

FAKTA TÅNG

Tång är växter som växer i havsvatten. De flesta kanske mest har stött på dem när man badat och de slingrar sig längs benen eller känns slemmiga att trampa på. Men kanske inte alla vet om att de faktiskt går utmärkt att äta.

De är mycket nyttiga, fullproppade med mineraler och vitaminer, antioxidanter, fibrer och omega 3 fetter. De innehåller två gånger mer protein än kött, mer betakaroten än morötter och mer järn än spenat. Många kallar dem för supermat helt enkelt.

Det finns många olika sorters tång, några exempel är:

Sockertång - bra att göra lasagne av t ex

Rörhinna - går att fritera nästan som sockervadd

Purpurtång - god nötig smak

Fingertång

Knöltång

Blåstång

I många länder runt om i världen är tång och alger vanliga ingredienser i mat men inte så vanligt här i Sverige än. Man tror dock att vi inom en snar framtid kommer att börja äta mycket mer av den varan. Vi skulle både kunna plocka tång och alger själva, ungefär som man plockar svamp eller bär, eller köpa dem färdiga i affären. Många företag startar tångodlingar i havet. Då växer tången på rep som man lägger i vattnet och sedan tar upp och skördar från. Forskning har visat att det är bra för havsmiljön att odla tång. Tångodlingar återuppbygger den naturliga cirkulationen i havet, där kallt, näringsrikt vatten stiger upp från botten och förbättrar kvaliteten på vattnet.



Det är dessutom smart att odla i havet där det finns mycket plats. Det finns så mycket att det skulle räcka långt för att mätta jordens befolkning.

Viktigt att veta är att det här i Norden inte finns någon giftig tång. Däremot ska man tänka smart och inte plocka tång i hamnar, där det är algblommning eller vid utsläpp, ungefär som man inte plockar bär precis vid motorvägen.

Alger går inte bara att äta. Hudvårdsprodukter, bränsle och djurfoder är alla möjliga användningsområden för algens biomassa.