

Tang er en overset ernæringskilde i den vestlige verden. Tang er alger og ikke almindelige planter. De findes i alle jordens klimabælter og udviser en enorm artsrigdom og variation. I mange asiatiske lande, for eksempel Japan og Kina, udgør tangprodukter helt op til 10% af ernæringen.

Også vi kan bruge tang som velsmagende mad, der har et stort indhold af vigtige mineraler, proteiner, vitaminer, sporstoffer samt sunde fibre og umættede fedtstoffer. Desuden indeholder tang relativt få kalorier og kan både høstes vildt og dyrkes i store mængder i havet på en bæredygtig måde. Der er næppe nogen tvivl om, at tang i fremtiden vil komme til at udgøre en langt større del af vores kost. Disse 'grøntsager fra havet' vil samtidig betyde en velkommen fornyelse i det vestlige kostmønster, og de kan måske modvirke væksten i kostbetingede livsstilssygdomme. Måske er tang også en del af løsningen på problemerne med at finde mere bæredygtige måder at skaffe mad på til en sulten verden.

Bogen giver en letlæst beskrivelse af, hvad tang er, og hvorledes tang gennem tiden og i forskellige kulturer har været anvendt af mennesker til forskellige formål, for eksempel som føde til mennesker og dyr, til saltfremstilling, til medicin og kosmetik, til gødning og til forskellige bygningsmæssige og tekniske formål. Bogen argumenterer for de ernæringsmæssige fordele ved tang og giver anvisninger og opskrifter på, hvorledes man kan tilberede sunde, varierede og velsmagende måltider, hvori der indgår rå og forarbejdede former for tang.

Bogen indeholder en lang række opskrifter, som enhver kan bruge i dagligdagens køkken, og er desuden forsynet med eksempler på gastronomiske specialiteter, der udnytter tangens helt specielle egenskaber som en spændende og udfordrende råvare.

ISBN 978-87-17-04055-7



www.nytnordiskforlag.dk

Tang

Grøntsager fra havet

Ole G. Mouritsen
Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck

Tang

Grøntsager fra havet

www.tangbog.dk



Foto: Evan Frederiksen og Magasinet Smag & Behag

OLE G. MOURITSEN

Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck A/S
ISBN 978-87-17-04055-7 (2009)

Pris: 299,00 kr, inkl. moms

304 sider. Halvbind

Ca. 200 illustrationer og originaltegninger

TANG. GRØNTSAGER FRA HAVET kombinerer på en hidtil uset måde madlavning og gastronomi med populærvidenskab, kulturhistorie, teknologi og information om sundhed og ernæring. Bogen om tang som fødevarer er autoritativ og i sit omfang, udstyr og komposition den eneste bog af sin art, også internationalt.

Særligt udstyr

16 fortællinger og rejsebeskrivelser om tang fra hele verden

56 opskrifter på retter med tang for dagligdagens køkken: krydderi, supper, salater, omelet, fiske- og grøntsagsretter, sushi, ost, brød, pasta, tærter, desserter, kager, te, drinks, chokolade og slik

8 originale, nye gastronomiske specialiteter med tang fremstillet af restauratør og køkkenchef Jakob Mielcke og ledsaget af kunstfotos af Claes Bech-Poulsen

Omfattende faktafsnit med leksikon, ordforklaringer og ernæringstabeller



Personerne bag bogen

Ole G. Mouritsen er dr. scient. og professor i biofysik. Han er medlem af Det Kongelige Danske Videnskabskabernes Selskab, Akademiet for de Tekniske Videnskaber og Det Danske Gastronomiske Akademi. Han har skrevet artikler og bøger om videnskaben bag specielt japansk mad, blandt andet bogen *Sushi. Lidenskab, videnskab & sundhed*.

Jonas Drotner Mouritsen er designer og arbejder i sit firma Chromascope med grafisk design, animation og filmproduktion.

Jakob Mielcke er køkkenchef og medejer af Restaurant Mielcke & Hurtigkarl. Han blev i 2009 udpeget af Phaidon som én af verdens 100 mest talentfulde kokke.



Foto: Claes Bech-Poulsen

Bogen er produceret med støtte af Albani Fonden, Nordea Danmark-fonden, Konsul George Jorck og Hustru Emma Jorcks Fond, Møllerens Fond, Tuborgfondet samt VILLUM KANN RASMUSSEN FONDENS Årslegat 1990.