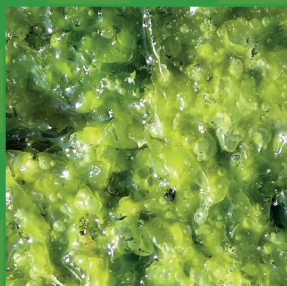


TANG

EN KORT INTRODUKTION TIL DE MEST
ALMINDELIGE TANGARTER I DANSKE FARVANDE



AlgeCenter Danmark

LIDT OM TANG

Tang og makroalger er det samme. Alger er en fælles betegnelse for mikroalger - også kaldet planteplankton - og makroalger, som de fleste kender som tang.

På verdensplan findes der cirka 10.000 forskellige arter af tang, og i Danmark findes der cirka 400 forskellige arter.

Man deler tang i tre grupper blandt andet efter de farvestoffer, tangen indeholder. Grønalger er grønne, brunalger er brune eller orangebrune og rødalger er som regel rødlige eller rødliga.

I dette hæfte kan du læse om nogle af de mest almindelige arter af tang i danske farvande. Du kan også blive klogere på, hvordan man plukker sin egen tang, og hvordan man dyrker tang i stor skala. Vi har også tilføjet lidt om tangens kulinariske egenskaber og en enkelt opskrift.

Rigtig god fornøjelse!

Annette Bruhn, Aarhus Universitet og
Lone Thybo Mouritsen, Kattegatcentret

SEA LETTUCE
MEERSALAT

GRØNALGE (*Ulva lactuca*)

SØSALAT



Søsalat er en meget almindelig grønalge i danske farvande og over hele verden. Den vokser i lavvandede områder og tit tæt på kysten. De grønne blade sidder fast på sten eller flyder løst rundt i vandet.

Søsalat er meget hårdfør over for udtørring og forurening, og den vokser ekstremt hurtigt og kan fordoble sin egen vægt på blot to-tre dage.

Søsalat anvendes som føde for både mennesker og dyr. For eksempel bliver søsalat spist som salat, nogle putter den i supper, mens andre bager den med i brød.

Du kan kende søsalat på den grønne farve og den salatlignende form.

GUT WEED/STONE HAIR
GEMEINER DARMTANG

GRØNALGE (*Ulva intestinalis*)

TARM-RØRHINDE



Tarmrørhinde er en grønalge. Der er flere arter af rørhinde og fælles for dem er, at de består af hule rør.

Tarmrørhinde sidder fast på sten tæt på overfladen. Den trives i vand med lav saltholdighed og meget næring, for eksempel ved udløb af åer. Tarmrørhinde kan danne store, grønne undervandsskove langs kysten.

Du kan tørre tarmrørhinde i solen og bruge den som et smukt grønt drys på for eksempel fiskeretter. Du kan også bruge tarmrørhinde frisk i salater. Husk at skylle den først, så du ikke får sand i maden.

Du kan kende tarmrørhinde på, at løvet består af hule rør, og på den flotte grønne farve.

DULSE
LAPPENTANG

RØDALGE (*Palmaria palmata*)

SØL



Søl er en rødalge. Søl vokser typisk på lidt dybere vand (7-30 meters dybde), men du kan være heldig at finde den i vandkanten eller skyllet op på stranden efter blæsevej.

Søl kaldes sommetider for bacontang. Hvis man steger tørret søl, smager det nemlig lidt af bacon. Frisk søl smager mildt af umami og sødt, salt og nøddeagtigt.

Både frisk og tørret søl kan bruges i for eksempel brød, salater og suppe, men også som spændende smagsgiver i desserter. Tørret søl kan smage lidt af lakrids.

Du kan kende søl på de gennemsigtige, rød-lilla blade, der vokser på små stilke rundt om et blad i midten.

IRISH MOSS
KNORPELTANG

RØDALGE (*Chondrus crispus*)

CARRAGEENTANG



Carrageentang er en 5-20 centimeter høj rødalge. Den vokser både på lavt og dybt vand og ligner lidt en lille, kruset busk. Nogle gange kaldes carrageentang også for blomkålstang. Vokser carrageentang på dybt vand bliver den lilla, og på lavt vand i kraftigt sollys bliver den gulgrøn.

Carrageentang smager af salt, umami og skaldyr. Den kan for eksempel bruges i salater.

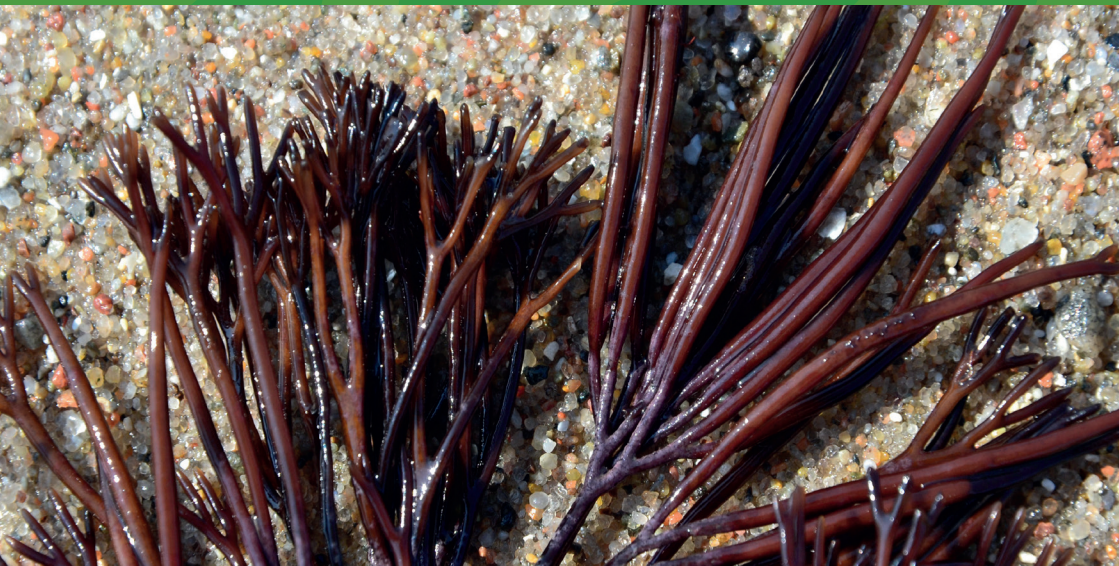
Carrageenan udvindes af carrageentang og bruges til at give fx kakao-mælk og is den rigtige konsistens. Carrageenan har E-nummer E-407.

Du kan kende carrageentang på de små, læderagtige, fligede blade og den buskede vækst.

CLAWED FORK WEED
GABELTANG

RØDALGE (*Furcellaria lumbricalis*)

GAFFELTANG



Gaffeltang er en 5-25 centimeter høj rødalge. Farven varierer fra mørkerød til sortbrun.

Gaffeltang indeholder stivelsesmidlet furcellaran, som kan bruges til at give fødevarer konsistens på samme måde som carrageenan og agar fra rødalger og alginat fra brunalger.

Lige efter 2. Verdenskrig blev gaffeltang høstet i store mængder nord for Djursland og omdannet til såkaldt "dansk agar", der blev brugt som stivelsesmiddel i fødevarer. Denne produktion eksisterer ikke længere.

Du kan kende gaffeltang på de runde stængler med lange, gaffelgrene, spidse skud og på den mørke farve.

OARWEED
FINGERTANG

BRUNALGE (*Laminaria digitata*)

FINGERTANG



Fingertang er en stor brunalge, som kan blive flere meter lang. Fingertang er almindelig i Kattegat og vokser nogle steder tæt i store tangskove.

Fingertang smager mildt og lidt af agurk, umami og skaldyr. Hvis du hælder kogende vand over den friske tang, forsvinder de orangebrune farvestoffer og tangen bliver smukt grøn.

Tilsæt fingertang i suppe for umamismag og tykkere konsistens.

Fingertang dyrkes af AlgeCenter Danmark i et forsøgsanlæg i farvandet ud for Djursland.

Du kan kende fingertang på, at den ligner en hånd med meget lange, brune fingre.

SUGAR KELP
ZUCKERTANG

BRUNALGE (*Saccarina latissima*)

SUKKERTANG



Sukkertang er en stor brunalge, med et langt brunt blad, som sidder fasthæftet til sten med "hæfteklør". Sukkertang kan blive op til 3 meter lang.

Sukkertang smager mildt af skaldyr, hav, agurk og umami. Når sukkertang tørrer, udskilles sukkerstoffet mannitol som et hvidt sødt, pulver på overfladen. Unge, tyndbladede eksemplarer af sukkertang smager bedst, og de kan fx bruges i salat.

Sukkertang dyrkes af AlgeCenter Danmark i et forsøgsanlæg i farvandet ud for Djursland.

Du kan kende sukkertang på de lange brune blade med krusede/bølgede kanter .

BLADDERWRACK
BLASENTANG

BRUNALGE (*Fucus vesiculosus*)

BLÆRETANG



Blæretang er en 50-100 centimeter høj brunalge, som vokser på det lave vand tæt på kysten.

Der findes arter af klørtang, som ligner blæretang meget, men de kan spises på samme måde som blæretang.

Hvis du hælder kogende vand over den friske blæretang, forsvinder de orangebrune farvestoffer, og tangen bliver smukt grøn. Du kan bruge blæretang i salater, men du kan også bruge den til fine blæretangs-chips. Spis de friske endeskud.

Du kan kende blæretang på blærerne, som typisk sidder parvist. Blærene er tangens "svømmevinger", som holder den oprejst i vandet.

TOOTHED WRACK
SÅGETANG

BRUNALGE (*Fucus serratus*)

SAVTANG



Savtang er en brunalge, som kan blive 60 centimeter høj. Den tåler ikke så godt udtørring, så den vokser kun, hvor der hele tiden er vanddækket.

Mange steder vokser savtang tæt i store tangskove sammen med blandt andet blæretang. Tangskovene på det lave vand er både levested, spisekammer og skjulested for mange arter af små dyr som hundestejle, tangnål, strandsnegl og strandkrabbe.

Frisk savtang har en mild, let sødlig smag af umami og nødder. Du kan fx bruge savtang i pesto eller blancheret i salat.

Du kan kende savtang på den brunlige til gulgrønne farve og på de fine savtakkede kanter.

UMAMI-SMAG I TANG



Umami er en grundsmag ligesom surt, sødt, salt og bittert. Umami betyder "det lækreste af det lækre" på japansk, og i Danmark kalder vi også smagen for den femte smag eller kødsmag.

Umami er smagen af "kødkraft" og "fyldighed". Der er meget umami i fx makrel i tomat, god kødsovs, parmesanost og svampe. Og så er der umami i nogle tangarter, blandt andet i rødalgen søl. Derfor kan du bruge tang i maden, som en slags smagsforstærker, der giver både saltsmag, umamismag og fylde.

Brug tang i din mad og få vitaminer, mineraler, fibre, omega-3 fedtsyrer og mere velsmag.

TANG KAN DYRKES



Tang dyrkes til havs flere steder i Danmark. AlgeCenter Danmark, som er et forsknings-, innovations- og formidlingssamarbejde mellem Aarhus Universitet, Kattegatcentret og Teknologisk Institut, dyrker tang i et forsøgsanlæg i farvandet ud for Djursland.

Tangen dyrkes på lange liner eller net som hænges ud i havet med småbitte tangplanter på, og høstes igen, når tangen har vokset sig stor. Tangen bruges til blandt andet mad, dyrefoder, hudplejeprodukter, gødning og energi.

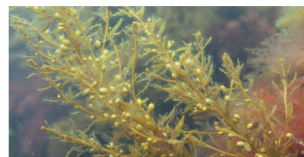
Når man dyrker og høster tang i havet, fjerner man samtidig kvælstof og fosfor. Tang optager nemlig disse næringsstoffer, når den vokser. I danske havområder er overskud af kvælstof og fosfor et problem. Derfor kan tangdyrkning give et renere havmiljø.

PLUK DIN EGEN TANG



- Pluk tang i rent vand, der hvor du har lyst til at bade
- Undgå havne og steder med spildevandsudløb
- Brug kun tang, der dufter friskt af havvand
- Høst kun de dele af tangen, der ser lækre ud
- Der findes ingen giftige tangarter i Danmark*
- Høst bæredygtigt: klip de yderste spidser og tag kun lidt hvert sted
- Spis fx tang friskt eller blancheret
- Tørret eller frosset tang holder længe

*Undgå dog sargassotang (foto), fordi den indeholder meget arsen.
Spis ikke meget store mængder brunalger som sukkertang, fordi de indeholder meget jod.



LAV SELV SPRØDE TANGCHIPS



Det er både nemt og sjovt at lave sine egne lækre og sunde tangchips. Du kan bruge både blæretang, lav klørtang eller savtang.

Det er de yderste skud af tangen, der er bedst til chips. Klip dem af med en saks, og lad resten af tangplanten stå.

Skyl eventuelt tangen og dup den tør med et viskestykke.

Bland den tørre tang med lidt olie og fordel tangen på en bageplade. Du kan krydre dine chips med fx chili, salt eller lakrids.

Bag dine tangchips ved 100-125 °C til tangen er sprød og lækker.

