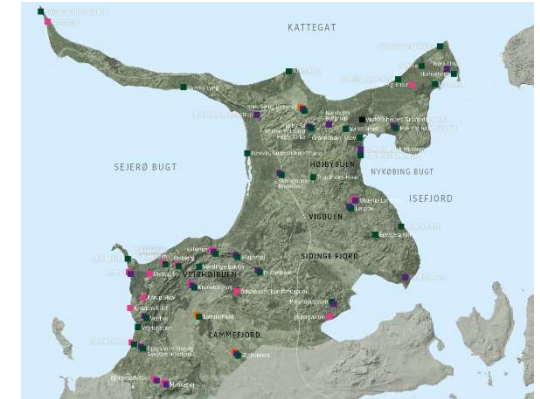


Frisk tang fra Odsherred



Dansk **TANG**



Dansk Tang hører hjemme i Odsherred kommune, hvis kyststrækninger er på hele 140 kilometer, og går langs Isefjorden, Kattegat og Sejerøbugten. Disse steder har forskellige strømforhold, saltindhold og bundforhold, hvilket giver de optimale forhold for alle de forskellige arter af tang der findes i Danmark.

Vi høster bæredygtigt og primært med dykkere, således at vi i vores vildt maritime haver løbende kan høste den friske tang.

Alle tangarter har i sagens natur en smag af salt fra det saltvand det vokser i, men tang er også kendt for at have umami smag. Man opdeler tang, som er en alge, i brunalger, rødalger og grønalger. Yderligere så ændrer brunalgerne ved opvarmning farve og bliver lysegrøn/grøn grundet et grønt pigment som de alle har. I det efterfølgende beskrives de arter som vi kan høste.

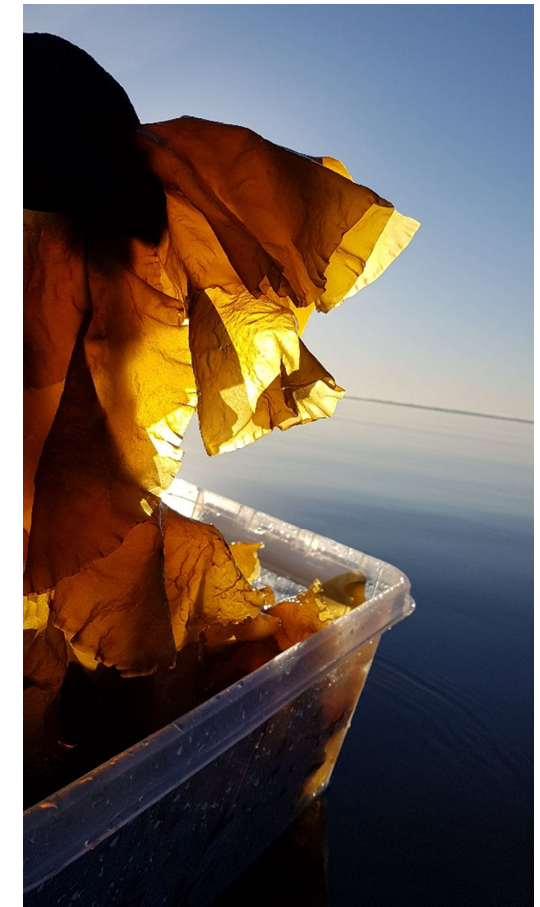
Er der nogle spørgsmål om tang så ring på 40425398.

Dansk Tang (c)

Vangen 5, 500 Nykøbing Sj.

Web: www.dansktang.dk Mail: info@dansktang.dk

Rev: 2. januar 2018





Langfrugtet Klørtang (*Fucus evanescens*) – Brunalge.

Ca. 30 cm høj, gaffelgrenet og har en flot nærmest olivengrøn farve. Om foråret kendes langfrugtet klørtang på de opsvulmede formeringsorganer, som sidder i spidsen af skuddene. Den har et smalt, gaffeldelt løv med en ret tydelig midterribbe.

Langfrugtet klørtang er en invasiv art og er første gang observeret i de danske farvande i 1948. Smagen er mild, en anelse sød en anelse frugtagtig. Speciel geléagtig konsistens inden i blærerne, som smager af hav/østers. Kan høstes året rundt, men indhold i formeringsorganer varierer meget.



Lav Klørtang (*Fucus spiralis*) – Brunalge. Haves som tørret produkt.

10-30 cm høj med spiralsnoede skud uden flydeblærer. Det er den af klørtangarterne, der vokser højest oppe på kysten og tåler mest tørlægning. Af ikke kendere forveksles den ofte med blæretang.

Om sommeren ses små runde opsvulmede skudspidser, der indeholder både hunlige og hanlige kønsceller. Smagen er en anelse frugtagtig, manna, mild grøn/ spinat/artiskok. Speciel geléagtig konsistens inden i blærerne, som smager af hav/østers. Sprød i struktur. I tør udgave har den en anelse salmiak duft. Bedst fra marts til november – herefter varierer indhold i formeringsorganer meget.



Blæretang (*Fucus vesiculosus*). Brunalge. Haves som tørret produkt.

Bliver 50-100 cm høj og er en solid, lidt læderagtig brunalge. Den er kendetegnet ved de parvis stillede flydeblærer som er luftholdige, og derved holder skuddene oppe og udsprede i vandet, så lys og uorganiske næringsstoffer kan optages. Om sommeren bliver skudenderne tykke og vortede. Algen bliver som regel højst tre-fire år gammel og vokser i skudspidserne, når den ikke formerer sig. Frisk blæretang har en duft af skaldyr og en let bitter smag. Konsistensen er meget sprød og er nem at tygge – og så popper blærerne. Høstes året rundt – men specielt fra marts til november er de friske nye skud helt fantastiske.



Savtang (*Fucus serratus*). Brunalge. Haves som tørret produkt

Bliver 50-100 cm høj, og har en savtakket rand, deraf navnet. Savtang vokser i tætte bestande i 5-10 meters dybde. Formeringsorganer er aktive om vinteren på hhv. han- og hunplanter hvor den har en meget sprød smag.

Smagen af frisk savtang er mild nødde-/ærteagtig. En ret overset tangart, som er helt fantastisk og en god all round tang.

Kan høstes året rundt.



Sukkertang (*Saccharina latissima*). Brunalge. Haves som tørret produkt

Bladet er enårigt og i sen vinteren vokser et nyt ud mellem det gamle blad og stilken. Det gamle blad skubbes udefter og slides op i vandet, mens det nye blad vokser frem. Bladpladen udskiller en sukkeralkohol (mannitol), der ved udtørring ses som et hvidt pulver og smager sødt men samtidig også med en anelse salmiak. Den friske sukkertang har også en anelse smag af skaldyr og nogle siger også at den har en smag af agurk. Sukkertang er en bladtang og er i gruppen af kelp/kombutang, der kan blive 300 cm høje i danske farvande.

Høstes ikke fra august til oktober – hvor sukkertangen er meget læderagtig i strukturen.



Fingertang (*Laminaria digitata*)

Fingertang der er er nært beslægtet med palmetang både i udseende og smag, bliver omkring 225 cm høj, og med en bladplade, der er opsplittet i et antal fingre. Bladpladen skiftes hvert år og vokser først ud som en hel bladplade, der senere splittes op.

Fingertang findes på lavere til dybere vand. Smagen minder en anelse smag af agurk og skaldyr. Minder i tykkelse om pastaplader. Stærk i konsistens. Fingertang er en bladtang og er i gruppen af kelp/kombutang.

Kan høstes året rundt.



Søsalat (*Ulva lactuca*). Grønalge.

Er et blad, der kan blive op til 20 cm bredt, er bølget i randen og sidder fast med en lille stilk. Vokser især i det lave vand ned til en meters dybde.

Søsalat har et meget højt proteinindhold og meget lavt fedtindhold. Smagen fremgår næsten af navnet, og den kan spises rå i salater, hvor den tilføjer en blød og delikat struktur og samtidig en kraftig smag. Den kan også tørres og ristes.

Kan høstes hele året, men når der frost, vil steder hvor den gror være de første steder der fryser til is, da den gror ved stille lavt vand. Efter en storm/orkan kan kvaliteten variere.



Carrageentang (*Chondrus crispus*) Blomkålstang - Irlands Mos / Irish Moss. Rødalge.

Kært barn har mange navne. Carrageentang bliver mellem 5-20 cm høj, gaffelgrenet flerårig busk, som er læderagtig og flad. Den er mørkerød i skyggen og bliver gullig-grøn i det stærke sollys.

I det lave vand kan den blive udviklet til en tæt kruset form som minder om blomkål, hvoraf navnet. Carrageentang kaldes også Irish Moss da den kan ligne mos der er forstørret. Der er pektinstoffer (carrageenan) i cellevæggene, og den bliver brugt som fortykningsmiddel i bl.a. fødevarer. Frisk Carrageentang har en smag af grøntsag, skaldyr og meget umami

Kan høstes året rundt.



Alm. bændeltang eller Ålegræs (*Zostera marina*). Plante

Selvom den er en blomsterplante og ikke en alge, kaldes den også for Bændeltang. Planten består af en grenet jordstængel, hvorfra smalle, grønne blade vokser op i vandet. Bladene kan blive op til 120 cm lange.

Ålegræs kræver en del sollys for at kunne vokse og derfor ses ålegræsplanter typisk i dag kun ud til omkring fem-seks meters dybde i danske åbne havområder og ud til ca. 3 meters dybde i danske fjorde. Selve stængelen har en let smag af citrus.

Kan høstes året rundt.



Strengetangen – Havspaghetti (Chorda filum). Brunalge. Haves som tørret produkt.

En ca. 400-500 cm ugrenet snor, der er to-fire mm tyk. Ofte ses mange strenge, og deraf har den også fået navnet havspaghetti. Normalt ses stænglerne som værende flade i det, men havspaghettien er rund og sprød. Strengetang kaldes i andre lande også for havets bønne.

Frisk strengetang har en smag a la salturt og er sprød grøntsagsagtig.

Kan høstes året rundt.



Vingtang (Alaria esculenta). Haves KUN som tørret produkt.

Ligner sukkertang, men stilken fortsætter som en kraftig midterribbe op gennem hele bladet. Den flerårige stilk er op til 30 cm lang og bærer på den øverste del små aflange sporedannende blade, som er en stor delikatesse. Det enårigt blad kan blive flere meter langt. Findes ikke fastsiddende i danske farvande, men ses enkelte gange som opskyld på stranden, hvorfor den importeres. Kan fint blødes op og har en markant smag af salmiak. Vingtang er en bladtang og er i gruppen af kelp/kombutang.



Søll / Dulse (Palmaria palmata). Haves KUN som tørret produkt.

10-50 cm høj med blade uden ribber, der sidder på hinanden med korte stilke. Fra det ældste oprindelige blads rand dannes der nye blade. Udseendet varierer, idet bladene bliver længere og smallere. Findes enkelte steder fra Nordsøen til Bælthavet og Østersøen mellem Sjælland og Skåne. Og ses derfor næsten kun som opskyld, hvorfor den importeres.

Kan fint blødes op – og går også under navnet havets bacon har også smag af lakridsrod og østers smag salt.