



Dansk **TANG**.dk

Fakta om tang

Det er i havet omkring Odsherreds kyster, at vi henter vores tang.

I Danmark findes der omkring 400 forskellige typer tang, godt 10 af disse er godkendt som spisetang. Det er bl.a. blæretang, sukkertang, fingertang og savtang, som er mest fremtrædende langs kysterne i Danmark.

De forskellige arter har forskellige krav til saltindhold, lys, temperatur, strøm, bølgepåvirkning, konkurrence og bundforhold.

I Danmark kan man dele den tang, der bruges til madlavning op i tre grupper: brunalger, rødalger og grønalger, som alle indeholder grønkorn, så de kan udnytte solens lys til fotosyntese. I gruppen af brunalgerne er den grønne farve kamufleret af et brunt pigment, og i rødalgerne er det et rødt pigment, der dominerer. Grønalgerne har først og fremmest brug for at optage rødt lys til deres fotosyntese, og klarer sig derfor bedst i de øverste vandlag.



På verdensplan findes der omkring 8.000 forskellige tangarter, hvoraf det kun er omkring de 70, der bruges til spisetang.

Tang som en sund del af koste

Der har i de senest år været stor fokus på tang til fødevarer. I Danmark er interessen stigende. Som det har været gældende med fx. hvidløg og ingefær er der nu en voksende interesse for tangens indhold af vigtige mineraler, mikronæringsstoffer og sunde fedtsyrer. En øget brug af tang som fødevare, kan være med til at modvirke kostbetingede livsstilssygdomme.

De seneste år har man set, at tang også bruges som naturmedicin mod en række forskellige sygdomme. Afhængig af arten består frisk tang af 60-90% vand. Sammensætningen af tørstofindholdet i de forskellige typer tang kan variere en del, men en god tommelfinger regel er, at tørret tang indeholder ca. 60% kulhydrater og fibre, 20% protein, under 5% fedtstof og så en masse forskellige mineraler og vitaminer.



Tang indeholder rigtig mange vitaminer, A-, B- (B1, B2, B3, B6, B12 og folat), C- og E-Vitaminer, hvor indholdet varierer mellem de forskellige typer af tang. Nogle typer tang, specielt sukkertang, indeholder også større mængder af jod. Særlig godt er det, at tang har den egenskab, at den ikke optager de tungmetaller, der måtte være i vandet på samme måde som fisk risikerer at gøre.

Smagen af tang er især knyttet til, hvad der kaldes den femte smag, umami. De andre smage er de velkendte surt, sødt, salt og bittert. På japansk betyder umami noget i retning af lækker eller velsmagende.

Mange har allerede prøvet at spise tang, uden de egentligt var klar over det. I takt med at sushi er blevet en populær spise, var det for mange det første bekendtskab med tang som spise. Uden at tænke over det, bruger vi hver dag produkter med tangindhold, f.eks. i tandpasta, buddingpulver, is, flødepulver, ost m.m.



Så er der
serveret



Pocheret æg med havregrød, løgblomster, mandler og Tang Olie

Til 2 personer skal du bruge:

2 æg

3 spsk. havregryn

10 g. smør

6 spsk. mælk

Lidt løgblomster

Tang Olie

Lidt Tang Salt

Sådan gør du:

Sæt en gryde over med vand og eddike. Bring gryden i kog og sluk derefter gryden, slå 2 æg ud i hver sin kop. Tag en ske og rør rundt i vandet og kom æggene i vandet, hvor de skal ligge i 4 min.

Tag æggene op af vandet og læg dem på en tallerken. Kom smør, mælk, havregryn og mandler i en gryde og bring det i kog, mens der røres rundt.

Fordel grøden på to tallerkener og kom ægget oven på og drys med Tang Salt, løgblomster og kom til sidst en spsk. Tang Olie henover.



Laks marineret i Tang Olie, Røget Tang Salt med kokleare og salturt

Til 4 personer skal du bruge:

300 g. fersk laks
Røget Tang Salt
4 spsk. Tang Olie
Frisk kokleare og salturt

Sådan gør du:

Skær laksen i tynde skiver og fordel dem i et fad. Drys med Røget Tang Salt og lad det stå i min. 3 timer. Fordel laksen på 4 tallerkener og kom 1 spsk. Tang Olie på hver tallerken og pynt med kokleare og salturt. Hvis du ikke kan finde kokleare og salturt, kan du bruge kørvel eller dild i stedet for.





Dansk TANGOLIE
Dansk TANGOLIE
Dansk TANGOLIE
Dansk TANGOLIE
Dansk TANGOLIE

PREPARED FOOD

INGREDIENTS: Sunflower Seed Oil, Salt, Citric Acid, Natural Flavors, Preservatives to maintain freshness.

ALLERGEN INFORMATION: Contains 0% trans fats. Contains 0% cholesterol. Contains 0% sodium. Contains 0% sugar. Contains 0% protein.

NET WEIGHT: 100g (3.5 oz)

MANUFACTURED BY: Dansk Tangolie A/S, Copenhagen, Denmark

CONTACT: Dansk Tangolie A/S, Copenhagen, Denmark

Kalvetatar med æggeblomme og ristede boghvedekerner

Til 2 personer skal du bruge:

140 g. kalveinderlår

2 tsk. Tang Pesto

2 spsk. boghvedekerner

1 spsk. olie

1 spsk. Røget Tang Olie

2 æg

Sådan gør du: Rist boghvedekerner i olie til de er gyldne og kom dem på et stykke køkkenrulle for at suge olien fra. Skær kalveinderlåret i fine stykker og bland dem med Tang Pesto og Røget Tang Olie. Kom de afkølet boghvedekerner i, og vend det alt sammen og fordel det på to tallerkener og lav en lille fordybning i hver.

Del ægget og fjern hviden så kun blommen er tilbage og kom den i fordybningen i tataren. Drys evt. med lidt Tang Salt.

Hvis man ikke er til rå æggeblommer kan man godt bruge pasteuriserede æggeblommer.

Hvis man har lyst, kan man også spise det på et stykke ristet rugbrød.



Bagt kylling med Røget Tang Pesto, kål og kerner

Til 4 personer
skal du bruge:
4 kyllingbryster
5 spsk. Røget Tang Pesto
1 spidskål
100 g. hvedekerner
Lidt salt



Sådan gør du:

Sæt en gryde over med vand og bring det i kog, tilsæt hvedekernerne og kog dem i 20 min. Sigt vandet fra og skyl dem under koldt vand til de er kolde og bland dem med 1 spsk. Tang Pesto.

Tænd oven på 180 grader.

Tag spidskålet og pil de yderste blade af og del det i 4 stykker.

Smør 1 spsk. Tang Pesto på hver kyllingbryst og kom dem i en bradepande med spidskålet og kom dem i ovnen i ca. 20 min.

Fordel kernesalaten på fire tallerkener, kom kål og kylling på. Fordel til sidst den resterende olie i bradepanden på tallerkenerne.

Man kan godt bruge pasta og kartofler i stedet for hvedekernerne og lave en kold salat.

Kyllingen kan også grilles

En "papilotte" kulmule, asparges, porrer og nye kartofler med Røget Tang Salt og Røget Tang Olie.

Til 4 personer skal du bruge:

500 g. kulmulefilet

200 g. kogte kartofler

200 g. dampede porrer

200 g. asparges

Røget Tang Salt

Røget Tang Olie

4 stykker bagepapir

Sådan gør du: Tænd ovnen på 200 grader.

Skær grøntsagerne i grove stykker og drys dem med Røget Tang Salt og fordel dem på de fire stykker bagepapir i midten.

Skær kulmulen i mindre stykker og fordel dem på bagepapirene. Hæld ca. 1 spsk. Røget Tang Olie på hver pakke og fold den sammen. Kom pakkerne i ovnen i ca. 30 min.

Hvis man vil, kan man også gøre det på grillen. Så skal man bruge sølvpapir istedet. Man kan også bruge andre grøntsager alt efter hvad man har lyst til .



Kold grøntsagessuppe med mandler, agurk og Tang Olie.

Til 4 personer skal du bruge:

2 agurker

100 g. smuttet mandler

300 g. vand

100 g. olie (oliven olie)

Lidt salt

Saften fra 1 citron

Tang Olie

Sådan gør du:

Tag en 1/2 agurk og skær den i små tern.

Skræl det sidste af agurkerne og skær dem i mindre stykker og kom dem i en blender med vand, mandler, citronsaft og lidt salt. Blend det i 4 min.

Sigt suppen igennem en fin sigte og kom den på køl.

Når suppen er kold smag den til med lidt salt hvis det mangler.

Kom suppen i 4 kolde tallerkener og fordel agurkternene og kom ca. 1 spsk. Tang Olie i hver tallerken.





Generelt om vores produkter

Vores produkter er af høj kvalitet, de er produceret med nogle af de bedste råvarer som findes i området, med alt godt fra naturen og havet. Opskrifterne i dette hæfte, såvel som opskrifterne til størstedelen af vores produkter, er udviklet af Claus Henriksen, chefkok på Dragsholm Slot. Den tang vi anvender til de fleste produkter er savtang, den indeholder i modsætning til mange andre tangarter, kun lidt vand ved høstning og er derfor hurtig at tørre, hvorfor den hurtigt efter høstning kan forarbejdes. Vores tang høstes i havet langs Odsherreds kyster.



En anden central ingrediens er ramsløg, som nøje udvælges og høstes på Dragsholm Slot i det tidlige forår. Vi eksperimenterer stadig med smagen, for at finde den helt rigtige smagssammensætning, der er nemlig stor forskel på kraften i smagen, afhængigt af om det er stilken eller blomsten, der anvendes.



Vores produkter findes i en almindelig og en røget variant. I praksis sker denne forarbejdning ved at tangen høstes og tørres, hvorefter noget af tangen oventørres for at opnå en lav fugtighed, mens resten af tangen ryges hos Rørvig Fisk & Røgeri, så den får en crispy konsistens.

Præsentation af udvalgte produkter:

Tang Olie med ramsløg, plukket på Dragsholm Slot, giver en god smag af hvidløg og kan bruges i alle former for dressinger, men også til marinader og salater. Smagen er mild, men med et twist af hvidløg. Til olien anvender vi savtang, som giver en god smag af tang uden at være bitter. Når vi høster ramsløg er det i foråret, og til olien anvender vi selve stilken fra ramsløget, som er mild i smagen. Den røgede variant vil desuden have en mere markant smag qua selve røgningen.

Med **Tang Salt** får du ikke en bedre smag af det gode hav. Blandingen af tang og salt kombineret med knust jomfruhummerben, giver en helt unik smagsoplevelse. Jomfruhummerens ben er endvidere udvalgt således, at de kan knuses til en tilstand hvor de giver mest mulig smag til produktet, i kombination med tangens blide smag, er det den optimale smag af havet. Igen gør den røgede variant kun smagsoplevelsen større.

Med vores **Tang Pesto** får du en absolut unik smag. Den er en god smagsforstærker til mange forskellige retter f.eks. pasta eller kød. Men du kan også bruge pestoen i forbindelse med bagning. Tilsat lidt solsikkekerner får pestoen lidt knas, og den er dermed en let og lækker måde, at opnå den optimale umami smag på. Derudover er pestoen en helt speciel smagsoplevelse på grund af dens konsistens, som kan virke lidt sej, på trods af at den er i små stykker, men dermed også gør det muligt at forlænge smagsoplevelsen.

Dansk Tang v. Odsherred Food

Det er os der står bag Dansk Tang v. Odsherred Food
Rasmus Friis Sørensen,
Simon Weber og
Claus Marcussen.

Vi producerer fødevarer med oprindelse i Odsherred.

Vores tangprodukter indeholder tang, som er høstet i vandet langs Odsherreds kyster. Med tang fra Odsherred, prøver vi at fortsætte den tradition Odsherred har, indenfor produktion af kvalitetsfødevarer. Tang kan indeholde mellem 10 og 20 gange så mange mineraler, som grøntsager, og så indeholder det de nødvendige sporstoffer, vi har brug for. f.eks. kalk, jern, magnesium, natrium og jod. Det gør tang til en spændende fødevarer og til et spændende krydderi i maden.



Foto: Claus Starup . Layout: Jenko v. Pernille Høst