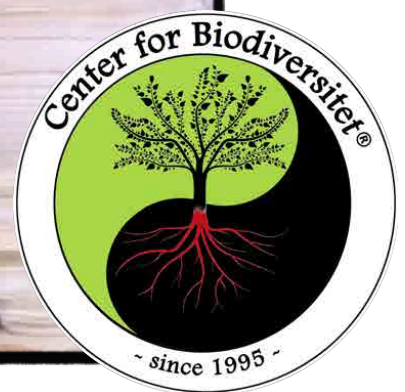


Thorkil Degn Johansson

Tang Thorkils billedbog 2



Tang Thorkils billedbog 2

Thorkil Degn Johansson - tekst og billeder

Copyright © Forfatteren og Center for Bio-diversitet

All rights reserved.

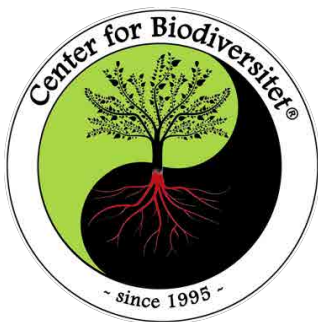
ISBN: 87-90531-04-3

1. e-bogsudgave, 2024

Denne bog er beskyttet af lov om ophavsret.

Alle er dog velkomne til at dele PDF-filen i sin fulde udstrækning og uden nogen form for ændringer.

Alt anden gengivelse må kun ske efter aftale med Center for Bio-diversitet og forfatteren.



www.biodiverse.dk

Forord

Tang har været min passion siden 2004. Jeg bruger tang i maden fordi det har gjort mirakler for min sundhed, som jeg gerne deler viden om.

Tang Thorkils billedbog 1 og 2 er ikke kogebøger. Det er billedbøger til inspiration.

En samling af de bedste billeder, jeg har taget af hjemmelavet hverdagsmad. Det er ikke kogebøger men billedbøger til illustration af, hvordan vi kan anvende de forskellige tangtyper i vores madlavning.

Thorkil Degn Johansson

Hvis der er tilstrækkelig interesse, vil bogen måske senere blive udgivet i trykt format.

Kontakt forfatteren for at få info om en trykt udgave:

thorkil.johansson@gmail.com



*Lampen er hjemmelavet af Vingetang.
Den bør helst kun spises med øjnene,
lige som Troldemor gør det.*



*Æggeblomst med Søsalat og Vingetang.
I midten er det havsalt.*



*Ostemaden er anrettet med røget svinemørbrad.
Oven på striben af aioli er det små flager af Søl
og blomst og blad af skovsyre.*



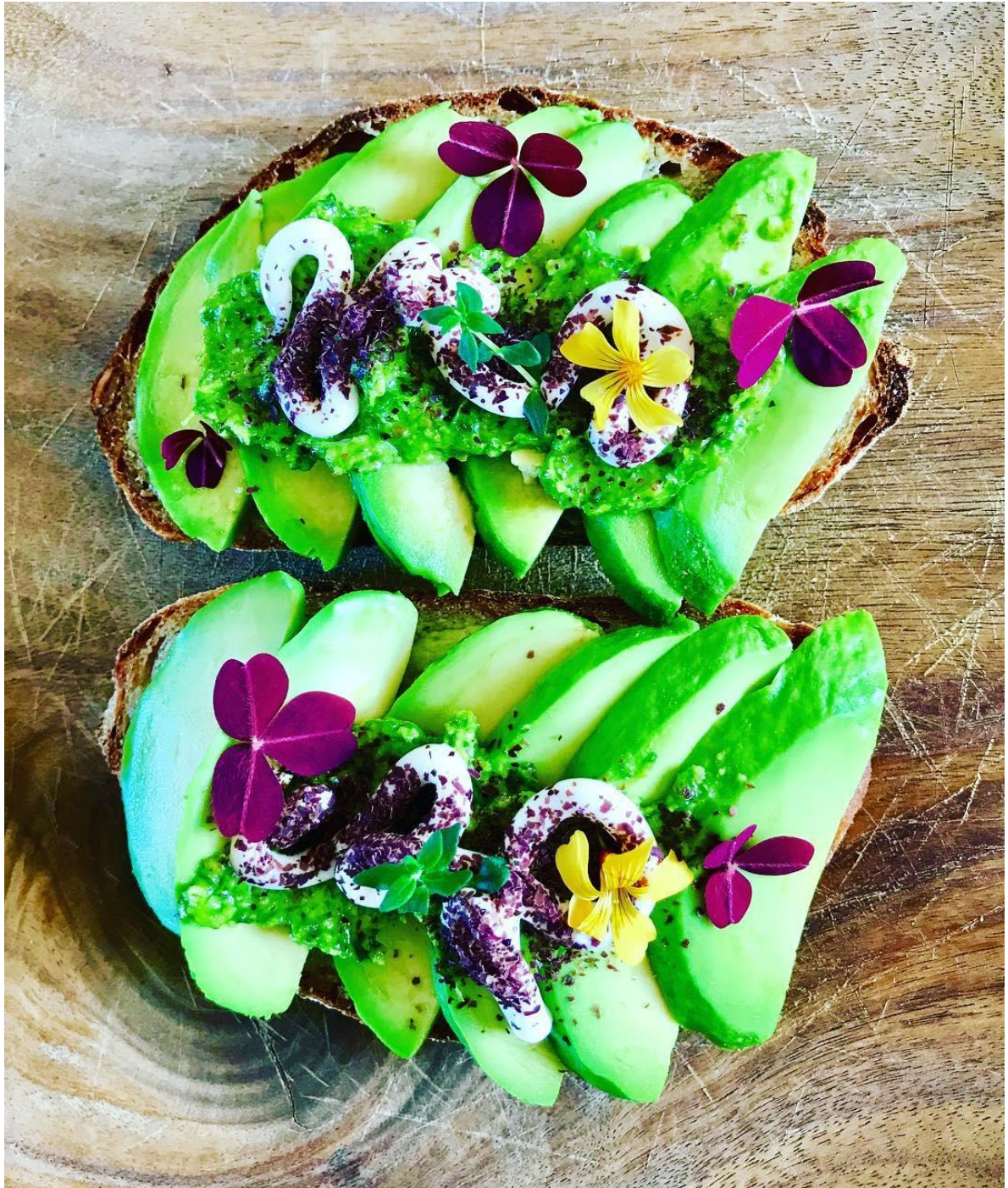
*Hvad kan man gøre, når man skal spise en madpakke,
hvor der ingen tang er brugt?
Jeg dryssede Søl på, slugte et par kapsler
med Blæretang og spiste den lille buket
af sprød Lax klørtang.*



*Jordbær med fløde.
Store flager af røget Islandsk Søl
er drysset ud over.*



*Kartoffelmaden er smurt med Tangsmør.
Det mørkegrønne er opblødt granuleret
Buletang (Grisetang).
I baggrunden anes en Tangsnaps.*



Skiverne af avocado er smurt med Tangpesto med ramsløg. Aiolien er drysset med Søl. Der er pyntet med timian og skovsyre.



*Knust Søsalat har en sjov konsistens
rørt ud i smør.
Det er geléagtigt.*



*Det er røget torskelever på rugbrød,
der er smurt med Søsalat smør.
Der er drysset vel rigeligt med Søl.*



*Syltet norsk Sauetang er anrettet
oven på lamme kotelet
fra det danske
marskland.*



*Hapsere af hjertesalat med Tangpesto,
Søl på aiolien og pyntet
med den gule blomst
fra skovsyre.*



*Det er hotwings drysset med Søl
og rødløg ovnstegt sammen med.
Løget er drysset med en irsk
blanding af 5 slags Tang.
I midten er det fermenteret spidskål.*



*Blancheret norsk Sauetang på æg
på en salatbund.*



Forårsmad på panden med grøn asparges.

Der er ost på og et æg.

*Drysset med irsk blanding
af 5 slags Tang.*



*Blancheret norsk Sauetang brugt som pynt
på salaten. Den lysegrønne farve
af tangen er desværre kun mulig
inden for et ½ år efter plukning
og tørring...*



*Jeg smurte knækbrødet med det lysegrønne
Søsalatsmør. På venstre ost er det aioli
og på det højre er det peberrodssalat.
Radiseskiverne er drysset med
små flager af Søl.*



*Der er drysset med hel spidskommen
og det orange på knækbrødet
er flager af røget paprika.*



I midten er det hel Søl.



*Søl er det bedst egnede til at spise
som det er.*

*Eggene er drysset
med små flager af Søl.*



*Sporofyller af Vingetang er sjældent
at kunne få fat i.
Her er de kogt i kort tid
og skæres til små, saftige stykker,
der blev brugt i en salat.*



*Sildemaden er smurt med græskarkernesmør.
Der er drysset godt med Tang på.*

One of the functions of iodine is to bring calmness to the mind and body by relieving nervous tension. When nervous tension is marked there is excitability and irritation, sleeping becomes difficult and there is a drain on the vitality. Owing partly to its iodine content Kelp reduces tension, produces relaxation and enables the system to store up vitality and reserve energy; concentration becomes easier owing to the more free flow of blood through the brain and there is less muddled thinking.

*Citatet er fra K&L P The Health Giver
af den engelske læge Erik F.W. Powell.*

Her er en oversættelse:

"En af fordelene ved jod er, at det skaber ro i sind og krop ved at lindre anstrengte nerver. Når nerverne er svækkede er man pirrelig og irriteret, det er svært at falde i søvn og vitaliteten er drænet. Delvis pga. jod indholdet reducerer tang den ophidsede tilstand og får kroppen til at slappe af. Ikke alene øges vitaliteten, kroppen bliver også i stand til at opbygge energireserver, der kan anvendes efter for godt befindende. Det bliver lettere at koncentrere sig pga. en højere grad af blodgennemstrømning i hjernen og tankerne bliver mere klare".

Jeg har oversat bogen her:

<http://www.tang-thorkil.dk/wp-content/uploads/2015/01/HelsebringerenTang.pdf>



*Rejemadder på Søsalamør
flankeret af ramsløg.
Blomsten er også ramsløg.*



*Kartoffelmad med opblødt granulat
af norsk Grisetang.*



*Eksempler på brug af Sauetang
jeg har plukket i Norge.
Det findes ikke i
Danmark.*



*Forårssalat med blancheret
friskplukket dansk
Blæretang.*



*Små Søl flager
på peberrodssalat.
Kødet er filet af marsklam.*



Norsk Sauetang på spejlæg.



Store flager af Søl på en karrysuppe.





Tatarmad drysset med søl.



Hel Sølú í en Gin & Tonic.



Søl på en påskemad.



Irsk Tangblanding på tapas med fisk.



Tørret irsk Spaghettitang.



Spaghettitang på vildlaks.



*Søl og dansk Purpurhinde
spises sammen med
skiver af stegt
ribbenssteg.*



*Kogt Vingetang, rå Søl
og mere ribbenssteg.*



*Billedet er bare et lille udpluk
af alle de kogebøger,
der findes med opskrifter
på at bruge Tang i maden.*



Et frokostmåltid med marineret Spaghettitang.



12 forskellige Tangsalte på æggeskiver.



*Norsk Vingetang (Butare)
på spejlæg.*



*Lige før fuldmåne om sommeren
'klækker' Lar klørtang
sine hermafrodit sporer
til ny vækst.*



*Små flager af Søl
røres i en
marinade.*



Marinaden blev brugt i den her salat.



Søl brugt som krydderi til entrecote.



Irsk tangblanding blendet ind i humus.



*Ansjoser på blødkogt æg.
Der er anrettet tynde skiver syltet ingefær
og lidt større flager af Søl.
Tangen har sin rette lilla farve
fordi det har suget væde fra lagen ingefæren er i.*



*Drys af Søl på kogte majscolber
og pastaen.*



*Parmasan 'sne' har lagt sig oven på
en salat, der består af Vingetang,
radicchio salat, lidt tomat
og en dressing.*



*Det er Gin & Tonic med Søl flager.
Hvorfor der er sådan en åbning
ned i dybet har jeg ingen
anelse om.*



*Hvis du alligevel skal poppe
majs-korn en dag,
kunne du jo prøve
at tilsætte lidt søl.*



Søl på en tatarsteak er altid godt.





*Nogle af mine venner tørrer
Lav klørtang i deres
udendørs soveværelse.*



Jeg har skåret opblødt Vingetang



og bruger det i en suppe.





*Det er så såre simpelt
og et Mega Hit
på de flestes smagsløg.
Hjertesalat
med en stribe aioli
drysset med lidt
Søl.*





*De bioaktive stoffer i Tang
optages lige så nemt
gennem huden
som fra tyndtarmen.
Her er det norsk Grisetang
trukket et ½ år i mandelolie
inden det bruges til massage.*





*Det er fermenteret Søl fra Island
viklet omkring stave af en ost,
jeg allerbedst kan lide.*

*OMG
What a
Taste!!!!!!!*



*Det får vi lige en søl SJUS
mere på.*



*Å ta lie å tar'n tatarmad mere
skyllet ned med
Tangsnaps.*



*Dansk Noritang
Purpurhinden,
der er mere end
70 varianter af
i Verdenshavene.
Mit er dansk af egen høst.*



*En ostemad med spejlæg
er mange dage om året
i min menu for maden.*



*Tangsalte er et Univers
for sig selv.
Her brugt til at gøre
hvid- og rødløg
eksotisk velsmagende.*





*Selv på mine rundstykker med pålæg
bruger jeg gerne Tang.
Det hvide er hvidløg
dyrket i mine højbæde
i komposteret Tang fra Stranden.*



*Det var et forsøg på en Nordisk Sushi,
hvor der på det ristede rugbrød
er brugt en klat Søsalamør
dryset med 8
forskellige
Tangsalte.*



*Ribbensteg med noget Søl
og lidt grønsager,
det kan lige gå an.*





*Tørret Sukkertang går også udmærket an
i en SJUS.*



*Troldemor er alltid
nysgerrig
på Tang.*





Sauetang



Bare for at vise hvor smuk Sauetang kan være som madpynt.







Jeg er ret forfalden til hotwings.



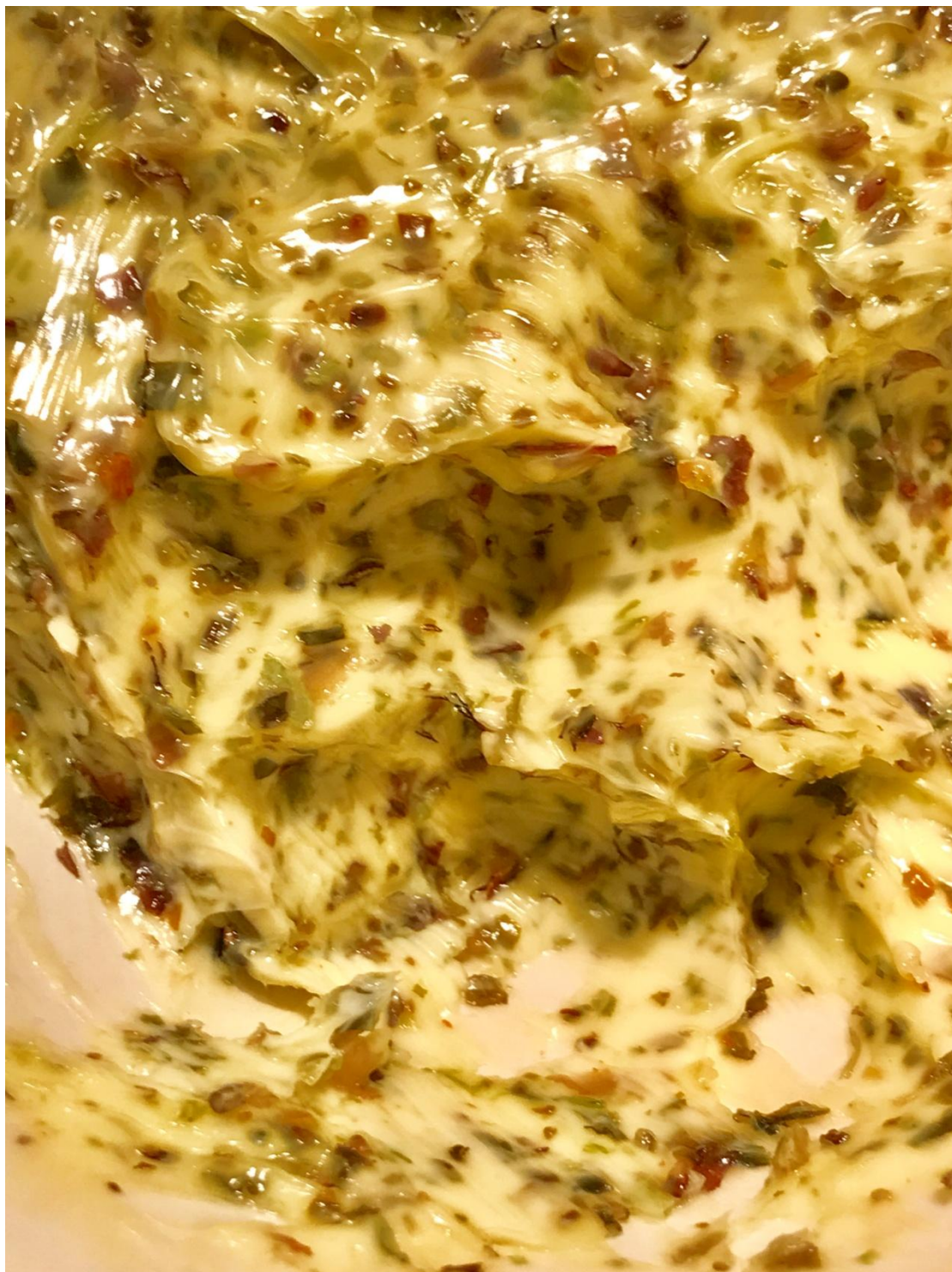
At røre et eller andet knust tang i en creme fraîche sammen med hvidløg og krydderier man kan li slår aldrig fejl.



*Det er en slags rugbrødspizza
med pænt meget tangdrys på.*

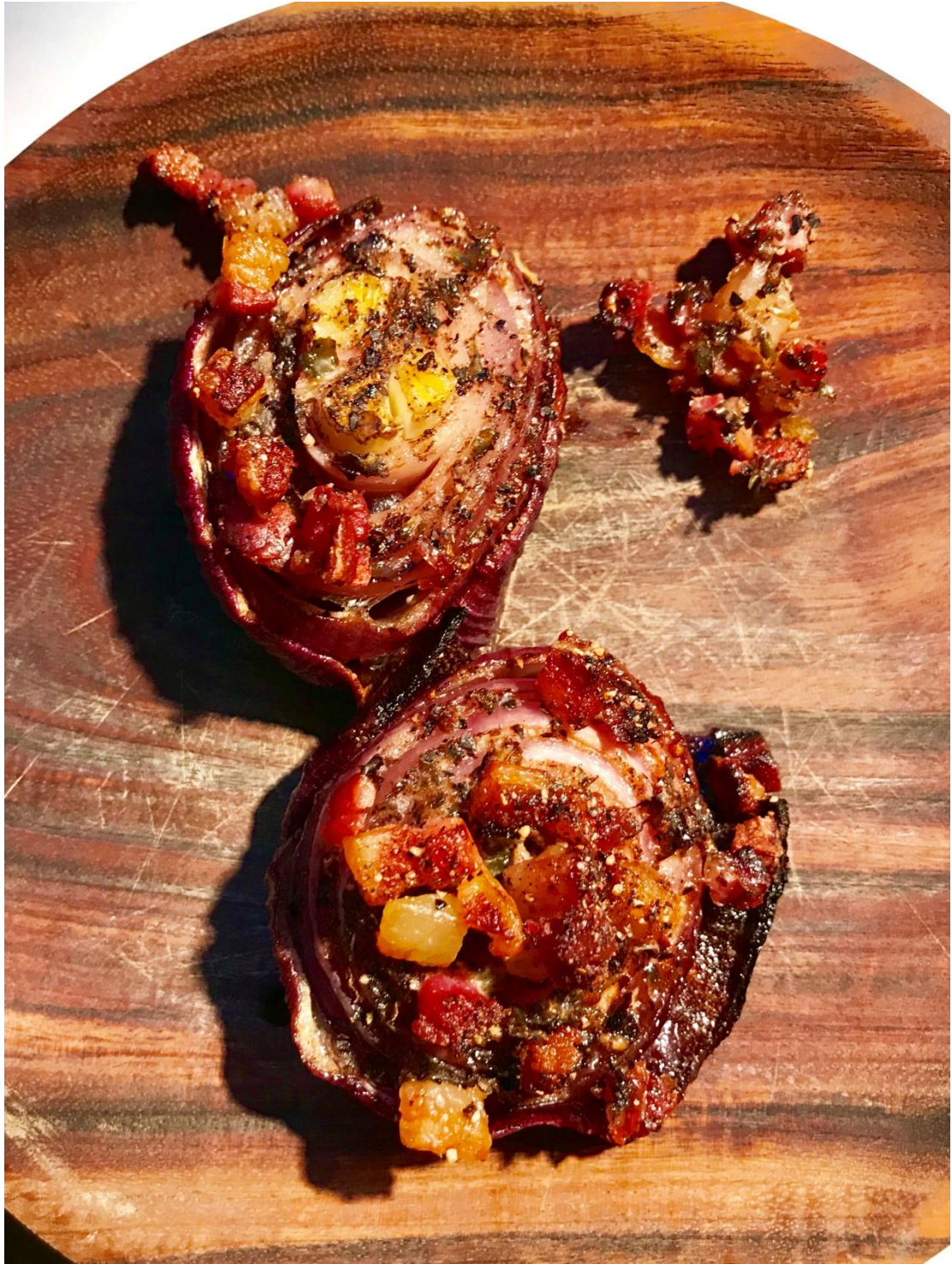


*Det ligner næsten et ansigt
med hovedbeklædning.*



*De 5 slags Irsk Tang
mixet godt ind i smør.
Sjovt smøret bliver geléagtigt af det.*





*Ovnstegt rødløg med Tangkrydderier
og bacon stumper.*



*En kødsuppe hvor der både er brugt
frisk Blæretang og gammel
Vingetang.*









Crema fraïchen med Søl og yndlings krydderi.



*Hjerter kan også hurtigt steges
i små skiver i stedet for at koge
i flere timer.*







Stokken af broccoli skåret i stykker som bambusskud og stegt bacon. Ost ud over, et æg og Søl PÅ.







Søllen er anbragt på bagsiden af bacon.

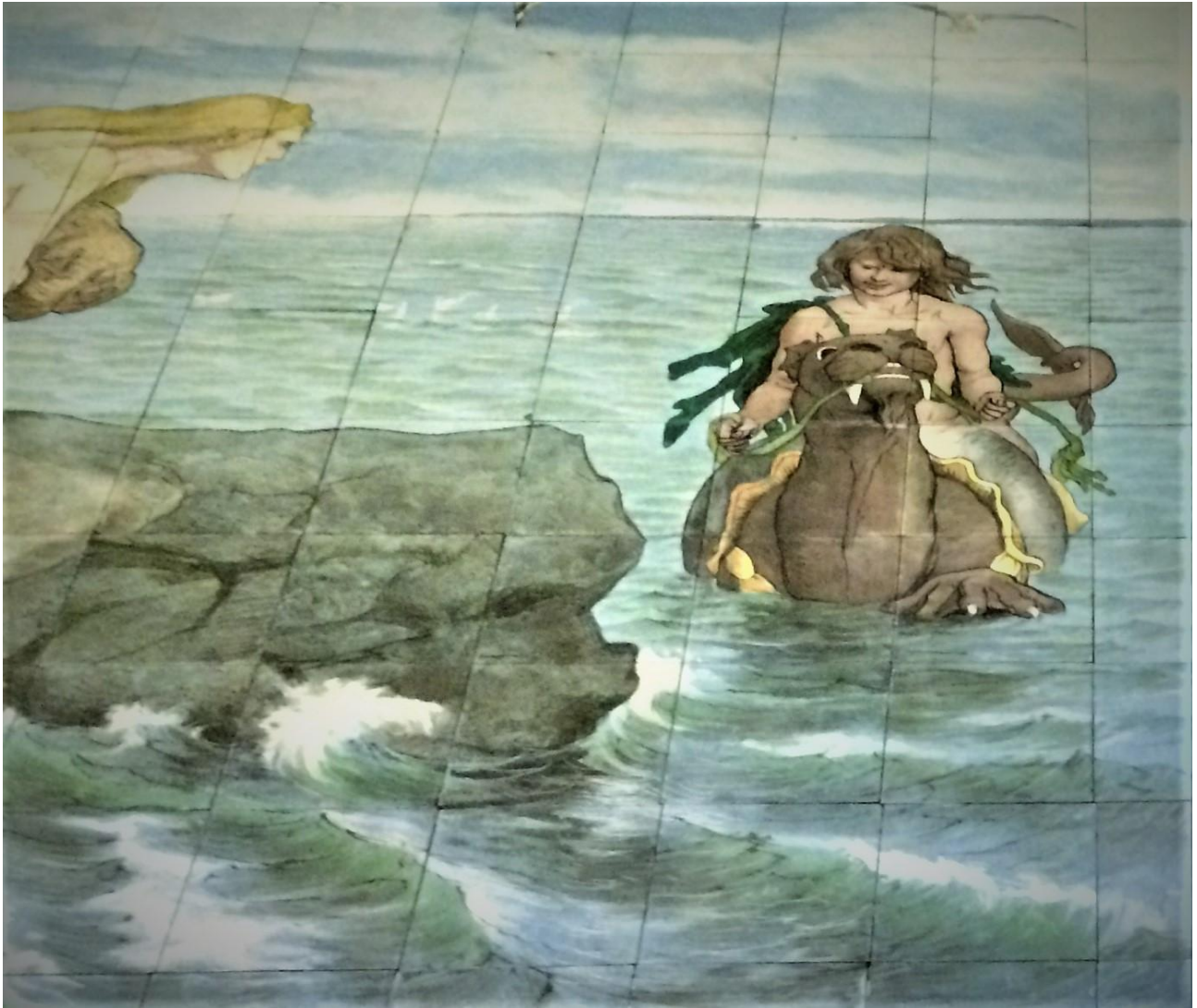












*I Tidernes Morgen i Stenalderen kom de unge mænd
ridende ind på Søløver med det Tang, de havde høstet
slængt over skulderen, mens Havfruerne beundrede dem.
Det var til Stammens daglige forbrug.
(Set på Københavns Rådhus).*







Langtidsstegte gnaveben bliver særligt lækre ved at blive krydret med Tangdry.



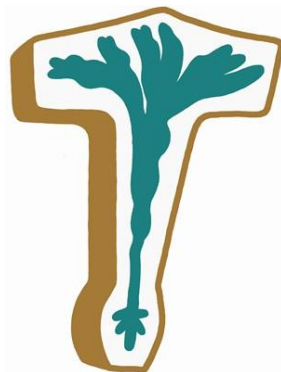
Rensdyr snuser til søl med behag.



Why not?



*Tusind Tak for at have taget turen i mit Univers.
Håber det har inspireret dig.*



Udgiver:

Center for Bio-diversitet
Hvejselvej 127, 7300 Jelling. Danmark.
Foreningsregister nr.: FOR1005284.
SE-nr: 19350738
Tlf.: 7587 3008
Web: www.biodiverse.dk
email: info@biodiverse.dk

Center for Biodiversitet er et uafhængigt informationscenter. Vi modtager ikke offentlig støtte, og finanseres udelukkende af kontingenter og gaver fra foreningens støttemedlemmer.

Vi er Riokonventionerne på græsrodsniveau

Centerets formål er at udbrede ny og gammel viden, som er grundlaget for naturlig sundhed for mennesker samt bevaring og anvendelse af en sund og mangfoldig natur.

Vores formål tager sit udgangspunkt i FNs Biodiversitets-konvention (Riokonventionen) og WHO's Strategy for Traditional Medicine.

“Beskytte og fremme sædvanemæssig udnyttelse af de biologiske ressourcer i overensstemmelse med den traditionelle kultur, når denne er forenelig med hensynet til bevaring eller bæredygtig udnyttelse.”

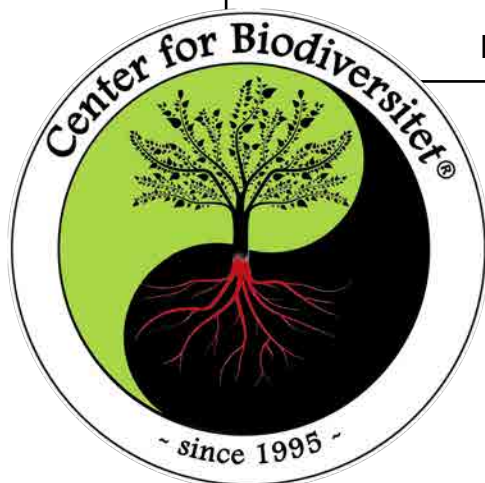
“Beskytte traditionel levevis, som har betydning for bevaring og bæredygtig udnyttelse af den biologiske mangfoldighed, og fremme udbredt anvendelse af viden, nyskabelser og praksis af denne art.”

- Riokonventionen

“Den kulturelle diversitet og biodiversiteten går hånd i hånd.”

- Vandana Shiva

Bliv støttemedlem hvis du vil støtte vores arbejde !



www.biodiverse.dk