



Foto: Anne Marit Isachsen og NIBIO

Kurs i Mat av tang

Dato: 3. – 4. mai 2018

Sted: Stabbursnes Naturhus og Banak leir, Lakselv.

Pris: 2500,-

Antall deltaker: min 8, maks 12

Påmeldingsfrist: 23.april

Arrangør: Kompetansenettverk NORD og Ellentjern AS

Påmelding til:

polarurt@gmail.com

Tlf: 907 24 078

Praktisk informasjon:

Oppgi organisasjonsnummer, kommunenummer, navn på bedrift og deltaker samt fakturaadresse. Påmeldingen er bindende og faktura sendes. Deltakeravgift inkluderer lunsj begge dager.

Deltaker ordner overnatting selv.
Lakselv hotell tlf. 78 46 54 00
Fjordutsikten: 996 11 741
Porsanger Vertshus: 78 46 13 77

HVORDAN UTVIKLE PRODUKTER AV NORDNORSK TANG OG TARE?

I sjøen finner vi mange typer tang og tare. Noen kan vi plukke i fjæra, andre er store planter med stilk og blader, som står dypere. De fleste typer tang og tare i Norge kan spises. Sukkertare og butare har f.eks de egenskaper som skal til for å kunne benyttes i sushi. Søl er en tangart som egner seg godt i salater, den smaker utmerket både kokt, stekt og tørket.

Første dag av kurset vil vi både gjennom teori og i praksis ute, lære mer om de spiselige tangartene, litt om deres biologi, smakelighet og høstemetoder. Vi vil også lære mer om foredlingsmetoder samt bruk av tang i matprodukter, også internasjonalt.

Andre dag vil vi i hovedsak være på kjøkkenet og selv i praksis og i samarbeid med kokk lære å produsere ulike tangprodukter til mat.



Kurslærer:

Jon Aga, kokk og driver av Vega havhotell. Kjent fra TV-serien "Vegamat «. Har også skrevet boken «Jon Agas smak av Vega». Bruker mye tang i egen meny og i egne matprodukter.

Kompetansenettverkene er en del av tilbudet i Innovasjon Norges Utviklingsprogram for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping.

NORD: NIBIO

Åse Vøllestad
92 84 46 02
ase.vollestad@nibio.no

MIDT: Mære Landbruksskole

Rita Natvig
99 41 09 87
ritna@trondelagfylke.no

VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfi.no

SØR: Nofima

Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima

Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no