

Vanuit het Bestuur:



Van het bestuur

Op **27 maart 2012 19.30 uur** zal de jaarlijkse ledenvergadering weer plaatsvinden in de Cuisine, Meulwegje 3, Heinkensand. Volgens het huishoudelijk reglement dient er jaarlijks een bestuurslid af te treden. Dit jaar is de beurt aan de secretaris Jürgen Wirtz. Hij heeft zich overigens weer wel herkiesbaar gesteld. Indien echter een van de leden die taak op zich wil nemen, kan hij of zij dat kenbaar maken door het indienen van een door vijf stemgerechtigde leden ondertekende kandidaatstelling. Die moet uiterlijk drie dagen voor de vergadering bij de secretaris worden ingediend. Namens het bestuur: Hans Everaars, voorzitter

Ons "maartse" menu met veel vis en ondermeer skrei



Skrei, legende uit het hoge Noorden

Meestal loopt het seizoen van januari tot april. In deze periode – die niet geheel vastligt zie hieronder – wordt de kabeljauw vaak vervangen door de Skrei. In de afgelopen jaren (sinds ongeveer 1990) meer bekend in de restaurants; thans ook meer bekend bij de "gewone" burger.

De skrei is een winterkabeljauw uit de Noorse Lofoten. De naam is afgeleid van het Noorse woord "skreid dat staat voor zwerver; de vis maakt namelijk elk jaar een lange tocht om te paaien.

Na 5 tot 7 jaar is een skrei volwassen en geslachtsrijp, dan zwemt de vis in groten getale van de noordpoolcirkel naar de Lofoten, een eilandengroep voor de kust van Noorwegen. Het voedselrijke en wat warmere water is ideaal om te paaien en om daarna snel op krachten te komen voor de lange terugtocht naar de Barentszee.

De visserij op skrei is aan strenge regels gebonden. Om de winterkabeljauw te vangen, moeten de vissers een vergunning hebben, aan de vergunning hangt een quotum: het maximaal aantal kilo's wat een visser mag vangen. In een deel van de viswateren mag bijvoorbeeld alleen met lijnen worden gevestig. In andere delen met netten. Op de Lofoten worden vier soorten vistuig gebruikt. De oudste methode is nog steeds in gebruik. De skrei wordt aan een lijn gevangen. De lijn wordt van een katrol afgewikkeld zodat de vishaak in het water zakt. Vroeger moesten vissers de haken de hele dag op en neer bewegen om het aas aantrekkelijk te maken voor de vis. Het aas bestaat onder andere uit garnalen, inktvisjes, haring en makreel. De lijnen hangen vrij in het water. Elke vislijn heeft ongeveer 250 haken en elke boot heeft ongeveer 20 lijnen. In de vangstgebieden houden patrouilleboten toezicht, zij zorgen ervoor dat er niet voor zes uur in de morgen en niet na zes uur 's avonds gevestig wordt. Op deze manier blijft de kabeljauwstand gezond.

Op de Lofoten wordt skrei nog steeds op een traditionele manier verwerkt. De kop wordt van de vis gehaald en op een spies gestoken. Uit de kop wordt de tong gehaald, veel schoolkinderen verdienen op deze manier wat extra zakgeld. Deze tong wordt als delicatessie beschouwd.

Skrei kenmerkt zich verder door het spierwitte en stevige visvlees. Skrei is in Noorwegen wat de 'Hollandse nieuwe' voor Nederland is. Een delicatessie waar reikhalzend naar wordt uitgezien. Skrei kenmerkt zich door het spierwitte, stevige visvlees, door de grote trektocht en het weinige voedsel dat onderweg is gegeten. Ook het feit dat de vis op het punt staat te paaien heeft invloed op de kwaliteit.



Een traditioneel gerecht is Møje. Daarbij worden de lever en de eitjes apart bereid en samen gegeten. Ook wordt veel vis verwerkt tot stok- en klipvis. De Noorse visindustrie heeft voor skrei een officieel label ontwikkeld waarmee de echtheid en de versheid gegarandeerd kan worden.

Skrei is in Europa in het seizoen in restaurants verkrijgbaar. En zoals aangegeven beetje bij beetje ook meer bekend aan het worden. De koks bereiden de vis op allerlei manieren. In Frankrijk heeft een aantal koks een speciale 'club de Skrei de Norvège' opgericht. Ze organiseren onder andere speciale skrei kookwedstrijden. Met dank aan internet e.a.

Tot volgende maand, Lia Septer
28 februari 2012