

Kweeper en nu de receptuur



Naar aanleiding van het artikel over kweeper vorige maand kreeg ik leuke reacties. Dank hiervoor. Daarom wil ik in deze nieuwsflits de receptuur geven van het nagerecht van kweeper, zoals dit staat in het kookboek van Inter Scaldes Zilt en Zoet. Alweer enige jaren geleden uitgegeven en geschreven door Maartje Boudeling. Jullie vinden het onderaan de Nieuwsflits.

Kerst 2012 en ons feestelijke menu in december

Ons menu voor december mag er weer zijn. De chefs hebben inmiddels al mogen smullen van de – vind ik – lekkere gerechten. Dank aan de menucommissie die elke maand weer probeert een zo mooi en smakelijk mogelijk menu voor alle leden samen te stellen. Ook wil ik de “onzichtbare krachten” in onze Cuisine bedanken. Alles staat immers klaar, soms al afgemeten. Bouillons zijn gemaakt. Inkopen zijn gedaan. Voorwaar geen sinecure. Dank allemaal. Mede namens het bestuur wens ik iedereen heel fijne feestdagen toe en een goede jaarwisseling en voor 2012: goede gezondheid en veel kookplezier.



Kreeft: onderdeel van ons decembermenu



Graag wil ik jullie wat informatie geven – en waarschijnlijk weten velen dit al allemaal – over de kreeft. Onderdeel van ons decembermenu. Toevalligerwijs hadden we medio november met onze kookgroep een uitstapje naar Yerseke. Voor iedereen is Yerseke dichtbij, maar een gedeelte van de leden van de kookgroep had nog nooit een rondleiding gehad langs de oesterputten en de mosselcultuur. Onze gids die middag was één van onze chefs: Hans Scherp. Aan het eind van de heel erg interessante rondleiding verraste hij ons met een extraatje: informatie over de kreeft. Graag wil ik jullie hiervan deelgenoot maken.

Overigens: zo'n uitstapje kan ik iedereen van harte aanbevelen en zeker ook met de heel goede uitleg van Hans. Hans, dank je wel.

Hans stuurde mij nog een veelheid aan informatie over de kreeft. Die vinden jullie op de volgende pagina's na het recept over het nagerecht van kweeper.

Lia Septer, 30 november 2011



DESSERT VAN KWEEPEER

4 personen

Ingrediënten:

2	Kg	Kweeperen			Citroensap
1		Williamspeer (optioneel)			Kaneelpoeder
½	Liter	(vers) sinaasappelsap			Poedersuiker
½	Eetl	Kruidnagels			Filodeeg vellen
2		Kaneelstokjes			Korstdeeg
2		Steranijs			Takjes mint
475	Gram	Suiker	4		Tuilles (basisrecept)
		honing	4		Kletsoppen (basisrecept)

Koken van de kweeperen

Schil de kweeperen. Snijd in stukken en verwijder de pit.

Kook de stukken gaar in de oven op 100°C in ½ liter sinaasappelsap samen met de kruidnagels, kaneelstokjes en steranijs. Laat de kweeper 24 uur trekken in het kookvocht. Zeef ze daarna en bewaar het kookvocht.

Kweepeersorbet

Pureer 250 gram gare kweeper en zeef de puree, zodat de pitjes verdwijnen. Breng 125 gram kookvocht met 125 gram suiker aan de kook. Meng er van het vuur de kweeperpuree door en laat deze compositie afkoelen. Draai er in de ijsmachine sorbetijs van en bewaar in de vriezer.

Kweepercompote

Hak of snijd 500 gram gare kweeper in stukjes en breng de compote op smaak met (200 gram) suiker en wat kaneel.

Kweepeersaus

Kook de rest van het kookvocht met 150 gram suiker in tot een dunne siroop en breng deze op smaak met honing en citroensap.

Chips van Williamspeer

Snijd de peer in zeer dunne plakjes en gaar de plakjes kort in suikerwater (1 deel water en 1 deel suiker). Laat zo mogelijk het steeltje eraan zitten. Snijd dus van steeltje naar beneden. Laat de plakjes snel afkoelen, dep ze droog en leg ze op een bakplaat. Zorg dat ze plat blijven. Droog ze gedurende circa 2 uren in een oven met hete lucht op 100°C.

Kaneelstengels

Snijd een plakje korstdeeg (eventueel diepvries bladerdeeg) in dunne stroken van een halve cm breed en draai ze in een schroefvorm. Leg de gedraaide stroken op een bakplaat en bestrooi ze met kaneelpoeder en bak ze goudbruin op 200°C.

Buideltje van filodeeg met compote

Snijd vierkante stukken van circa 25x25 cm uit het filodeeg. Schenk op elk stuk in het midden een kwart van de compote. Vouw het buideltje dicht. Bind het vast met een touwtje en strooi er poedersuiker over. Bak de pakketjes kort in een hete oven van 225°C tot het filodeeg goudbruin begint te kleuren. Verwijder voorzichtig het touwtje, want het deeg breekt snel.

Opmaak:

Leg de compote met een steker (in de vorm van een peer) op het bord.

Leg er een (warm) buideltje bij, een bol sorbetijs en een amandeltuille. Lepel er de warme kweepeersaus en warme honing tussen. Garneer met perenchips, takje mint en de kaneelstengels.

Europese kreeft = Homarus gammarus

Kenmerken:

Kleur: blauwzwart met oranje vlekken.

Lengte: 30 tot 60 cm

Grootste geleedpotig dier in Europees kustgebied.

Een kreeft heeft 10 gelede poten, de voorste 2 zijn de scharen.

De scharen zijn ongelijk van vorm en functie.

Met de grotere schaar vermorzelt hij zijn

prooi(b.v. een schelp of een kleinere kreeft)

en met de kleinere en scherpere schaar knipt

hij zijn prooi in kleinere stukjes. Op het

tweede en derde paar poten zitten kleinere

schaartjes die dienen om het voorbereekte voedsel naar binnen te werken.

Zijn voedsel bestaat uit: wormen, weekdieren, schelpdieren, krabben en kleinere, zwakkere kreeftjes.

Hij eet in principe 's nachts, overdag zit hij verscholen in een hol tussen stenen of in een veenlaag.

Een kreeft groeit langzaam(100 gram per jaar), vooral als de watertemperatuur laag is.

Bij temperaturen beneden de 5 graden gaat hij niet meer op zoek naar voedsel.

Een kreeft kan wel 40 tot 50 jaar oud worden en een gewicht bereiken van 5 kg. De

grootste kreeft ooit gevangen was een Canadese kreeft(kleur bruingroen met rozerode spikkels) van 19 kg!!!



Voortplanting:

Pas als het wijfje ruim 7 jaar oud is en ongeveer 25 cm lang is ze geslachtsrijp en bereid tot paren. Dit gebeurt in de zomermaanden als het water minimaal 15 graden is. De voortplanting begint nadat het vrouwtje is verschaald. Ze ligt dan op haar zij, bij te komen van de inspanningen om uit haar oude pantser te kruipen. De paring moet juist dan plaatsvinden omdat ze dan nog een jaar de tijd heeft om de bevruchte eitjes onder haar staart uit te laten groeien tot larven die kunnen uitzwemmen. De draagtijd is n.l. 10 tot 11 maanden.

Een pas verschaald vrouwtje verspreid een geur waar het mannetje op afkomt. Het komt echter ook voor dat het vrouwtje het initiatief neemt. Het paringsritueel begint met flirten: langs elkaar draaien waarbij de scharen dicht gaan en naar beneden. Het mannetje streelt het vrouwtje met zijn voelsprietten. Hij heeft kennelijk veel geduld want dit ritueel kan wel een kwartier duren. Tot zover het voorspel.

Uiteindelijk gaat het vrouwtje staan en dit is kennelijk een teken dat haar nieuwe pantser hard genoeg is om het contact met het mannetje te verdragen. Dan bestijgt het mannetje zijn partner en draait haar om met zijn poten, zodat ze op haar rug komt te liggen. In deze missionarishouding brengt hij zijn sperma over.

Maar, er is iets bijzonders aan de hand. Een mannetje heeft geen penis en een vrouwtje heeft geen vagina!! Een vrouwtje heeft ter hoogte van de bovenste twee zwempootjes een klein buideltje/zakje, herkenbaar aan een klein driehoekig schildje.

Het mannetje verpakt zijn zaad in gelatineachtige bolletjes. Met zijn twee zwempootjes vormt hij een soort rails richting buideltje en met de punten van zijn zwempootjes opent hij het buideltje. Daarna glijden de zaadbolletjes langs de rails in het buideltje. Het laatste bolletje verhard en vormt zo een soort afsluiting, zodat er geen zaad van een andere kreeft meer kan binnenkomen. Dit zaad kan weken of zelfs maanden in de opslagruimte blijven liggen. Als het vrouwtje in staat is eitjes te produceren gaat ze op haar rug liggen en werkt tussen de 10.000 en 50.000 eitjes naar buiten. Ze passeren het buideltje gevuld met sperma en worden zo bevrucht. Met de zwempootjes verdeelt ze de eitjes onder haar staart en met een lijmachtige substantie plakt ze ze vast. Daar blijven ze 9 tot 10 maanden hangen.

Als de larven uit het ei kruipen zijn ze 1 cm lang. Deze larven zweven 4 tot 6 weken in het water, ontwikkelen zich tot een minikreeftje(een soort garnaltje)en daarna komen ze op de bodem terecht en kunnen ze beschutting vinden. In één jaar en na diverse verschalingen zijn ze tot 3 cm gegroeid. Slechts 1 pro mille blijft in leven, de rest wordt opgegeten door vissen, krabben en kreeften.

Verschalen:

Het harnas bestaat uit 3 lagen. De onderste laag is gevoerd met zacht materiaal om de gevoelige huid te beschermen. Het startsein voor het verschalen komt vanuit twee klieren achter de ogen. Deze klieren scheiden een hormoon af dat het verschalingsproces in actie zet. Warmer water en langere dagen bevorderen de aanmaak van dit hormoon. Dat is de reden dat verschalingen altijd in de zomer beginnen.

In de weken voorafgaande aan het verschalen vormt zich al langzaam een nieuwe huid. Het kalk uit z'n oude karkas hoopt zich op in twee bolletjes, links en rechts van zijn maag.

Bij het verschalen pompt hij zich vol met zeewater en zoveel druk op het karkas dat het openscheurt. Dan kruipt hij langzaam uit z'n karkas. Hij maakt een soort smeermiddel aan waardoor het soepeler verloopt.

Uit z'n scharen kruipt is het moeilijkst. In de weken voorafgaande aan het verschalen gaat hij dan ook op dieet. Met het verschalen worden ook de keel, maag, tanden en anus vervangen door nieuwe exemplaren. Wanneer de maag naar buiten komt komen ook de twee kalkbolletjes mee. Deze eet hij onmiddellijk op en dit kalk komt als eerste terecht bij de pootuiteinden en op de snijkant van zijn scharen, zodat het eetproces snel kan worden hervat.

Daarna pompt hij zich weer op en begint zijn oude karkas op te eten. Dit bevat veel bouwstoffen, vooral mineralen en kalk. Na een aantal dagen krimpt zijn lichaam weer zodat er groeiruimte ontstaat tussen pantser en huid. Hij kan nu weer een jaar vooruit. In de eerste 5 jaar van zijn leven verschaalt een kreeft ongeveer 25 keer. Daarna twee keer per jaar en een volwassen kreeft één keer per jaar.

Oorsprong van Kreeftenvisserij:

Het vissen op kreeft is een betrekkelijk jonge bedrijfstak. Pas in 1881 werd de eerste kreeft in de Oosterschelde gevangen. Hoek, opziener bij het Bestuur der Visscherijen op de Zeeuwse Stromen vermeldt de vangst van deze kreeft in de buurt van Yerseke als een bijzonderheid. De kreeft werd vervolgens tentoongesteld in een museum. In 1900 werden er slechts 29 kreeften gevangen, maar in 1906 waren het er al 6945. In dat jaar kwamen enkele Texelse rogvissers naar Zeeland. Ze visten met staande netten langs de oevers en verankerd op de bodem. Tot hun verrassing vingen ze naast rog ook behoorlijk wat kreeft. Ze probeerden dit geheim te houden, maar vissers uit Yerseke keken de kunst snel af en gingen zelf aan de slag. Ze stapten over op kreeftenkorven en in enkele jaren tijd nam de vangst snel toe.

In 1924 haalden ze liefst 49.272 kreeften uit de Oosterschelde. 36 vissers hielden zich hiermee bezig, 12 in Yerseke, 21 in Zierikzee en 3 in Bruinisse. Het merendeel van de schepen bestond uit hoogaarzen en hengsten. De kreeften brachten toen f 1.50 per kilo op.

Vanaf het begin van de jaren dertig neemt het aantal gevangen kreeften af en, nog belangrijker, de prijzen dalen door de import van kreeft uit Schotland en Scandinavië. De strenge winters van 1929, 1940 en 1947 hebben de kreeftenstand aanzienlijke schade toegebracht. In 1951 wordt in Yerseke nog maar 1814 kilo aangevoerd. Op grote schaal beginnen nu de importen, eerst uit Noord-Europa, later uit Canada en de oostkust van de Verenigde Staten.

Herkomst:

Van de vroege geschiedenis van de kreeft in Zeeland is weinig bekend. Smallegange, kroniekschrijver van Zeeland, vermeldt in 1697 dat er in de 17^e eeuw door handelaren uit Zierikzee grote hoeveelheden kreeft uit Noorwegen worden gehaald.

Een andere bron, Job Baster (1711-1775), arts en natuuronderzoeker, vertelt dat jaarlijks 13 "kreeftehaalders" uit Zierikzee vier keer naar Noorwegen of Zweden varen en gemiddeld elke reis 12.000 kreeften meenemen, wat op een jaartotaal van 624.000 kreeften komt. Deze kreeften worden verkocht aan Holland en Brabant.

Verder circuleert er nog een legende dat de Zeeuwse kreeft afkomstig zou zijn van een verongelukt schip met Noorse kreeft.

De deskundigen verschillen van mening over de herkomst van de kreeft in de Oosterschelde. De kreeft is duidelijk een immigrant in onze wateren. Voor de afsluiting in 1868 van het Kreekrak tussen Zuid-Beveland en Brabant konden vanuit de Noordzee naar binnen gespoelde larfjes niet blijven leven, groeien en zich voortplanten omdat in de winter het zoutgehalte in de Oosterschelde sterk daalde. Het zoete water van de rivier de Schelde liep n.l. in de winter voor een groot deel via de Oosterschelde naar zee. Na de afsluiting gebeurde dat via de Westerschelde en stegen de overlevingskansen voor de

kreeft. Kreeften houden van een rotsachtige leefomgeving. Gaten en spleten tussen de rotsen bieden het dier bescherming. De bodem van de Oosterschelde is van nature zandig en slikkig en pas toen er volop steen en stortsteen werd gebruikt om de dijken te versterken aan het eind van de negentiende eeuw werden de eerste kreeften in de Oosterschelde gesignaleerd. De eerste kreeftenlarven zijn zeer waarschijnlijk vanuit het nauw van Calais met de getijde stroom via de Noordzee in de Zeeuwse wateren beland.

Oosterschelde:

Na de aanleg van de Kreekrakdam (1867) was Zuid-Beveland niet langer een eiland en kon er minder zoet water uit de Schelde de Oosterschelde binnenstromen. De Oosterschelde werd blijvend zouter en bood zo een ideale biotoop voor de kreeft. Ook de aanleg van oeverversterkingen middels steenbestortingen geeft de jonge kreeft voldoende dekking in een rotsachtige bodem.

Na voltooiing van de Deltawerken werd de Oosterschelde nog zouter, omdat door de aanleg van de Oesterdam geen zoet water meer uit de rivieren de Schelde kon binnendringen. Dit zijn ideale leefomstandigheden voor de kreeft die dan ook in grote aantallen voorkomt.

Dit is wel eens anders geweest: de strenge winter van 1963 richtte een ware slachting aan onder de kreeften in de Oosterschelde. Dit kwam door de vorst en doordat de kreeften zeer gevoelig zijn voor het zoutgehalte van hun leefmilieu. De Oosterschelde verzoette aan het eind van die winter, omdat met het invallen van de dooi een waterval aan zoet smeltwater vanuit de grote rivieren de zeearm in spoelde.

Waarom gaat het nu zo goed met de kreeftenstand?

Allereerst is de Oosterschelde schoon en voldoende zout. Bovendien zijn er jarenlang geen strenge winters meer geweest.

Als gevolg van de bouw van de stormvloedkering is er minder stroom en golfslag.

Volwassen kreeften hebben eigenlijk geen natuurlijke vijanden. Kleine kreeftjes wel b.v. kabeljauw.

Aan de Canadese Oostkust is de kabeljauwstand door overbevissing ingestort en visserijbiologen daar menen dat dit de oorzaak is van de geweldige aantallen kreeften die daar voorkomen. Hetzelfde verschijnsel doet zich nu ook bij ons voor.

Kleine kreeftjes hebben voldoende plaatsen om zich te verbergen voor hun vijanden. De enorme velden met Japanse oesters zorgen b.v. voor voldoende schuilmogelijkheden.

Seizoen:

Het kreeftenseizoen loopt van 1 april tot 15 juli en in deze periode mag een beperkt aantal beroepsvissers op hen toegewezen visgronden op kreeft vissen. Kreeften kleiner dan 24 cm en vrouwtjes met eieren mogen niet worden meegenomen en gaan weer overboord. Ook zachte, net verschaalde kreeften gaan weer terug in het water. De gevangen kreeften krijgen een elastiek rond hun scharen om te voorkomen dat ze elkaar toetakelen. Een vrouwtje is te herkennen aan een bredere staart, terwijl de twee voorste pootjes wat zachter, weker aanvoelen dan bij een mannetje.

Koken van kreeft:

Een kreeft wordt levend gekookt in een visfumet of court-bouillon: visfond op smaak gebracht met wijn, cognac en diverse fijngesneden groentesoorten. Kooktijd: 6 minuten per 500 gram. Een kreeft is een ongewerveld dier met een primitief zenuwstelsel vergelijkbaar met een sprinkhaan. Zelfs een vis heeft een hoger ontwikkeld zenuwstelsel. Hij kent dus geen pijn wanneer hij wordt ondergedompeld in kokend vocht. Enkel zijn staart kan nog even bewegen als gevolg van een onvrijwillige samentrekking van de spieren.

Verwante schaaldieren:

Noorse zee kreeft of langoustine.

Kenmerken; 15 tot 25 cm lang. Kleur is roze-oranje met donkere vlekken op de scharen. Vangstgebied: Oostelijke Atlantische Oceaan, Middellandse Zee en rond IJsland. Enkel de staart is eetbaar en wordt verkocht onder de naam "scampi".

Hoornkreeft of langoest.

Kenmerken: De langoest heeft geen scharen en de staart is langer en breder dan die van een kreeft. De voelsprietten zijn zeer lang. Kleur: bruinachtig-violet met gele stippen. Vangstgebied: tropische en subtropische wateren. In Europa in de Middellandse Zee.

Rivierkreeft.

Kenmerken: 10 tot 15 cm lang met een groenachtig bruin pantser. Het is een zoetwatervis en komt voor in meren en riviertjes. Ze komen voornamelijk uit Griekenland, Turkije en Polen.

Veelgestelde vragen over de kreeft:

Wat is het verschil tussen de Europese en de Amerikaanse/Canadese kreeft?

Kleur: blauwzwart tegen bruingroen.

Vlees is witter en steviger.

Sterker harnas.

Smaakvoller, andere DNA-structuur.

Hoe snel groeit een kreeft?

Langzaam, gemiddeld 100 gr per jaar, afhankelijk van watertemperatuur en voedselaanbod.

Een kreeft van 1 kilo is 10 tot 12 jaar oud.

Waarom wordt een kreeft na koken rood?

Een kreeftenkarkas kent diverse kleuren, waarvan rood de meest stabiele is. Na koken worden de eiwitten afgebroken en verdwijnt de blauwzwarte kleur.

Hoe weet je of een gekookte kreeft vers was en dus nog leefde toen hij gekookt werd?

De staart van een dode kreeft verliest zijn elasticiteit en krult niet meer op onder het lijf.

Een levende kreeft die gekookt wordt krult zijn staart en de staart blijft in die positie.

Zijn de scharen links en rechts gelijk?

Nee, één schaar is wat stomper en ronder en bedoeld om een prooi te vermorzelen en de andere schaar knipt de prooi in kleinere stukken. We kennen dus links- en rechtshandige kreeften. Met zijn sterkste schaar kan hij een kracht zetten van 300 tot 600 kilo per vierkante centimeter.

Wat gebeurt er als hij een schaar verliest?

Bepaalde delen van het lichaam, zoals scharen, poten en antenne, groeien weer aan.

Wat is een "pompeschieter"? (Dialect uit Yerseke)

Dat is een kreeft met één "nibbel"(schaar).

Heeft een kreeft tanden?

Zijn tanden zitten in zijn maag. De maag ligt vlak achter zijn mond en het voedsel wordt gekauwd tussen drie vlakken, vergelijkbaar met kiezen.

Kan een kreeft zien onder water?

Feitelijk niet. Hij heeft "ogen" op steeltjes en elk oog heeft 10.000 facetten. Hij kan beweging waarnemen onder water en zijn gevoel, smaak en geur zijn wel goed ontwikkeld.

Waarom blijft een kreeft leven wanneer hij uit het water is?

Hij heeft speciale kieuwen waarmee hij ook zuurstof uit de lucht kan halen. Voorwaarde is echter dat er altijd een dun laagje water op de kieuwen aanwezig moet zijn. De kreeft moet dus vochtig en koel worden bewaard.

Hoe kan je het verschil zien tussen een mannetje en een vrouwtje?

Vrouwtjes hebben een bredere staart. Zo heeft ze meer ruimte om de bevruchte eitjes circa 10 maanden onder haar staart te bewaren.

Het eerste paar zwempootjes van een vrouwtje is dun en zacht. Bij een mannetje zijn deze stug en hard.

Kreeftenpark Verwijs:

Importkreeft wordt gekoeld ingevlogen in polystyreen dozen vanuit Canada of Schotland naar Amsterdam, Brussel of Luik.

Kreeften zijn hooguit 24 uur onderweg en dus niet in het water.

In het kreeftenpark worden ze verwaterd, zodat ze hun ontlasting kwijt kunnen en schoon naar de restaurants kunnen worden vervoerd.

Ze worden bewaard op 6 graden. De biologische klok staat dan als het ware stil en de kreeften hebben geen behoefte aan voedsel.

Per week wordt er 3000 tot 4000 kg kreeft verhandeld.