

Framtiden er blå



Tekst: Hilde Kalsveen
Foto: Marint Grenseforum



Ting med Tang - kunnskap om bruk av tang og tare

Tangsafari og kurs: her er du med på hele reisen fra sanking av tang og tare til rensing og bearbeiding samt matlaging og et felles måltid til slutt. Først med litt teori før alle får prøve seg både ute i fjæra og inne på kjøkkenet og avslutter med å spise de deilige tang og tare rettene. Kompetansesenter for alle som ønsker mer kunnskap om bruk av tang og tare.

Catxalot AB er et svensk firma beliggende Havstensund i Bohuslän med lidenskap for havet, mat og en sunn livsstil. De leverer alger til stjerne restauranter og har blitt et begrep innen den spirende algebransjen.

I Skagerrak har de gode betingelser for å høste alger av god kvalitet, og dette er et råmateriale som kan gi mange forskjellige produkter og som har økt etterspørsel. Catxalot tilbyr også kurs og opplevelser med tema «tang og strandplanter». De produserer også tangprodukter, ulike informasjonspaketer og har utgitt en bok.



Har du smakt tangknekkebrød? Eller hva med sjøpølse? Det er mye mer enn fisk og reker fra havet som kan spises. Med prosjektet «Marint Grenseforum Skagerrak – et friskt og produktivt hav» vil det bli fokus på «Den nye maten fra havet».

På Havneliv 2019 har Marint Grenseforum Skagerrak en stand hvor de presenterer prosjektet og bedrifter som er med i prosjektet. Dette er bedrifter som leverer råvarer fra havet. Fjordfisk, Hvaler Krabbe med levende krabber og Ting med Tang med tangprodukter er blant de man kan få oppleve her. Her blir det en informasjonsstand hvor man kan få oppleve og smake litt av hvert spennende og de har med seg produsenter som kan levere det meste fra havet.

Prosjektet skal støtte utvikling og tilvekst av matturisme og spisesteder som produserer, leverer og tilbyr god mat av de fantastiske råvarene havet byr på. Samtidig ønsker de at vi må få mer av denne maten inn som hverdagsmat for folk flest. Videre pekes det på at det er et stort potensiale

med bedrifter i regionen som kan levere mer enn kun reker og noen fiskearter. Blekksprut, sjøpølse, østers, fiskeburgere med tang er alle både gode og spennende matvarer i tillegg til for eksempel tangbrød og tangknekkebrød.

Ved utvikling og tilvekst i det marine matfatet får vi også en økt attraktivitet i forhold til matturisme her i Skagerrak-regionen. Lokale råvarer er både godt, riktig og viktig.

Med et friskt og produktivt hav vil vi kunne høste rikt av og skape en større samarbeidsarena i Skagerrak, og det marine næringslivet vil utvikles i takt med at folk oppdager disse delikatessene.

Du kan lese mer om prosjektet på bloggen <https://blogg.ostfoldfk.no/produktivt-skagerrak> og på Facebook <https://www.facebook.com/produktivt-skagerrak/>

Bygger kunnskap for marin næringsutvikling i Skagerrak og ønsker flere bærekraftige bedrifter som nytter havet og råvarene det tilbyr.

Prosjektet Marint Grenseforum Skagerrak skal jobbe for en økt og bærekraftig næringsutvikling gjennom samarbeid mellom bedrifter, havforvaltning, forskning og akademia. Svinesundskommittéen og Østfold fylkeskommune jobber sammen i Interreg-prosjektet, hvor målet er å bedre mulighetene for at flere marine virksomheter kan etableres og utvikles i Bohuslän og Østfold. Sammen med flere partnere på begge sider av grensen arbeides det for å skape en møteplass for aktører innen marine næringer. Prosjektet ønsker å kunne dra nytte av all erfaring som er gjort i tidligere prosjekt og bruke kunnskapen til å skape en større samarbeidsarena i Skagerrak.

Det er et stort potensial for å utvikle flere bærekraftige bedrifter som nytter havet og råvarene det tilbyr. I Marint Grenseforum Skagerrak arbeides det med små og mellomstore, samt nystartede marine bedrifter for å styrke deres utvikling og tilvekst.



Scary Seafood - den nye maten fra havet

Scary Seafood er et svensk prosjekt som jobber for å åpne øynene til folket for all denne potensielle maten. De vil være med å skape markeder og legge til rette for å utvinne disse ubenyttede verdiene som finnes i havet.

www.tingmedtang.no
www.catxalot.se

www.maritimaklustret.se/projekt/scary-seafood
www.facebook.com/Hvaler-Krabbe-304699070136766
www.fjordfisk.no