

VISITOR

HORESTA's BRANCHMAGASIN

HOTEL · BRANCHENYT · TRENDS · POLITIK · GASTRONOMI · TURISME

Verdensmestre
i service

Det kan vi lære
af Disney

Er du med fremme
i din marketing?

Facebook og
de andre

Tang
på menuen

Se hva
tang
kan gøre
for din mad

07-08



TESTVÆRELSE · ÅRETS TJENER · KAFFETREND · VIN · KLIMATOPMØDE · KURSUSPLAN · NATTELIV · ÅRETS KOK
TYSK SMILEY · SHERRY · REGIONAL PROFIL · LEDERNETVÆRK · STJERNER I TOKYO · SUND MINIBAR · PERSONALE



6

GODE GRUNDE TIL AT ARBEJDE MED TANG

- Tang er sundt og fuld af vitaminer og mineraler
- Det er en råvare med **masser af muligheder**
- Tang har en **spændende tekstur**, som giver en særlig mundfølelse, f.eks. sprødhed.
- Tang giver nye **smagsnuancer** lige fra salt til nøddesmag
- Det kan bruges som **farvestof**
- Åbner op for **kreativitet i køkkenet**

FAKTA OM TANG

- Der findes omkring **10.000 forskellige tangarter**, hvoraf man verden over spiser omkring 100 forskellige arter. Alle tangarter er spiselige, omend ikke alle er lige velegnede til at spise.
- Der er omkring **50-60 forskellige opskrifter** i Ole G. Mouritsens kommende bog, foruden varianter af opskrifter.
- Jacob Mielcke bidrager med **otte nye gastronomiske opskrifter**.

Der skal tang på menuen



Tang er sundt for både sjæl og legeme, men de Keste danskere kender typisk kun tangtypen Nori, som bruges til sushi. Det faktum vil en ny bog om tang forsøge at lave om på.

Ønsker De en salat med tørret arametang, eller måske en suppe med kombutang?

Nej, det er ikke den slags spørgsmål, vi får, når vi er ude at spise. Kun få danske restauranter lader tang indgå i menuerne, og det samme gælder for den sags skyld hjemme i de private køkkener.

Men det skal der nu laves om på. I hvert fald hvis det står til fedtstofekspert Ole G. Mouritsen, som er professor i biofysik ved Syddansk Universitet. Han har i mange år interesseret sig for japansk mad og har bl.a. skrevet bogen 'Sushi - lidenskab, videnskab og sundhed', der udkom for to år siden - og nu er turen kommet til en bog om tang.

Ligesom med bogen om sushi, håber Ole G. Mouritsen at gøre os danskere opmærksomme på, hvor sundt mad fra havet er, og hvor godt det smager. I Japan har man spist tang, så længe man kan huske

tilbage i tiden, og siden slutningen af 1940'erne er tang blevet dyrket som en afgrøde i Solens Rige på lige fod med ris og kartofler. Og det kan japanerne være glade for, tang er nemlig fyldt med vitaminer og mineraler, og som videnskabsmand er det noget, der interesserer Ole G. Mouritsen.

Mange muligheder

-Japanerne har en statistisk mindre frekvens af de sygdomme, vi dør af - såsom hjertekarsygdomme - og der god grund til at tro, at det skyldes kosten, siger Ole G. Mouritsen, der i sin fritid elsker at stå i køkkenet og lave japansk mad. Her indgår tang ofte i menuen. For det er ikke kun sundt, det rummer også et væld af gastronomiske muligheder.

-Tang har smukke farver og former, og så er det velsmagende og kan bruges i f.eks. supper, salater, brød og kødretter, forklarer han.

I bogen, der er henvendt til danskere med mod på at prøve nye ting i køkkenet, får man

ud over et indblik i de sunde stoffer, som tang indeholder, også lidt kulturhistorie. F.eks. spiste vores forfædre masser af tang. I dag er der i lande som Canada, USA, Irland og Japan en kæmpe industri, som Ole G. Mouritsen også har valgt at skildre i bogen.

Ole G. Mouritsen er dog langt fra den eneste tangnørd i Danmark. Kokken Jakob Mielcke, Restaurant Hurtigkarl & Mielcke på Frederiksberg, arbejder med tang i køkkenet. Derfor var det oplagt, at han skulle lave opskrifterne til bogen.

Alternativ råvare

Jakob Mielcke er fascineret af tangens smagsegenskaber, men også af det faktum, at tang er et uudforsket område i de danske køkkener.

-Det giver mig en alternativ råvare, som kun få af mine kolleger bruger, og så er det samtidigt nemt at arbejde med, fortæller Jakob Mielcke.

Et eksempel på, hvordan han arbejder med tang, er en ganske tynd rulle 'foie gras'

trillet i pulveriseret grøn tang, og skal man tro Børsens madanmelder, så tilfører det retten 'en interessant og delikat havsmag'.

Nogle gange bruger Jakob Mielcke tang på grund af sprødheden, andre gange til at pakke retterne ind i eller som farvestof - som når han f.eks. serverer grønne rischips til Champagne. Han har ikke gået på et kok-kend-dit-tang kursus, men har hentet inspiration til retterne i bøger og på Nettet og har så ellers prøvet tingene af. Og han er ikke i tvivl: Tang er fremtidens råvare!

Tilgængelighed

Det samme håber Ole G. Mouritsen. Ved at skrive bogen, der udkommer om et halvt års tid og har titlen 'Tangbogen. Grøntsager fra havet', vil han afmystificere brugen af tang i madlavning.

Samtidig vil han etablere et samarbejde med danske fiskehandlere, så det bliver nemmere for forbrugerne at købe tang. □