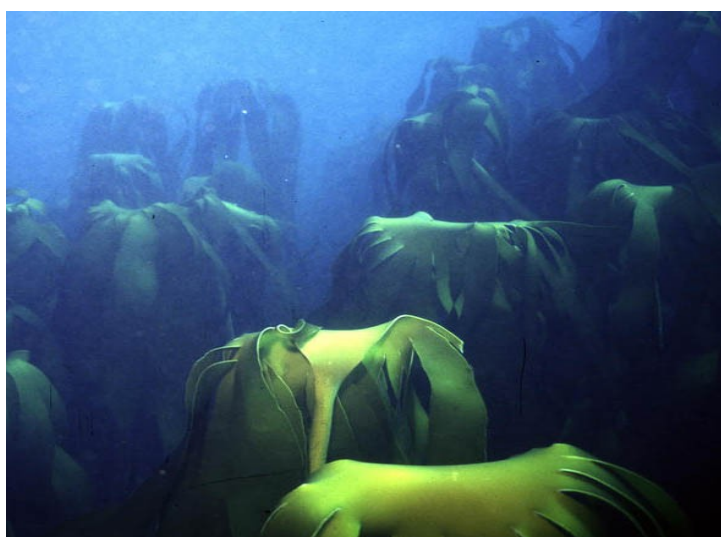


FORHANDLERLISTE

Arame, Iziki (nogle gange kaldet Hijiki), Wakame og Kombu kan købes i de fleste helsekostbutikker. Det nemmeste er at købe det online på nettet. Man skriver blot et af ordene i sin foretrukne søgemaskine. Jeg har iagtaget gennem tiden, der kommer flere og flere aktører til. Det har sikkert at gøre med en stigende efterspørgsel.

Hel Mekabu og Mekabu snitter forhandles endnu ikke i Danmark. Nærmeste onlinebutik er i Hamborg. Makrobiotik Versand ved Wiebke Hohrenk. Internetadressen er: <http://www.makrobiotik.com/shopalt/eintritt.html> Ude i yderste, venstre spalte scroller man ned til "Meeresgemüse von MUSO, Arche/Mitoku, LIMA, Rapunzel". Klik på feltet og scroll ned gennem hele det store udvalg. Wiebke sælger både Mekabu, Mekabu snitter, Tororo, Macro Kelp og Bull Kelp. I øvrigt har hun alle de ovennævnte udgaver i flere forskellige varianter. Man kan betale online eller vælge at få tilsendt en regning sammen med pakken, der som regel kommer hurtigt.

Fingertang er en historie for sig. Det er almindeligt forekommende i vore farvande, men vi importerer det fra Irland eller USA for at spise det. Laminaria digitata hedder det og ligner til forveksling en hånd med nogle meget lange fingre. Fingrene bliver mere end en meter lange.



Jeg har købt det hjem fra Maine Coast Seavegetables online. Det er af en ypperlig, god kvalitet, - det kunne dansk Laminaria digitata måske også være. Hvem ved?

Furikake kan købes i den japanske butik i København, Fiolstræde 32, JANAX. Der er også andre spændende tangarter at komme efter dér. Man kan også søge efter Furikake på nettet og købe det online.

Caviart har jeg kunnet købe i BILKA. Det forhandles muligvis også i andre supermarkeder eller kan måske også købes ved at søge på det online.

Laverbread kan man købe hos Knud Larsen, der driver <http://havtang.dk> Det kan muligvis også købes online.

Havtang.dk er i øvrigt stedet p.t. i Danmark, hvor man får den mest originalt, velsmagende Dulse, som de kalder det i de engelsktalende lande. Det vi andre kender som Søl. Det er fra Maine Coast Seavegetables.

En super søl kan fås ved at kontakte Barbara Stephens Lewallen fra Mendocino Sea Vegetable Company. Man må i så fald blot finde en diskret måde at overlade sine kreditkortinformationer, da Barbara ingen online [https:// secure internet payment](https://secureinternetpayment.com) har adgang til. Hun og Johns firma lever stadig i faxens, brevenes og modemmet til telefonen med 5kb's trafik i sekundet.

John og Barbara Lewallen er interessante, fordi de gennem 30 år har forvandlet det amerikanske marked, fra at være uinteresseret i tang til at efterspørge det som fødemiddel. De har naturligvis på ingen måder været alene om det, men de to fortjener hæder og ære for den gløvedige indsats, de har gjort for at gøre tangspisning kendt. De startede markedet op, ved simpelthen i årevis at drage rundt på diverse markeder hen over året, stille en bod op og falbyde smagsprøver på tang, krydret med deres entusiastiske historier om goderne ved tangspisning.

En tredje mulighed for at skaffe søl er naturligvis fra Island. Som nabo til den islandske ambassade i København ligger Nordatlantens Brygge. Det er et grønlandsk, islandsk, færøsk kulturcenter, hvor en af de delikatesser man tilbyder er Søl, sanket på de oldnordiske, endnu levende forekomster af Søl marker i tidevandszonen.

"Söl" - Islands sundeste slik.

Tang samlet op på Islands sydkyst. Rig på jod. Smager af hav. Pris: 70,00

Man skriver en mail til

bryggen@bryggen.dk

Eller ringer til 3283 3700 mellem 9 og 16 og bestiller hos vagthavende hvor mange poser Søl, man nu gerne lige vil have.

Man får oplyst et kontonummer man i sin netbank skal overføre beløb til for Søl og porto, og når de kan se, beløbet er overført fremsender de varen med posten.