



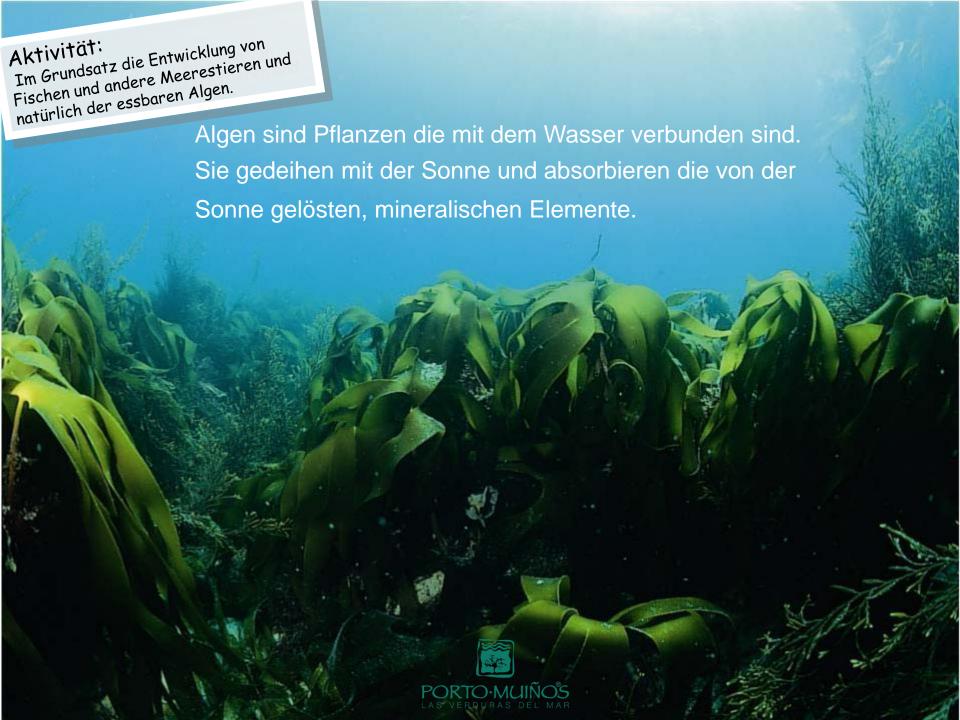
PORTO-MUIÑO®S













#### Wie werden die Algen als Lebensmittel verwendet?

Es gibt eine grosse Vielfalt von ARTEN, die von der botanischen Betrachtung her zu den gesunden, essbaren Spezies gehören. Wir konzentrieren uns somit auf die marinen Makroalgen.





### (Was bieten sie für die Gesundheit an?

Die Algen sind gesund und sehr nahrhaft.

Sind reich an:

**Protein** 

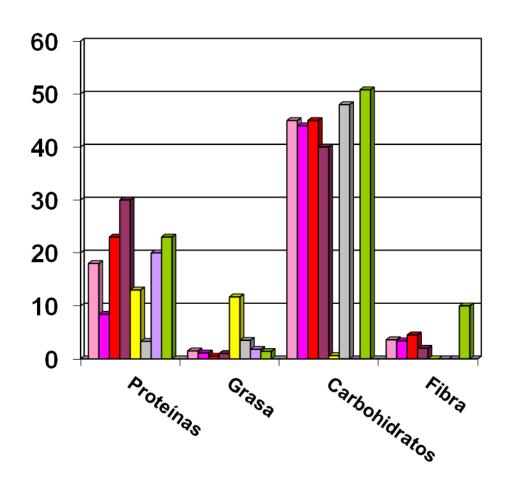
Fasern

Vitaminen

Mineralien

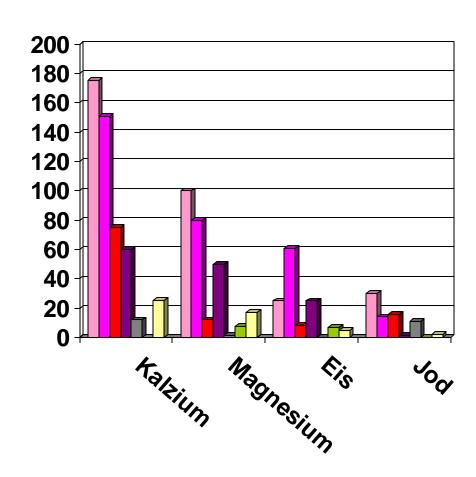






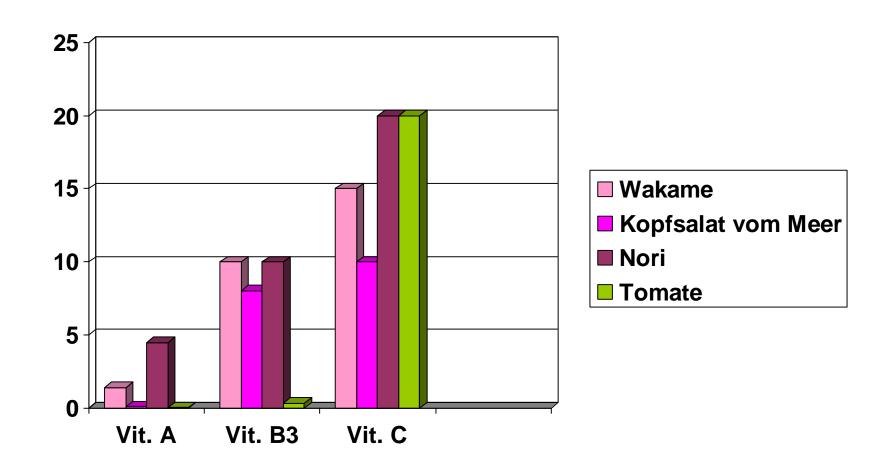
- ■Wakame
- **■**Spaghetti vom Meer
- **■** Kopfsalat vom Meer
- ■Nori
- Ei
- Milch
- Kalbs Filet
- Linsen





- Wakame
- **■** Spaghetti vom Meer
- **■** Kopfsalat vom Meer
- Nori
- **Milch**
- Linse
- Mandel











"Kombinierte und experimentelle Zucht mit industrielle Zwecke von den braunen marinen Algen *Undaria pinnatifida* ("Wakame") und *Laminaria saccharina* ("Kombu Zucker Algen") in der Fluss von Ares und Betanzos". Xunta von Galicia (2001). Mitarbeiter: Universität von Coruña und Schulpflicht Institut von Santander.



Erforschung von marinen Hilfsmittel.

Wissenschaftlicher Ansatz über Kenntnisse der Verwendung in der Küche.



"Algen >Lebensmittel von Galicien: PROSPEKTION VON DEN ARTEN, TEKNISCHER PROZES, VERWENDUNGEN IN DER KÜCHE UND ERNÄHRUNGSEIGENSCHAFTEN". Xunta von Galicien (2006-2008-2010). Mitarbeiter: USC, UDC, Anfaco-Cecopesca, profesionelle von der Gastronomie.



# PORTO-MUIÑOS

# Kopfsalat vom Meer Ulva rigida

Es ist eine smaragdgrüne laminierte Alge.

Sie schließt sich an den Felsen zusammen durch eine kleine Platte.

Lebt in hellen und wenig tiefen Gebiete.

Sie ist sehr reich an Proteinen und hoch verdaulich, Faser und Mineralien sowie Magnesium.

Ist bekannt wegen ihrer gesundlichen Vorteile: Diabetes + Cholesterin.





Strauss vom Meer

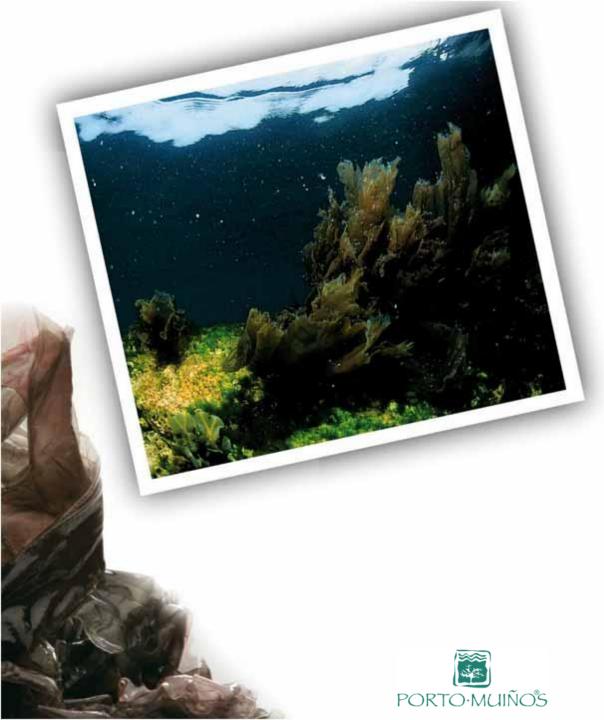
Codium tomentosum

Lebt in den sauberen und geschützten Gewässern der atlantischen, galizischen Küste.

Schwammige, besondere Textur und ein intensiver Geschmack nach Meer. Erinnern an Entenmuscheln.







#### Nori *Porphyra umbilicalis*

Die Arten von
Porphyra sind die
Algen, die in der
ganzen Welt am meisten
verbraucht werden.

Es ist eine rote violett-artige, dünne Platte.

Erscheint saisonmäßig auf den Felsen, die die Ebbe aufdeckt.

Sind bekannt wegen ihres Reichtums an Eiweiss und Vitamin A.







Kleine, rote Alge, die auf den Felden wächst und eine dichte Matte bildet, in den exponierten Küstengebieten. Bekannt für ihre Gelierfähigkeit.





#### Irland-Moos:

- •Küche
- •Produkt:

Frisch

Salz

Dehydriert





# Mastocarpus stellatus

Rote Alge, ähnlich dem Irland-Moos, die sich mehr an der Küste entlang ansiedelt.





#### Mastocarpus:

- •Küche
- •Produkt:

Frisch Salz Dehydriert





Spaghetti vom Meer
Himanthalia elongata

Ist eine schöne und eigenartige atlantische Alge und hat die Form einer Bandnudel.

Sind reichlich in den Felsen vor der Küste zu finden, wo sie vom Wellengang sauber gehalten werden.

Sie werden früh gesammelt, im Früling und dann dehydriert, frisch im Salz und in Konserve verarbeitet.









# Wakame Undaria pinnatifida

Es ist eine asiatische Alge, eingebürgert in der galizischen Küste.

Wächst in den küstennahen Felsen an Standorten die von den Wellen umspült werden.

Sie werden im
Frühling gesammelt
und werden
dehydriert, frisch
und in Salz oder
Konserven
verarbeitet.





## Kombu Laminaria ochroleuca

Es ist eine atlantische Art, die unter dem Wasser Wälder bildet von grosse Schönheit und hohem ökologischen Wert.

Sie wächst an den felsigen Küsten, die sauber sind und von den Wellen umspült werden.

Die gebildeten Platten werden gesammelt.







# Kombu Zucker Saccharina latissima

Bilden schöne Unterwasser-Wiesen an sandigen Küsten mit sauberem, kalten Wasser mit starker Strömung.

Sie werden dehydriert und frisch in Salz verarbeitet.

Mit ähnlichen Eigenschaften wie die Kombu, aber ihre Platten sind dünner.



### Warum die Algen in der Küche?



Weil sie <u>nahrhaft</u> sind.

Weil sie <u>köstlich</u> sind: ihr Geschmack und ihre spezielle Textur verwandeln sie in einem aussergewöhnliches Lebensmittel.

Weil sie <u>vielseitig sind</u>: erlauben eine grosse Varietät von Ideen zu alle Arten von Gerichte zum Kochen.

Weil sie <u>nahrhaft</u> sind: wegen ihrem Reichtum an Mineralien, Vitaminen und Fasern ergänzen sie perfekt Gerichte von Fisch oder Fleisch.



### Welche Regeln müssen wir folgen um sie zu Kochen

Kochen: Die Kochzeit musst das richtige sein um alle seine Eigenschaften zu behalten.

Hydratisierung: Geben sie ihnen seine richtige Hydratationszeit immer mit ein bischen Salz.

Entsalzung: Geben sie immer seine richtige Entsalzungzeit.

#### Sich erinnern an ...

Beifügen, als ob es ein weiterer Zutat wäre, sie sind das Gemüse vom Meer.

> Jede Algen Art hat ihren eigenen Koch-Punkt, und Konsistenz.





#### WIE FRISCH Algen in Salz konserviert



## NATÜRLICHE ALGEN ZUM SOFORT ESSEN in Konserve



## DEHYDRIERTE ALGEN Einfache Aufbewahrung







#### DEHYDRIERTE ALGEN in Pulver Ein weiteres Gewürz mehr



## Und wir haben auch Algen in unseren TEES





## Und in Infusion Infusion von Rooibos mit Algen



**ECO** 

## Sie bieten einen unverwechselbaren Geschmack und ein Nahrwert an den Teigwaren



## Algen Salat An japanischer Art – in Essigsauce – in Olivenöl



## Algen TARTAR natürlich – mit schwarze Oliven – mit Curry



## REIS Sehr einfach zum Zubereiten Sehr nahrhaft und schmackhaft



## ALGEN UND MEERESFRÜCHTE Innovation



## TAPAS von... Bereit zum Probieren



#### MANDEL TORTE Ein aktualisierter Klassiker







# Wie werden die Algen in der Gesellschaft vorgestellt?

- Konferenz.
- Kostproben.
- Schulungen für Professionelle
- Werbekampagne.
- Teilnahme bei nationalen und internationalen Messen.



## (Wie Algen publik gemacht?

Die Massenmedien sind ein sehr interessantes Vehikel, um die Gesellschaft zu erreichen.

Die Publikation der Medien helfen in der Verbreitung der Kenntnisse von Algen, ihren Qualitäten und die Verwendung in der Küche.

Das Resultat der Entwicklung von Forschungsprojekten über Algen sind ein Objekt von diversen, wissenschaftlichen Publikationen.





## KONSERVATION INSTINKT. Forschung der Zucht von den Algen

PORTO-MUIÑOS ist in Spanien der Pionier in der Zucht von Algen.

Die Zucht garantiert die Erhaltung der Wasservorräte und liefert einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung von Naturräumen und der Vielfalt der Arten.



Mitarbeiten: Universität von Santiago de Compostela e o Oceanographic Institut von Santander



## Wo werden sie kultiviert?

In speziellen Anlagen auf dem Meer installiert, neben den Miesmuschel - Plattformen, vor der galizischen Küsten.







## <u>www.portomuinos.com</u> <u>auladecocinaportomuinos.blogspot.com</u>

