

Tang og Tare i hverdagsmaten

Kurset er for de som ønsker å lære om denne kortreiste og næringsrike ressursen, men mangler kunnskap og inspirasjon til å komme i gang. Forkunnskaper er ikke nødvendig.



Kurslokaler: Lørdag 6. april:
Nordnorsk Pensjonistkoles undervisningsrom 107.
Søndag 7. april:
Møtes utenfor NNPS for felles tangsafari. Etter det fortsetter kurset på Sømna Allbrukshus (Berg skole, Sømna),

Kurslærer: Anne-Lise og Bjørn Viken.

Tidspunkt: Lørdag, 6. april kl. 17.00 – 21.00
Søndag, 7. april kl. 10.30 – 20.30

Kursavgift: Kr. 1 500,- inkludert kaffe og smaksprøver, måltid som beskrevet i programmet. Ev. måltider eller overnatting kommer i tillegg. NNPS sender faktura på kurs, ev. kost/losji etter endt kurs.

Opphold: Overnatting med full pensjon fra kr. 700,- pr. døgn pr. person v/Sømna Kro & Gjestegård.

Materiell: Klær etter vær og fottøy egnet for fjæra, ta med deg brodder om du har og pose med hull i eller nett til å samle tang i. Det blir noen timer utendørs lørdag. Innesko for resten av dagen er også fint om du tar med.

Kursinnhold: Hvorfor bør du bruke tang og tare i maten? Kan jeg høste den selv i fjæra? Hvilke arter egner seg til hva slags mat? Må den renses? Hvordan konserverer jeg dette? Hvilket næringsinnhold har tang og tare? Disse spørsmålene og mye, mye mer ønsker vi å lære deg svarene på slik at du selv kan ta i bruk denne næringsrike ressursen.

Kurset omfatter alt fra en teoretisk del hvor undervisningen foregår inne, videre en praktisk del hvor vi går ut i fjæra og høster ulike arter. Her er du selv med ut i vannet og høster og renses. Vel tilbake tilbereder vi i sammen et felles måltid som avslutning på kurset. Her bruker vi av dagens fangst i rettene og oppskriftene får du selvfølgelig med deg sammen med all kunnskapen du nå har fått. Etter kurset vil du se på dette «rare» i fjæra med nye øyne.

Påmelding: Fortløpende, siste frist for påmelding er **6. mars 2019**.

