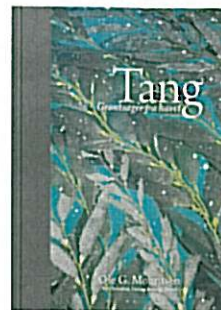


Ole G. Mouritsen

## Tang

Grøntsager fra havet



### Ny bog om tang som føde

Tang er en overset ernæringskilde i den vestlige verden. Tang har et stort indhold af vigtige mineraler, proteiner, vitaminer, sporstoffer samt sunde fibre og umættede fedtstoffer. Tang indeholder 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 kombinerer på en hidtil uset måde madlavning og gastronomi med populærvidenskab, kulturhistorie, rejsebeskrivelser fra hele verden, 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.

Bogen indeholder en lang række opskrifter, som enhver kan bruge i dagligdagens køkken, fx som krydderi, i supper, salater, omelet, fiske- og grøntsagsretter, sushi, ost, brød, pasta, tærter, desserter, kager, te, drinks, chokolade og slik.

Den kendte kok Jakob Mielcke har til bogen udviklet flere gastronomiske specialiteter, som udnytter tangens helt specielle egenskaber som en spændende og udfordrende råvare.

Du er velkommen til at kontakte Ole G. Mouritsen for yderligere oplysninger og interview på telefon 65 50 35 28/35 06 66 11. 0858 eller e-mail: [ogm@memphys.sdu.dk](mailto:ogm@memphys.sdu.dk)

Ole G. Mouritsen er professor i kemi ved Syddansk Universitet. Han har tidligere udgivet bogen Sushi – Lidenskab, videnskab og sundhed. Jonas Drotner Mouritsen er designer og indehaver af firmaet Chromascope. Jakob Mielcke er kok og medejer af Restaurant Mielcke & Hurtigkarl på Frederiksberg.

Illustration af bogen som jpg-fil, 300 dpi, kan rekvireres hos [sf@nyt nordiskforlag.dk](mailto:sf@nyt nordiskforlag.dk)

Med venlig hilsen



Susan Fromberg Andersen

Vejledende pris kr. 299,00

304 sider

Illustreret i farver

Indbundet m. trykt overtræk

Udkommer: 03/04/2009



**NYT  
NORDISK  
FORLAG  
ARNOLD  
BUSCK**