

Tang og tare i (hverdags) maten

Ting med Tang AS

Entusiasme og engasjement for næringsrik sunn kortreist mat og denne så altfor lite utnyttede ressursen var grunnlaget vårt for å etablere Ting med Tang. Et ønske om selv å lære hvordan dette kan brukes for så å lære flere å bruke dette. Skape engasjement og spre kompetanse, men også en jobb hvor man er mer ute i naturen i bevegelse og treffer nye mennesker.

Hva er så interessant med tang og tare?

Tang og tare er en bærekraftig ressurs som er tilgjengelig for alle på samme måte som bær, frukt og sopp. Tang og tare inneholder mengder av alle mineraler vi trenger, men som mange i dag bruker kosttilskudd og for å kompensere med. I andre deler av verden (f.eks. Asia) er inntil 12% av næringsinntaket Tang og tare (alger). I disse områdene er hjerte og karsykdommer nesten fraværende. I Skandinavia brukes 0,2%.

Hva skal vi gjøre i sammen?

Etter teoridelen av kurset skal vi ut i fjæra. Du vil oppleve spenningen det er å se ulike arter og du vil etter dagen se på dette mystiske i vannkanten med nye øyne. All kunnskapen du får gjør at du selv kan gå ut og sanke ulike arter tang og tare til eget bruk eller for å bruke i spennende matretter du lager til andre. Bruk av tang og tare i maten er ganske nytt, men brer raskt om seg. Det er trendy og du finner det på alt fra Sushi barer til de mest spennende restauranter. Da er det både morsomt og nyttig å ha kunnskap om dette.

Konseptet vårt

Vi sørger for at du får kompetanse på hele prosessen. Du er med på en teoretisk del som foregår inne og etterpå blir du med ut i vannet og sanker råvarer. Du er med å rense og du får kunnskap om ulike måter og konservere det du har sanket. Vi bruker så siste del av tiden på et felles måltid og nyter maten vi har laget. Her tar vi også en oppsummering og reflekterer over hva man har lært og erfart gjennom dagen.

Følg oss på: <https://www.facebook.com/tingmedtang/>

