

Hvad er det for nogle tangarter, jeg bruger? Hvordan skal de behandles for at være spiseklar? Hvor kommer de fra?

Der er rødtang, grøntang og bruntang. Tre riger med i alt mange tusinde forskellige arter, der hver for sig er spiselige, bortset fra ganske få.

Tang forhandles i tørret tilstand. Da kan det mørkt og køligt holde sig i årevis. Jamen, - er det så en frisk grønsag? Ja. Det bløder meget hurtigt op i ferskvand. I løbet af minutter suger det vand til sig og bliver lige så vitalt at se til og arbejde med, som da det var nyhøstet. Man bør ikke bløde mere op end man skal bruge til et måltid. Holdbarheden af opblødt tang er ca. en uge i køleskab, før der går mikroorganismer i det. Som nybegynder kan det være svært at vurdere hvor meget/hvor lidt man skal bløde op. Især de kraftigste tangarter vejer helt ned til 10% af deres vådvægt i tørret tilstand. Dvs. de forøger deres vægt og rumfang med op til 90% under opblødning. Man må gøre sig sine egne erfaringer med hvor lidt, der skal til. Opblødningsvandet egner sig fortrinligt som gødning til de fleste stueplanter. Især sukkulenter trives gevaldigt ved det. Derfor er det lidt synd, bare at smide opblødningsvandet ud. Hæld det hellere i vandekanden.

Granulater af tang kan bruges direkte i de retter, man vil anvende det til. En tsk. pr. person er tilstrækkeligt.

De tangarter jeg har brugt i mine opskrifter er de allermest tilgængelige. De, der allerede har været nemme at få fat i på markedet i flere år, blot ret så upåagtet af et bredere publikum. Japanerne og asiater i øvrigt har længe handlet med afgrøderne fra tangriggerne som eksportvare. Det er globalt set et marked på 40 mia. dollars om året, når man også iagttager USA, hvor der høstes temmelig meget tang til menneskelig konsumering. Det er heldigvis et marked i ekspansion. Vi trænger til at komme helt med på vognen igen i den europæiske, vestlige verden, især i Danmark.

Jeg har de senere år ingen helsekostbutik været inde i, uden at være istand til at finde de japanske Arame, Iziki og Kombu, såvel herhjemme som i Sverige. Disse tre tilhører de brune tangarter. De er ofte de kraftigste, der har brug for 30 minutters opblødning, for at blive en frisk grønsag, man kan arbejde med, med kokkekniven, - dog undtaget Arame, der bløder op i løbet af et kvarter, men også sagtens kan tåle en ½ time i blød. Kombu og Iziki bør simrekoge en tre timer for at blive mørt nok. Arame bliver mørt efter en 10-15 minutters kogning, når det er blødt godt op forinden.

Af de røde tangarter er det vores antikke tang grønsag Søl, jeg viser mest. Søl ligger særligt nær mit hjerte.

Det er god, gammel vikingemad, jeg har erindringer om at have været handelsrejsende i, i vikingetiden, mens alt endnu var fred, idyl og venskabelig samhandel på tværs af landegrænser, båret af båd på havet frem, med oprejst pande og glød i øjnene.

Søl egner sig på ingen måde til at blive blødt op i vand. Da mister det fuldkomment sin unikke smag. Det skal bare ses efter for urenheder som

sandkorn, rodfæstninger og miniature sneglehuse. De fjernes og søllen klippes til småstykker, der bruges direkte i den ret, det skal være en del af. Hvis man da ikke falder for fristelsen til at gnave direkte i det, bare som det er i sig selv.

Til de grønne tangarter hører Wakame, der også er fra Japan. Vingetang som det også hedder, bløder op i løbet af 5 minutter og koger mørt på 15. Om det også gælder for alle mulige andre grønne tangarter skal jeg ikke kunne sige. Det kommer alt sammen an på kommende eksperimenter, vi endnu netop kun står på tærsklen til at gennemføre.

Det er min påstand, vi har tilsvarende arter i vore egne farvande, der kan høstes bæredygtigt og som *muligvis* smager *lige så godt*, som de udenlandske, vi importerer. Det kommer an på de forsøg, vi kommer til at gøre fra denne sommer og de kommende år, på at opsøge de kystnære tangpopulationer, smage på dem og forsøge sig med dem i køkkenerne.

Kokken Claus Holm er banebrydende, når han stiller sig op i Godmorgen Danmark den 13. april 2010 og erklærer: "Bed din lokale fisker om at tage lidt af det tang med ind til dig, han får op med hans redskaber og ellers bare smider tilbage til havet. Jeg giver selv mellem 20 og 50 kroner pr. kilo vådvægt til min fisker".

Jeg siger: Hvorfor ikke selv tage på ekspeditioner til de strandområder, hvor der selv på lavt, rent vand er spiselige tangarter at plukke af til husholdningen? Tang tørrer hurtigt ind i solskinsvej. Er det regnvej kan man tørre det i ovnen ved 50 grader i et par timer.

Jeg inviterer hjertens gerne på sådan en tur...