

Makroalge Indeks



Rødalger



Søl (*Palmaria palmata*) - "Havets bacon"

Søl er nok den mest kendte rødalge i Danmark – og med god grund. Når den ristes, udvikler den en intens **umamismag**, der minder om saltet og røget bacon – heraf øgenavnet "havets bacon".

Søl starter som et enkelt blad, men vokser i et mønster, der ligner **fingre**, hvilket passer godt til navnet *Palmaria*, som kommer af "palm", altså håndflade.

Søl er et godt udgangspunkt i undervisningen, når man arbejder med smag, sanser og **mad-mod**.

Smag: Saltet, røget, umami.

Levested: Vokser på sten og større tangplanter, fx fingertang, i 0,5–18 meters dybde.

Anvendelse: Rist den og brug som topping på salater, i omeletter eller snacks.



Blodrød ribbeblad (*Delesseria sanguinea*) - "Havets bregne"

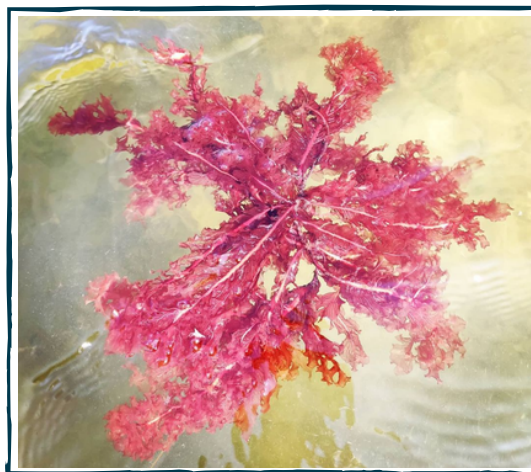
Denne alge er let at kende med sine dybt røde, næsten vinfarvede, **fjerformede** blade – deraf kælenavnet "havets bregne". Navnet *sanguinea* betyder "blodrød" og henviser til farven. Bladene har en tydelig midt-ribbe, og de vokser i **vifteform**. Det er en meget dekorativ tang, som især trives i klart, rent vand.

Blodrød ribbeblad er ikke så udbredt i madlavning endnu, men den kan sagtens spises og bruges fx i **salater** eller som **pynt**.

Udseende: Smukke, fjerformede blade i mørkerøde nuancer.

Levested: På sten og hårde overflader i 5–20 meters dybde.

Undervisningstip: God i arbejdet med biodiversitet og kystnært havmiljø.



Carrageentang (*Chondrus crispus*) - Blomkålstang / Irish Moss

Denne rødalge er svær at tage fejl af. Den bliver kun 1-15 cm høj, med en **brusk/læderagtig** struktur.

Carrageentang vokser ofte fast på andre alger, sten eller muslingeskaller, og den findes typisk på lavt vand. Carrageentang varierer efter voksestedet. På lavt vand ses krusede former i tætte bestande, mens den på beskyttede lokaliteter kan blive helt kugleformede og derfor kaldes **blomkålstang**.



En oplagt tangart at bruge, hvis man vil introducere elever til tangens rolle i fødevareteknologi og e-numre (**E407** = carrageenan).

Udseende: Læderagtig, ofte rødbrun.

Levested: Ned til ca. 18 meters dybde, især på andre tangarter.

Funktion: Herfra udvindes carrageenan, som bruges som fortykningsmiddel i fx is og chokolademælk.

Purpurhinde (*Porphyra umbilicalis*) - Japansk nori

Purpurhinde er en meget tynd, næsten papiragtig rødalge, der ofte ses i **tidevandszonen** – altså det område, hvor vandstanden skifter ved høj- og lavvande. Den klister sig til klipper og sten og tåler både udtørring og hård bølgegang.

Det latinske navn betyder “**purpurfarvet navlestreng**”, og det beskriver både farven og den måde, algen er fæstnet til underlaget på.

Purpurhinde er særligt velegnet i undervisningen, når man vil bygge bro mellem dansk tang og **international madkultur** (fx Japan).

Udseende: Mørkerød til lilla, papiragtig.

Levested: I tidevandszonen, ofte på klipper og sten.

Anvendelse: Bruges til nori (sushi), chips, krydderi eller i supper.



Grønalger



Søsalat (*Ulva lactuca*) - Havets "salat"

Søsalat er en af de mest genkendelige grønne alger. Den har tynde, bølgede blade, som ligner almindelige **salatblade** – og det er netop, hvad navnet *lactuca* henviser til, det latinske ord for salat.

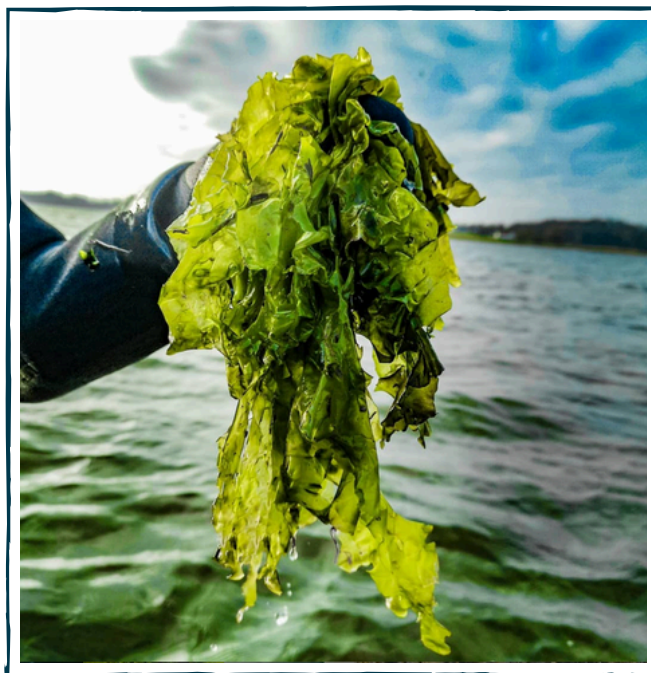
Søsalat **vokser hurtigt** og findes ofte i lavvandede områder på sten, muslinger og andre overflader – nogle gange helt oppe i tidevandszonen.

Denne alge er spiselig og har en frisk, let salt smag, som gør den velegnet i mange retter – både rå i salater, tørret som krydderi eller letstegt. Søsalat er oplagt at inddrage i undervisningen, hvor elever kan sammenligne den med almindelig salat og drøfte forskelle på **land-** og **havgrøntsager**.

Udseende: Tynde, bløde og bølgende blade i frisk grøn farve.

Levested: Lavvandede områder, tidevandszoner ned til 10 meters dybde.

Anvendelse: God i salater, supper, chips eller som farverigt drys.



Tarmrørhinde (*Ulva intestinalis*)

Tarmrørhinde er en grøn alge, der danner hule, oppustede rør, som snor sig i former, der kan minde om tarm eller lange slanger – deraf det sigende navn. Det latinske *intestinalis* betyder netop **“tarmagtig”**.



Tarmrørhinde vokser i lavvandede og ofte **næringsrige** områder, hvor den optræder i store mængder. Den findes typisk i bugter, havnebassiner eller langs moler, og sætter sig fast på sten, skaller og andre hårde overflader, ofte helt oppe ved vandoverfladen.

I undervisningen er tarmrørhinde interessant i forhold til emner som økosystemer, **næringsforurening** og menneskets påvirkning af havmiljøet.

Udseende: Lange, hule grønne rør – ofte snoede eller krøllede.

Levested: Lavvandede, beskyttede områder med næringsrigt vand.

Anvendelse: Kan bruges i fx supper eller tørres som smagsgiver.

Brunalger



Blæretang (*Fucus vesiculosus*) - Indbyggede "svømmeblære"

Blæretang er en klassisk tangart og let at kende på de små, luftfyldte blærer, der ligger parvist langs midten af bladene. Disse blærer fungerer som små "redningsveste", der hjælper tangen med at holde sig oprejst i vandet, så den kan få mest muligt sollys til fotosyntesen.

Det latinske navn *vesiculosus* betyder netop "blærefyldt". Blæretang vokser i **tidevandszonen** og sidder fast på sten, klipper og muslinger. Den er vigtig i kystens **økosystem**, hvor den skaber skjul og levested for smådyr og fiskeyngel.

Levested: Tidevandszonen, både over og under vand.

Kendetegn: Luftblærer, forgrenede bånd, mørkebrun farve.

Undervisningstip: Bruges i feltstudier, artsbestemmelse eller som eksempel på tilpasning til liv i vekselvåde zoner.



Sukkertang (*Saccharina latissima*) - Sød og blød

Sukkertang er en stor og elegant brunalge, som har fået sit navn på grund af det høje indhold af **sukkerstoffer**, især mannitol. Den har brede, båndformede blade, som kan minde lidt om pastaplader i vandet. Det latinske navn *latissima* betyder "**meget bred**", hvilket passer godt til dens udseende.

Smagen er mild og en smule sødlig, og den er særligt populær i det nye nordiske køkken.



Sukkertang bruges bl.a. i supper, som chips, i **fermentering** og som naturlig smagsgiver.

Levested: Typisk 1–30 meters dybde, på sten eller faste overflader.

Kendetegn: Brede, bølgede bånd, glat overflade.

Undervisningstip: Kan inddrages i madkundskab – smages, tørres eller bruges som base i bouillon.

Savtang (*Fucus serratus*) - Takkede blade

Savtang er let at kende på sine karakteristiske **savtakkede bladrande**, som også har givet den navn. Det latinske *serratus* betyder netop "savtakket".

Denne tangart sidder fast på klipper og sten i lavvandede kystområder, hvor den skal kunne modstå kraftige bølger. Den er vigtig for **kystnære økosystemer** og tilbyder skjul og beskyttelse til mange små organismer.

I madlavning har den en mild, nøddeagtig smag og bruges ofte tørret som krydderi.

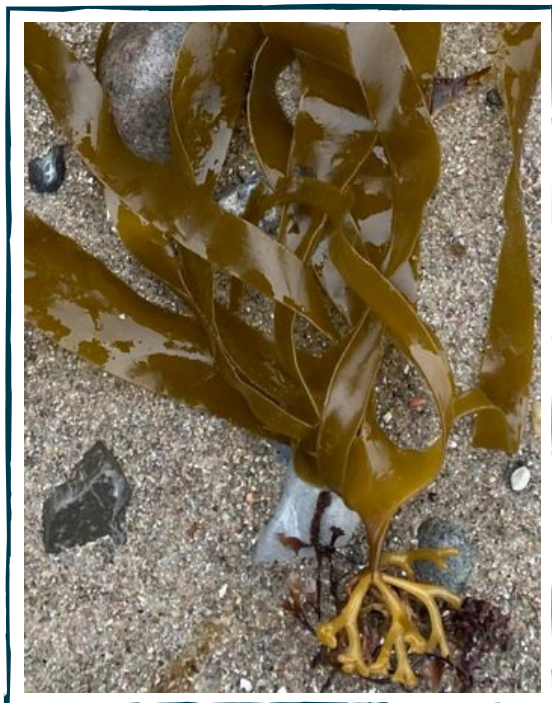
Levested: Kystnært, lavt vand.

Kendetegn: Savtakkede blade, mørk farve, gummiagtig konsistens.

Undervisningstip: Kan indgå i feltstudier om tidevand, tangsamfund og biodiversitet.



Fingertang (*Laminaria digitata*) - Den store tang med "fingre"



Fingertang er en stor og imponerende brunalge, som let kendes på sine lange, **fligede blade**, der kan minde om fingre. Navnet *digitata* betyder netop "**med fingre**" på latin.

Den vokser på dybere vand – ofte i **brændingszoner** – og er hårdfør nok til at modstå stærk strøm og bølger. Fingertang bruges både som fødevare og industrielt, hvor den er en vigtig kilde til **alginat** – et stof, der bruges til at tykne og stabilisere fødevarer.

Levested: Stenede områder fra lavvande og ned til 20 meters dybde.

Kendetegn: Lange, brede "fingre", fast struktur.

Undervisningstip: Bruges i madkundskab, naturfag og tværfaglige forløb – fx omkring molekylær gastronomi.

Lav klørtang (*Fucus spiralis*) - Vokser i spiraler

Lav klørtang er en mindre og mere diskret slægtning til blære- og savtang, men den er mindst lige så spændende. Den kendes på sin **spiralformede vækst** – en form, som også har givet den sit navn. Det latinske *spiralis* betyder netop "spiralformet".

Lav klørtang vokser højt oppe i **tidevandszonen**, ofte helt tæt på land, hvor den er tilpasset at kunne overleve længere tid uden at være dækket af vand. Den **tåler udtørring** bedre end mange andre tangarter og er derfor en af de første, man møder på stranden ved lavvande. Den hæfter sig godt fast til sten og klipper og danner tætte bestande, der fungerer som små **levesteder** for forskellige smådyr.

Levested: Højt i tidevandszonen, tæt på kysten.

Kendetegn: Spiralformet vækst, kløftede blade, kompakt størrelse.

Undervisningstip: God til at illustrere tilpasning til ekstreme levesteder og tidevandszoner – kan let indsamles til klasselokalet eller feltture.



Strengetang (*Chorda filum*) - Havets “spaghetti”

Strengetang ser ikke ud som den klassiske bladtang, man måske forestiller sig – tværtimod ligner den lange, tynde **spaghetti-tråde**, der svajer elegant i vandet. Navnet “*Chorda filum*” betyder netop “**snor**” eller “**tråd**”, og det passer perfekt til dens karakteristiske udseende.

Den vokser typisk på beskyttede steder med **blødt bundmateriale** som sand eller mudder, hvor den hæfter sig fast med en lille hæfteskive. Strengetang kan blive imponerende lang – op til flere meter – og dens glatte, mørkebrune tråde ligger ofte og flyder i vandoverfladen eller bølger med strømmen.



Det er en **årlig tangart**, hvilket betyder, at den kun lever én sæson, men den vokser hurtigt og danner lange, yndefulde skud i løbet af foråret og sommeren.

Undervisningstip: God til at snakke om livscyklus (étårig art) og tilpasning til bløde bundforhold – fascinerende at vise frem på felt- eller strandture. På grund af sin usædvanlige form er den nem at genkende – og et sjovt indslag til undervisningen.