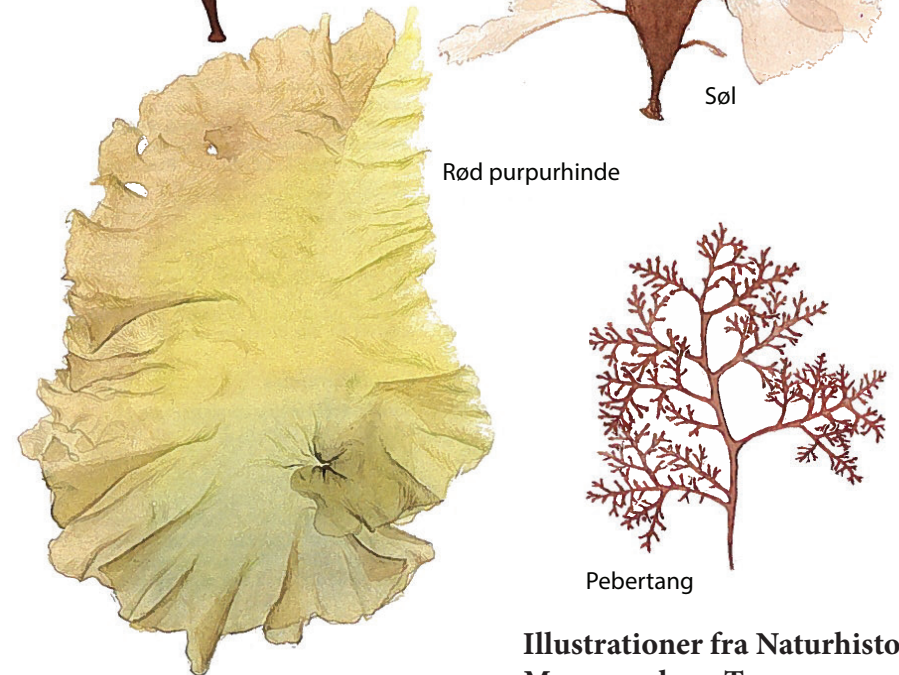
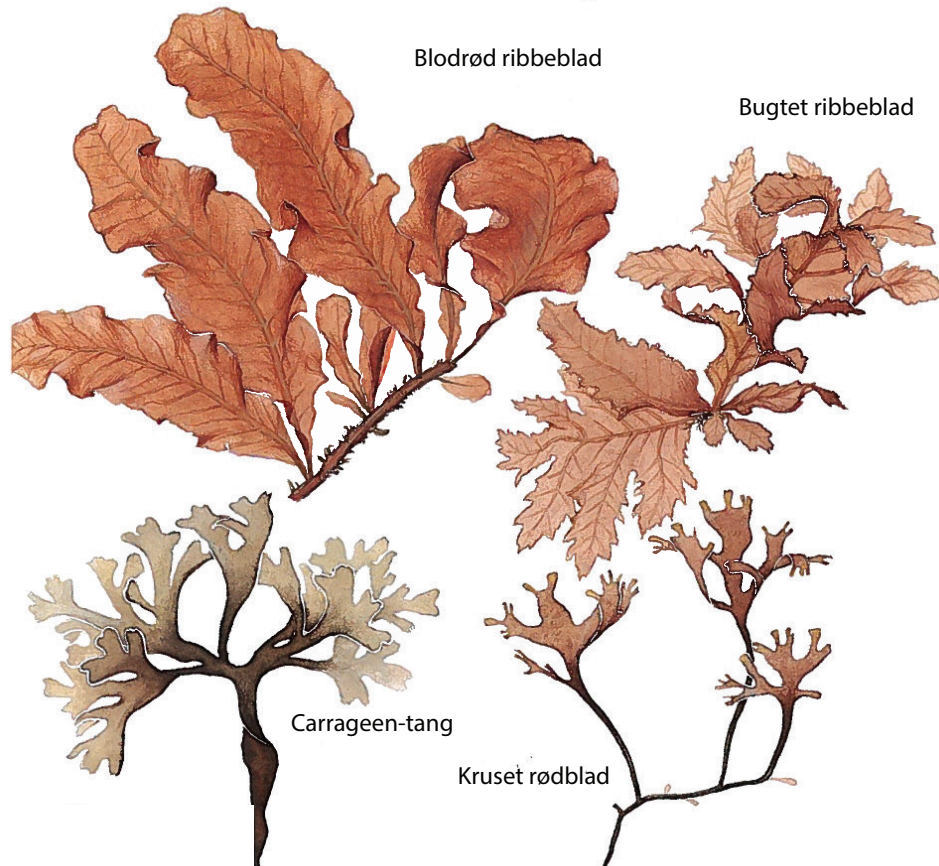
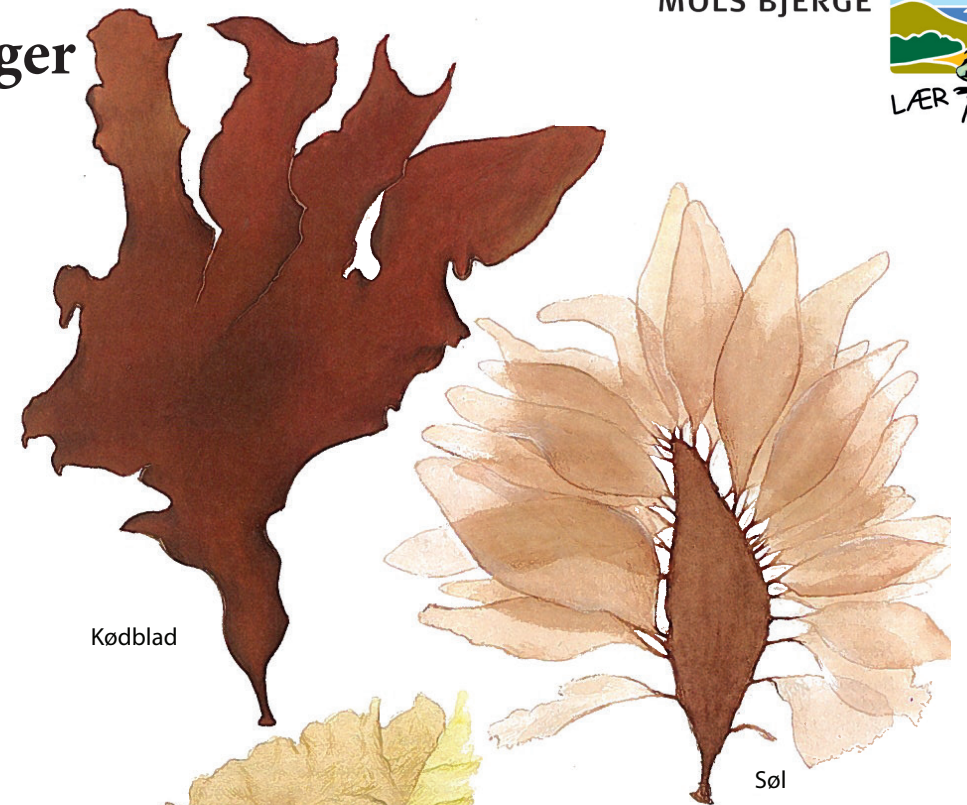
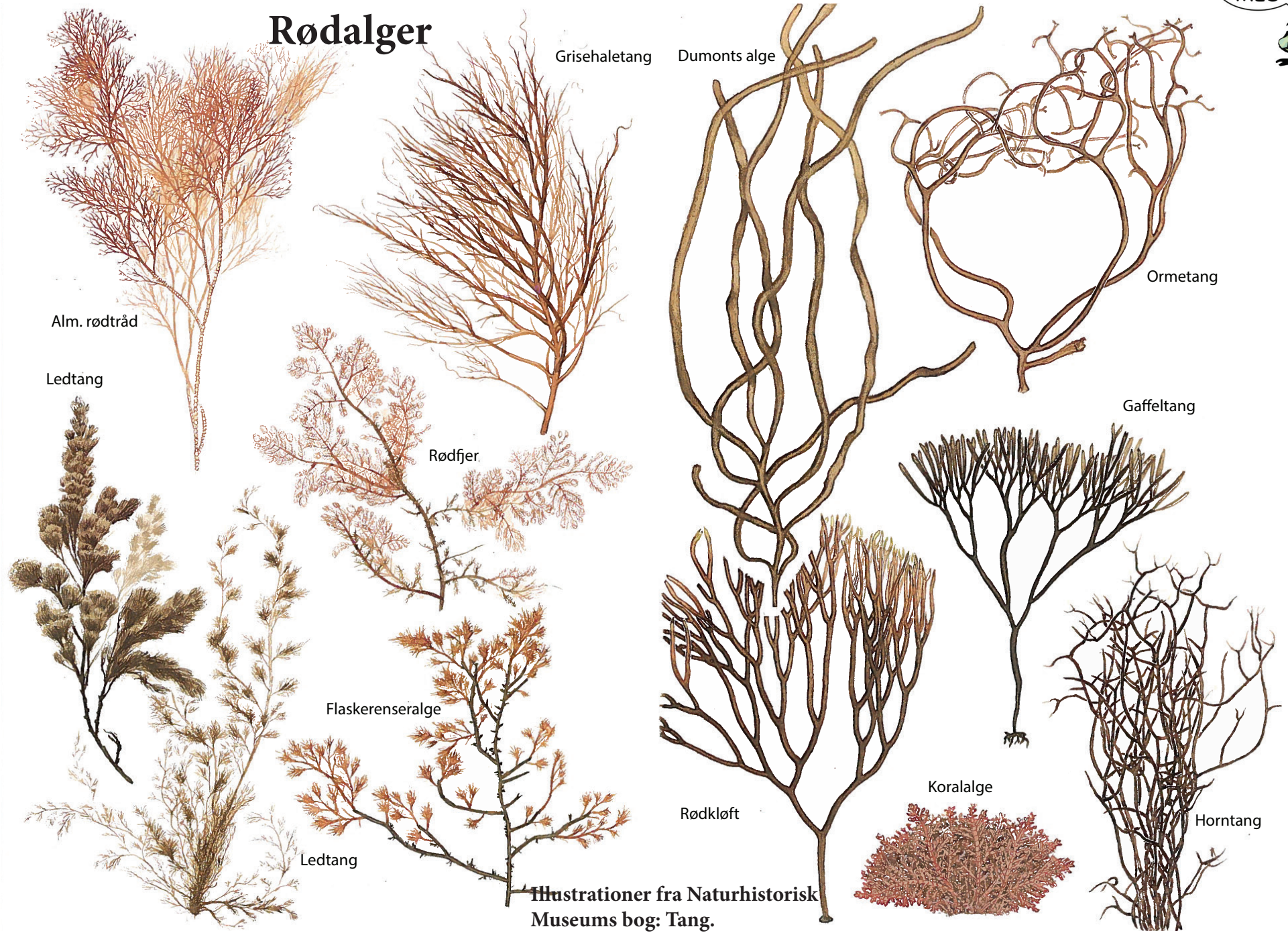


# Rødalger





# Rødalger



Illustrationer fra Naturhistorisk  
Museums bog: Tang.

LÆR  
MED



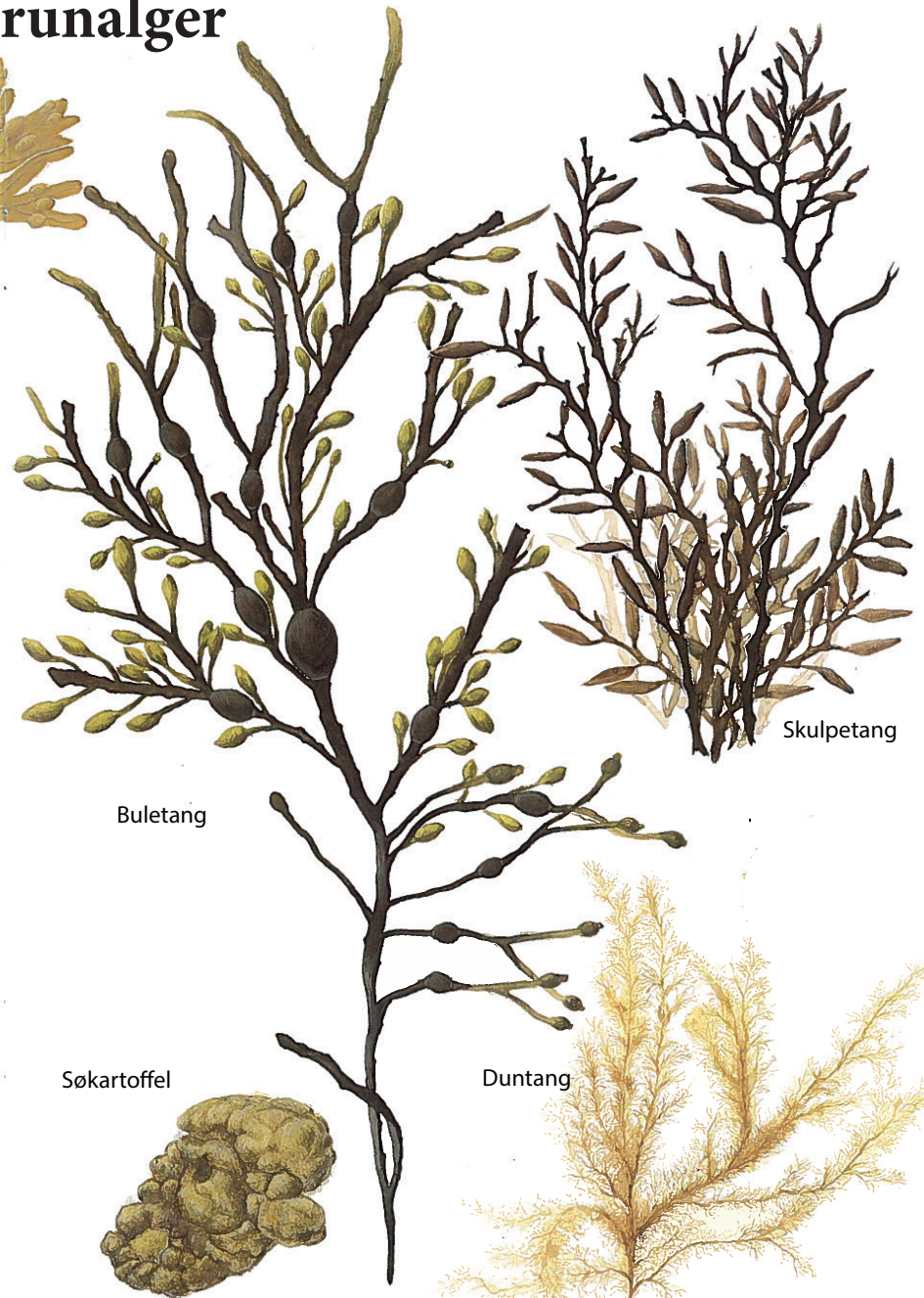
# Brunalger



Savtang



Blæretang



Buletang

Skulpetang

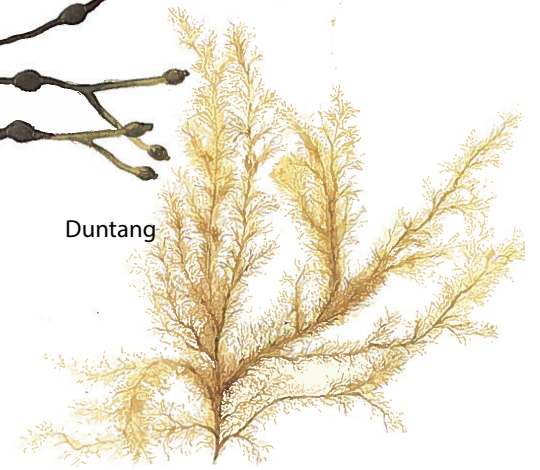


Lav Klørtang

Søkartoffel

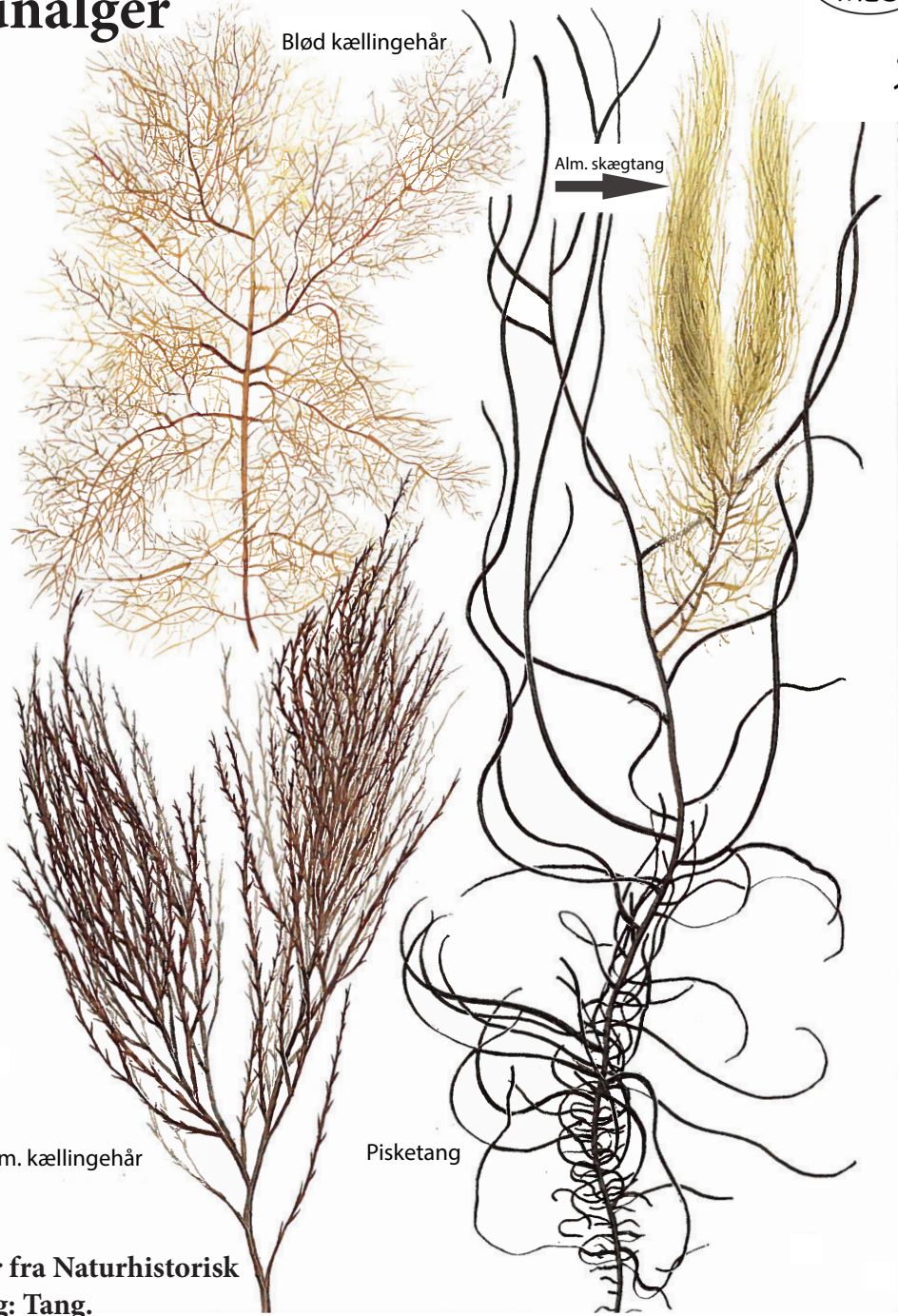
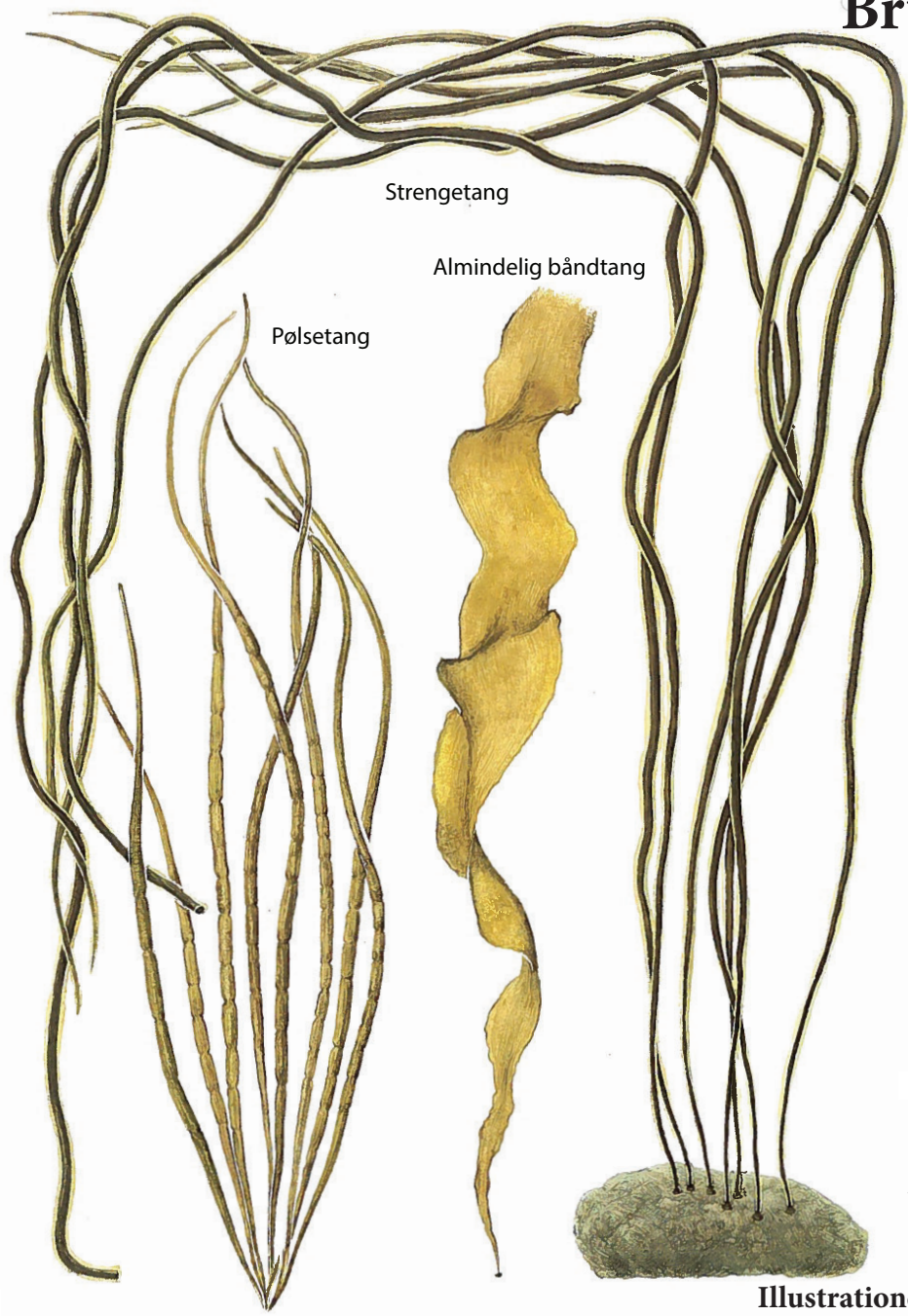


Duntang



Illustrationer fra Naturhistorisk  
Museums bog: Tang.

# Brunalger



Illustrationer fra Naturhistorisk Museums bog: Tang.

# Brunalger



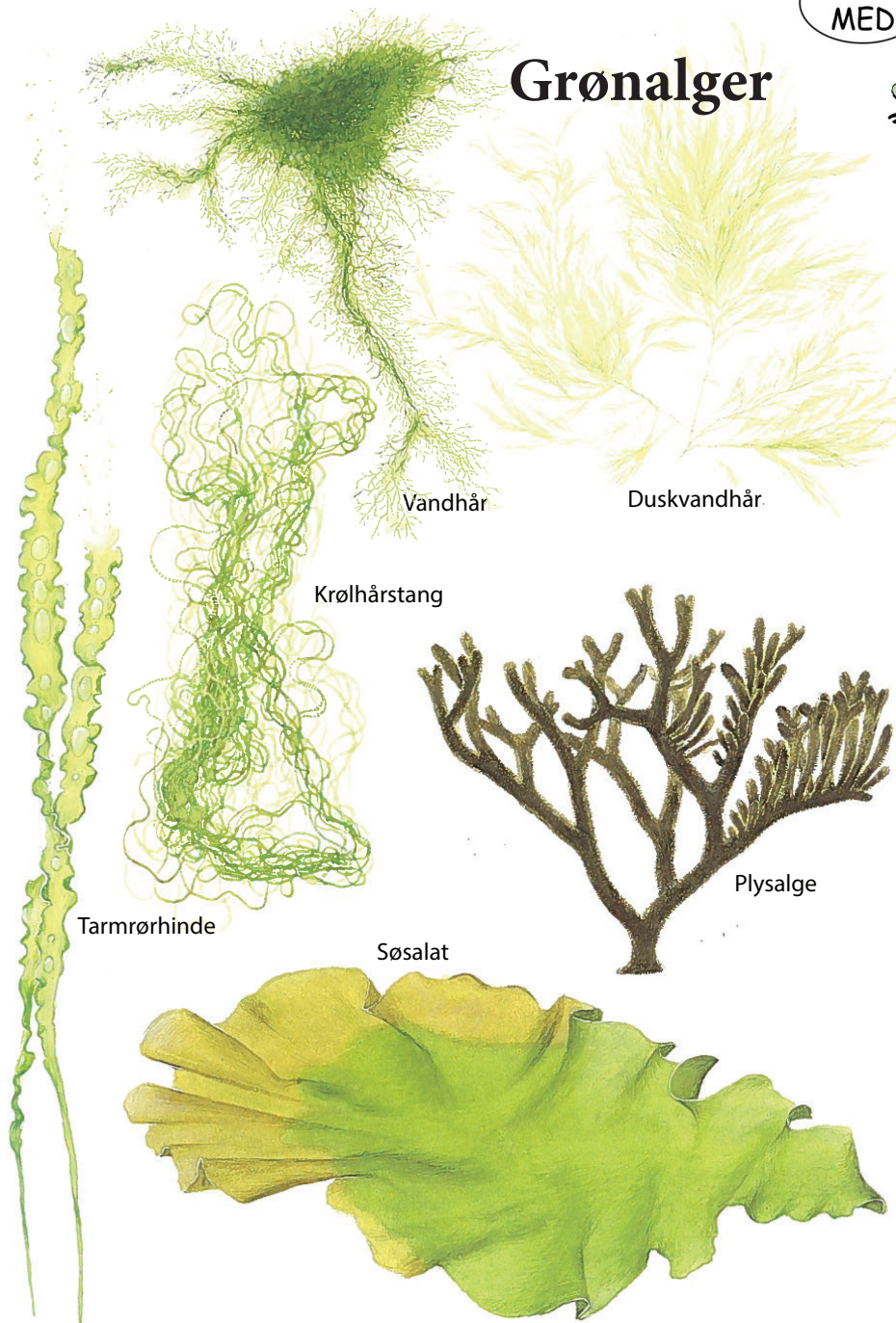
Sukkertang

Fingertang

Illustrationer fra Naturhistorisk Museums bog: Tang.



# Grønalger



Vandhår

Duskvandhår

Krølhårstang

Tarmrørhinde

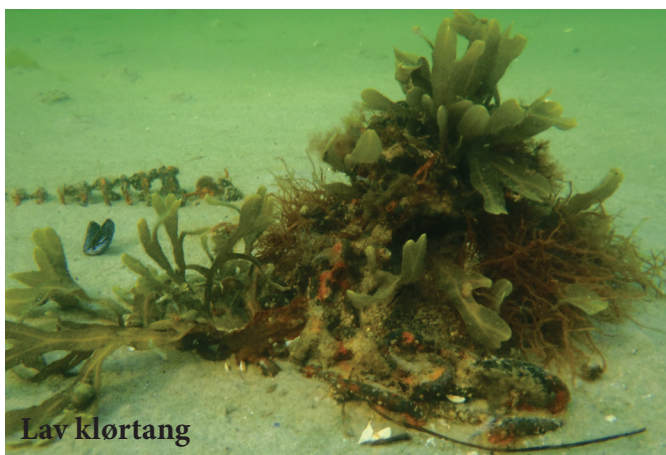
Pylsalge

Søsalat

# Blomsterplanter



**Ålegræs (bændeltang)** er ikke en alge, men den eneste danske blomsterplante der har tilpasset sig livet i havet. Om efteråret skyller store mængder af ålegræs op på strandene. Tidligere blev tangen brugt til isolering, fyld i madrasser, tangtage (Læsø) og i Ebeltoft blev tangen brugt til at bygge tangdiger, der beskyttede mod oversvømmelser. Digerne kan stadig ses langs Søndre Strandvej og ved Fregatten.



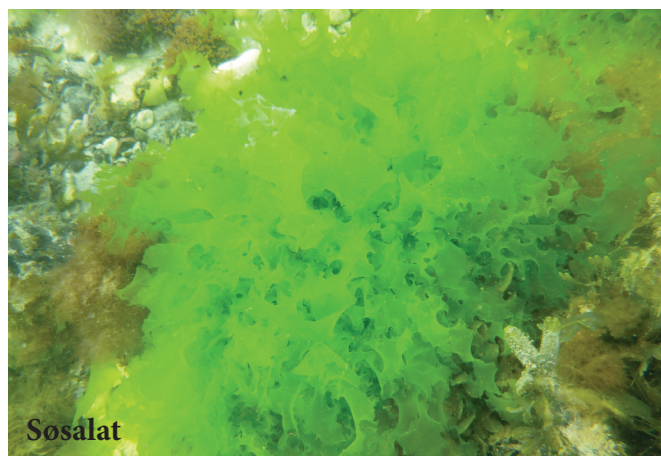
Lav klørtang

## Lidt om tang:

Tang er fællesbetegnelse for alger og enkelte blomsterplanter der gror under vandet. Alger er langt de fleste – der er mindst 35.000 arter hvoraf ca. halvdelen lever i havet. Algerne inddeles i 3 store hovedgrupper: Rødalger, Brunalger og Grønalger. Af blomsterplanter er der kun Ålegræs i danske farvande.

Alle alger producere ilt gennem fotosyntese, ligesom planterne på landjorden. Der er dog enorme mængder af dem, sammenlignet med planterne på landjorden og det skønnes at helt op til 90% af atmosfærens ilt kommer fra alger. Algerne er derved en meget vigtig brik i jordens store økosystem.

Alger indeholder generelt en lang række vigtige vitaminer, mineraler og essentielle aminosyrer, men næsten ingen kalorier – en kombination der gør tang til en meget sund spise. Historisk set har alger da også været på menuen i stort set hele verden, og der er stadig mange lande hvor tang er en helt almindelig ingrediens i den daglige madlavning.



Sosalat

I Danmark er interessen for at spise alger stærkt voksende, og der arbejdes flere steder på at udvikle systemer til dyrkning af tang. Alger er også en væsentlig ingrediens i Nyt Nordisk Køkken.

## Spiselige arter:

De mest brugte algearter er Blæretang og Lav Klørtang. På begge sorter kan man klippe de friske spidser af algerne, og tørre dem, og tilberede dem på forskellig vis. Se opgaven ”Havet kan spises - Tang” Sukkertang og Fingertang benyttes ofte i madlavning, isæt i supper og granuleret som smags tilsætning i en lang række retter. Vær opmærksom på at gruppen af bladtang normalt har vækstpunktet nede ved stilken - den yderste del af bladet er altså den ældste del af algen.

## Rødalger:

I denne gruppe er det især Rød purpurhinde der benyttes. Den tilhører familien Porphyra, der i Japan bruges til fremstilling af Nori - især kendt fra Sushi.

Purpurhinde kaldes da også for Nordens Nori.

## Grønalger:

Både sosalat og Tarmrørhinde smager udmærket friskplukket fra havet, som et fint drys på salaten eller til den nyrøgede fisk.

