

## Hundemad med insekter gav sejr til Skjern-elever

**Fire elever fra Ringkøbing-Skjern har fået en ide, der kan reducere CO<sub>2</sub>-udledningen med 350.000 ton om året. Deres insektbaserede hundemad gav guld til de regionale mesterskaber i teknologi.**

Det er meget mere klimavenligt at spise melorme og fårekylinger end hakkebøffer og frikadeller. Men mennesker er lidt skeptiske over for at putte insekter i munden – så hvorfor ikke starte med at servere dem for menneskets bedste ven? Sådan tænkte fire elever fra Gymnasiet HTX-Skjern, der er en del af UddannelsesCenter Ringkøbing-Skjern.

Eleverne har udviklet en ny slags tørkost baseret på melorme, og ideen har netop givet guld til de regionale mesterskaber i teknologi. Så nu er Lizette Midtiby, Louise Vestergaard Jensen, Sabrina Birkedahl Viuf Jensen og Amanda Bonde Jacobsen på vej til DM-finalen i København.

– Kødproduktion udleder jo store mængder drivhusgasser, så vi syntes, det lød spændende at bruge insekter til at skabe nye og mere bæredygtige fødevarer. Og så elsker vi hunde, og vi tænkte, at de ville være mere villige end mennesker til at prøve et nyt produkt, siger Lizette Midtiby.

### Hunde godkender produktet

De unge har sat sig grundigt ind i, hvilke næringsstoffer hunde har brug for at få i deres daglige kost. I gymnasiets laboratorie har eleverne selv pulveriseret melorme og blandet dem med bl.a. hakket blomkål, mel og tranebær. Og så har dejen fået en tur med kagerullen, før den i mundrette bidder er blevet bagt i ovnen.

– Vi blev superglade, da dommerne sagde, at vinderne havde lavet et produkt, som både smagte godt og duftede godt. Så vidste vi, at det var os! siger Lizette Midtiby.

Pigerne er nemlig ikke i tvivl om, at deres produkt smager, som det skal. Dels har de selv smagt på det – og dels har de serveret det for 12 firbenede testspisere, som alle godkendte produktet uden forbehold.

– Vi er sikre på, at der er et marked for insektbaseret hundemad, og tænk lige – hvis alle hunde i Danmark går over til tørkost med insekter, så sparer vi 350.000 ton CO<sub>2</sub> om året, siger Louise Vestergaard Jensen.

### Har lært at sælge varen

Nu glæder eleverne sig til DM-finalen i København. De tør ikke spå om deres vinderchancer, for opfindelserne i finalefeltet er vidt forskellige. Men de håber på det bedste, og så glæder de sig under alle omstændigheder over, at konkurrencen har givet dem værdifuld træning i at sælge deres ideer.

Htx-elevernes evne til at løse samfundsproblemer og tænke forretning på samme tid vækker glæde hos Danske Erhvervsskoler og -Gymnasier. De står sammen med Dansk Erhverv bag DM i Teknologi.

– Det er altid en fornøjelse at se, hvad finalisterne præsenterer i DM i Teknologi, og i år har vores tema om bæredygtighed virkelig resulteret i nogle interessante og nytænkende løsninger fra htx'ernes side. De er bare superdygtige, siger direktør i Danske Erhvervsskoler og -Gymnasier, Lars Kunov.

### Om DM i Teknologi

*Til DM i Teknologi dystet elever fra teknisk gymnasium (htx) om at blive danmarksmestre i kreative opfindelser, der gør hverdagen nemmere. I år er temaet bæredygtighed. Sideløbende afholdes der et DM i ErhvervsCase, hvor elever fra handelsgymnasiet (hhx) konkurrerer om, hvem der har de skarpeste forretningsideer og det største erhvervstalant. Bag*

*begge mesterskaber står Danske Erhvervsskoler og -Gymnasier sammen med Dansk Erhverv. Til DM-finaen den 26. september på Børsen i København deltager alle de regionale mestre – dvs. fem hold hhx-elever og fem hold htx-elever.*

**Læs mere om DM i Teknologi og Erhvervs-case på [www.deg.dk](http://www.deg.dk)**

**For yderligere information og kontakt til eleverne:** Ingrid Behrndt Andersen, redaktør og projektleder, Danske Erhvervsskoler og -Gymnasier, tlf. 2020 7291, [iba@deg.dk](mailto:iba@deg.dk)