

MARITIMT INITIATIV, TANG OG TARE TIL MAD

Tang event på Færøerne, i Danmark, i Island, i Grønland og i Sverige 2014

SAMMENDRAG

Tang er en af de nordiske råvarer, der endnu er en underudnyttet ressource. Dette på trods af at den vokser i store mængder lige udenfor døren. Tang er et unikt potentiale for human konsum, fuld af mineraler, vitaminer og andre nyttige næringsstoffer, som gør tang til et næringsrigtigt og godt supplement til det nordiske køkken. Der findes meget umami i tang og tang gør ganske enkelt mad mere interessant, hvilket de nordiske gourmetkøkkener har fundet ud af. Ny Nordisk Mad II har sat fokus på en bedre udnyttelse af tang og via tang event at lære forbrugerne at tilberede og spise tang, således at tang får en naturlig plads i Det Nye Nordiske Køkken.

Næsten al høstning og produktion af tang sker i 5 asiatiske lande. Norden har et stort potentiale for høstning og dyrkning af tang til mad, og alene i Norge er bestanden af tang og tare estimeret til over 50 millioner tons. På trods af disse

store mængder, samt ældgamle traditioner for at spise tang i Norden, høstes der mindre end 0,01 million tons tang til mad. Der er mange mennesker, der er interesseret i tang, men de ved ikke, hvordan de anvender eller får fat i tang.

I august måned 2011 arrangerede Ny Nordisk Mad en tang-workshop. På workshoppen blev der givet mange forslag til tiltag for at få tang ind i Det Nye Nordiske Køkken. To af disse forslag var at uddele information om tang og at oplære forbrugerne i Norden at spise tang.

Hovedformålet med dette projekt er dels at udbrede viden om tang og tare som en sund og velsmagende spise og dels at udbrede dette budskab til den almindelige forbygger, samt at oplære forbrugerne i Norden at spise tang og tare. Dette gøres ved at arrangere tang events i Norden.

Der er udført tang events på Færøerne, i Danmark, i Island, i Grønland og i Sverige.

Tang eventerne eller tang kampagnerne er ledet af en eller flere kontaktpersoner i de enkelte lande. For at række ud til et stort antal forbrugere med få midler, er hoveddelen af tang eventerne arrangeret i forbindelse med og i samarbejde med andre nordiske mad- og kulturfestivaler.

Mange posters, foldere om tang og opskrifter er blevet udarbejdet, og disse har været med til at kommunikere informationer om tang ud til de enkelte forbrugere. Informationen har også været i radio og i aviser.

Der er arrangeret madlavning med tang, og de enkelte forbrugere har fået mulighed for at smage på velsmagende tang-produkter. I enkelte lande er der også udleveret små poser med tørret tang, som forbrugerne kan anvende i madlavning hjemme i deres eget køkken.

Informationer om tang er kommunikeret ud til flere tusinde personer i Norden. Det



samme gør sig gældende angående smagen af tang, som er nået ud til flere tusinde personer i Norden, idet der er uddelt mellem tre og fire tusind smagsprøver. At arrangere tang event og på denne måde uddele informationer om tang, har været en succes, og i forlængelse af denne kommunikation ville det være meget givende at få oprettet en nordisk hjemmeside, der informerer om nordisk tang.

INDLEDNING

Tang er en af de nordiske råvarer, der endnu er en underudnyttet resource. Dette på trods af at den vokser i store mængder lige udenfor døren. Tang er et unikt potentiale for human konsum, fuld af mineraler, vitaminer og andre nyttige næringsstoffer, som gør tang til et næringsrigtigt og godt supplement til det nordiske køkken. Der findes meget umami i tang, og tang gør ganske enkelt mad mere interessant, hvilket de nordiske gourmetkokker har fundet ud af. Ny Nordisk Mad II har sat fokus på en bedre udnyttelse af tang og via tang events at lære forbrugerne at tilberede og spise tang, således at tang får en naturlig plads i Det Nye Nordiske Køkken.

Næsten al høstning og produktion af tang sker i 5 asiatiske lande. Norden har et stort potentiale for høstning og dyrkning af tang til mad, og alene i Norge er bestanden af tang og tare estimeret til over 50 millioner tons. På trods af dette samt de ældgamle traditioner for at spise tang i Norden, høstes der mindre end 0,01 million tons tang til mad.

Udover at styrke madkulturen, vil øget forbrug af tang medføre økonomisk vækst for nordiske virksomheder, der arbejder med opdræt og fødevarerproduktion. Et øget forbrug af tang er et rigtigt godt incitament for en øget indsats med hensyn til produktudvikling af tang og vice versa.

I august måned 2011 blev der arrangeret for en Ny Nordisk Mad tang-workshop,

hvor stjernekokke, tangdyrkere, forskere, entreprenører og producenter satte fokus på tang, en hidtil ringe udnyttet resource fra de meget rene og kolde nordiske vande. Formålet var at give en statusrapport om tang som mad og levnedsmiddel, og en vinkling på, hvordan den nordiske dimension kan tages et skridt videre mod anvendelser af tang i madområdet og tangens rolle i Det Nye Nordiske Køkken. På mødet blev der gjort status over tangs unikke potentiale for human konsum.

Tang er nem at anvende, har et lavt kalorieindhold og indeholder en masse næringsstoffer. Det naturlige sødestof i tang er manitol, der hverken er rig på kalorier eller giver carius. Mange nordiske restauranter har nu tang på menuen, mens kundskaben om tang til mad hos forbrugerne er ved at forsvinde. Se statusrap-

porten på: <http://nynordiskmad.org/tema/tang-og-tare-til-mat/>

På workshoppen blev der givet mange forslag til tiltag for at få tang ind i Det Nye Nordiske Køkken. To af disse forslag var at oprette en nordisk hjemmeside, hvor der kunne indsamles og uddeles information om tang, og hvor forbrugerne i Norden kunne oplæres til at spise tang. Der er mange mennesker, der er interesserede i tang, men de ved ikke hvordan de anvender eller får fat i tang.

Hovedformålet med dette projekt er dels at udbrede viden om tang og tare som en sund og velsmagende spise og dels at udbrede dette budskab til den almindelige forbruger, samt at oplære forbrugerne i Norden at spise tang og tare. Dette gøres ved at arrangere tang events i Norden.

Kontaktperson	e-mail	Web, tlf. og m.m.
Janet Frí a Johannesen, M.Sc. Projektleder	jj@atlanticon.fo	Mobile: +298 212211
Janet Frí a Johannesen, M.Sc. Færøerne	jj@atlanticon.fo	www.atlanticon.fo
Professor, dr.scient. Ole G. Mouritsen Danmark	ogm@memphys.sdu.dk	www.tangbog.dk www.smagforlivet.dk
Thora Valsdóttir, M.Sc. Island	thora@matis.is	www.matis.is
Eyjolfur Friðgeirsson, M.Sc Island	islenskhollusta@internet.is	www.islenskhollusta.is
Anne Sofie Hardenberg Grønland	ansoh@greenet.gl	Madambassadør på Grønland
M.Sc., Joel Magnusson Sverige	joel.magnusson@dezain.se	www.dezain.se

Der er arrangeret tang events på Færøerne, i Danmark, i Island, i Grønland og i Sverige. Planen var også at afholde tang events i Norge, men det blev desværre aflyst. Tang events eller tang kampagnerne er arrangerede af en eller flere kontaktpersoner i de enkelte lande. For at række ud til mange brugere med begrænsede midler er tang kampagnerne arrangeret i forbindelse med madfestivaler og/eller andre events.

KONTAKTPERSONER OG PARTNERE

Projektleder: Janet Fríða Johannesen – jj@atlanticon.fo, +298 212211 Johannesen har også været projektleder for Ny Nordisk Mad workshop “Maritimt initiativ, tang og tare til mad”, afholdt i København august 2011.

PARTNERE

Oversigt over partnere i de enkelte lande findes i bilag 2 til 6.

TANG EVENTS

Tang events er arrangeret på Færøerne, i Danmark, i Island, i Grønland og i Sverige. For at række ud til et stort antal forbrugere med få midler, er hoveddelen af tang eventerne arrangeret i forbindelse med og i samarbejde med andre nordiske mad- og kulturfestivaler.

I hvert land er der arrangeret mindst en kampagne eller en event for tang og tare som en sund og velsmagende spise. Det er kontaktpersonen for det enkelte nordiske land, der har udvalgt den aktuelle festival eller event for landet, og kontaktpersonerne har sammensat et lokalt team, der var med til at arrangere kampagnen.

KOMMUNIKATION OG UDELING AF INFORMATIONSMATERIALE

Informationen om tang er kommunikeret ud til flere tusinde personer i Norden. Der er skrevet en fælles artikel om tang, hvor statusrapporten fra tang-workshoppen i 2014 er anvendt som grundlag sammen med andet materiale om tang og tare som mad. Artiklen er udarbejdet på skandinaviske, og de enkelte kontaktpersoner vil derefter have mulighed for at vinkle artiklen nationalt, således at den nationale vinkel kommer med i de nationale aviser m.m. Artiklen, ”Tang – Nordens nye kartoffel”, er skrevet af bromatolog og journalist, Bjørt Samuelsen fra Færøerne. Artiklen er at finde på Ny Nordisk Mad hjemmeside:

<http://nynordiskmad.org/aktuelt/nyheter/visning/artikel/tang-nordens-nye-kartoffel>, og er også vedlagt i bilag 1.

Udover aviser er elektroniske medier også anvendt til at udbrede information om tang. Der er produceret foldere om tang, samt posters og opskrifter. I enkelte lande er der lavet etiketter til tang-produkter. De mange tang events, hvor Ny Nordisk Mad logoet er blevet anvendt, har styrket begrebet “Ny Nordisk Mad” og har været med til at øge kendskabet til Ny Nordisk Mad.

Udbredelsen af information lokalt i Norden, har i enkelte tilfælde været modtaget af internationale madjournalister. Angående udbredelse af information i Norden er Ny Nordisk Mad Kommunikationsplatformen anvendt.

Der er arrangeret madlavning med tang, og de enkelte forbrugere har fået mulighed for at smage på velsmagende tang-produkter. I enkelte lande er der også udleveret små poser med tørret tang, som den enkelte forbruger kan tage med hjem og selv anvende i madlavning hjemme i sit eget køkken. Med Ny Nordisk Mad II Maritime initiativet er der rigtigt sat fokus på tang som mad.

SAMMENDRAG OG DISKUSSION

Med Ny Nordisk Mad II Maritime initiativ er der rigtigt sat fokus på tang som mad. Tang events er arrangeret på Færøerne, i Danmark, i Island, i Grønland og i Sverige. Tang events har hovedsageligt været arrangeret i forbindelse med og i samarbejde med andre nordiske mad- og kulturfestivaler.

Informationer om tang er kommunikeret ud til flere tusinde personer i Norden. Det samme gør sig gældende angående smagen af tang, som er nået ud til flere



TANG EVENT VED MATARMARKA UR
BÚRSINS Í ÍSLANDI, AUGUST 2014.
FOTO: EYJÓLFUR FRÍÐGEIRSSON

tusinde personer i Norden, idet der er uddelt mellem tre og fire tusind smagsprøver.

Mange foldere om tang, posters og opskrifter er blevet udarbejdet med det formål at kommunikere informationer om tang ud til de enkelte forbrugere. Der er arrangeret madlavning med tang, og de enkelte forbrugere har fået mulighed for at smage på velsmagende tang-produkter. I enkelte lande er der også udleveret små poser med tørret tang, som den enkelte forbruger har taget med hjem og selv anvendt i madlavning hjemme i sit eget køkken.

Kontaktpersonerne i hvert land har selv taget stilling til, hvordan og i hvilken sammenhæng tang eventerne skulle arrangeres, og dette har resulteret i, at projektet omfatter mange forskellige events. Da der i fremtiden skal arrangeres tang events, har de enkelte lande mulighed for at bruge dette projekt som erfaringsgrundlag for en fortsat udvikling af fremtidige tang events.

Som helhed har det været en succes at arrangere tang events, hvor informationer om tang blev uddelt. Viden om tang og tare som en sund og velsmagende spise er blevet udbredt til flere tusinder af såkaldte almindelige forbrugere i store dele af Norden. Disse forbrugere har også haft mulighed for at smage forskellige tang-produkter, udover at de har fået opskrifter med hjem eller fået oplysninger om, hvor de kan finde opskrifter.

Det faktum at tang events har været en del af madfestivaler og andre events, har gjort, at informationen om tang er nået ud



AGNES MOLS MORTENSEN OG RUBEN M. BUSK, NY NORDISK MAD TANG EVENT PÅ FÆRØERNE.

til mange mennesker for forholdsvis små midler.

De mange tang events, og det producerede informationsmateriale, hvor Ny Nordisk Mad logoet er blevet anvendt, har styrket begrebet "Ny Nordisk Mad" og har været med til at øge kendskabet til Ny Nordisk Mad. Med Ny Nordisk Mad II Maritime initiative er der blevet sat fokus på tang som mad.

En af sidegevinsterne med tang eventerne har været, at flere af eventdeltagerne, har fortalt, hvordan de selv, deres forældre eller deres bedsteforældre har spist tang, og disse informationer kan være nyttige i forbindelse med en formidling af emnet nordisk tang, eventuelt med et historisk perspektiv.

I ethvert projekt er der plads til forbedringer. Kontaktpersonerne i de enkelte lande har ikke haft mulighed for at mødes på grund af økonomiske og tidsmæssige begrænsninger. Det ville uden tvivl være nemmere at kommunikere og lære af hinanden, såfremt kontaktpersonerne mødtes, før de enkelte tang events fandt sted.

Ved tang event projektet i 2014, er der arbejdet med de første forslag til tiltag fra Ny Nordisk Mad tang workshoppen i 2011, for at få tang ind i Det Nye Nordiske Køkken.

Der sker meget i de enkelte lande på tang-området, og det ville være ønskeligt at få oprettet en hjemmeside med informationer om nordisk tang.

BILAG

Færøerne - Ny Nordisk Mad Tang event på Føroya Sjómannadag

På Færøerne blev tangeventen arrangeret i forbindelse med Føroya Sjómannadag, Færøernes dag for Sømænd, i august 2014, som er Færøernes største arrangement i denne kategori. Arrangementet, der havde omkring 10.000 besøgende. Mange af de besøgende besøgte tang eventen. Friskfanget tang blev opbevaret i et kar med saltvand, og de besøgende kunne se fersk tang. Der var udarbejdet informationsmateriale og der blev afholdt præsentationer af tang. Derudover var der smagsprøver af tang og præsentationer af hvordan de var fremstillet. Smagsprøverne var enestående, velsmagende og dekorative, og de blev revet væk. Mange besøgende var skeptiske, da de besøgte standen og udtrykte "tang" med en negativ attitude. Denne attitude forsvandt hurtigt, da de så de dekorative smagsprøver, og da de prøvede de gode tangprodukter. Der blev uddelt smagsprøver til omkring 1000 personer. Flere informationer om eventen på Færøerne findes i bilag 2.



Fig. 4. Ruben M. Busk med tang dessert.
og Agnes Mols Breiðblöðkutur sukurtari (*Saccharina latissima*).
ved Tang event på Færøerne 2014.
Skum af fløde/crémé fraîche med smag af sukkertang,
og pyntet med sukkersyltet sukkertang, kandiseret
sukkertang og krystalliseret hvid sjokolade.

Fig. 5. Ruben M. Busk, Chefkok
Mortensen, PhD

Danmark - Ny Nordisk Mad Tang event på Nordens største mad festival

I Danmark blev der i september 2014 arrangeret en tang event sammen med Smagsmysteriet ved Aarhus Food Festival, som er Nordens største madfestival. Eventen udspillede sig over to en halv dag, og madfestivalen blev besøgt af omkring 30.000 personer, hvoraf mange besøgte Tangmysteriet. Der blev udarbejdet omfattende posters, en folder om tang og to sæt opskrifter. Materialet blev trykt og uddelt til alle interesserede. Teltet blev besøgt af flere journalister, og der blev afholdt en særlig udgave af Tangmysteriet for en gruppe internationale madjournalister. Der har efterfølgende været adskillige artikler i trykte samt i elektroniske nyhedsmedier. De besøgende, der var i alle aldersgrupper, kunne deltage i diverse arrangementer. Kokke tilberedte smagsprøver og fortalte om deres erfaringer med at bruge tang i køkkenet. Derudover var der smagsprøver af tang med både tørret tang og tilberedte smagsprøver. Der blev uddelt tang smagsprøver til omkring 1000 personer. Flere informationer om eventen i Danmark findes i bilag 3.



Fig. 6. Ole G. Mouritsen, Smagsmysteriet og Tangmysteriet i Danmark.



Fig. 7. Smagsmysteriet og Tangmysteriet i Danmark.



Fig. 8. Smagsmysteriet og Tangmysteriet i Danmark.



Fig. 9. Smagsmysteriet og Tangmysteriet i Danmark.

Tang pesto

Du skal bruge

- 1 avocado
- 10 gram søvtang koges i 10min
- 10 gram sukkertang koges i 10 min
- 1 rødløg
- 1 fed hvidløg
- 20 gram kapers
- 1/4 spsk parmesanost
- lidt frisk persille/eller frisk spinat
- 2 spsk olivenolie
- salt og peber
- 50-100 gram græskarkerner

Blend det hele i en god blender eller køkkenmaskine.

Tilsæt til sidst en hånd fuld græsker kerner. Der må gerne være lidt bid i den.



nynordiskmad

Fig. 10. Opskrift på tangpesto ved Anita Dietz.
Smagsmysteriet og Tangmysteriet i Danmark

Island - Ny Nordisk Mad Tang event på Islands største Artisan Food Market

I Island blev der i august 2014 arrangeret en tang event i forbindelse med Matarmarkaður Búrsins, Islands største Artisan Food Market. Der blev udarbejdet materiale, der bestod af posters, foldere om tang og opskrifter. Materialet blev trykt og uddelt til alle interesserede. Forbrugerne kunne få informationer og kunne smage på adskillige tangarter og få informationer om produkternes egenskaber og om, hvordan de kunne tilberedes. På salgsstanden var der tangprøver fra alle tangproducenter i Island. Matarmarkaður Búrsins varede i to dage, og der var omkring 20.000 besøgende, hvoraf mange besøgte tang-standen. Der blev uddelt tang smagsprøver til omkring 1000 personer.

I november 2014 blev der igen arrangeret en tang event i forbindelse med Matarmarkaður Búrsins. Der var omkring 25.000 besøgende, hvoraf mange besøgte tangstanden. Flere informationer om eventen i Island findes i bilag 4.



Fig. 11. Eyjólfur Friðgeirsson og Þóra Valsdóttir ved Tang i

Fig. 12. Símon Sturluson uddeler tangpesto i Island. Foto: Eyjólfur Friðgeirsson.



Fig. 13. Tang produkter, Tang event i Island.
Foto: Bergþóra Einarsdóttir.



Fig. 14. Tang event i Island.

Grønland - Ny Nordisk Mad Tang event i Grønland

I Grønland blev der arrangeret tang eventer i forbindelse med Food Festivalen i Nuuk i september 2014 og Food Festivalen i Narsaq i august 2014. Derudover har der været tang events i forbindelse med flere mindre arrangementer i Nuuk, i Narsaq og i Qaqortoq. Kontaktpersonen i Grønland har arrangeret i alt ni tang events i Grønland, hvor hun både har lavet mad, holdt foredrag og har inspireret folk til at bruge tang i deres almindelige madlavning. Til den ene event i Narsaq blev der serveret 19 forskellige slags smagsprøver. Informationer om tang er i Grønland, som i de andre lande nået ud til rigtig mange mennesker. Flere informationer om eventerne i Grønland findes i bilag 5.



Fig. 15. Fra Tang event i Grønland.



Fig. 16. Foredrag om tang i Grønland.



Fig. 17. Madprodukter med tang ved Tang event i Grønland.

Fig. 18. Publikum i Katuaq, Tang event i Grønland.

Sverige - Ny Nordisk Mad Tang event i Sverige

I Sverige blev der arrangeret flere mindre tang events. I juli 2014 blev der sammen med samhällsforeningen i Havstenssund afholdt eventen "Tång och sånt Havstenssund". Der blev holdt foredrag om muligheden for at anvende tang som mad. I august samme år blev der i forbindelse med Smögenfestivalen afholdt en tang event og senere i august blev der afholdt en event i Hunnebostrand sammen med Hummerakademin i Hunnebostrand. På alle tang eventerne blev der uddelt prøveposer med tang, som havde en etikette med Ny Nordisk Mad logo og en opskrift på. Der blev tilsammen uddelt 250 prøveposer i Sverige. Flere informationer om events i Sverige findes i bilag 6.



nynordiskmat

Potatisgryta med tång

1 pkt tång, 5 kokta potatisar, 1/2 hackad röd lök, 1 dl grädde, 1 msk smör, salt & peppar. Blötlägg tången i kallt vatten ca 20 minuter. Glasa lök och tång i smör på svag värme. Tillsätt grädden och

koka upp. Blanda i potatisen och mosa den mycket lätt. Salta och peppra efter smak. En utmärkt förrätt!

Innehåll: ___Knöltång
 ___Fingertare

www.nynordiskmad.org

Fig. 19. Fra Tang event i Sverige. Billede af etiket og poser med tørret tang, som den enkelte forbruger har taget med hjem og selv anvendt i madlavning hjemme i sit eget køkken.