

# SPIS TANG - en sikker vej til en god madoplevelse

## Tang på Læsø

Man kan ikke tænke på Læsø uden også at tænke på tang, men normalt er det vel ikke syltetøj, knækbrød, sirup og sennep, man tænker på. Det er nok tangtagene. Men de kan ikke spises.

Det kan rigtig tang og tang er lækker mad. De røde, brune og grønne alger tilfører næsten ethvert måltid lidt ekstra kvalitet og smag.

Tang har uendeligt mange anvendelsesmuligheder og kan indgå i næsten al slags mad. Havet omkring Læsø er et af de rene- ste farvande i Danmark, og der vokser mere end 200 forskellige tangarter ved Læsø.

Det er Læsø Tang, der forsyner Læsø med spisetang, og der udvikles hele tiden nye spændende produkter, der kan inspirere, så man selv kan blive tangspiser.

## Sundhed, velsmag og bæredygtighed

Der er ingen god grund til at transportere spisetang den halve verden rundt og importere fra Asien, når vi selv kan høste den i rigelige mængder ved Danmarks egne kyster. De sundhedsmæssige værdier i tang kan ikke diskuteres – for eksempel indeholder tang mellem 10 og 20 gange så mange vitaminer og mineraler, som dyrkede landgrøntsager, masser af protein, jod, fibre og antioxidanter.

Men tang har også umami-smag, og tangen medvirker derfor til at fremhæve alle andre smagsnuancer fra de øvrige ingredienser. Den høstes bæredygtigt – helt uden belastninger for miljøet. Tangen vokser på sten, og den optager derfor selv kun sin næring fra sollyset og vandet.

På den måde bidrager tang til at tage CO2 ud af atmosfæren og samtidig sikre biodiversiteten i havet. Læsø Tang høstes skånsomt ved at klippe de yderste skud af tangplanten og som bifangst i forbindelse med kystnært garnfiskeri.

## Lokalt engagement, nationalt marked

Læsø Tang har den faste tro på, at steder som Læsø har en fremtid – at små samfund, lokalt engagement, lokale fødevarer er et reelt alternativ til et liv med højhastighed, masser af underholdning, billige industrivarer og fødevarer produceret efter kvantitative succeskriterier.

Men naturligvis kan ingen leve af at klippe hinanden. Læsø Tang skal opleves på Læsø i gårdbutikken, ved tangsafarier, guidede ture, foredrag og workshops. Men kvalitetsprodukterne fra Læsø Tang kan naturligvis også købes online og i udvalgte butikker på fastlandet.

Det er Rie, der er ildsjælen i Læsø Tang. Når den håndhøstede tang fra Læsøs nordkyst er rensat og tørret, begynder tryllerierne i køkkenet. Kun fantasien sætter grænser for at bruge tang som lækker ingrediens eller tilbehør i enhver menu.



Normal åbningstid  
i gårdbutikken  
i højsæsonen

Hver dag: 10-16  
Lukkedage kan  
forekomme, men  
webshoppen er  
altid åben.

