



HAVET OG MENNESKET

ELEV-ARK

TANGSALT

Salt er et værdifuld produkt og vigtig handelsvare gennem tiden. I Danmark findes der salthorste (fx ved Mariager), og der udvindes salt af havvand ved fx Læsø. Salt er en betegnelse for natriumklorid (NaCl).

Tang har også været en kilde til salt såvel som til anden næring. Salt blev brændt ud af tang. Før industrialiseringen kom dansk salt fra havet. Ved de nordlige Kattegatkyster brændte man salt af tang.

En beskrivelse fra 1686 fra Als nær Mariagerfjords udmunding lyder: "*I Als Sogn brændes af tang meget salt. Kommer der regn, når tangen tørres, fordærves det, derfor føre bønderne det straks ud i stranden igen nogle dage, at det kan drikke salt vand i sig. ... Lagen koges i en kedel på 2 eller 3 tønder. Når lagen er vel indkogt, optager en kvinde saltet fra bunden med en stor træske og lægger (det) i så som (en) stor ostekarre, sætter karren skævt, at vandet drypper fra til om morgenen, kryster saltet sammen med en klud, sætter karrene så i ovnen og bager dem - og så sælge".*

Kilder nævner blæretang, til brug for tangsalt.

Danske mænd spiser i gennemsnit 9-11 gram salt om dagen og danske kvinder 7-8 gram. Det anbefales, at vi spiser mindre salt for bl.a. at undgå forhøjet blodtryk.

Dette skal du bruge:

- Et sted ved kysten med stor vandudskiftning og meget tang (store alger) som fx blæretang.
- Metalketsjer til at høste tangen med.
- Spande og sorte sække til at transportere tangen i.
- Opspændte liner til at tørre tangen på.
- En stor plade eller en olietønde til at brænde tangen af på/i.
- En stor gryde til at blande den afbrændte tang med havvand.
- En gryde over fx et bål til at indkoge tangaske-opslæmningen på/i.

HAVET OG MENNESKET

ELEV-ARK



Sådan gør du:

- Tangen (store alger) høstes med hænder eller metalketsjer.
- Tangen rystes godt af og samles i plastiksække.
- Tangen tørres i solen på liner eller tørresnore.
- Den tørrede tang brændes af på en plade eller i en tønde og asken opsamles.
- Asken slemmes op i havvand (alternativt en 3-5 % saltvandsopløsning, hvis der ikke er tilgængeligt havvand)
- Saltvands/tangopløsningen indkoges så længe, det er nødvendigt.
- Den ret sorte salt opsamles og benyttes til at spise.

Tænk videre:

- Diskuter hvorfor salt har været så eftertragtet, og hvordan det har været anvendt gennem tid?
- Undersøg hvor meget salt der er i forskellige fødevarer i din dagligdag - fx kiks, brød, cornflakes, salatdressinger eller andet. Lav en liste og sæt de produkter med størst mængde salt øverst og de med mindst mængde salt nederst. Er det som du/l havde forventet?
- Hvilken betydning har salt i kroppen? Undersøg hvorfor salt er nødvendigt for os mennesker men skadeligt i større mængder.
- Arbejd videre med salte i kemi.
- Undersøg hvad der sker, hvis du forsigtigt drysser salt på en våd, færdigmalet akvarel eller et billede malet med vandfarve. Brug evt. teknikken til at skabe spændende effekter.

Læs:

<http://politiken.dk/mad/madnyt/ECE527523/danskerne-spiser-for-meget-salt/>