

Kære Tangfolk

Småøernes Fødevarer-netværk vil i samarbejde med Væksthus Syddanmark fremme en dansk tangproduktion. Tang er en fremtidig nicheproduktion, der er interessant både for de danske småøer og for de kystnære samfund, der hidtil har været afhængige af fiskeriet.

Tang rummer mange muligheder inden for dyrkning, indsamling, forarbejdning og salg. Men tang er også for de flestes vedkommende et helt nyt område. Man skal lære at arbejde med tang.

I samarbejde med Væksthus Syddanmark arrangerer Småøernes Fødevarer-netværk derfor 2011 – 2012 en række workshops omkring dyrkning, indsamling, produktudvikling og markedsføring af tang.

**Produktudvikling:**

Kokken Claus Holm, kendt fra TV's MorgenTV afholder en serie udviklingsworkshops med følgende emner:

- 27. oktober 2011: Tang – Naturens Umami. Hvordan bruger vi tang? Hvordan smager tang – frisk, tørret, røget, ristet, ..... Hvilke tangarter er gode til hvad?
- 23. februar 2012: Tang som snacks og i supper, salater, fiskeretter, kødretter, desserter. Mormors køkken – nu med tang!
- 19. april 2012: Tang i bagværk: rugbrød, fuldkornsbrød, knækbrød, ....
- 14. juni 2012: Tang i morgenmadsprodukter og slik: Müsli, muffins, mørk chokolade med havtorn og tang, tangbolsjer, ....
- 13. september 2012: Tangsukker, tangsalt, tangsnacks, tørret tang, tang-gastrik – enkle tangprodukter med lang holdbarhed.

En af disse workshops vil formentlig blive afholdt på Bornholm.

**Dyrkning, indsamling og markedsføring:**

Der afholdes 3 workshops 2011 – 2012, heraf to i Syddanmark og en i Storebæltsområdet. Praktiske problemer og muligheder inden for dyrkning, forarbejdning og markedsføring vil blive diskuteret sammen med udefrakommende eksperter.

**Afslutningskonference:**

Der afholdes en afslutningskonference et sted i det Sydfynske område i slutningen af 2012.

Flere mindre tangprojekter er under udvikling i Danmark. Det er derfor væsentligt, at vore kræfter forenes og målrettes, så projekterne bliver levedygtige. Det håber vi, vi opnår ved dette fælles initiativ og samarbejde mellem Småøernes Fødevarer-netværk og Væksthus Syddanmark.

Projektet ”Produktion af spiselige tangarter i danske farvande – begyndelsen til et nyt erhverv” er igangsat af Småøernes Fødevarer-netværk med støtte fra Småøernes Aktionsgruppe, LAG Bornholm, Nationalpark Sydfyn og Indenrigsministeriets Ø-pulje.

Nærmere oplysning og tilmelding:

Søren Espersen, Stenstykkevej 34, 2650 Hvidovre. Tlf. +45 36783028 Mobil +45 27357112. Mail: [tordarhuset@mail.dk](mailto:tordarhuset@mail.dk)

Eller

Formand for Småøernes Fødevarer-netværk, Kai Winter, Kernegården, Hjortemosevej 41, 4911 Fejø. Tlf. 29440321. Mail: [kai@kernegaarden.dk](mailto:kai@kernegaarden.dk)