

STÖPUNG

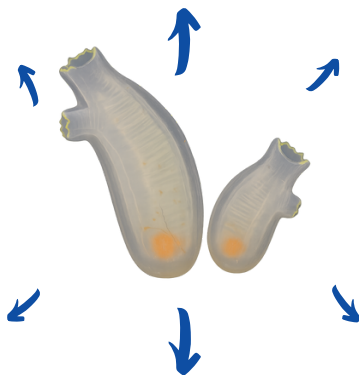


Innehåller: Mycket protein, växtfiber och mineraler.

Lever: I salt eller bräckt vatten längs västkusten, vanligtvis på mellan 1-50 meters djup

Storlek: 5-10 centimeter men kan bli upp till 15 centimeter.

Ny maträtt: Purply är en ny färs som man gör på sjöpfung, eller ciona som den också kallas.



Välj sjöpfung: om du vill ha en proteinrik råvara som du kan smaksätta som du vill och som dessutom gör miljön en tjänst genom att minska övergödningen i haven.

Bor: Sjöpfungen sitter fast på stenar, rep och eller andra lediga platser under ytan.

Utseende: Genomskinlig, smal, cylinderformad och kan variera i färg från rosa-röd till grön-vit.

Äter: Sjöpfungen äter plankton precis som blåmusslan, genom att filtrera vattnet.



STÖMATSGLÄDJE

kul fakta!

STÖPUNG

Ciona intestinalis



VISSTE DU ATT...

- Sjöpungen är ett djur men kan fotosyntetisera som en växt.
- Den får i sig energi både från solen och genom att filtrera vattnet.
- En sjöpfung kan filtrera flera liter havsvatten varje dag.
- Sjöpfung som vi äter odlas på rep på samma sätt som blåmusslor.
- I Japan, Korea och Chile äter man olika arter av sjöpfung. De äts råa som sashimi, marinerade eller kokta. Den har en naturlig lite salt smak med en aning havssmak.
- Sjöpungen har två sifoner, runda öppningar, som sitter relativt tätt intill varandra längst upp på djuret. Kanterna på sifonerna är helt eller fläckvis citrongula. Munsifonen sticker högst upp.

STJÖMATSGLÄDJE