

UTKAST

Forslag till styrgruppen for NNM

Maritimt initiative, Tang som mad

1. Kontaktperson: Janet Fríða Johannesen
E-post: jjoh@olivant.fo
Telefonnr: +298 212211

2. Belopp NNM: 200.000 DKK Datum for redovisning: 1. juni 2014

3. Nordiska deltagere, kontaktpersoner og de nationale team:

Færøerne

Janet Fríða Johannesen, projektleder for NNM workshop "Maritimt initiative, tang og tare til mad", afholdt i København august 2011.

Lokalt team:

Danmark

Ole G. Mouritsen, professor, forfatter til bl.a. tang – grøntsager fra havet (deltaget på NNM tang workshop 2011).

Lokalt team:

Norge

Kontaktpersn ikke på plads endnu.

Lokalt team:

Island

Thora Valsdóttir, Matís og Eyjolfur Friðgeirsson, Biolog og partner, Islensk hollusta (Eyjolfur og en anden repræsentant fra Matís har deltaget på NNM tang workshop 2011).

Lokalt team:

Sverige og Åland

Joel Magnusson, har lavet en app. om tangarter og recept. Han står for det meste af arbejdet af et svensk project "Alger som mat", Kompetenscentrum, Kungshamn, og som afsluttes November 2014.

Lokalt team

Grønland

Anne Sofie Hardenberg, Forfatter og tidligere NNM madambassadør (deltaget på NNM tang workshop 2011).

Lokalt team:

4. Syfte (formål):

Hovedformålet med dette projekt er dels at udbrede viden om tang og tare som en sund og velsmagende spise og dels at oplære forbrugerne i Norden at spise tang og tare.

Tang bør have en naturlig plads i Det Nye Nordiske Køkken, og forbrugerne må lære at spise tang, også børnene. På NNM tang-workshoppen i august måned 2011 satte stjerne kokke, tangdyrkere, forskere, entreprenører og producenter focus på tang, en hidtil ringe udnyttet resource fra de meget rene og kolde nordiske vande. Formålet var at give en statusrapport på

tang som mad og levnedsmiddel, og en vinkling på, hvordan den nordiske dimension kan tages videre mod anvendelser af denne i madområdet og rollen i Det Nye Nordiske Køkken. Ved mødet blev der gjort status over tangs unikke potentiale for human konsum.

Tang er nem at anvende, har et lavt kalorieindhold og indeholder en masse næringsstoffer. Mange nordiske restauranter har nu tang på menuen, mens kundskaben om tang til mad hos forbrugerne er ved at forsvinde. Se statusrapporten på: <http://nynordiskmad.org/tema/tang-og-tare-til-mat/>

På workshoppen blev der givet mange forslag til tiltag for at få tang ind i Det Nye Nordiske Køkken. To af disse forslag var at oprette en nordisk hjemmeside, hvor der kunne indsamles og uddeles information om tang og at oplære forbrugerne i Norden at spise tang. Formålet er at arbejde videre med disse to tiltag, der vil dog anvendes nuværende hjemmeside til at udbrede information om tang og tare som velmagende mad.

5. Mål

Målet er at få sat fokus på tang og tare som en sund og velmagende spise, og at medvirke til at udbrede dette budskab til den almindelige burger, samt at oplære forbrugerne i Norden at spise tang og tare. Hidtil er kendskabet til tang og tare som spise meget begrænset.

6. Metod

I hvert land skal der laves en kampagne for tang og tare som en sund og velmagende spise. Denne kampagne skal laves i forbindelse med en madfestival/et event i 2014.

På Færøerne er der "Sømandsdagen" i august 2014, som forventes at blive udvalgt til det event, hvor kampagnen skal afholdes. På Grønland forventes kampagnen at blive afholdt i forbindelse med Food Festival i Nuuk.

Det er kontaktpersonen for det enkelte nordiske land, der udvælger den aktuelle festival/event for landet, og kontaktpersonerne sammensætter et lokalt team i hvert land, der skal være med til at arrangere kampagnen.

Kampagnen vil bestå i, at der udgives avisartikler vedrørende tang og tare som en sund og spændende spise både i nationale og lokale aviser og vedkommende medier. Derudover vil der arrangeres madlavning med tang og tare som ingrediens, og der udleveres små poser med tørret tang, som den enkelte forbruger kan tage med hjem og selv anvende i madlavning hjemme i sit eget køkken. Forbrugerne vil også få adgang til opskrifter med tang og tare, så de nemt kan tilberede retter indeholdende tang og tare, muligvis på en app.

7. Sammenfatning på websidan (max 350 tecken)

(udføres senere)

8. Beskriv forslaget, inkl. hur det skall bli synligt (max 2000 tecken)

Foruden udbredelse af information lokalt, vil der udbredes information i Norden og internationalt. Til udbredelse af information i Norden og internationalt vil vi anvende dele af kommunikationsplatformen for NNM Kommunikationsplan 2014, heriblandt webplats, nyheder, Facebook, Youtube, Blogg osv. Der vil ikke blive lavet nogen ny hjemmeside, og de nuværende hjemmesider anvendes.

Projektlederen står for at få udarbejdet en brugervenlig artikel/historie om tang og tare som en sund og velsmagende spise. Statusrapporten fra tang-workshopen i 2014 vil blive anvendt som grundlag sammen med andet material om tang og tare som mad. Artiklen/historien vil blive udarbejdet på skandinavisk og på engelsk, og de enkelte kontaktpersoner vil derefter have mulighed for at vinkle artiklen nationalt, således at den nationale vinkel kommer med i de nationale aviser m.m. Med denne arbejdsprocess skal de nationale kontaktpersoner eller journalister kun koncentrere sig om at få belyst den nationale vinkel på tang og tare som en sund og velsmagende spise.

Udover de nationale events vil nationale distributører af tang og tare til mat og matopskrifter med tang og tare få deres link på bl.a. NNM hjemmesiden. På denne måde vil udbredelsen af tang og tare som spise hurtigt øges, og være let tilgængelig for den almindelige forbruger.

9. Redovisningar

NNM's webbplats: Se beskrivelsen foroven.

Uppsatser, artiklar, TV, radio, Facebook etc.: Se beskrivelsen foroven.

Sammenfatning, max en sida: Projektlederen afgiver rapport vad statusen är i arbetet. Dette göres bl.a. så snart de lokale team og festival/event er udvalgt for de enkelte lande.

Slutredovisning – formell: En formell slutredovisning, inkl. En ekonomisk rapport, fylls i efter kampanjens slut, den 31. desember 2014.