

Sammanfattning/uppföljning "Havsalger på tallriken"

Vi har nu påbörjat projektet "Havsalger på tallriken" och vi började med att strukturera upp allt arbete och dokumentering. Vi har startat ett referensråd där vi har med kompetenser från både forskning, personal och ansvariga i kommunala kök och tångbönder, vi vill ha en bredd som kan bidra till projektet.

Vi har påbörjat vår Seaweed Masterclass-utbildning med Linnea Sjögren från catxalot som kommer pågå under projekttiden, där vi fördjupar oss i allt som rör den svenska tången kopplat till matlagning. Vi åker upp till Grebbestad på Fältdagar i maj.

Vi har haft kontakt med en person som eventuellt ska hjälpa oss att bygga kunskapsplattformen.

Vi har gjort en pamflett med beskrivning av projektet som vi tryckt och som vi kommer ha med oss som en presentation av projektet.

Vi har startat en facebook sida och ett instagramkonto:

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61571589520983>

<https://www.instagram.com/havsalgerpatallriken/>

Vi har presenterat projektet för Kivik tång och vi har haft kontakt med Souto ocean culture och Gonçalo både för att följa hur det går med odling och vi har fått tång som vi provlagat mat med vilket vi är väldigt tacksamma för.

Vi har börjat spela in och planera inspelningen av Josefine Larssons föreläsning/föreläsningar som ska ligga på plattformen.

I början av året var vi på Nordic SeaFarm Summit i Göteborg och presenterade vårt projekt och pratade med många i tångbranschen om framtida samarbete.

Vi har köpt in utrustning så vi kan fota och filma och vi har börjat laga upp och fota mat med tång. Vi har börjat skriva recept som vi lägger in på plattformen.

För några veckor sedan var vi på <https://www.dansktang.dk/> vilket var väldigt positivt de har en bred verksamhet med stor vikt vid kvalitet och leverans till restauranger men också utbildning och produktutveckling.

Vi har varit på besök på västkusten 4/4 och skördat sockertång.

<https://www.tenilandseafarm.se/valkommen-till-ten-island-seafarm>

Vi planerar en workshop på Stockeboda med kockar, där ska vi inspirera till hur man använder alger i matlagning och fota, filma och samla in feedback på hur vi kan skapa plattformen på bästa sätt. Josefine kommer att vara med och köra sin föreläsning för kockarna.

Vi har även påbörjat ett recepthäfte som vi kommer använda oss av på workshopen men även vid andra tillfällen.

Vi inväntar jordbruksverkets handläggning av våra delbetalningar och om eventuellt utökad projektbudget + tid för projektet.

Vi har beställt vådräkt och snorkel för att utforska tången på Österlen nu när säsongen är i full gång.

Vi vill gärna ha er feedback på det vi visar så småningom när vi kommit lite längre, vi lovar att höra av oss.

Tack för att ni vill vara en del av detta projekt.

Vänligen

Frida och Anna