



## 6. Insekter og tang på spisekortet

- ▶ Hvilke fordele er der ved at spise insekter og tang?
- ▶ Er der andre fordele end dem, der nævnes i filmen?
- ▶ Hvorfor er det kun få, der spiser insekter og tang i Danmark?
- ▶ Hvad skal der til for, at du kommer til at spise insekter og tang?
- ▶ Hvad kan man bruge tang til ud over at spise?

### Tangchips

#### I skal bruge:

- ▶ 200 g. blæretang eller sukkertang, frisk eller tørret og udblødt
- ▶ 1 spsk. majs- eller solsikkeolie
- ▶ Krydderier fx salt og soya, chili eller sesamfrø

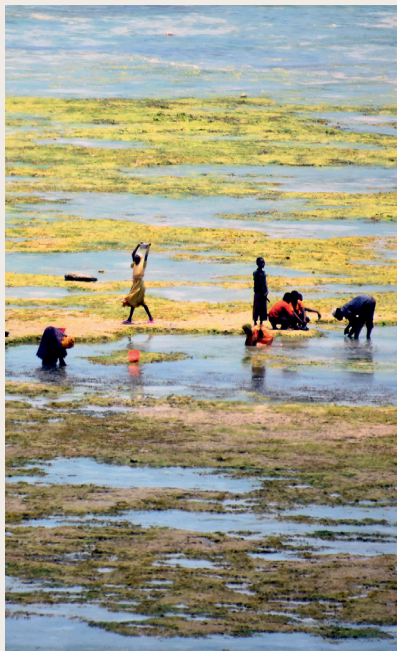
#### Sådan gør I:

- ▶ Brug de yderste ca. 10 cm. af tangens spidser og klip af hvor tangen



Bugs. Se filmtrailer om insekter i fødevarer på [kortlink.dk/n9w7](http://kortlink.dk/n9w7)

- ▶ begynder at blive hård.
- ▶ Skyl tangen og dup den tør med et viskestykke.
- ▶ Klip tangen i mindre stykker.
- ▶ Bland tangen med olie, salt og evt. krydderier.
- ▶ Bag tangen 10-15 min ved 200°C til tangen er sprød.
- ▶ Lad chipsene dryppe af på et stykke køkkenrulle før de spises.
- ▶ Smag til med ekstra salt. Saltvandet giver i forvejen en saltet smag.



Kvinder på Zanzibar høster tang. Tang kan fx bruges til gødning på markerne, til biogas og fortykningsmiddel i tandpasta, kakao og is. Tang er sundt og kan bruges i mange madopskrifter og til at lave chips og snacks.



Gadebutik med spiseklare insekter i Cambodia. Græshopper, store jordedderkopper og biller.