk mångfald till likriktad industriprodukt
 - Från fiskarsamhällen vid kusten till sommarställen
 - Från rundfisk till fiskburgare
 - Från blomstrande hav till döda bottnar
 - Från bara fisk till sjömat i bredare mening

Bifångster i Skåneland

Abborre

Bergtunga

Björkna

Bläckfisk

Braxen

Bräckvattenkrabba

Eremitkräfta

Fjärsing

Gädda

Gös

Havskräfta

Hummer

Id

Knot / Knorrhane

Krabbtaska

Lake

Makrill

Mört

Piggvar

Rödspätta

Rödtunga

Sarv

Sik

Simpa

Sjurygg

Skrubbskädda
("flundra")

Slätvar

Smörbult

Spätta (Stickelfors)

Storspigg

Sutare

Trollhummer

Tunga

Ullhandskrabba

Valthornssnäcka





trollhummer



sutare



färsing

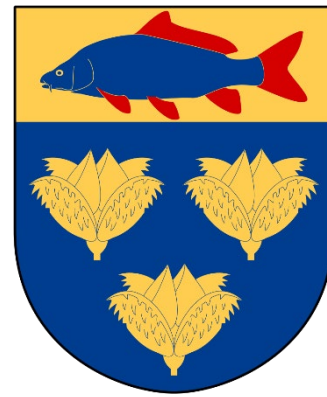


asp



björkna

Vattenbruk är inget nytt



- ~1000 Dammkultur i Europa 1000-tal
- ~1600 Dammkultur Sverige
 - Första dokumenterade i Viborg redan 1446
- Kulmen nåddes i början av 1800-talet
- Koppling till prästgårdar

Ruda – vår svenska husfisk

- Ruda – inte karp – i Sverige p.g.a. klimatet
- Rudan äter växter och bottenorganismer – kräver alltså inte foderfisk
- Rudan klarar infrysning i 140 dygn genom att producera alkohol
- Även stadsodling – försörjning av staden – har skett historiskt, jfr Ruddammen





At stufwa rudor

Rudorna fjällas, tagas ur men ej gallsprängas, och skorras fint; äro de stora så skäras de twärt af eller i lagom stycken; lägg dem sedan hwarftals uti en stor kastrul med smör rifwit bröd, litet muskotblomma, peppar, salt, litet fint rifwit bröd, litet muskotblomma, peppar, salt, litet fint hackad gräslök, persilja, förwällda murklor, som äro uppstekta i smör, samtnågra citronskifwor; slå på litet win och watten, så mycket att de få tillräckligt med sauce, och låt dem på jemn eld stå att sakta koka med lock, til dess de blifwa fullkokade; när de anrättas rifwes muskot öfwer.





Sutare, grönling och gärs

- *”Sutaren är en uppskattad sportfisk för mete (speciellt bottenmete) eftersom den är svår att fånga samt att den bjuder stort motstånd. Sutaren anses av många vara en delikatess, men det kommersiella värdet är litet. Köttet är fast och fint och har inte mycket ben.”*
- Också grönling har odlats liksom gärs

Sätt fart på innovationen!

- Mathantverk har sedan millennieskiftet etablerat sig som företeelse i Sverige
 - Möjligt driva företag antingen som bulkproducent av billigt ELLER som mathantverkare av nischat
 - Alla branscher har vaknat till liv på detta sätt – bröd, mejeri, chark, öl, drycker – men inte fisken
- På fisksidan är mervärdet konstant: rök eller grava eller lägg in

Möjliga innovationsvägar

- Kind
- Rom: Inte bara löja och stenbit ger rom!
- Fiskrens: Romarnas garum, soja m.m. – fermenterat fiskrens
- Fond: Inte bara hummern förtjänar att bli fond

Är burgare enda vägen?

- En burgare av mald fisk innehåller inga ben och skapar förutsättningar för ett förädlingsled
 - Men måste allt bli burgare i framtiden?
 - Ska vi själva också bli medburgare?
- Ben är inte farligt – handlar om att rensa när fisken är tillredd istället!
- Kunskap och förebilder behövs!

När var du på en fiskprovning senast?

- Vin och franska ostar kan smaka olika fastän de nästan ser likadana ut
- Det kan fisk också göra!
- I coronatider – passa på att upptäcka okända fiskar!
 - Prova fyra olika fiskar tillagade på samma sätt!
 - Prova samma fisk tillagad på fyra olika sätt!
 - Prova svagdricka, mjölk, äppelmust och öl till!



Tema 2021: "Sjömat"

- SKGA vill bidra till att
 - öka bredden i utbudet av sjömat från dagens snäva fokus på lax och torsk, på filé och kotlett
 - göra den yrkesfiskaren som fiskar matfisk till en mathjälte på samma sätt som småproducenter av t.ex. kött och grönt blivit på senare år
 - korta avstånden mellan producent och konsument där ökad innovativ produktförädling är ett sätt

Konkret

- SKGA:s Manifest om mat från havet
- SKGA planerar samverkan kring event
 - Åhus
 - Simrishamn
- Systerakademien Kålrotsakademiens jobbar under 2021 med temat "Bortglömda fiskar" och ett fiskprojekt vis a vi Jordbruksverket

Så håll utkik, dra ditt strå till stacken och börja undersöka fisken du med!

Tack för er uppmärksamhet!

Martin Ragnar – martin@sockerslottet.se

