

Fem tangarter du skal kende

Der findes mere end 400 forskellige tangarter i Danmark, og det er ret mange at lære udenad. De her fem arter er nogle af de allermest almindelige, og de er gode at kende og lækre at spise.



Søl

Søl bliver også kaldt for havets bacon, fordi den kan sprødsteges og tilføje smagen salt og umami-smag, nøjagtig som bacon.



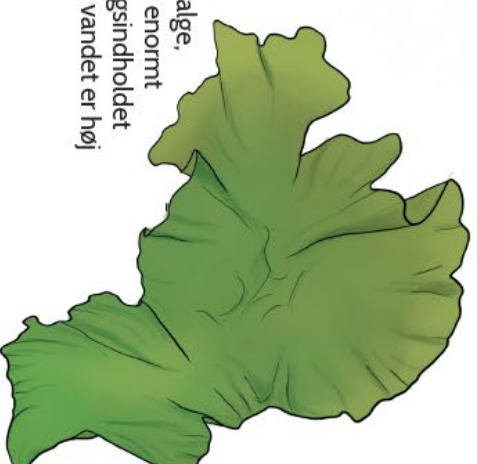
Blæretang

Blæretang har fået sit navn fra de små luftfyldte blærer, der hjælper tangen med at flyde op mod overfladen, hvor der er mest sollys.



Sukkertang

Sukkertang er en brunalge, der kan vokse helt ned til 30 meters dybde, og egner sig rigtig godt til at dyrke i Fjordhaven



Søsalat

Søsalat er en grønalg, der kan vokse helt enormt hurtigt, hvis næringsindholdet og temperaturen i vandet er høj

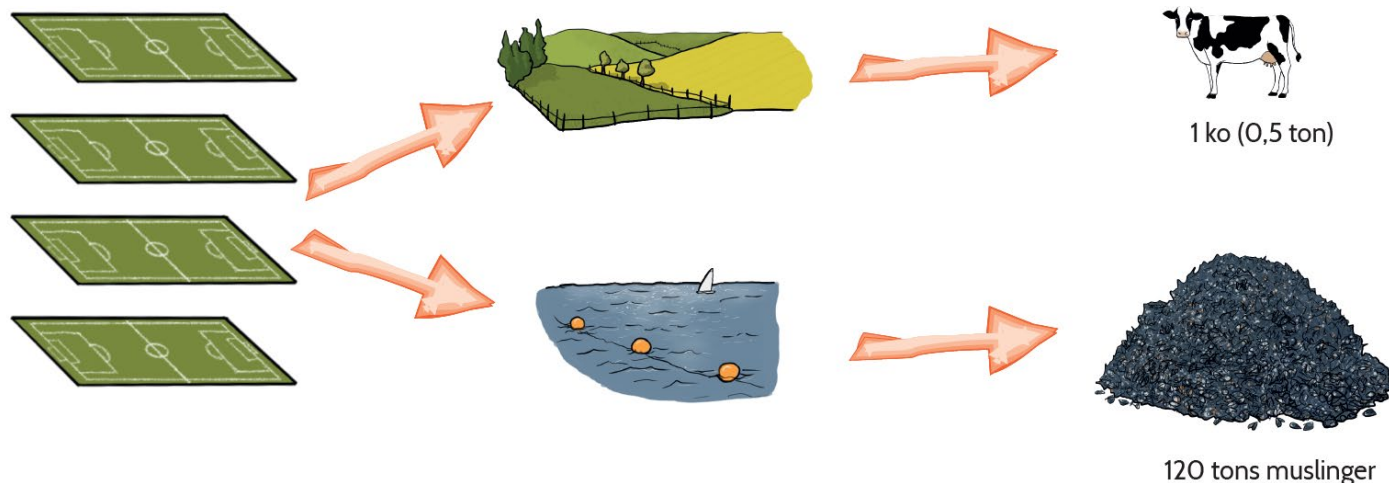
Savtang

Savtang kan genkendes på de savtaktede kanter og den brun-gule farve. Den er meget almindelig og findes ofte de samme steder som blæretang, dog på lidt dybere vand.



500 kilo blåmuslinger på 150m line

I Fjordhaven kan vi dyrke mere end 500 kg blåmuslinger om året. Det gør blåmuslingen til en af de allermest areal-effektive kilder til kød, vi kan komme i nærheden af. Til sammenligning skal vi for at "høste" 500 kg oksekød bruge 40.000 kvadratmeter (ca. 4 fodboldbaner!). Det er selvfølgelig ikke koen selv, der fylder så meget, men den skal have noget at spise, og foder kræver meget plads. Det er et problem, for 60% af Danmarks areal er allerede opdyrket, og det ødelægger levestederne for mange vilde dyr og forårsager udledning af store mængder næringsstoffer til havene.



Vi har skaldyr i blodet

At spise østers og blåmuslinger er ikke et moderne påfund for at redde planeten. Det er nærmest indkodet i danskernes DNA - det er bare, som om vi har glemt det. I stenalderen boede næsten alle ude ved kysten, for her kunne de fiske og indsamle skaldyr direkte fra havbunden, og det var en vigtig kilde til næring. Flere steder i Danmark har man fundet rester af køkkenmøddinger med enorme mængder af skaller fra blåmuslinger, østers og hjertemuslinger.

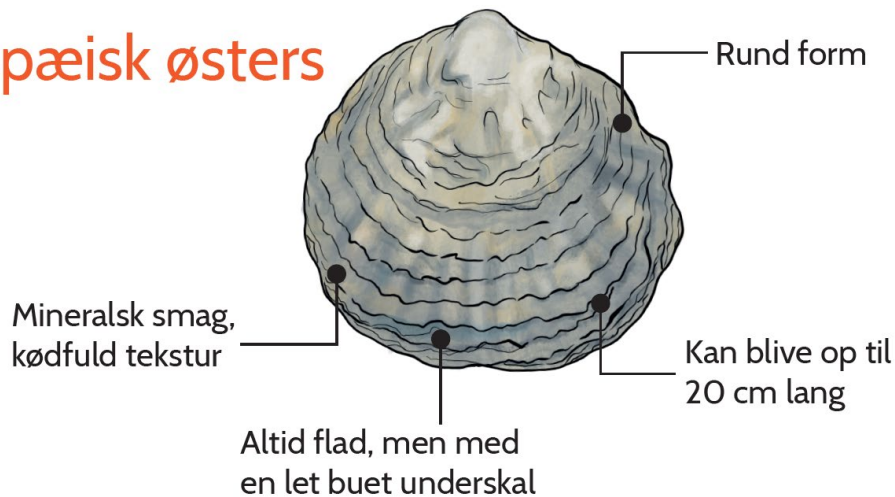
Læs historien på www.vejle fjordhave.dk



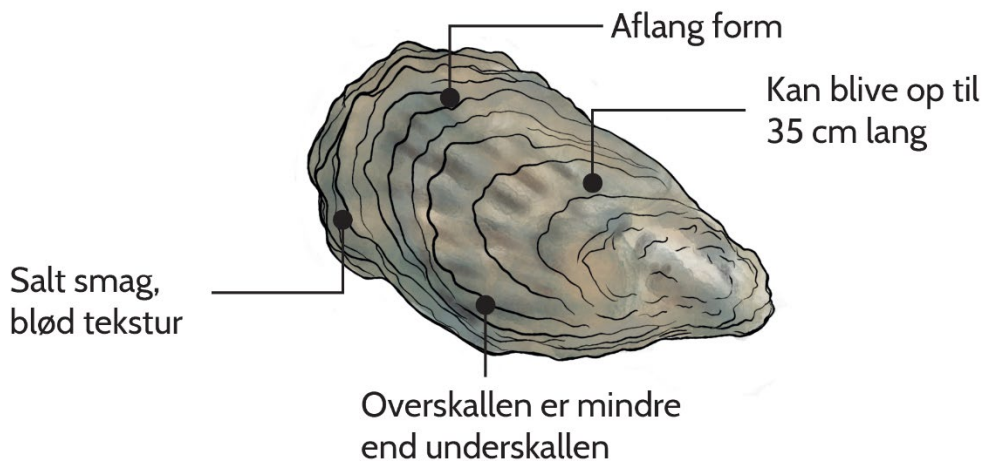
Kan du kende forskel?

I Danmark findes der to forskellige østersarter: Stillehavsøsters og europæisk østers. Som man kan høre på navnene, har den europæiske østers været i vores farvande længe, mens stillehavsøstersen først ankom til Danmark i 70'erne. I Fjordhaven håber vi på at dyrke europæisk østers fra 2026.

Europæisk østers



Stillehavsøsters



Filterspiserne renser vandet

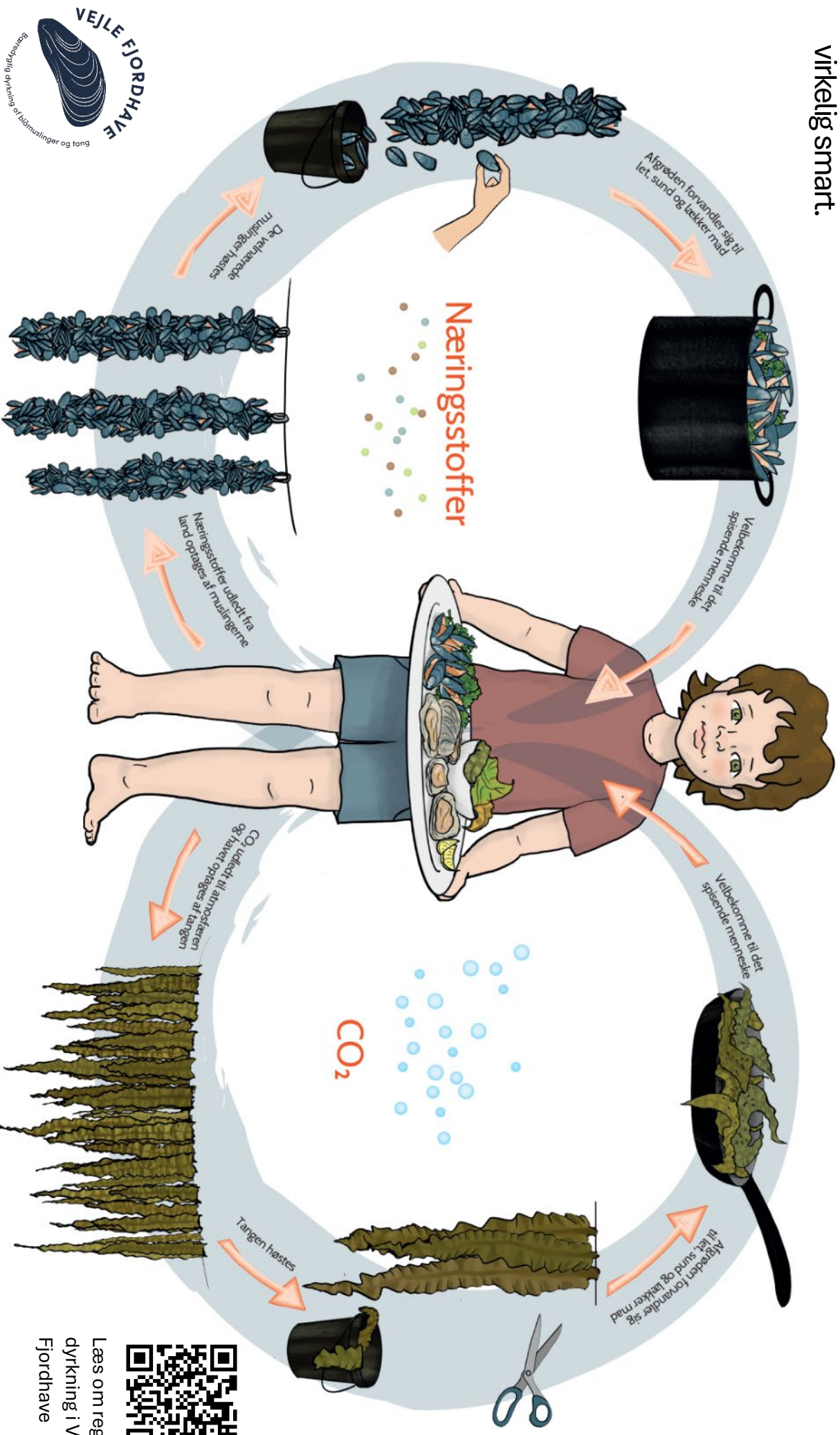
Både østers og muslinger er filterspisere. Det betyder, at de filtrerer vandet i deres jagt på alger og plankton, som de lever af. Det er smart, for hvis der er mange alger i vandet, kan der opstå iltsvind, og det tager livet af stort set alt under overfladen. Men muslinger og østers sørger for at holde vandet rent, så livet kan blomstre omkring dem.

Læs om blåmuslingens biologi på www.vejlefjordhave.dk



Det spisende menneske

Når vi spiser, påvirker det verden omkring os. Produktion af fødevarer udleder CO₂ til atmosfæren og næringsstoffer til jorden. Begge dele ender i havet. Afgørderne under Vejle Fjordhave udleder næsten ingen CO₂ eller næringsstoffer. Tværtimod optager de begge dele, og på den måde forvandler de spildstrømme til mad. - Det er virkelig smart.



Læs om regenerativ
dyrkning i Vejle
Fjordhave



November 40mm



September 30mm



August 10-15mm



Juli 5-8mm



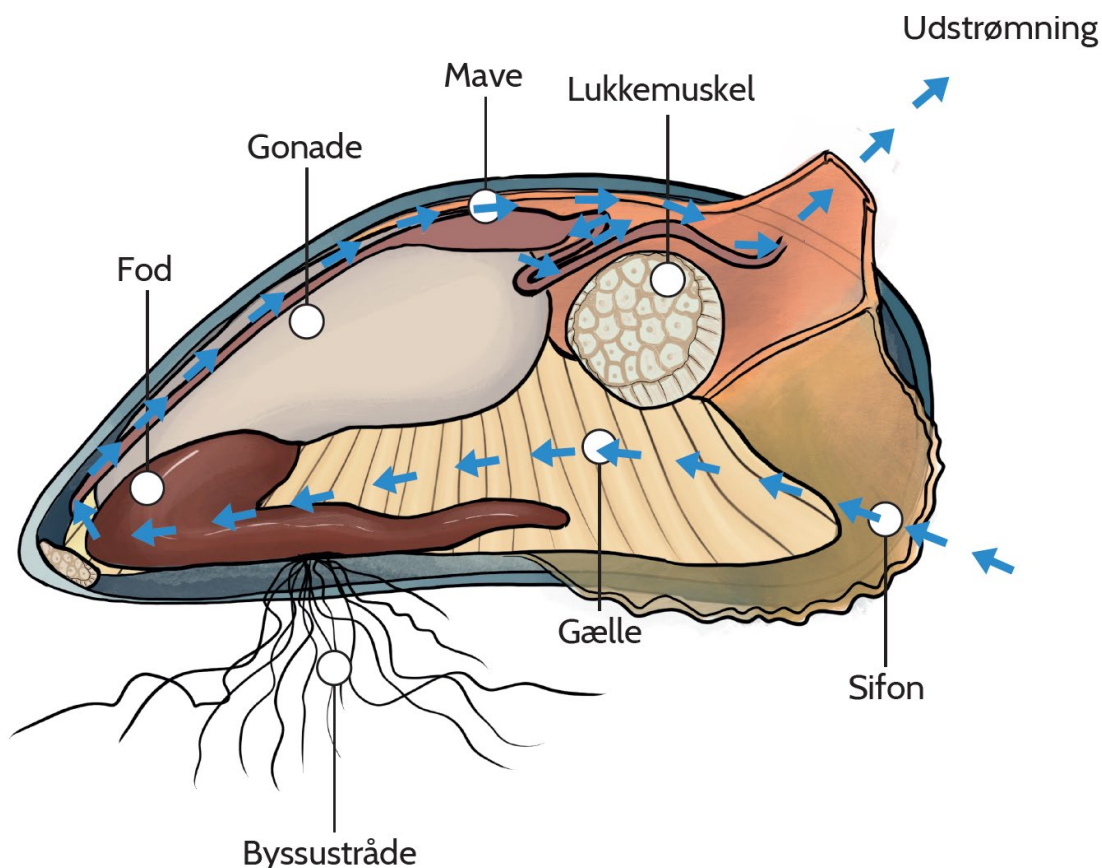
Juni 1-3mm



Maj (larve)

Hvor gammel er din blåmusling?

I Vejle Fjordhave vokser blåmuslinger fra omkring 1. juni, hvor de sætter sig fast efter et pelagisk (fritsvømmende) stadium på ca. 3 uger. Når vi begynder strømpningen af årets yngel midt i september har de opnået en længde på ca. 3 cm. Væksten stopper i starten af november og nu er længden omkring 4 cm. Hvileperioden varer indtil de første store mængder encellede alger starter midt i marts måned. Ca. 14 måneder gamle har blåmuslingerne opnået en størrelse på omkring 6 cm og er nu spiseklare. Blåmuslingers vækst er afhængig af vandtemperaturen, tilgængelig føde og hvor i vandsøjlen de befinder sig. Optimal vækst opnås i de øverste 2 til 3 m af vandet, hvor koncentrationen af encellede alger er størst. For at opnå størst vækstrate skal saltholdigheden være mellem 20 og 35 ‰ og temperaturer mellem 8 og 20° C.



Filterspiserne rensr vandet

Muslinger er filterspisere. Det betyder, at de filtrerer vandet i deres jagt på alger og plankton, som de lever af. Det er smart, for hvis der er mange alger i vandet, kan der opstå iltvind, og det tager livet af stort set alt under overfladen. Muslinger sørger for at holde vandet rent, så livet kan blomstre omkring dem.

Blåmuslingen suger vand ind gennem en sifon, der filtrerer store partikler fra.

Vandet føres gennem gællerne, der optager ilt fra vandet og sorterer næring fra, som via små fimrehår bliver ført ned til det, man kan kalde for muslingens mund. Vandet sendes rensat ud igen, og muslingen er blevet mæt og kan vokse sig større. Seks liter vand i timen kan det blive til på en god dag. (ca 140 liter/døgn)

Læs om blåmuslingens biologi på www.vejlefjordhave.dk

