

VOOR BEGINNENDE KARPER VISSERS

HEB IK GEZOCHT EN VEEL GEVONDEN



EN WAT KENNIS VAN MIJ ZELF



VOORWOORD.

Eerst moet ik de lezers van dit boekje vertellen dat ik dyslexie heb, een nare afwijking in de hersens. Het houdt in dat ik moeilijk goede zinnen kan maken en woorden fout schrijf (maar worden verbeter door de computer) en waar zet je de komma of punt, dat is ook weer zo iets.

Vijftigjaar heb ik aan witvissen gedaan, elke discipline van hengels heb ik gedaan en met succes .En ik vis nu 23 jaar op karper. En maak zelf mijn boilie's maar de boilie die zeker weten vangt heb ik nog niet gevonden. Wie wel?

KARPERSOORTEN

Er zijn een groot aantal soorten karper in de wereld. Maar wat komen we zo over het algemeen tegen in de wateren van Nederland? We bespreken kort de volgende soorten: schubkarper, rijenkarper, spiegelkarper, leder- of naaktkarper, boerenkarper en graskarper.

De schubkarper: kun je herkennen aan de schubben die over het hele lichaam zitten. De snuit van de schubkarper is donker.

Aan de bovenkant van zijn snuit zitten vier baarddraden. Zijn bovenlip kan iets naar voren daardoor vind hij het fijn om in de modder te snuffelen. Hij eet alleen maar dingen die eetbaar zijn, de rest gaat er via de kieuwen weer uit.



De rijenkarper: kun je herkennen aan een lijn met even grote schubben. De schubben groeien van zijn staart tot zijn kieuwen. De rijenkarper is heel zeldzaam in Nederland.

De spiegelkarper: een spiegelkarper heeft schubben maar die zitten niet overal op het lichaam. De spiegelkarper is een wat zeldzamer soort. Het heet een spiegelkarper omdat hij weinig schubben heeft. Deze karper groeit veel sneller dan de schub- en de boerenkarper.



De leder- of naaktkarper: deze karpersoort lijkt veel op de spiegelkarper. Hij heeft op zijn rug en vlak bij de staart een paar schubben zitten. Op de andere plekken van zijn lichaam heeft hij geen schubben zitten. Hij heeft een dikke huid daardoor is hij nog een beetje beschermd, maar dit is ook de reden dat hij wordt genoemd.



De graskarper: de graskarper komt uit het oosten van China en is hier in Nederland uitgezet. Qua uiterlijk lijkt hij een beetje op de kopvoorn. Deze karper is meer langgerekt van vorm.



De boerenkarper: deze karper is slank. Veel mensen halen de boerenkarper en de schubkarper door elkaar. Hij wordt niet echt groot vergeleken met de andere karpers. De boerenkarper staat in de top van de hengelsport voor zijn mooie gevecht.

GEVAREN BIJ KARPER VISSSEN.

Karper vissen is soms levensgevaarlijk, daarom nu even alle aandacht... Dit zijn niet de dodelijkste gevaren, maar de tien gevaren voor karper vissers met de meeste impact en het hoogste risico. Ongetwijfeld zijn veel karper vissers met diverse van de onderstaande gevaren al in aanraking geweest. Mogelijkerwijs soms onbewust. Dit artikel is geschreven op eigen expertise en dat geeft ruimte voor reactie. Het onderstaande overzicht is ook door het gehele jaar heen genomen, blauwalg en een zonnesteek zijn in het koude jaargetijde wel uitgesloten. Nu eerst al die gevaren op een rij, en ja, hoe verder je leest hoe hoger de impact!

1. Blauwalg : Blauwalg is een gemeen goedje waar nogal veel misverstanden over bestaan. Zo is het geen alg, maar een bacterie en het hoeft echt niet blauw te zijn. Wat zijn en wat doen deze blauwalgen voor jou als karpervisser? Deze ziekmakende bacteriesoorten komen vaak voor in warm, stilstaand water zoals vijvers en zwemplassen. Het water wordt gevaarlijk zodra er een dikke laag drab c.q. snert op het water ligt. De dode deeltjes in die laag veroorzaken een gif waar je ziek van kunt worden. Let op! De enige manier om ziek te worden is het water via de mond binnen te krijgen.

Symptomen blauwalg : Hoofdpijn, huiduitslag op armen of benen, braken, diarree, koorts, pijnlijke of rode keel, oogirritaties plus een lopende neus of gezwollen lippen.

Ziek, en dan? Eigenlijk kun je niets doen... Een bevestiging zoeken van de diagnose bij een huisarts kan, maar bijna altijd zijn de klachten na vijf dagen verdwenen. Bij jongere kinderen kan het wel tot een levensgevaarlijke ziekte komen.



2. Zonnesteek en hittedslag : Het eerste gevaar wat eenvoudig dodelijk kan aflopen. Een zonnesteek of hittedslag... of eigenlijk, je lichaam aan de kook. Nu gaat er wel wat aan vooraf voordat het zover is maar flink beroerd of verward zijn kan binnen een paar uur optreden. Ik zelf herinner mij een koude nacht waarbij

er meerdere runs kwamen en er van slapen weinig kwam. Met het opkomende ochtendlicht verdwenen de aanbeten en kon er geslapen worden. Nadat ik enkele uren in een thermoslaapzak en in een dichte tent, vol in de zon genoot van mijn verlate nachtrust. Was bij het wakker worden mijn hoofd lichtelijk ontdaan. Kruipend moest ik de tent uit want lopen lukt niet. Kletsnat van het zweet en met een vuurrood hoofd heb ik enkele uren in de schaduw gezeten en daarbij een flinke hoeveelheid water drinkend. Langzaam aan knapte ik op, maar het was goed voor een dag met veel spier en hoofdpijn. Zo zie je dat je niet eens zelf met je hoofd in de zon hoeft te zitten.

Symptomen zonnesteek en hittedslag : Hoge lichaamstemperatuur, hoofdpijn of duizelig, verward, misselijk, rode of klamme huid, zweten.

Wat moet je doen bij bovenstaande symptomen? Blijf uit de zon of ga uit de warmte. Koel de huid af, ga constant maar in kleine hoeveelheden water drinken. Blijft de huid pijn doen of flink rood? Contact met huisarts.

3. Verstappen : Niet Jos of Max Verstappen, maar wel met de snelheid waarmee zij rijden kun je onderuit gaan. Dit met gebroken ledematen, kneuzingen en gescheurde spieren tot gevolg. Het risico neemt toe bij bijvoorbeeld basaltkeien of ongelijke ondergronden langs de waterkant. Toch kun jij op een gemaaid gazonnetje langs jouw water al wat breken.

Onder de karpervissers zijn bijvoorbeeld de (camouflage) Crogs erg in trek. Leuk en comfortabel maar bij een natte ondergrond zijn het ware glij-ijzers. Jij zult niet de eerste zijn die 's morgens met een beetje dauw op het gras en een dikke run in volle glorie achterover gaat. Dit met de eventuele gevolgen van een letsel. Bij de meeste letsels spreekt het voor zich wat je doen moet. Toch is het met een gebroken been, open breuken of een gebroken rib extra oppassen, bij deze vormen van letsel kunnen er (inwendige) bloedingen optreden.

Wat te doen bij letsel? Beweeg of verplaats het gebroken gedeelte niet. Let op dat je goed bij kennis blijft. Bel 112 voor vervoer naar ziekenhuis. Houdt een eventuele open wond steriel.

Wat kun je doen om het te voorkomen? Bewust zijn van de obstakels. Stevig schoeisel. Geen gladde matjes of zeilen voor de ingang van de tent.

4. Ongeval : Ik weet niet hoe jij naar een viswater gaat? Ik ga altijd met de auto, alleen als ik soms kijk wat ik allemaal inlaad en mijzelf nog tussen de spullen

drukken moet, dan weet ik dat het niet altijd veilig is. Niet veilig met soms onvoldoende zicht in de spiegels of door een raam, maar er is veel meer wat echt gevaarlijk is. In mijn tijd als brandweerman heb ik meermaals gezien hoe een paar losse boodschappen, en laptop of een koffertje afgevuurd werden als een projectiel. Ik hoef je niet te vertellen wat een volle emmer boilies, een koffertje met spullen of een koelbox doen als je tijdens je autorit in een ongeval betrokken raakt. Hetzelfde geldt bijvoorbeeld voor een voerboot, die bij mij toch vaak los boven op alle spullen staat. Vooral als je een verre reis maakt om bijvoorbeeld in Frankrijk te gaan karper vissen is het goed om de onderstaande punten in acht te nemen. Hoe langer je op de weg zit, hoe meer risico natuurlijk.

Erger letsel voorkomen? Berg je losse spullen in stevige tassen. Zorg dat deze vast gelegd zijn. Huur / koop een busje met laadruimte.

5. Verdrinking : Waar water is bestaat voor mensen altijd een kans van verdrinking, dit is niet anders. Sommige vissers komen in het water terecht vanaf de eigen kant en verdrinken. Weer een ander valt uit een bootje en overleeft het niet, zoals eerder dit jaar gebeurde met twee karpervissers in Frankrijk en Heijen. Nu is in mijn ogen de kans op verdrinken groter in een bootje als zijnde dat je van de kant afvalt, en toch kun je het risico flink wegnemen.

Verder is er veel onduidelijkheid over het gevaar van waadpakken bij het te water raken. Waar de een beweert dat je direct verdrinkt, vertelt een ander dat je er juist in blijft drijven. Bekijk de test op YouTube eens om meer duidelijkheid te verkrijgen. Let wel op! In de test is geen stroming en weergeeft de test niet hoe jij weer uit het water komt. Wat kun jij zelf doen om het risico van verdrinken te verkleinen? Zorg in ieder geval voor een zwemdiploma, maar meer punten zie je hier onder:

In de boot: Zwemvest, liefst 150 N. Zorg voor een touw om weer in de boot te komen. Bijv. met lus of stijgbeugel. Kies een juiste boot voor het juiste water. Houd weerberichten in de gaten.

Met een waad pak: Kies voor kwaliteit. Zwemvest, liefst 150 N. Gebruik waadstok in onbekend water.

Wat te doen als je in het water belandt? Geen paniek! Zwem niet tegen de stroming in. Probeer iemand te waarschuwen.

6. Storm : Een keiharde wind, depressies en een dollende luchtdruk zijn toch ingrediënten die een karpervisser erg warm maken. Een storm kan verrassende resultaten opleveren in de vangsten tijdens het vissen op karper. Alleen tot hoever is het nog verantwoord met je eigen veiligheid midden in een zware storm. Tot windkracht 6 of 7 is het in mijn ogen nog te overzien, daarna komen er wel wat gevaarlijke aspecten aan bod. In stormen is het uitkijken voor je eigen veiligheid en voor je spullen, natuurlijk is de gekozen stek deels bepalend voor het risico tijdens een zware storm. Daarnaast is het seizoen bepalend

en hoelang het geleden is dat de vorige storm geweest is. Zit je met je spullen tussen de bomen die vol in het blad zitten en al enige tijd geen storm of wind hebben mee gemaakt, dan is het risico dat er een tak uit komt vallen of een boom omwaait flink hoger. Onze bivies worden steeds beter en overleven gemakkelijk een storm qua wind, alleen zolang er nog geen bivvy is die tegen een boomstam van 20 cm kan is vissen in de storm bij bomen of gebouwen niet aan te raden.

Storm? Dit zijn de tips! Blijf bij bomen en gebouwen weg. Zorg dat je kunt schuilen in bijv. je auto. Kijk regelmatig op bijvoorbeeld [KNMI](#). Zet je spullen vast.

Overvalt een zware storm je? Wat kun je doen? Ga weg bij bomen, bossen en gebouwen. Zoek dekking in een greppel. Ga nooit met een boot het water op.

Extra tip: Wilgen zijn bomen die je veelal langs de waterkant groeien. Een wilg heeft als nadeel dat er snel takken uitbreken, ook als er maar weinig wind staat. Check altijd deze bomen voordat jij er je spullen onder zet en vermijd deze hoge bomen zeker bij storm.

7. Onweer : Onweer tijdens het vissen heb ik bewust uit het hoofdstuk 'storm' gelaten. Natuurlijk komt bij een storm ook vaak onweer voor, toch vind ik onweer gevaarlijk genoeg om een apart hoofdstuk te geven. Per jaar slaat in Nederland de bliksem zo'n 100.000 maal in, hiervan tussen de vijf en de tien maal op een mens. Daarvan overlijdt de helft van de slachtoffers. Tijdens het vissen heeft onweer nog een extra verhoogd risico wat niet onderschat mag worden.

Allereerst is het water en een natte ondergrond een perfecte geleiding voor stroom. De bliksem hoeft zo niet rechtstreeks op je in te slaan om je te verwonden. Zit jij met je bootje op een water tijdens onweer? Dan ben jij het hoogste punt. Je moet zo snel mogelijk van het water af. Dat de bliksem inslaat op het hoogste punt is deels een fabel, er zijn steeds meer aannamen dat een inslag komt op het hoogste geleidende voorwerp.

Hengels zijn overigens vaak van carbon gemaakt, maar carbon wordt soms ook gebruikt voor bliksemafleiders. Dit geeft deels wel het extra gevaar weer van vissen in onweer. Je kunt beter van je hengels afblijven.

Wat te doen bij onweer? Kom niet op het water. Haal je hengels bij de waterkant weg. Schuil in een auto, huis of onder viaduct. Schuil niet onder bomen. In open veld maak jezelf zo klein mogelijk. Houd je voeten zo dicht mogelijk bij elkaar. **Extra tips:** Check bliksemradar. Tel het aantal seconden tussen het zien van de bliksem en het horen van de donder. Elke drie seconden staat voor ongeveer 1 kilometer afstand. - Fluiten, knetteren of sissen is een aankondiging van een inslag. Hoe gevaarlijk is onweer? Kijk Google maar eens.

Kachels en kooktoestellen: Twee immense en onderschatte gevaren hebben de kacheltjes en kooktoestellen die veel gebruikt worden tijdens het karper

vissen. Brand en koolmonoxide zijn de oorzaak van deze twee grote gevaren die door vele vissers en kampeerders onderschat worden.

Gebruik je kachels of branders in je tent let dan goed op de vlam, zodra deze geel is, duidt dit op onvolledige verbranding. Hierdoor komt er koolmonoxide vrij, wat echt levensgevaarlijk is. Zit je veel met een kachel of kooktoestel in je tent? Dan is een draadloze koolmonoxide melder aan te raden. Voor een paar tientjes zit je save!

Een brand is ook zo veroorzaakt. Daarnaast zijn er vele gasstelletjes op de markt die al bekende problemen hebben. De veel gebruikte koffergasstelletjes zijn bekend om hun ontploffingen. Je koopt ze bijvoorbeeld bij de Action voor enkele euro's en ze zien er op het eerste oog erg leuk uit. Toch wordt bij een



langdurig gebruik of bij het gebruik van een te grote pan de gasfles te heet met een ontploffing tot gevolg. Ook door het gasstel in de koffer te gebruiken lopen de temperaturen veel hoger op dan toegestaan. Gebruik deze apparaten liever niet, en hoe dan ook nooit in of bij je tent.

Voorkom problemen: Kies voor veiligheid i.p.v. prijs. Kook buiten de tent. Ontsteek kachels buiten de tent, i.v.m. steekvlam. Verwissel brandstof buiten de tent. Ventileer de tent bij verwarming van een kachel. Gebruik bij langdurig gebruik van een kachel in de tent een koolmonoxidemelder.

KAN KARPER RUIKEN? D.A.J. BIJLSMA.

Ruiken: Nee, dat kan een karper niet, tenminste niet wat wij onder ruiken verstaan. Maar proeven dat kan de karper heel goed. Neusgaten heeft een karper wel, maar er is geen verbinding met de keelholte, er is alleen een doorlopende verbinding. Daar bevinden zich wel veel huidplooien, die weer bedekt zijn met slijm, tijdens het zwemmen stroomt er water door de neusholte dat weer gecontroleerd wordt. Onderzoeken hebben bewezen dat de karper zoet 512 keer sterker kan waarnemen dan een mens en zout neemt de karper 184 keer sterker waar. Als wij aan een boilie ruiken en wij vinden hem lekker of vies dan wil dat niet zeggen dat een karper dat ook zo waar neemt. In proeven en ruiken zit veel verschil, het verschil in proeven en ruiken

zijn verschillende waarnemingen. Het verschil in de waarneming zit in de concentratie.

Hoe proeft een karper? Nu daar is een pracht proefschrift over te lezen 'Food handling and mastication in the carp (Cyprinus carpio L.)', een proefschrift van dhr. Ferdinand A. Sibbing dat gemaakt is in 1984 ter verkrijging van de graad van doctor in de landbouwwetenschappen.

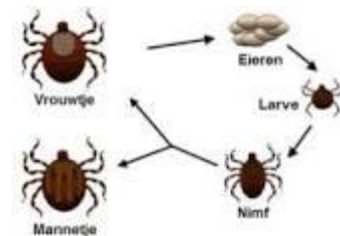
Smaakzin: de smaakzin van een karper is van groot belang bij het lokaliseren van voedsel. Deze zenuwpapillen zitten over het hele lichaam tot bij zijn staart. De meeste smaakpapillen zitten op de baarddraden, lippen en in de bek. De karper proeft het water wat langs hem stroomt en lokaliseert zo de richting van de voedselplek, hij gebruikt zijn baarddraden, lippen en bek om te onderzoeken waar het precies is om wat eetbaars te zoeken. Baarddraden en lippen zijn bezet met een dichtheid aan smaakknopjes van circa 380 per vierkante millimeter.

Tastzintuigen: tastzintuigen zijn van groot belang bij het vinden van voedsel. Dit zijn kleine zenuwuiteinden die over het hele lichaam en met een grotere concentratie aan de randen van de lippen voorkomen.

IETS OVER TEKEN.

Hebben wij te maken met teken? Ja! Teken komen uitsluitend bij de mens in actie als ze onbedekte huid constateren. Geniet van je hobby, van de natuur, bos en heide. Doe dat met zoveel mogelijk bedekte huid. Ga naar de apotheek, haal een tekenpincet en een spuitbusje ter voorkomen van dat nare beest.

Controleer bij thuiskomst je huid, de kans op de ziekte van Lym (een besmetting met levensbedreigende infecties) blijft voor mens en dier minimaal als een



teek binnen twintig uur op de juiste manier wordt verwijderd en het wondje

ontsmet wordt met 70% alcohol. Een teek verwijder je met een ontsmette

roestvrijstalen teken-verwijderpincetje. Te verkrijgen in de apotheek. Mocht je

klachten ondervinden na een tekenbeet, bijvoorbeeld, gewrichtsklachten, griepgevoel, snel vermoeid, tintelingen in de spieren enz., ga dan naar de

huisarts. Wel gebeten maar geen teek gezien, ben je besmet dan kan er na een

week of drie een felrode plek ontstaan. Ga dan onmiddellijk naar de huisarts,

laat je bloed na acht tot tien weken nog eens controleren. Wij zitten toch ook

tussen struiken en riet, wees behoedzaam. Bij twijfel, wacht niet, ga naar je

huisarts en laat je niet afschepen, kom op voor je gezondheid. Op deze pagina

worden foto's van teken verzameld. Merk in onderstaande foto op hoe klein

teken in het larve- en nimfstadium zijn! Zelfs in het volwassen stadium zijn

teken slechts enkele millimeters groot! Verder is te zien dat de teek in het

larvestadium zes poten heeft, terwijl de teek in nimf- en adultstadium acht

poten heeft. Teek (*Ixodes ricinus*): larve – nimf – mannetje – vrouwtje.



Vrouwtjes teken kunnen bij hun laatste bloedmaaltijd enorm in volume toenemen! Hierna leggen ze duizenden eitjes en sterven ze.

1 – Zorg voor bedekkende kleding

Teken houden zich voornamelijk op tussen gras en in struikgewassen. Hier wachten ze geduldig tot hun “prooi” voorbij komt, zodat ze zich vervolgens op de huid van mensen (of dieren) kunnen vastbijten. Zorg er daarom voor dat je jezelf voldoende beschermt wanneer je wilt gaan vissen. Trek bij voorkeur een lange broek en lange sokken aan. Stop je broekspijpen in je sokken. Ook zijn er speciale Bugsox (insectwerende sokken) verkrijgbaar die nog beter beschermen. Het is aan te raden om lichte kleding te dragen zodat je eventuele teken goed kunt zien zitten. Door dichte schoenen te dragen verklein je ook het risico op een beet. Voor kinderen is het aan te raden om een pet of hoed te dragen. Teken zoeken bij kinderen namelijk vaak het hoofd of de nek op.

2 – Gebruik insect werende middelen: Er zijn een aantal (insect werende) middelen die de kans op een tekenbeet kunnen verkleinen:

Spuut vooraf je kleding in met het anti-insectenmiddel DEET. Zorg wel voor een minimale concentratie van 30% DEET. Dit staat op de verpakking of informeer hiernaar bij je plaatselijke drogist of apotheek.

Aangezien teken niet van knoflook houden, kun je ook knoflooktabletten gebruiken.

Speciale anti-teek sprays; deze beschermen je ongeveer 6 uur tegen teken.

Let op: insectwerkende middelen mogen niet (of beperkt) worden gebruikt bij kinderen onder de 13. We raden je daarom aan om je hierover goed te laten informeren bij je drogist of apotheek.

3 – Zoek “vlakke” stekken; Als je voor langere periode op dezelfde stek wilt gaan vissen, raden we je aan om voor een stek te kiezen met laag gras en weinig struiken. Door niet in het gras te gaan zitten maar een visstoel te gebruiken, verklein je het risico op een tekenbeet. We begrijpen dat het (met name voor de actieve vissers onder ons) lastig kan zijn om hier rekening mee te houden. Zodra je vissen hebt “gespot” wil je tenslotte direct gaan vissen zonder rekening te moeten houden met je omgeving. Controleer je lichaam dan in iedere geval goed na de tijd (zie ook tip

4 – Controleer jezelf! Nadat je hebt gevist is het belangrijk jezelf thuis goed te controleren. Controleer hierbij zowel je lichaam als je kleding. Teken “verstoppert” zich vaak op warme donkere plekken op het lichaam. Zoals bijvoorbeeld je oksels, knie- of armholtes en je liezen. Check ook je kleding op teken, zodat de teek niet alsnog op je huid kan gaan zitten.

Controleer jezelf ook tijdens het vissen. Voel goed met je handen over je armen en benen zodat eventuele teken niet de kans krijgen om zich aan de huid vast te hechten.

5– Gebeten door een teek? Dit moet je doen! Veel vissers zijn wel eens gebeten door een teek. Maar wat is nu eigenlijk de beste manier om een teek te verwijderen?

We raden je aan om een tekentang aan te schaffen. Dit is namelijk de beste methode om een teek te verwijderen. Mocht je geen tekentang hebben, dan kun je ook een pincet gebruiken.

Pak de teek zo dicht mogelijk bij de kop vast en trek deze vervolgens rechts omhoog (niet draaien!).

Gebruik geen zeep, alcohol of andere middelen om de teek te versuffen/verdoven. Deze kan hierdoor namelijk kapot gaan waardoor schadelijke bacteriën zich alsnog in het lichaam kunnen verspreiden.

Ontsmet de plek van de tekenbeet na verwijdering met alcohol (70%) of jodium.

6 – Tekeneet ziekteverschijnselen’; Als je bent gebeten door een besmette teek kan er na een aantal maanden een rode kring op de huid ontstaan. Ook kun je last krijgen van ziekteverschijnselen zoals spierpijn, (extreme) vermoeidheid, hoofdpijn of griepachtige klachten. Als je vermoedt dat deze klachten voortkomen uit een tekenbeet, is het belangrijk dat je je zo snel mogelijk laat testen bij een huisarts. Mocht je de ziekte van Lyme hebben, dan kan de huisarts je antibiotica voorschrijven waarmee de ziekte (in een vroeg stadium) goed te behandelen .

PIJLEN . jack v d....

Wat heb je nodig om goed te kunnen pijlen

.Goed zichtbare peildobber

Lood rond de 90 gram, er is ook speciaal pijl lood te koop

Je schuift eerst een speciale staal pen +/- 10 -15 cm onder aan de pen zetje het lood ,en aan het einde van de lijn monteert je de pijl dobber. De stalen pen voorkomt dat je het niet in de war gooit.(gaat niet altijd op) Lood en alles wat er bij hoort koop je compleet.

Als je precies weet hoe de bodem er uit ziet heb je een groot voordeel. Een goeie manier om de hotspots te vinden is het peilen, tevens krijg je veel te weten van de bodem .Licht er veel slip is de bodem hart zitten er kuilen enz Hier heb je niet veel voor nodig en kan je het heel nauwkeurig door krijgen wat je wilt weten over de bodem en waar het zich bevind. Een bijkomend voordeel van het peilen met een peildobber is dat wanneer je eenmaal een goeie stek hebt gevonden je de peildobber weer naar boven laat komen en dan precies weet waar het zich bevind.

Dan gooi je het aas er naast dat is een kwestie van goed mikken en ook bijvoeren kan dan heel nauwkeurig.

Maar wat moet je hebben om te kunnen pijlen. Gebruik een stug hengel die zal alles beter door geven. Als je met je peilhengel verder kunt gooien als waar je

gaan vissen Verder moet je gebruik maken van een grote molen en dan het liefst met een vrijloop functie of een slip die snel strakker of slapper is te zetten. De hengel en molen mogen oud zijn dat is geen probleem, kijk maar eens op internet. Deze molen moet je vullen met gevlochten lijn. Dit is beter namelijk vanwege de minimale rek een veel betere indicatie van de bodem dan nylon.

Een goeie tip is om vanaf je molen 50 cm richting de top een stukje tape op de blank van je hengel te plakken. zo kun je namelijk precies weten hoe diep de verschillende stekken zijn.

In gooien je laat je pijl dobber boven water komen ,draai dan je lijn heel rustig binnen tot dat je voelt dat je tegen je lood aan zit. Nu vrijloop of slip los en je trekt je lijn tot de markering op je hengel (50 cm) en je telt hoeveel keer tot je dobber boven komt . Bijvoorbeeld 12 keer x 50 cm = 6 meter diep.

Heb je de pek gevonden waar je wild gaan vissen zet dan de lijn op de klip.

Steek een markeer stok in de grond leg het lood om de markeer stok en loop de



lijn uit tot aan de klip steek een maskeer stok in de grond.

Nu heb je tussen de markeerstokken de afstand van af de wal tot waar je vissen wil. Nu de hengel waar mee je gaat vissen ,doe daar het zelfde mee plus een meter en zet de lijn op de klip. Voeren heb je al gedaan en nu kunnen de karpers komen. Succes.

STATISCH VISSEN OP KARPER jack

Speciaal vergunning heb je nodig om met drie hengel te mogen vissen.

We gaan je vissen, je hebt natuurlijk van te voren bepaalt waar je gaat vissen.

En je hebt natuurlijk het water al van te voren bestudeerd ,en aan de hand daar van je stek gekozen.

En je aas heb je van tevoren ook gekozen. Boilie's – tijgernoten - partikels – kikkererwten - duivenvoer enz enz .Vis je met tijger noten of mais laat ze goed weken en 30 tot vijfenveertig minuten koken .Deze twee zijn wel de meest gebruikte producten, ik ben wel voor zelf gedraaide boilie's dan weet ik wat er in zit.

Twee dingen wil ik wel kwijt over gekochte boilie's ,kom je in een hengelsport zaak dan zie je heel veel verschillende merken boilie's alle verpakt in plastic de ene zak is nog mooier dan de ander enze liggen vaak weken in het licht.

Maar boilie fabrikanten durven wel te zeggen donker en koel bewaren.

En dat jij door de zakken kunt kijken je moet natuurlijk die prachtige kleuren zien ,daarom zeg ik die zakken moeten karpervissers vangen kassa toch. Denk hier alleen al eens over na.

Ik heb er nog een lees je in een karper blad een verhaal over karper de foto's van gevangen karper zijn meestal groot en tussen de regels door worden de merken van de boilies vernoemd .Ook hier heb ik mijn bedenkingen bij. Boilies kun je kopen in de gekste kleuren, en smaken. Maar de karper gaat alleen af op de uitstraling van smaak. De kleur doet een karper niks of het nu groen blauw of geel is.

Een boilie moet dus wel uit de juiste samenstellingen bestaan, daarom zeg ik nog mals maak ze zelf.

Terug naar het vissen ,karper eten in hun leef omgeving larven, kreeftjes .slakjes watervlooien in een woord insecten. Deze zijn allen eiwit rijk ,en ze eten ook wel eens jonge planten toppen .

Je hoort en lees heel veel over voorvoeren, dagen van tevoren gaan sommigen al, en ze praten net zo gemakkelijk over kilo's ,het kost je heel veel geld .

Ja ik voer ook wel een of twee dagen voor ,ik gebruik kippen mais meng ik met duivenvoer en af en toe een hand hennep goed week , en ik kook het goed. doe het in zakken van een 500 gram .Op de dag dat ik ga voeren halveer ik wat boilie's. Maar is het water nog koud b.v.in het voor jaar dan voer ik +/- 100 - 200 gram .

ONDER LIJNEN

Over onderlijnen kan ik kort zijn ik gebruik bijna altijd gewoon de standaard onderlijn ,je kunt variëren met de lengte b.v. van 15 cm is standaard tot 20 cm .Tussen de boilie en haak bocht 10 cm is standaard 15 cm. Maar er zijn tientallen modellen de een nog ingewikkelder als de ander, als je ze in zou lijsten dan had je een mooi schilderij.

Dan heb je nog de onderlijn soepele lijnen en je heb nog gecoate onder lijnen die moet je ongeveer 15 cm strippen.

Vis je op een slip bodem lange onder lijn harde bodem korte onderlijn.

Haakjes de meest gebruikte maten zijn 6 of 8 zelden maatje 4 en 10

Dan heb je nog de leader die heb ik opeen lengte van 80- 90 cm ik raad je aan om een zinkende leader te kopen .Koop ze niet kant en klaar ,maar op een rolletje. En maak ze zelf dit is goed koper.

Maak een plankje spijkertje 40 cm (2 x 40 = 80 verder spijkertje 5 cm spijkertje (2x 45 = 90 cm) ,en je hebt altijd de juiste maat

Koop niet te veel kijk goed naar wat andere vissers doen, juister goed naar anderen neem niet alles voor waar aan maar neem zelf de conclusie.

DRESSUUR (GEWENNIG.) jack

Wat is dressuur (gewenning)er wordt veel over gepraat ,vallen de vangsten tegen dan roep men al gouw dressuur.

Maar het is wel zo als er constant veel gevist wordt op een water dan is de kans groot dat dressuur op treed ,en vooral als er veel gevist wordt met de zelfde boilie's Men hoort ook heel vaak waar vis jij mee, daar door wordt er snel met de zelfde boilie gevist.

Nu treed dressuur op groot water natuurlijk niet zo snel op als op een klein water. Je hoort karper vissers dan de gekste dingen beweren je moet dit gebruiken je moet het zo doen Ik heb gehoord vis met pop up, ze zeggen met paarse boilie's wordt gevangen .Laat ze lullen de fabrikant wrijft zich hard in zijn handen zijn vakantie rijs wordt hier door steeds duurder.

Ik geef je een goede raad observeer altijd goed het water ,ook als je aan het vissen bent. Zoek eens een stek waar niemand zit, vaak niet de makkelijkste stekken. Probeer altijd met

een andere smaak te vissen dan de rest van de vissers.

(daarom blijf ik zeggen maak zelf je boilie's)

Karper aast op uitstraling van geur en smaak werkt vele malen beter dan kleuren. En als de uitstraling goed is en de karper concentreert dat het lekker is

Dan wordt het door karper makkelijker op genomen

Gebruik op een water waar men spreekt over gewenning –dressuur dan moet het toch bij je opkomen ik moet iets anders gaan proberen kleiner aas .En wat denken jullie over al die strakke lijnen in het water, ook dat hebben ze op een gegeven ogenblik door. Vis met top lood of vis met slappe lijn vis eens onder je eigen kant, doe dit vooral als je ziet dat er veel lijnen naar het midden lopen. Blijf alert blijf kijken hoe anderen het doen ,dan moet jij het net anders doen, blijf opletten waar springt de karper, waar zie je beweging, durf te verhuizen. Als je nu allerlei nieuwe dingen bedacht heb ga eens alleen naar het water zoek een stek waar bijna niemand zit de diepte is goed de begroeiën in het water is niet hinderlijk en dit heb je al van tevoren bekeken natuurlijk.

Terug naar het vissen je hebt alles zo stil mogelijk op gebouwd, ga niet op je hengels zitten maar stel je verdekt op en blijf zo stil mogelijk zitten.

Als je niets vangt geef het niet te snel op ,als je naar huis gaat gooi nog eens een hand vol voer op je geviste plek. Doe niet wat de meeste doen kilo's



het water ingooien, voer een keer vaker en voer een hand vol meer niet. Door veel te voeren vervuיל je het water ,en nog een voordeel en je krijgt thuis geen ruzie over wat is vissen toch duur.

Deel je vangsten met je vrienden en niet verder want anders ben je na een week je stek kwijt.

Probeer als je aan een water bent informatie te krijgen en ga nooit in discussie

Blijf luistern en neem zelfs je conclusie, ook op een nieuw water geef je ogen de kost ,hoe vist men slappe lijnen vist men ver of onder de kant ,enz.

En zoek je op internet naar informatie ,ik vind dat er veel lulkoek geschreven wordt maar trek zelf je conclusie ,en doe er je voordeel mee.

Maar nu zou ik bijna al die mooie flesjes met geuren en kleuren vergeten, ik zeg niet dat honderd procent niks is maar ik vind vijfennegentig procent wel niks.

Het vangt niet altijd meer vis maar wel elk jaar meer vissers, maar ben je een gebruiker dan kom je er wel achter.

Ik loop vaak een Toko – Supermarkt of bij een Turkse winkel binnen en daar zijn talloze artikelen op natuurbasis te koop.

Ik wens iedereen veel vis plezier hou je oren en ogen open, gun iedereen zijn vis ,en ben behulpzaam.

KARPEREN IN HET VOORJAAR. jack

De karpers komen uit hun winterslapen ze worden weer langzaam actieve. Hun lichaam roep langzaam om voedsel

De periode dat alles goed op gang komt is ongeveer eind april tot eind mei ,maar het licht natuurlijk ook aan de temperatuur van de voorjaar.

Het water moet op gewarmd worden door het voorjaars zonnetje, maar wat medebelangrijk is zijn de licht uren ,kijk maar eens om je heen de hele natuur komt tot leven.

Maar de karpers zullen eerst langzaam op zoek gaan naar algen ,ze moeten namelijk hun darmstelsel eerst op gang brengen, maar ze komen in beweging.

Komt het water naar de tien graden Celsius dan gaat de karper de winter vergeten ,maar echt actief worden ze als de temperatuur echt gaat oplopen.

Voeren in het begin van het voorjaar doe dat echt met maten ,de karpers zijn nog echt niet aan hun vreet gewoonten toe. En voer niet met eiwit rijke boilie's, deze blijven te lang in hun darmstelsel zitten.

Wordt het warmer voer dan beheerst ,met te veel voer vervuיל je alleen maar het water. Je moet weten een karper is nog lang geen varken ,en dat zeg ik doe niet met de massa mee wat voeren betreft.

Het is al zeer nuttig om begin april af en toe langs het water te lopen waar je wild beginnen met karper vissen, zo kun je misschien de juiste stek ontdekken om succesvol te beginnen met karper vissen.

Een ding wil ik nog zeggen pak niet de mooiste of de gemakkelijkste stek want daar wil iedereen op zitten, ik ga liever voor iets moeilikere stek.

Een ieder weet dat het met karper vissers in het voor jaar druk kan worden aan het water, en je weet wat zij kiezen meestal makkelijke stekken. Als de temperatuur op gaat lopen dan kun je eiwit rijke boilie's gebruiken.

KARPEREN IN DE WINTER jack

Ja ik heb het gedaan maar door mijn hogere leeftijd is het nu wel veel minder geworden. Ik zoek de open plekken in het ijs niet meer op.

Heel veel karper vissers kiezen er niet voor om in de kauw achter de hengels te gaan zitten. Ik geef ze geen ongelijk vele gaan een paar uur langs het water met kunstaas, dan ben je in beweging en dat helpt tegen de kauw, en ook dit kan leuk en spannend zijn.

Toen nog mijn vismaatje hebben een keer in een sneeuwstorm gezeten beren kauwt, zelf onze gasfles die deed het niet meer. Het was prachtig helemaal ingesneeuwd. Ja als ik aan die jaren terug denk dan verlang ik er noch naar, maar weeseerlijk tegen je eigen alles gaat voorbij.

Maar toch in de winter het heeft iets. Maar wat ik wel wil zeggen zorg voor kwaliteiten kleding, dun thermo ondergoed daar over heb ik lange thermo onderbroek thermo hemt met lang mouwen. Dan heb ik nog een thermo trui en een twee lagen broek van VALREVEN, dan heb ik een legerjas en eventueel een binnen jas en een paar goede sokken met stevige hoge schoenen.



Toch kan karperen in de winter leuk zijn, maar gebruik boilie's met heel weinig eiwitten die kan een karper moeilijk verteren in de winter. Neem zoete of koolhydraat rijke boilie's of een mengeling er van, tijgernoten, kikkererwten of Meppels wel goed voor behandelen. Of maak kleine porties en vries ze in, ik doe dat meestal in eind oktober.

En neem alleen die dingen mee die je echt nodig hebt. Heb je de stek gevonden voer zeer voer zeer matig met stukjes aas, en voer een beetje verspreid en als je alles heb staan houd dan het gehele water goed in de gaten of je geen karper activiteiten ziet. Zie je bewegingen van karper vetplaats je b.v. een hengel neem met een pva kousje wat voer mee niet te veel dat plonst weer te hart. Je kunt ook eens gebruik maken om een aardappel of een voor gekookte kriel aardappel aan je hair te doen halve boilie met een dun schijfje frikandel, mais uit blik. Maar waar je mee vist doe dat ook door je grond voer

Geniet ook van je omgeving b.v een aalscholver, ijsvogeltje je kunt van elk beestje in de natuur genieten.

Als je van stek wisselt denk dan vooral niet dat karper in de winter diep liggen dat is niet altijd waar .Nogmaals geef je ogen goed de kost let vooral op plekken uit de wind zijn nog weleens goed.

Gebruik klein aas stukje boilie ,maden ,stukje aardappel ,mais uit blik, een goed geweekte en gekookte tijgernoot , en maak kleine pva zakjes

Van tevoren een paar voerplekjes maken ,net te veel een a twee handjes is voldoende .

IN DE WINTER

Aan het begin van de winter vries ik een voorraadje in van kleine porties hennep. Mais , duivenvoer. En tijgernoten, kikkererwten, Meppels.

ZO DENK IK EN VELEN MET MIJ OVER BOILIE'S jack

Als je als beginner karper visser boilie's gaat kopen dan weet hij niet wat hij ziet .En zeker weten hij weet echt niet wat hij kopen moet.

De laatste jaren zijn er zo veel boilie fabrikanten bij gekomen, en ontzettend veel garage boilie draaiers. De een draait nog meer troep als de ander.

Kijk nu eens in een goed gesorteerde winkel ,het ene merk heeft nog een mooiere verpakking als de ander, maar de meeste boilie's zitten in doorzichtig plastic. Met de fraaiste afbeeldingen.

Maar ze vinden allemaal de koper de verpakking en de inhoud moet er goed uit zien, want hoe mooier de kleur boilie en hoe meer er over geschreven wordt hoe beter het verkoopt .Trap er niet in.

Elke wetenschapper beweert dat blauw het beste onder water zichtbaar is ,maar elk jaar komen er wel kleuren bij MAAR IK ZIE NOG GEEN BLAUWE BOILIE'S.

Ik beweert weleens dat de kleur van de boilie en de reuk geen karpers vangen ,maar de karper vissers (kassa) zegt de fabrikant.

Een voorbeeld een boilie fabrikant draait een nieuwe smaak boilie twee ton Elk karper blad en vis bladen staal bol van foto's en hoe goed de boilie niet is . (zijn de karper in de verhalen wel gevangen op die boilie's ik twijfel ?

Maar twee ton laten we maar zeggen tien euro 2000x10+ 20000 euro

En dan zit er in een kg boilie's +/- 40a50 gram water tel even uit je winst .En zo wort je bedonderd .Er is geen boilie fabrikant die op zijn verpakking zet wat er in zijn boilie zit nee hij. Maar tegenwoordig is het wel verplicht , maar daar kunnen de meeste helemaal niks mee.

Nu nog iets in elke supermarkt daar zijn behalve vlees en groente alle producten verpakt in papieren zakken of dozen. Waarom onze boilie niet.

Daarom zeg ik maak je eigen boilie, je hebt er even werk mee dat is zo. Maar jij weet wat er in zit. Om het even simpel te maken, neem een plankje van de breedte van een deegroller, maak twee latjes b.v. 15 mm monteer die op het plankje even goed lakken. Na een week kwastje zonebloem olie er over je mix er op en ruitrollen.

Ik zal het nog een keer zeggen. Gebruik verse producten.

Kijk goed waar koop je de producten b.v. molenaar, supermarkt, toko. In een Turkse supermarkt. Of via je computer Bas boilie Shop of bij Q en Q baits Noteer op de gram wat je in je samenstelling doet. Zo kun je veel makkelijker wijzigingen aan brengen in je mix brengen.

Smaak stoffen kijk ook hier goed rond in de super AH - jumbo – toko – Turkse supermarkt.

Let wel wat jij lekker vind hoeft vrind karper niet lekker te vinden

Maar ook met dit product worden veel karper vissers mee gevangen.

MAAR NU, HOE KIES JE EEN BOILIE. jack

Op kleur vind jij de kleur mooi, foute keuze een karper aast niet op kleur.

Of als jij de reuk aangenaam vind dan neem je hem, ook

dat is fout wat een mens lekker vind wil nog lang niet zeggen dat een karper de smaak lekker of aangenaam vind.

De karper kan op verschillende manieren in het water proeven en ruiken. Door de neusgaten - kleine openingen net onder de ogen - kan de karper water op snuiven. Hierdoor komt het water in een zeer gevoelig systeem terecht. Dit systeem bepaald of een opgeloste stof in het water afkomstig is van een goede of slechte voedselbron. De karper heeft in zijn mond ook zeer gevoelige chemische sensoren. Net zoals bij de mens werken de neusgaten en de mond van een karper dus samen. Voordat de karper het voedsel - dat hij op de bodem vindt - nog maar tot zich neemt heeft hij reeds alle informatie over de betreffende voedselbron verzamelt.

Zelfs de hogere prijzen zeggen helemaal niks het enige wat je moet doen is gebruik je hersens.

Belangrijk zijn de producten waar mee een boilie opgebouwd is.

Voedingswaarde kan een boilie uitwasemen dat zijn belangrijke dingen.

Daarom moet je alles goed noteer op de gram nauwkeurig wat je allemaal in je boilie stopt, beredeneer goed wat je doet. (ik weet zeker dat je boilie's maken leuk gaat vinden.

Welke producten en hoeveelheid eiwitten koolhydraten vetten deze zijn wel belangrijk.

(eiwit 35% tot 45% koolhydraten 30% tot 50% vet 8% tot 20%)

Het seizoen maakt wel wat uit ,vroeg in het seizoen heel weinig eiwit ,maar meer vezels dat kan een karper makkelijker uit schijten, en als het water goed opwarmt meer eiwit

Aan een water waar veel op karper gevist wordt is een goede boilie natuurlijk belangrijk, maar probeer eens wat ander b.v. geen ronde boilie .maïs.

lunsworst, tijgernoten ,kikkererwten, wel weken en koken, wat vaak erg goed is tijgernoot (twee dagen weken daarna 45 minuten koken en twee dagen in een emmer met dichte deksel laten staan het water met gaan slijmen en dat is dan suiker zoet)

Voer altijd beperkt voer je visrijke boilie's doe dat eens net een Klein handje zoete boilies zijn meestal koolhydraat rijk ,en meng eens zoet e methartige boilie's tweedoor elkaar kunnen ook weer succes op leveren.

Je kunt ook voeren met een spot en daar kun je halve en hele boilie's ver mee weg zetten ,en je kunt er maïs ,hennep ,Tijgernoten heel of gebroken of gemalen, het is eigenlijk te veel om op te noemen mee weg zetten.

Maar ik wens jullie heel veel succes ,en nog mals hou je hoofd er goed bij en noteer alles zo dat je weet wat je gedaan hebt.

TIJGERNOTEN.

Tijgernoten zijn naast boilies mijn favoriete aas. Het is zeker mijn meest favoriete particles. Hoewel er over de tijgernoot bereiden ontzettend veel discussie is, mag de conclusie van de meeste karpervisser wel zijn dat je er goed karper mee kunt vangen.

Lees in dit artikel alles over de noot die regelmatig voor een grote fuif zorgt aan de waterkant. Lees ook wat er nog meer gebeurt met tijgernoten op ander plekken op de wereld en waar koop je goedkope, maar goede tijgernoten? Weet jij de oorzaken waardoor tijgernoten niet willen slijmen? Alle antwoorden lees je hier!

Wat is een tijgernoot? Bijna 100 procent van de Nederlandse bevolking zal er helemaal anders over denken. Hoe het in België is weet ik niet, maar een Karper vissers zijn anders en denken hierbij aan een heel andere tijgernoot. De oftewel tijgernoten.

Hoewel hier bovenstaand de Latijnse naam staat en de naam tijgernoten, is de laatste niet de officiële benaming. De officiële benaming is Aardamandel. Een naam die ook vaak gebruik wordt is Knolcyperus. Of jij nu de nootjes van Duyvis hebt, of je hebt deze tijgernoten om mee te vissen... Een fuif is bijna gegarandeerd!



Maar wat is het nu precies
*Met Krijn heb ik jaren
 gevist op Klein Vink*
 deze noot?

Een onkruid, wat niet uit te roeien is? Een lekkernij? Een basis voor drank? Wat is het nu? Alle drie opties zijn volledig waar.

De noten groeien onder de grond. Boven de grond staat een plantje waaraan

Jaren mijn vismaatje op klein vink
 de bos met tijgernoten vast zit.

- **Onkruid:** In Nederland kunnen akkerbouwers de planten van de tijgernoten niet onder controle krijgen. Een echt hardnekkig onkruid. Er is zelfs *een* bestrijdingsprogramma voor Nederlandse akkerbouwers. Tijgernootjes in je teeltgrond? Dan mag je er geen andere gewassen in zaaien en oogsten.

. **Eten?** In Zuid Europa worden ze volop verwerkt in maaltijden. Roosteren, bakken, poffen en koken echt alles gebeurt er met deze noot. Zuid Europeanen eten ze volop en overal bij.

. **Drank genaamd Horchata:** In Spanje maken ze er drinken van. Horchata genaamd en het komt oorspronkelijk uit de buurt van Valencia. Het is super gezond door de vitamines en mineralen die uit de tijgernoot komen. Het dient overigens wel zeer koud gedronken te worden.

Tijgernoten bereiden om te vissen? Discussie!

De discussie kan los barsten. Niet over de bereiding, maar waarom mag je tijgernoten niet zomaar in het water gooien. Leon Hoogendijk beweerde ooit dat tijgernoten slecht zijn door de scherpe structuur en de hardheid van de noot. Algemener is de aanname dat door het uitzetten van de noten die niet zijn gekookt en niet zijn geweekt, de darmen van de vis beschadigen.

Een ander veelal gehoord signaal zijn de toxische stoffen in de tijgernoot. Deze stoffen zouden bij het bereiden eruit gekookt worden. In deze stelling beweert de ene visser dat het gif de oorzaak is van landbouwgif. Een ander beweert weer dat de tijgernoot zelf schadelijke stoffen bevat. Mijn idee is weer anders. Zolang het door mensen gegeten wordt zal het met gif wel mee vallen.

Kortom, zolang er geen professor tijgernoot opstaat om dit te onderzoeken, zal het denk ik nooit duidelijk worden. Wat wel duidelijk is dat tijgernoten gekookt een super aas is.

Daarom altijd je tijgernoten koken!

Dit is de bereiding en zo kun jij het koken!

- Halve emmer vullen met tijgernoten. (Noten gaan uitzetten)
- Emmer 3/4 afvullen met kokend water. (Zetten sneller uit)
- Water bij vullen indien nodig. (Noot neemt vocht op)
- Na 48 uur kook ik ze 45 min. (Na 48 uur weken zie je ze al uitzetten)
- Volledig met kookwater in emmer zetten. (Vocht zit vol belangrijke stoffen)
- Emmer afdekken. (Snellere gisting)
- Na 2 dagen gebruiken of evt. invriezen. (Na 2 dagen beginnen ze vaak te slijmen)

Ik voeg niets toe aan de noten. Door het hoge aantal voedingswaarden is naar mijn mening deze noot zo populair bij de [karper](#). Hier hoeft niets meer bijgevoegd te worden. Vitamines en mineralen zitten er volop in. Daarbij een groot aantal onverzadigde vetzuren en niet te min eiwitten. Zetmeel en vet zitten ook allemaal standaard in deze noten.

Niet willen slijmen van de noten.

Hoewel het slijm van de tijgernoten niet noodzakelijk is om dikke karpers te vangen, zegt mijn gevoel dat het wel beter is. Alleen soms lijken de tijgernoten niet te willen slijmen. Het lijkt erop dat het gehele gistingsproces niet op gang komt. Hier zijn een aantal oorzaken voor die het meest voorkomen.



- Oude noten.
- Te koude omgevingstemperatuur.
- Smerige pannen.

.Toevoegingen gebruikt die het gistproces benadelen.

Kun je de gekookte noten bewaren? Dit heeft niet mijn voorkeur. Het liefst vis ik met verse producten. Toch is het goed mogelijk om ze te bewaren. Bewaren is eenvoudig. Maak ze 2 a 3 dagen na het koken in gewenste porties en vries ze in. Een dag voor je gaat karpervissen haal je ze eruit en laat je ze ontdooien. Ik vis er overigens mee tot dat er schimmel opkomt. Dan gaan de noten in de klike. Sommige karpervissers halen de schimmel eraf, en vissen er dan nog mee. Of het schadelijk of beter is, weet ik niet. Ik vind het persoonlijk niet zo'n fijn idee.

Tijgernoten kopen.

Tijgernoten kopen kun je bijna overal. Zorg altijd wel dat ze “vers” zijn, en niet al jaren in een magazijn liggen. Op Marktplaats koop je tegenwoordig ook veel soorten [tijgernoten](#). Wil je heel veel kopen? Dan koop je in Spanje goedkope en verse noten! Bekijk eens

Droge noten of kant en klaar kopen?

Kant en klare tijgernoten kun je ook kopen. Je hoeft ze niet meer te bereiden. Ze zitten keurig verpakt en zijn direct te gebruiken. Dit is het grootste voordeel. Het nadeel is de hoge prijs en dat er bijna altijd flavours bij inzitten. Je koopt veel goedkoper droge noten die je zelf nog bereiden moet. Dit scheelt aanzienlijk in de prijs. Naar mijn idee zijn flavours of andere toevoegingen aan de tijgernoot meestal overbodig.

Hoe mee te karpervissen en tips voor tijgers.

Alhoewel tijgernoten van nature al een sterke aantrekkingskracht op karpers hebben, kun jij zelf nog wat dingen toepassen om dit te versterken. Je kunt ze ook samen met ander aas gebruiken. Zo voer ik bij mijn [boilies](#) ook wel eens tijgernoten.

Er bestaat een gedachte: De karper vermaalt na de opname in de bek de tijgernoot. Dit gekraak zal weer andere karpers aantrekken.

Wat ik ook vaak doe is een gedeelte van de tijgernoten vermalen. Dit kan met de crusher aan de waterkant, maar ook met een blender thuis. Zo krijg je bij het voeren allemaal kleine deeltje in het water en lekken de stoffen er beter en direct uit. Om alle lagen in het water te bereiken pas ik het volgende wel eens toe tijdens karper vissen.

Mixed: Een paar handen hondenbrokken minimaal 24 uur voordat je vissen gaat in het water zetten. Hierbij in doe je een kleine hoeveelheid zalmolie. Deze honden of kattenbrokken gaan flink opzetten en zuigen zich helemaal vol. Een paar uur voordat je daadwerkelijk vissen gaat, voeg je tijgernoten en deel vermalen noten door de brokken. Deze flink blijven schudden en eventueel prakken.

Als je dit later voert blijven er urenlang kleine deeltjes noot en hondenbrokken naar het oppervlakte komen. Probeer het maar eens voor je, aan de kant in het water. Je ziet deeltjes drijven, zweven en op de bodem liggen.

- Het optimale vetgehalte van voer is 8 – 20%.
- Minimaal 2% van het voer moet bestaan uit essentiële vetzuren.
- Visolie en (zweef)algen zijn hier voorname bronnen van.
- Plantaardige en mariene vetten worden beter benut dan dierlijke vetten.
- Vetten zijn belangrijk in hun functie als energieleverancier, maar spelen daarnaast ook een rol bij de groei, hormoonhuishouding en het vitaminetransport.
- Vetten zijn energierijker dan koolhydraten, maar geven hun energie langzamer af.

Vitaminen als bouwsteen: Vitamines zijn organische verbindingen die benodigd zijn in het dieet voor algehele gezondheid. Deze vitamines kunnen vaak niet door karpers zelf aangemaakt worden, en dienen te worden aangeboden middels voeding. Vitamines zijn onderverdeeld in groepen (A-U), waarbij de vitamines zijn onderverdeeld naar functionele werking. Binnen de vitamines zijn er twee verschillende groepen, namelijk vitamines die in water oplosbaar zijn en vitamines die in vet oplosbaar zijn. In onderstaande tabel worden de vitamines ten opzichte van deze oplosbaarheid aangegeven:

Wateroplosbare vitamines: De B-vitamines spelen een belangrijke rol in de cellulaire stofwisseling. Voorheen werd gedacht dat vitamine B (zoals deze ook wordt genoemd) uit één verbinding bestond, maar later onderzoek heeft uitgewezen dat het uit verschillende stoffen is samengesteld die vaak samenkomen in voedsel. De belangrijkste zijn Choline, Inositol, foliumzuur, pantotheenzuur, biotine en ascorbinezuur (vitamine C). Van deze vitamines is de laatste, vitamine C, waarschijnlijk het meest belangrijk omdat het een krachtige anti-oxidant is en het immuunsysteem van karpers ondersteund.

Vet-oplosbare vitamines: De in vet-oplosbare vitamines betreffen de A-vitamines, retinol (voor het gezichtsvermogen), D-vitamines, cholecalciferol (botstructuur), E-vitamines, anti-oxidanten en K-vitamines. Van deze vitamines zijn de E-vitamines het belangrijkste vanwege de anti-oxidatie werking. Het tekort aan vitamines kent verschillende symptomen, maar een verminderde groei is het meest voorkomende symptoom van een vitaminetekort. Scoliose (gebogen ruggengraat symptoom) en donkere verkleuringen kunnen ook gevolgen zijn van een vitaminegebrek. Het zelf toevoegen van supplementen kan gevaarlijk zijn, omdat al heel snel de vet-oplosbare vitamines over gedoseerd kunnen worden. Voor een goede dosering van de noodzakelijke vitamines vertrouwt u het beste op een uitgebalanceerde karper-pellet, overdosering van met name de vet-oplosbare vitamines kan dodelijk zijn. Ga dan ook niet experimenteren met supplementen!

IS KARPER NU GEK OP ZOET STOF JA OF NEE?

Hilco Meijer_

Uit onderzoek blijkt van niet, tenminste in ieder geval niet voor wat betreft sucrose. Voor karpers is sucrose een zogenaamde indifferent taste substance, d.w.z. het heeft geen stimulerende werking, maar ook geen afstotende werking. Smaakvoorkeuren bij vissen zijn genetisch bepaald, dus in principe geldt dit dan voor de



Klein Vink Juni 2015

meerderheid van de vissen.

Toch geloven heel veel karper vissers en bollenboeren wel degelijk in een zoete bol.

Welke vissen houden overigens wel van zoet? (aangetoond door onderzoek).

Herbivoren, zoals de graskarper en omnivoren die veel algen eten, zoals de blankvoorn.

Om er als karper visser iets zinnigs over te zeggen, moet je denk ik naar het menu van de verschillende vissen kijken. Een graskarper is een herbivoor en wat zit er vooral in plantaardig materiaal? Koolhydraten (bestaan uit suikermoleculen) en wat zit er vooral in algen? Koolhydraten. Een karper is min of meer een generalist en daar is ie ook op gebouwd natuurlijk. Een beest wat waarschijnlijk heel gemakkelijk kan omschakelen. Het is vooral een bodemazer en wat zit er in de bodem? Voornamelijk dierlijk voedsel. Bepaalde periodes van het jaar, valt daar weinig te halen en dan zoekt ie het b.v. hogerop, of in de oeverzones (de rieten), maar ook dan eet ie veel dierlijk voedsel.

Een karper kan wel heel goed koolhydraten benutten, dat is een bewezen feit en geeft m.i. ook aan dat ie wel degelijk plantaardig materiaal eet. Mogelijk heeft ie in bepaalde periodes van het jaar zelfs een grotere behoefte aan koolhydraten. En dan denk ik niet aan de zomer. Kan ik me nog wel herinneren van vroeger, veel particles (kippenmaïs) voeren in de zomer, werkte voor geen meter. September/oktober en dan ging het weer lopen. Is eigenlijk ook wel logisch, want hij wil voor de winter zoveel mogelijk glycogeen (zijn reservevoorraad glucose) opslaan in de lever en de spieren. Waar teert een karper in eerste instantie op in tijdens de winterperiode? Zijn opgeslagen glycogeen!

Grote vraag is, kun je hier als karper visser iets mee?

In ieder geval, dat een zoete bol waarschijnlijk onzin is.

Vissen hebben wel degelijk smaakvoorkeuren en afhankelijk van het seizoen waarschijnlijk ook voorkeuren voor wat betreft de samenstelling van je aas.

Tenminste als je gaat voorvoeren en voor een langere tijd hetzelfde aas wilt gebruiken en vissen wilt blijven vangen.

Pas je de samenstelling van het aas per seizoen aan (velen doen dit al), aan de behoeftes van een karper en je hebt een extra voordeel? Het is een aanname, maar onmogelijk is het m.i. zeker niet. Weet je wat meer van de biologie van dat beest, dan heb je in ieder geval ook een idee, in welke hoek je het moet zoeken.

Ik weet het, er zijn veel variabelen, maar niet geschoten is altijd mis.

GRANEN ZIJN RIJK AAN VOEDINGVEZELS.

Sinds de eerste landbouw behoren de eetbare zaden van talrijke planten uit de grassenfamilie tot het basisvoedsel van de mens. Granen hebben in de

geschiedenis altijd een belangrijke rol gespeeld omdat de ontwikkeling van allerlei culturen nauw verbonden was met het verbouwen van graan. Zo is rijst altijd het belangrijkste graan geweest in het Verre Oosten, terwijl tarwe en gerst van oudsher een belangrijke rol speelden in het gebied tussen India en de Atlantische Oceaan, maïs onlosmakelijk met Noord- en Zuid-Amerika is verbonden en rogge en haver met Noordoost-Europa en gierst en sorghum met Afrika.

Granen zijn rijk aan koolhydraten (60 tot 80 procent), voornamelijk in de vorm van zetmeel. Verder zijn ze arm aan vet en bevatten ze tussen de 3 (witte rijst) tot bijna 20 procent (seitan) plantaardig eiwit. Granen zijn rijk aan vitamines van het B-complex, zoals niacine, vitamine B1 en B2, foliumzuur en de mineralen ijzer, fosfor, magnesium en zink. De meeste B-vitamines zitten in de buitenste lagen van de graankorrels. In geraffineerde producten als witte rijst en witte bloem komen ze dan ook nauwelijks meer voor.

Bovendien zijn alle granen rijk aan voedingsvezels, die de spijsvertering



bevorderen. Granen zijn niet alleen goed tegen obstipatie, maar leveren ook een hoge verzadigingswaarde, zodat er niet zo snel weer een hongergevoel ontstaat.

NOG EEN KEER ZADEN. -

Dit komt van een hogeschool
Lang geleden al ondervonden onze voorouders dat zaden heel

voedzaam zijn. Zo'n twaalfduizend jaar geleden begonnen mensen in het Midden-Oosten de grootste en makkelijkst te verwerken tarwe- en gerstzaden die ze vonden te selecteren, zaaien en verzorgen: het begin van de landbouw en daarmee ook van de veredeling van planten gericht op voor de mens gewenste eigenschappen. Geleidelijk verspreidde de graanteelt zich over West- en Centraal Azië, Europa en Noord-Afrika. De verschillende graansoorten hadden elk zo hun gunstige eigenschappen. Rogge en haver bleken bijvoorbeeld

geschikt voor wat nattere en koude klimaten en tarwe zorgde voor elastisch deeg waarmee heel goed gerezen brood kon worden gemaakt. Gerst is een robuust gewas met een relatief kort groeiseizoen. Rijst en maïs werden ontwikkeld in respectievelijk (sub)tropisch Azië en Midden- en Zuid Amerika. De korrels van gerst, haver en rijst zijn bedekt met kleine, taaie, op blaadjes lijkende kafjes, die er af moeten voordat ze verder kunnen worden verwerkt.

Dat geldt niet voor tarwe, rogge en maïs, maar wel weer voor sommige ondersoorten van de tarwe: spelt, emmer en eenkoorn.

TARWE: Tarwe is samen met maïs het meest gegeten graan ter wereld. De evolutie van tarwe is begonnen in het huidige Syrië, maar hoe precies is nog steeds niet helemaal duidelijk: de stamboom van tarwe, met allerlei ondersoorten en verwanten, is nogal ingewikkeld. De indeling gebeurt meestal op basis van aantallen chromosomen. Negentig procent van alle tarwe ter wereld is 'hexaploïde' oftewel heeft 42 chromosomen: *Triticum aestivum* of *Triticum vulgare* Vill. Door de elasticiteit van de gluteneiwitten (zie bericht over gluten [link] in de maak), wordt tarwe wereldwijd het meest gebruikt voor het bakken van brood.

DURUMTARWE: Durumtarwe (*Triticum turgidum durum*), is de belangrijkste tetraploïde graansoort (28 chromosomen) en kan beter tegen droogte. Het voordeel is dat het minder elastisch is dan 'gewone' tarwe, waardoor het zich makkelijker laat uitrollen en daarom heel geschikt voor het maken van pasta's. Italiaanse pasta's worden vrijwel altijd van durumtarwe gemaakt. De tarwe wordt daarvoor grover gemalen dan voor bakkersmeel: semolina (oftewel griesmeel) is de basis voor de beroemde pasta's.

EENKOORN: Eenkoorn (*Triticum monococcum*, met 14 chromosomen), is waarschijnlijk de eerste tarwesoort die 10.000 jaar geleden werd verbouwd. De soort groeit het best in een koel klimaat, bevat veel eiwitten en gele pigmenten, maar levert kleverig, vloeibaar deeg, waardoor het niet zo geschikt is voor brood. Al wordt er in sommige streken van Zwitserland en Noord-Italië wel mee gebakken, zoals het stevige pane con farina di monococco in het Italiaanse Brescia.

EMMER TARWE: Uit de eenkoorn ontwikkelde zich Emmer of Emmertarwe, ook wel Tweekoren (*Triticum Dicoccoidea*, 28 chromosomen) en werd ook in Europa gegeten, voordat het werd verdrongen door de huidige broodtarwe. In Nederland werd het zo'n 2000-3000 jaar geleden bijvoorbeeld verbouwd op de zogenaamde raatakkers. Op grote schaal wordt het nog in Ethiopië, Turkije en Syrië geteeld, op kleinere schaal nog in Duitsland, waar het weer aan populariteit wint. In Toscane worden hele emmerkorrels met bonen in een winterse soep verwerkt en van de voorgeweekte korrels wordt het risottoachtige gerecht farotto gemaakt. De emmertarwekorrels zitten in een kafje en moeten dan ook worden gepeld voordat ze



worden gemalen. Emmer heeft minder gluten dan gewone tarwe en levert een stevig, nodig wat vochtig brood.

SPELT; Spelt (*Triticum aestivum spelta*, 42 chromosomen) werd tot de Middeleeuwen in West-Europa veel verbouwd, maar is daarna verdrongen door gewone tarwe. Spelt is namelijk een bedekte graansoort en moet na de oogst worden gepeld om de kaf van het koren te scheiden. Dat pellen gebeurt tussen molenstenen of met een pelmachine.

De speltvariëteiten die tegenwoordig geteeld worden zijn – net als bij gewone tarwe – ontstaan door zaadselectie en kruising. De basis voor de populariteit van spelt van de afgelopen jaren ligt in Zuid Duitsland. Daar werd vanaf 1989 geëxperimenteerd met spelt en de productie werd met succes als ‘oergraan’ in de markt gezet. De gezondheidsvoordelen die regelmatig aan spelt worden toegeschreven, zijn tot nu toe niet wetenschappelijk onderbouwd.

Biologische akkerbouwers hebben relatief veel belangstelling voor de teelt van spelt omdat het gewas minder bemesting nodig heeft en beter bestand is tegen plantenziekten en insectenvraat.

Speltmeel heeft vrij veel gluten, zij het iets minder dan tarwe, maar is niet erg elastisch. Het leent zich zowel voor het bakken van brood en gebak als het maken van pasta. Het kan zowel in de vorm van bloem, als volkorenmeel worden gebruikt. Veel bakkers die speltbrood verkopen gebruiken daarvoor een mengsel van tarwe en speltmeel. De hele speltkorrel kan ook worden gekookt en bij de warme maaltijd worden gegeten, zoals rijst. In Zuid-Duitsland wordt spelt als Grünkern, in de vorm van onrijpe gedroogde graankorrels, onder andere in de soep gedaan.

GIERST: Dliit is een verzamelnaam voor verschillende soorten granen. In Nederland zijn de soorten millet en sorghum verkrijgbaar. Gierst heeft goudgele, zwarte, witte of rode korrels die lichtzoet smaken. Van gierst kan meel en brood gemaakt worden. Het kan ook dienen als vervanger van rijst of couscous.

TEFF ? Teff is een unieke graansoort die zijn oorsprong in Ethiopië vindt. Daar wordt het oergraan al meer dan 5.000 jaar verbouwd. Teff heeft een uiterst kleine korrel, ongeveer 150 Teff korrels zijn even groot als een tarwekorrel. Doordat de korrels van Teff zo klein zijn, is het niet mogelijk ze te pellen voordat ze gemalen worden. Teffmeel is dus altijd volkorenmeel, en dus rijk aan voedingsvezels. De Ethiopische atleten Haile Gebrselassie en Kenenisa Bekele schrijven zelfs hun successen toe aan het eten van teff. Teff heeft vele goede eigenschappen. Het is rijk aan o.a. magnesium, mangaan, zink, koper, vitamines B2, B3 en B6. Teff is vezelrijk en bevat essentiële aminozuren. Geschikt om te gebruiken in onder andere muesli, brood, pasta, pannenkoeken, koekjes en smoothies. Ook kun je Teff gebruiken als bindmiddel voor sauzen en als paneermeel. Je



kunt het op elk moment van de dag gebruiken: als ontbijt, lunch, bij het avondeten.

GERST: Gerst (*Hordeum vulgare*) heeft een betrekkelijk kort groeiseizoen en wordt geteeld van de poolcirkel tot aan de

tropische vlakten van noord India. Het wordt zelfs verbouwd op de bergheellingen van de Himalaya, waar het groeiseizoen heel kort is. Het groeit op lichtere en armere gronden dan tarwe en kan ook beter tegen een kouder, natter klimaat.

In de middeleeuwen was gerst samen met rogge het basisvoedsel: tarwe was iets voor de hogere klassen. Tegenwoordig wordt gerst vooral gebruikt als veevoer en als grondstof voor mout, waarvan bier wordt gebrouwen en sterke drank zoals whisky gedistilleerd. Ook wordt gerstemout gebruikt om bijvoorbeeld brood en gebak bruin te kleuren.

Gerst laat zich ook goed in allerlei andere gerechten verwerken, zoals gerstepap en als ingrediënt voor de soep. Het is een belangrijk ingrediënt in de Japanse gefermenteerde sojapasta miso. Als hoofdingrediënt voor brood is gerstemeel niet zo geschikt omdat er niet veel gluten in zitten. Het kan wel gemengd worden met tarwe om brood van te bakken.

Bij de meeste gerst rassen zijn de graankorrels vergroeid met de omhullende kafjes. Ze moeten daarom gepeld worden om de kaf van het zaad te scheiden. Gort is gepelde gerst, waarvan zo'n vijftien procent van de korrel is afgeslepen: de kiem en een deel van de zemel zitten er dan nog in. Parelgort is meer afgeslepen, waarbij de diepe groef in de gerstekorrel wordt weggehaald en een mooie ronde vorm over blijft. In dat geval is zo'n dertig procent van de korrel verdwenen, waaronder de kiem. Gort wordt bijvoorbeeld gebruikt voor gortepap en watergruwel.

ROGGE: Rogge (*Secale cereale*) was tot halverwege de vorige eeuw het belangrijkste broodgraan in Noord-, Oost- en Zuid-Nederland. Het is nog steeds heel populair in Scandinavië, Oost-Europa en Duitsland. In Nederland wordt het ook relatief veel gegeten, met name als ingrediënt voor ontbijtkoek en pepernoten en rogge is ook vaak verwerkt in knäckebröd en bloedworst. Rogge

gedijt goed in koele, vochtige klimaten en op lichte, zanderige gronden, vandaar ook dat het lange tijd op de Achterhoeks zandgronden werd geteeld. Roggemeel is grijs van kleur en heeft minder gluten dan tarwemeel, waardoor het minder goed rijst.

Het heeft bijzondere koolhydraten, waardoor roggemeel heel veel vocht kan opnemen (vier keer zoveel als tarwemeel) en langer dan tarwebrood vers blijft smaken. Roggemeel leent zich heel goed voor het maken van zuurdesembrood en levert snel een verzadigd gevoel.

Rogge wordt zowel in de vorm van bloem, als volkoren of gemengd gebruikt, maar zelfs de bloem is, anders dan bij tarwe, grijs.

Nog steeds zijn er in Nederland regionale verschillen in roggebrood terug te vinden: in Groningen, Friesland en Gelderland wordt van oudsher roggebrood gebakken van gebroken roggekorrels. Het binnenste van het roggebrood is vochtig en het boord erg donker doordat een gedeelte van het zetmeel uit de roggekorrel tijdens het lange productieproces in suiker wordt omgezet. Dat verklaart de wat zoetige smaak. In Brabant en Limburg wordt roggebrood gebakken van gemalen rogge en tarwemeel. Het is lichter van kleur en vaster van structuur, heeft een wat hardere kost en smaakt wat zuurder doordat vaak zuurdesem wordt gebruikt. Roggebrood wordt meer 'gaar gemaakt' dan echt gebakken. Het roggedeeg gaat meestal na het brood de oven in als de temperatuur al aan het dalen is: bij een 'afliggende oven'. In het zuiden van Nederland duurt het bakken van roggebrood anderhalf tot tweeënhalf uur. In noord- en oost-Nederland duurt het wel vijftien tot twintig uur. Het noord- en Oost-Nederlandse roggebrood lijkt veel op de Duitse Pompernikkel, oftewel Pompernikkel: roggebrood uit Westfalen met sinds een aantal jaren een beschermde geografische aanduiding. Het is gemaakt van minstens 90 procent grof gemalen roggemeel of volkorenmeel en zestien uur gebakken. Het 'Nedersaksische' roggebrood is heel lang houdbaar.

HAYER :Haver (*Avena sativa*) groeit het best in een nat klimaat, wordt veel gebruikt als veevoer, maar ook door consumenten, vooral in Groot-Brittannië en de Verenigde Staten. Net als gerst heeft haver geen gluten en er valt dan ook geen luchtig gerezen brood van te maken. De vastzittende kafjes rond de korrel bemoeilijken de verwerking en door de relatief grote hoeveelheden vet en vet afbrekende enzymen, wordt haver snel ranzig: om haver langere tijd te kunnen opslaan, moeten die enzymen via een hittebehandeling buiten werking worden gesteld. Maar daar staan verschillende voordelen van haver tegenover. Haver is rijk aan bèta-glucanen: koolhydraten die water absorberen en vasthouden, waardoor het bijvoorbeeld geschikt is voor havermoutpap en het ovengerechten zacht en vochtig houdt. Bovendien verlagen deze bèta-glucanen het cholesterolgehalte. Van haver worden meestal de (van kaf ontdane) volle korrels gebruikt, omdat die zich lastig laten scheiden in zemelen, kiem en meelkern. De eerste bewerking is het op lage temperatuur roosteren (om de

vetsplitsende enzymen uit te schakelen) waarna de korrels op verschillende manieren kunnen worden verkleind: in tweeën of vieren gehakt, waarna ze na koken snel gaar zijn. Gewalste haver bestaat uit graankorrels die worden gestoomd om ze zacht te maken en daarna worden gewalst. Hoe dunner de korrels gewalst zijn, hoe sneller ze vocht absorberen en hoe eerder ze gaar zijn. Havervlokken zijn het belangrijkste ingrediënt voor muesli. Tot in de late Middeleeuwen was op de Nederlandse zandgronden haver een belangrijk gewas. Als paardenvoer, maar ook voor menselijke consumptie in de vorm van haverkoeken, haverbrij en haversoep. Lange tijd -tot de opkomst van brouwergerst – was haver het belangrijkste graan voor de bierbrouwerij.

BOEKWEIT: Boekweit (*Fagopyrum esculentum*) is formeel geen graan omdat het niet bij de grassenfamilie maar de duizendknoopfamilie hoort, waaronder bijvoorbeeld ook rabarber en zuring vallen. Maar omdat het in het gebruik vergelijkbaar is met granen – het wordt ook wel een schijn- of pseudograan genoemd – wordt het hier wel behandeld.

Boekweitplanten hebben holle, recht opgaande, vertakkende rode stengels en driehoekige tot hartvormige bladeren. De wit tot roze bloemen hangen in langstelen pluimen en daaruit groeien aan dunne steeltjes de op kleine beukenootjes lijkende zaden die in rijpe toestand makkelijk los laten. Boekweit werd in Nederland vroeger op de arme zandgronden geteeld. Op vruchtbare grond groeit de plant te weelderig: het wordt daar twee keer zo lang als op de zandgronden, waardoor er ook extra blad groeit, ten koste van de zaadvorming. Boekweit is flink gevoelig voor nachtvorst en heeft een korte groeiperiode van drie maanden, oftewel ‘honderd dagen’, zoals vroeger werd gezegd. Omdat het ook nog eens gevoelig is voor harde wind, regen en hagel, werd boekweit ook wel ‘Jammerkoren’ genoemd: de oogst mislukte nogal eens. Daar staat tegenover dat de plant nauwelijks last heeft van ziekten en plagen en daarom goed op een biologische manier kan worden geteeld.

Boekweit wordt gewaardeerd door zijn smaak en voedzaamheid, in Nederland nog steeds in pannenkoeken en poffertjes, waarbij dan meestal een mengsel van tarwe- en boekweitmeel wordt gebruikt. Het is een onmisbaar ingrediënt

voor balkenbrij.

Boekweit heeft geen gluten, dus er kan geen luchtig brood van worden gebakken. Wel kent het allerlei andere toepassingen. In delen van China, Korea en Nepal is boekweit basisvoedsel, in noord-Italië en Zwitserland wordt het met tarwe gemengd voor pizzocheri, een wat op tagliatelle lijkende pasta, gemaakt met 80



procent boekweitmeel en 20 procent tarwemeel. In Bretagne worden er flensjes mee gebakken en de Japanners maken de boekweitnoedel soba. In Rusland wordt boekweitmeel gebruikt voor blini's en van de geroosterde boekweitgrutten (gepelde en gebroken boekweitzaden) wordt in Rusland het populaire kasja gemaakt: gekookt met melk, room, vleesbouillon of visbouillon, al dan niet met meer vlees, vis, lever, of paddenstoelen.

Na de Tweede Wereld is de boekweitteelt uit Nederland verdwenen en op dit moment wordt, voor zover bekend, geen boekweit op commerciële schaal meer geteeld in Nederland: alle boekweit die hier gegeten wordt is dus geïmporteerd, uit de VS, Argentinië, China, Polen en Hongarije en Duitsland. Soms wordt boekweit vooral ook geteeld voor de bijen: die zijn dol op de boekweitbloesems die donkere hele karakteristieke honing leveren.

MEEL EN BLOEM.

Meel en bloem zijn gemaakt van gemalen graansoorten. Omdat de graankorrels uit verschillende delen bestaat zijn er verschillende soorten meel en bloem te maken. Meel is grover vermalen dan bloem. Bloem ontstaat doordat bij het vermalen van de graankorrels de zemelen en de kiemdeeltjes er uitgezeefd worden (raffineren). Bloem is wit van kleur omdat het overblijvende deel, de meelkern, wit van kleur is. Witbrood, 'bruin'brood, witte rijst, witte pasta's, pizza, lasagne, baguettes, koekjes, muffins, donuts en veel ander gebak bestaat voor een deel of volledig uit wit meel. Door deze bewerking gaan [vezels](#) verloren en tegelijkertijd worden ook grote delen van de kiem en het buitenste eiwithoudende laagje van de graankorrel verwijderd. Hierdoor blijft vooral de meelkern over. De kern is heel rijk is aan koolhydraten in de vorm van zetmeel en dus aan calorieën, maar is in zijn geheel een stuk armer is aan voedingsstoffen. In volkorenmeel zitten de vermalen zemelen en kiemdeeltjes er nog in. Er zitten daarom vezels in volkorenmeel. Hoe witter het meel en bloem eruit ziet, hoe meer zemelen en kiemdeeltjes eruit gezeefd zijn. Griesmeel krijg je door de graankorrels niet volledig te vermalen. Je krijgt korrelige brokjes die gries worden genoemd.

WAT IS BETER BLOEM OF MEEL?

Wij vragen ons af wat beter is, bloem of meel? Allereerst is het belangrijk om te bedenken waar je het voor wilt gaan gebruiken. Bloem heeft een betere bakkwaliteit en wordt daarom vaak gebruikt voor het maken van cake, koekjes en gebak. Meel wordt juist vaak weer gebruikt voor het maken van brood en pannenkoeken. Het maakt dus wel degelijk verschil wat je wilt gaan maken/bakken.

Wat de hoeveelheid energie betreft is er weinig verschil. Tarwemeel levert 332 kcal per 100 gram en tarwebloem 346 kcal per 100 gram. Meel kent dus een iets lagere energiewaarde dan bloem, vooral de witte tarwebloem of

patentbloem, wordt wel gezegd dat het 'loze' calorieën zijn. Ze voegen niks toe aan de voedingswaarde. Witte bloem levert alleen energie en heeft geen toegevoegde waarde. Het ontbreekt aan vitamines, bouwstoffen en vezels. Witte bloem wordt ook wel geraffineerd genoemd: alle belangrijke voedingsstoffen zijn eruit gehaald. Meel of volkorenbloem bevat wel belangrijke voedingsstoffen. Ze leveren naast energie dus ook de belangrijke bouwstoffen die het lichaam nodig heeft.

Toch geef ik de voorkeur aan witte bloem en de producten die hieruit ontstaan: wit brood, gebak, koek, pizzabodem, cake etc. Dit komt omdat witte bloem, net als suiker, de bloedsuikerspiegel omhoog laat schieten. Het geeft een tijdelijke en snelle hoeveelheid energie. Daarnaast raken de hersens als het ware verslaafd aan geraffineerde producten. Daarom is koek en gebak zo lekker: het is gemaakt van witte bloem én van suiker.

OVER DE AUTEUR prof. Dr. H. WÖSTEN .(hoogleraar Microbiologie.

Een onderwijsdirecteur Biologie en Biosciences aan de Universiteit Utrecht), Wiel Hoekstra (emeritus hoogleraar Algemene Microbiologie en bestuurslid van de stichting Biowetenschappen en Maatschappij) en Astrid van de Graaf (freelance wetenschapsjournalist en science writer).

Aan het cahier werkten wetenschappers en specialisten mee van onder meer het Westerdijk Instituut, Universiteit Utrecht, UMC Utrecht, Wageningen University & Research, University of Central Florida, NIOO-KNAW en Radboudumc..

Eiwitten en seizoenen

In de darmen van de karper worden de eiwitten onder invloed van enzymen afgebroken tot aminozuren. Het resultaat van deze afbraak zijn individuele aminozuren die door de karper weer kunnen worden gebruikt voor het maken van nieuwe eiwitten. De efficiëntie en de mate van vertering is afhankelijk van temperatuur en kent een optimum tussen de 22 en 28 graden. In het voorseizoen, naseizoen of winter kan een karper dan ook praktisch tot niets met een eiwitrijk voedsel! Het verteren van eiwitten kost de karper relatief veel energie, en deze energie is pas echt aanwezig wanneer de watertemperaturen zomerse waarden hebben.



Een te hoog aanbod van eiwitten kan leiden tot de opslag van energie (anabolisme). Overschot aan aminozuren wordt dan omgezet naar vetten en opgeslagen in de lever in vetweefsel. Bij langdurig gebruik van eiwitrijk voedsel kan dit tot schade leiden aan organen en treedt vervetting op. In de jonge jaren van een koi is dit risico minimaal, door de aanwezigheid van groeihormonen worden aminozuren weer tot eiwitten gevormd en als bouwsteen ingezet voor de groei. Aangezien jonge koi (tot en met vier jaar) in deze jaren het maximum aan groeihormonen produceren wordt de meeste groei dan ook in deze jaren, met voldoende aanbod van eiwitten, gerealiseerd. Na deze jaren neemt de hoeveelheid groeihormonen af en is er minder behoefte aan eiwitten. Het is om deze reden dat een volwassen koi andere voedingsbehoeften heeft dan een koi in de groei! En vervetting dus met name optreedt bij karpers die de vier jaar gepasseerd zijn.

Eiwitten en waterkwaliteit: De eiwitten die u aanbiedt aan uw koi hebben dus nogal een invloed op de algehele ontwikkeling en gezondheid op de langere termijn. Houdt u hier dan ook rekening mee, en zet uw koi op een permanent dieet om ervoor te zorgen dat er geen overdadige hoeveelheid aan eiwitten wordt aangeboden! Uw vijver geeft u signalen als dit aan de orde kan zijn, veel schuim op het water is indicatief voor een overvloed aan eiwitten die de koi niet heeft kunnen benutten. *Indien u dan ook 's zomers veel last heeft van schuim op het water, pak uw voederzak er dan eens bij en bestudeert u het etiket goed. Niet zelden heeft u een voer te pakken met een hoog eiwitpercentage (of vetpercentage), en is uw schuim indicatief voor de mate waarin de koi in staat is de eiwitten te gebruiken. Niet zelden betreft dit (goedkoop) bulkvoer dat een hoge mate aan eiwitten bevat voortkomend uit warmbloedige dieren. Uw koi kunnen deze niet efficiënt afbreken waardoor deze via de ontlasting uw water direct vervuilen. En mocht u er zeker van zijn dat uw voer voldoende kwaliteit en een hoge NEB heeft, probeer dan een uitgebalanceerd dieet samen te stellen want mogelijk voert u dan teveel... goedkoop voer en goed voer zijn in deze twee tegenstellingen, het is de kwaliteit van de grondstoffen die de kwaliteit van het koivoer bepalen en goede ingrediënten zijn niet goedkoop helaas.*

Richtlijnen voor karper voeder

Eiwitten: Kort maar Krachtig

1 gr- eiwit per kg lichaamsgewicht Karper per dag is het absolute overlevingsminimum.

7 à 8 gr - eiwit per kg lichaamsgewicht Karper per dag geeft de meest efficiënte benutting van eiwitten.

12 g eiwit per kg lichaamsgewicht Karper per dag geeft aanleiding tot de beste groeieresultaten, maar resulteert echter ook in een enorme belasting van het filter.

35% proteïnevoer, bij een benutting van 80%, waarbij men 3% van het totale lichaamsgewicht voedert per dag, geeft onder de ideale omstandigheden een (spier)massatoename van 0,58 gram per dag per 100 g lichaamsgewicht.

Het optimale eiwitpercentage voor karpers is gesteld op 30 – 35%.

Voederfabrikanten zouden de Bio waarde (BW) en Netto Eiwit Benutting (NEB) van hun producten op de commerciële verpakkingen moeten weergeven. De norm voor de NEB is 70%.

Voeders moeten op zijn minst voldoende voorzien in de 12 essentiële aminozuren.

De voornaamste rol van een eiwit is structuur (groei en herstel). Ook kan zij worden gebruikt als energiebron (bijv. bij vasten) of worden omgezet in vet en vervolgens worden opgeslagen in vetweefsel (vnl. bij overvoeren).

Vismeel is een dure, maar zeer geschikte grondstof voor eiwitten in visvoerders. Ook andere mariene grondstoffen worden gunstig bevonden. Plantaardige eiwitgrondstoffen, behalve sojameel, zijn minder geschikt.

Zonder een goede en uitgebalanceerde voeding zal geen enkel levend organisme goed kunnen ontwikkelen. Het is om deze reden dat extra aandacht voor de voeding van karper Nutriënten, stoffen die nodig zijn voor de groei en instandhouding van het lichaam en een goede functie van weefsel en organen borgen, moeten voldoende aanwezig zijn in voeding (aangeboden voeding). De karper bestaat voor meer dan 60% uit water en in totaal voor 30% uit eiwitten en vetten. Zo'n 7% van het totaalgewicht wordt ingenomen door mineralen en spoorelementen, ongeveer 1% door koolhydraten en minder dan 0.01% door vitamines. Omdat deze nutriënten vrijwel alleen kunnen worden onttrokken uit het aangeboden voedsel is deze een exclusieve bron van bouwstenen van het lichaam.



NOG EEN KEER EEN VOORBEELD jack

Je wil gaan karper vissen maar ja welke boilie zal ik nu kiezen?

Er is zo veel keuze en er komen er elk jaar nog meer bij ,en elke boilie fabrikant beweerd dat zijn boilie de beste is.

En als je in een hengelsport zaak rond loopt dan zie je vaak dat ze aan een zak boilies staan te ruiken, en ook aan de tientallen flesjes en potjes.

Maar ik zeg keihard de meeste geuren en kleuren vangen geen karper maar karper vissers.

Maar ook jij probeert de juiste keuze te maken, en als je als beginnende maar ook vele karper vissers weten het ook niet.

Maar ga vooral niet op kleur of reuk af, wat jij lekker vind is voor de karper niet aantrekkelijk.

Wat nu? Maak ze zelf het lijkt moeilijk maar het valt best mee.

OP HET EIND KOM IK ER TERUG.

BESCHUITMEEL. Eiwit 7.0% - koolhydraat 70.8% - vet 5.5% - vezels 3.5%

Beschuitmeel is wellicht niet zo'n beroemd "top-ingrediënt" waar elke visser overheen struikelt, maar het is vanuit een bepaald perspectief wel erg nuttig en daarom interessant genoeg om er meer vanaf te weten...!

Beschuitmeel is afkomstig van gebroken en vermalen beschuiten. Dus qua productie niet zo bijzonder.

Beschuitmeel in een lichte kleur is van betere kwaliteit. Het donkere meel is vaak afkomstig van verbrande, te hard gebakken beschuiten. Het donkere beschuitmeel ruikt doorgaans wat sterker en is volumineuzer dan de lichte variant.

Beschuitmeel kent twee belangrijke eigenschappen: het is licht en sterk vocht absorberend. Het maakt je boilie dus lichter in gewicht en geeft het een meer "open structuur"; meer wasemend vermogen (verbetert de instant werking!). Beschuitmeel is dus droog en zuigt veel vocht op, hetgeen je boilie ook wat zachter maakt en de mix of het lokvoer (als je het daarvoor gebruikt) minder "plakkerig".

Beschuitmeel verbetert dus de instant werking van je boilie. Samen met de relatief lage voedingswaarde en goede verteerbaarheid is het een graag gezien product in winterrecepten.

Beschuitmeel wordt in de praktijk soms in één adem genoemd met broodmeel of paneermeel. Logisch misschien, omdat ze verwant lijken, maar het klopt niet. Broodmeel en paneermeel zijn gemaakt van oud brood. Paneermeel is daarbij in de oven gedroogd en draagt dus minder vocht en kleefkracht dan broodmeel. Beschuitmeel echter is gemaakt van beschuit. En beschuit kent nu eenmaal een andere samenstelling dan brood...!

Beschuiten voelen wellicht aan als saaie, droge "crackers", maar vergis je niet, ze bevatten gewoon prima grondstoffen: Tarwebloem (of alternatieve graansoort) – Gist – Zout – Suiker – Melkpoeder - Stroop

Beschuitgelei – Eieren - 2x bakken he.

Beschuitmeel is daarbij niet echt super goedkoop. Kan ook niet anders, want de goeie kwaliteit bestaat dus niet uit oud brood of zo... het zijn gebroken en gemalen verse beschuiten!

Belangrijk: Beschuitmeel gebruiken wij met name om de fysieke eigenschappen van de boilie wat te beïnvloeden (het gewicht & wasemkracht) of als drager van specifieke grondstoffen (flavours, triggers, ...). Gelet op de inhoud van het product is dat een van de belangrijkste meerwaarde.

Dosering: Beschuitmeel is een neutraal ingrediënt dat in feite met elk andere grondstof valt te combineren. Houd alleen het gewicht in de gaten. Zeker wanneer je met andere lichte grondstoffen werkt als Garnalenmeel, Krillmeel, Watervlooien, Vlokreeftjes, enzovoort...! Er worden vervolgens zeer verschillende waarden genoemd waar het de dosering betreft. In onze optiek moet je daarbij verschil maken tussen het toepassen van het meel in spodmixen, lokvoer (oppervlakte o.a.), stickmixen, enzovoort en het recept van je boilie. In die laatste houden wij de maximale dosering vrij laag (**max. 10%**).



Meer is gewoon niet beter en het biedt wat marge om hem niet te laten drijven.

Tip 1: Met name witvissers weten dat beschuitmeel een handig (basis)ingrediënt is voor je spodmix, stickmix, methodmix, enzovoort. Het lichte beschuitmeel werkt bindend, maakt het geheel minder plakkerig en bevat drijvende deeltjes die voor een

verticaal voerspoor zorgen. Maar pas op... te veel beschuit en je ballen gaan drijven! ;-)

Tip 2: Een andere tip uit “de markt” is het combineren van broodmeel, paneermeel en beschuitmeel als basis voor een universeel lokvoer. Het soortelijk gewicht en de structuur van de 3 ingrediënten zijn namelijk verschillend. Brood is zwaarder dan paneermeel en paneermeel weer zwaarder dan beschuit. Daarbij kennen alle drie de grondstoffen verschillende grofheden en dus gedragen zij zich anders onder water. Alles voor een rijk uitgespreid, wolkend, effect.

Beschuitmeel is simpelweg een verassend nuttige grondstof!

CELL POEDER.

Chris aan het woord: Boilies zijn gemaakt van verschillende melen, flavours (smaken en geuren) en feeding simulanten (stoffen die de indruk van natuurlijk

voedsel wekken). Daarnaast wordt er regelmatig écht natuurlijk voedsel in de bol verwerkt. De bedoeling van het aas is om een signaal af te geven dat de karper prikkelt. Deze prikkel moet er uiteindelijk voor zorgen dat de karper het aas opneemt.

HET BEKENDSTE POEDER VAN ALLEMAAL CELL:

Maar goed, terug naar het ingrediënt welke centraal staat in dit artikel. Cell is een zuivere gistcultuur (niet te verwarren met gist op zich) op basis van *Saccharomyces Cerevisiae*, het meest gebruikte gist. Deze gist zorgt voor het fermenteren van koolhydraten. Door een speciaal procedé worden er 'metabolieten' gevormd, die het product zijn specifieke eigenschappen geven. Metabolieten zijn o.a. aminozuren, adenosinetriphosfaat of ATP, glucose, adrenaline, alkaloiden en glycosiden. Cell is bovendien rijk aan vitamine B. Het is een bron van eiwitten die bestaat uit volledige aminozuurgroepen.

Cell wordt al jaren gebruikt in mixen van diverse fabrikanten, waaronder Nutrabaits, Mainline en mijn eigen bedrijf: CG Baits. Cell is zo'n product dat voor nét dat beetje extra kan zorgen en zeker in combinatie met enkele additieven is het een ijzersterk wapen in een boilie. Bij gebruik in je boiliemix is 2 tot 4% meer dan genoeg om je aas een flinke boost te geven.

HOE IN TE ZETTEN: Helaas is het niet zo eenvoudig om aan dit product te komen, Cell is een schaars goed. Bij een hengelsportzaak zul je het niet snel vinden; zoek dan ook bij gespecialiseerde bedrijven/aasfirma's die losse ingrediënten verkopen. Vaak liggen de prijzen tussen de €8,- en de €15,- per kilo. Mocht je een verpakking Cell hebben weten te bemachtigen (verkoop gaat vaak per 500 gram of 1 kg), dan is het zaak dat je het product efficiënt inzet.

De meeste vissers willen dat hun aas zich kan onderscheiden ten opzichte van de meeste boilies die te water gaan (op het meer waar ze vissen). Vooral voor de visser die niet de tijd (of de financiën) heeft om voor te voeren, kan met Cell rekenen op aas met een extra hoge vangkracht. Het wordt dan ook vaak ingezet op commerciële wateren.

De laatste jaren wordt het ook steeds meer als additief gebruikt door stick- en method mixen! Een dosering van 8 à 10 gram per kilo mix is al genoeg. Als er veel hengeldruk is, en bijna geen witvis, kun je deze maximale attractie goed gebruiken op je stek. Ik weet het, er zijn veel factoren in het spel; de stek, activiteit van de vissen en zelfs geluk, maar ik probeer graag scherp te vissen en mijn spaarzame tijd zo goed als mogelijk te besteden.

HITTE BESTENDIG: Cell wordt niet alleen door karpervissers gebruikt. Het zit ook in voer voor huisdieren, veevoer en het wordt gebruikt in de aquacultuur. In de diervoeder industrie wordt het ingezet als acceptatieverbeteraar, daarnaast heeft Cell tevens een gunstig effect op de microflora in het darmstelsel. Het is geschikt voor elke diersoort en kan in alle

productieprocessen worden toegepast. Dit betekent dan ook dat het hitte bestendig is en daardoor dus prima in onze boilies verwerkt kan worden. Kortom, Cell gaat goed in alle soorten mixen en kan gecombineerd worden met vrijwel alle ingrediënten. Verder is het voor ruim 80% water oplosbaar en, dit is misschien wel het belangrijkste; het geel-bruine poeder is een sterke natuurlijke attractor. Mede hierdoor reageren de karpers er zo goed op!

CHRIS GABRIELE

GARNALENMEEL.

Laten we eens wat verder indalen op een grondstof als Garnalenmeel. Een ingrediënt die wij eerlijk gezegd niet zo heel erg vaak gebruiken. Iets dat we na het lezen van wat meer informatie best zouden mogen wijzigen... de redenen zijn evident!

Garnalenmeel heeft een aangename, lichte visgeur en is meestal vrij grof van structuur. Zo je wilt kan je dit zelf nog fijner malen, maar heeft wat ons betreft



niet echt zo'n meerwaarde.

Garnalenmeel lost goed op in water en levert een sterke instant-respons. Het maakt je boilie wel iets kwetsbaarder (zachter) maar dat is zelden een probleem, omdat je garnalenmeel niet vaak als bulk-ingrediënt gebruikt. Maar mocht je de boilie lang aan je hair willen houden, dan is wat extra "harder" geen

overbodige luxe.

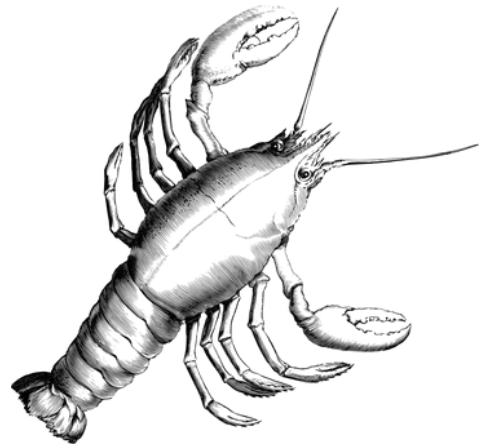
Garnalenmeel kan in dat geval goed samen met Maismeel of de bloem-versie ervan (Polenta)). Wij hebben de grove meel standaard in onze basis verwerkt. Ook kan het toevoegen van extra ei-albumine helpen. Een "harder" waarvan sommige vissers beweren dat het de instant waarde van je aas, ondanks dat het de schil versterkt, flink verbetert. Iets om in het achterhoofd te houden... ;-)

Garnalenmeel kent een prima kwaliteit eiwit (+/- 55%), zei het iets minder dan de vismelen. Tevens draagt het een rijk assortiment nuttige nutriënten (voedingsstoffen die onontbeerlijk zijn voor de groei en ontwikkeling van een organisme). Het meel is door de vis ook goed verteerbaar!

Garnalenmeel stimuleert tevens de groei van de vis en naar zeggen ook de eetlust. De grondstof wordt niet voor niets gebruikt als additief in de visindustrie. Vervangt voor een deel de vismeel. En niet alleen de visindustrie maakt gebruik van garnalen als voedingsstof, ook bij koeien, schapen, varkens, kippen, konijnen, kuikens en eenden wordt het als additief ingezet.

Garnalenmeel kent een vrij laag soortelijk gewicht (!) en dus moet je met je dosering oppassen. Je zult niet de eerste zijn die zijn of haar “experimenten” ziet drijven ;-). Het voordeel hiervan is dat je boilie in de wat zachtere (en meestal minder aantrekkelijke) bodem minder wegzakt.

Garnalenmeel heeft een eigzinnige, opvallende geur en smaak. Dit is al merkbaar bij het toepassen van kleine hoeveelheden. Als afwijkend voedselsignaal bij dressuur best interessant!



Garnalenmeel kan ook direct gebruikt worden in je grondvoer of spodmix. De lichte stofjes zorgen voor een verspreid signaal in de waterkolom... zowel horizontaal als verticaal.

Garnalenmeel in de wat grovere versie geeft ook iets van een “crunch” aan de boilie, al is het minder dan sommige harde grondstoffen als Hennepzaden, Oesterschelpen (-grit), Tijgernoten, Eierschalen of Pinda's.

Garnalenmeel wordt doorgaans gemaakt door de hele garnalen of delen ervan (afval) te koken of te stomen en daarna te drogen (middels oven of zon) en vervolgens te vermalen.

Combinaties: Garnalenmeel gaat in principe goed samen met tal van ingrediënten, echter heeft het ons inziens wel een wat dwingend aroma. Dit hoeft niet verkeert uit te pakken, want karpers ervaren geur nu eenmaal anders dan wij mensen, maar voor de eenduidigheid van het voedselsignaal prefereren wij eerder de vismeelrecepten of combinaties met andere kreeftachtige... zeker in het voorjaar. Ook werkt het goed in combinatie met birdfood-recepten of vrij neutrale, schrale boilies om het specifieke aroma van de garnaal goed tot z'n recht te laten komen. Dit laatste bijvoorbeeld in combinatie met wat Belachan (trassi) of een dosis Aminol poeder of “good old Green Lipped Mussel”!

Algemeen 1: Garnalen komen over de hele wereld voor. Hun vangstgebied is ruim verspreid over de oostelijke Atlantische Oceaan, bij Noorwegen en de Noordzee tot Portugal en Zuid-Spanje; zelfs in de Middellandse zee en Zwarte Zee. Bij ons is de garnalenvangst voornamelijk een verhaal van kustvisserij.

Algemeen 2: Garnalen die ons het meest bekend zijn, zijn de Noordzeegarnalen. Zij behoren tot de familie van de Crangonidae, oftewel de zandgarnalen. Ze hebben een doorschijnend lichaam, grijsbruin van kleur. De garnalen kunnen drie jaar oud worden, zijn grijs van kleur en meten 5 tot 9 cm. Het broedsucces varieert enorm van jaar tot jaar en dus ook de vangsten. Er wordt het hele jaar door op garnaal gevist, maar het hoogseizoen is ongetwijfeld de nazomer tot november. Dan zijn de garnalen het dikst!

Algemeen 3: Garnalen schijnen direct op het schip gekookt te worden in een grote ketel zeewater. Elk schip schijnt zo zijn eigen recept te hebben. Daar hangen zowel de roodbruine kleur, als de pittige smaak en knapperigheid van af. Van 1 kg ongepelde garnalen hou je ongeveer 330 garnalen over. Van de pellen maakt men de geurigste bisques en sauzen.

Dosering: Sommige leveranciers geven een maximum aan van 20%. Wij zelf vinden dit nogal aan de hoge kant, te meer niet elke batch hetzelfde drijfvermogen levert. Hoe meer vlees er in het mengsel zit, hoe zwaarder de grondstof en hoe meer schildjes en staarten hoe lichter. Helaas is hier doorgaans moeilijk een exacte verhouding van op de markt te vinden. Wel kent de “staart en schild”-versie een meer donkerbruiner kleur en de “vlees”-variant een meer licht/roze toon. Wij bieden een maximum van 5%. In combinatie met andere (vis- of kreeft melen) meer als voldoende om dat afwijkend signaal te geven. Zo houd je nog wat ruimte om met andere lichte ingrediënten te werken en om bijvoorbeeld een lekkere “insecten”-bol samen te stellen.

Belangrijk: In de markt wordt de “vlees”-variant vaak gezien als de meest kwalitatieve grondstof, toch hangt dat voor een deel af waarvoor je het wilt gebruiken. Als je de boilie alleen wat lichter wilt maken, dan is dat anders dan wanneer je de identiteit van “de garnaal” als karakter wilt etaleren. Wel is zeker dat het vlees van de garnaal de meeste voedingswaarde bevat.

Tip 1: Voeg eens in je haakaas wat extra garnalenmeel om het gewicht van de haak te compenseren. Het is wat uitproberen op je plankje thuis, maar je kunt zo prachtige wafters creëren. Of als je de dosering nog wat omhoog gooit, zeer attractieve pop-ups! Nogmaals, zorg dan wel voor voldoende extra harder, bijvoorbeeld in de vorm van ei-albumine.

Tip 2: Garnalenmeel kan nogal opzwellen bij het koken, waardoor het de voorkeur heeft dit niet al te lang te doen (bijv. 1,5 min.). Onze producent stoomt de boilies en ervaart dit minder als een probleem.

GEDROOGDE ZIJDERUPSEN. (ZIJDEVLINDER BORI)

De zijderups is het top voedseldier onder de voedseldieren. Van de zijderups worden zelfs medicijnen gemaakt.

In de zijderups zitten veel belangrijke voedingstoffen zoals proteïne, enzymen, vitaminen en mineralen. Een belangrijk enzym is Serrapeptase dat er voor zorgt dat calcium beter wordt opgenomen door het dier.

Zijderupsen zijn licht verteerbaar en bevatten veel vocht. Dit is zeer belangrijk voor de bot opbouw bij jonge dieren en voor de ei-ontwikkeling bij zwangere dieren. Ook dieren die verzwakt zijn na bijvoorbeeld een medicijnenkuur herstellen sneller bij het eten van de zijderups.

De zijderups is de larve van de zijdevlinder (*Bombyx mori*) en een van de weinige insecten die door de mens voor zijn product gekweekt wordt.

De zijdeteelt stamt uit China, waar men al in de oudheid ontdekte hoe deze vlinder op de bladeren van de witte moerbeï te kweken was. De Chinezen ontdekten ook hoe en op welk moment men de pop moet doden om de zijdedraad waaruit de cocon gesponnen is, in zijn geheel af te kunnen wikkelen.

Gedroogde zijderupsen,

Het is een lekkernij voor de karper. Je kan de gedroogde rupsen vermalen maar ook in kleine stukjes door je boiliedeeg verwerken en er eventueel wat silkworm oil aan toevoegen. De gedroogde zijderupsen zijn een bijproduct van het productieproces van zijde. Nadat de zijde van de silkworm is gehaald worden ze meteen gedroogd met warme lucht.

Het was een flink aantal jaren geleden moeilijk om aan gedroogde zijderupsen te komen en dan laten we het maar niet over de prijs hebben. Tegenwoordig wat makkelijker verkrijgbaar en de prijs valt ook nog wel mee.

Voor een kleine € 24,- heb je al een 10 liter emmer vol met gedroogde zijderupsen.

Gedroogde zijderupsen zijn een prima karperaas. Ook is er zijderupsen olie (silkworm oil)

verkrijgbaar, welliswaar wat moeilijker te verkrijgen maar daar zal binnenkort wel verandering in komen. Zijderupsen bevatten veel waardevolle eiwitten en caroteen. Een absolute aanrader voor voercampagnes door de

zeer unieke en herkenbare eigen geur en smaak waar de karper dol op is. De instant respons is ook erg goed en dit ligt waarschijnlijk mede aan de rijkdom aan aminozuren die het bevat..

Het bevat de volgende vitaminen: A, B1, B2, B3, D3, E, C en eiwitten, essentiële oliën, mineralen, essentiële vetten, ijzer, magnesium, sodium, calcium.

Ruw eiwit 51%, Ruw Vet 28%, Voedingsvezel 2%,As 4%



GREEN LIPPED MUSSEL

Green Lipped Mussel (GLM) is zonder twijfel een van de meest betrouwbare triggers die we kennen! Waarom? Omdat het een extreem gezond en compleet additief is... en precies dat kan onze vriend zeer waarderen. Een korte samenvatting:

GLM groeit op in het (heldere) kustwater van Nieuw-Zeeland. De mossel is rijk aan mineralen (o.a. kalium, magnesium, calcium), vitamines (o.a. B12 en D), aminozuren, onverzadigde vetzuren, een grote hoeveelheid goed verteerbare eiwitten (!) en koolhydraten.

GLM is dus behoorlijk compleet als grondstof en daarbij gunstig bioactief (= werkt in op specifieke biologische of fysiologische functie van het lichaam). Het wordt niet voor niets als voedingssupplement toegepast; voor sterkere botten, goed werkende spieren, een beter immuunsysteem, enzovoort. Daarbij is de Green Lipped Mussel al eeuwenlang een belangrijke voedingsbron voor de oorspronkelijke kustbewoners van Nieuw-Zeeland.

GLM in pure vorm, gesproeidroogt tot een fijn poeder, is alleen wel kostbaar. Dit omdat het tot stand brengen van een constante productie niet eenvoudig is. Gelukkig heb je, van het zuivere goedje, niet veel nodig.

GLM lost goed op in water, helpt dus bij het uitlekken, triggeren... ook bij lage zeer watertemperaturen!

GLM is in de markt in verschillende hoedanigheden verkrijgbaar; als extract, liquid, poeder, pillen... E.e.a. hangt natuurlijk af van de inhoud van het product, maar wij hebben doorgaans de voorkeur voor het gebruiken van een poedervorm.

Weetje 1: GLM is voor Nieuw-Zeeland een belangrijk exportproduct, alleen de productie ervan is dus geen makkie. Met name de leveringszekerheid is lastig. De productie rust sterk op de oogst van mosselzaad, waarbij in de praktijk de natuur grotendeels als “kweekkamer” optreedt. De hoeveelheden per jaar zijn hierdoor moeilijk te voorspellen.

Weetje 2: De kwaliteit van pure GLM is hoog! De productie staat onder scherp toezicht met hoge kwaliteitseisen, zowel v.w.b. de mosselen als het zeewater waarin deze gekweekt worden.

Belangrijk: Zoals bij meer producten die prijzig zijn, vindt “de markt” wel een weg om deze te drukken. Maar wees zorgvuldig met wat je koopt. De prijsverschillen zijn soms erg groot, zo ook de inhoud van het product.

Dosering: Omdat GLM een goede, natuurlijke grondstof is, kan je er niet zo snel mee overdoseren. En als geld niet direct een issue is, ga dan gewoon lekker experimenteren. Toch moet je jezelf wel afvragen wat je wilt bereiken en welke dosering daarbij nuttig is. Dosereren tot 10% op zich is prima, maar wij hanteren toch vaak een kleiner percentage (2,5 - 5%). GLM is namelijk wat ons betreft boven alles een trigger; een smaakmaker. Een soort van “kruid”, lekker zout-ziltig en gezond. Absoluut van waarde om je recept een boost te geven, de vis over de streep te trekken, omdat de karper het signaal makkelijk kan traceren en waarderen... Zou hij je boilies echt laten liggen als er niet genoeg van in zit...?!



Combinaties: Heel eerlijk gezegd gebruiken we Green Lipped Mussel zonder specifiek naar het karakter van het recept te kijken. Of de grondtoon nu zoet, hartig, gekruid, plantaardig of vissig is... net zoals bij bijvoorbeeld Kelp, vinden we GLM een additief waar je niet gauw een scheve schaats mee zult rijden.

Tip: Een leuke tip die wij je zeker willen aanraden komt van Terry Hearn en wordt toegelicht tijdens zijn "Quest for Black eye" ...:

Neem een (fiets)bidon of kleine (!) thermosfles of cocktailshaker en vul die met kraanwater. Gooi er 1 afgestreken eetlepel "Rock-salt" in en 2 afgestreken eetlepels GLM (graag een zuivere versie!!!). Het hele zakje goed schudden totdat je hoort dat het zout is opgelost. Daarna 5 minuten laten staan.... Gooi vervolgens deze "zilt-zoute soak" over je bevroren boilies (gooi desnoods je ready made's ook ff in de vriezer!) en laat de emulsie er bij het opdrogen lekker intrekken. Eventueel herhalen langs de waterkant als de boilies al droog zijn. Succes is nooit zeker, maar dit brengt je wel aardig in de buurt!

HENNEPZAAD.

EIWIT 33.2% – KOLHYDRAAT 5.2% - VET 47.5% - VEZELZ 4.9%

Hennepzaad is een ontzettend voedzaam zaad. De laatste jaren is het in belangstelling gekomen onder de naam 'superfood' en doet het zijn naam meer dan eer aan. Omdat hennepzaad o.a. eiwitrijk is, vormt het een mooie aanvulling voor vegetariërs en veganisten.

Herkomst en groeiwijze

Hennep is een eenjarige plant uit de hennepfamilie. Hieronder valt ook Cannabis. Alhoewel in zeer kleine hoeveelheid, bevat ook hennep THC. Dit is alleen niet te vergelijken met de dosis in cannabis. De bladeren van de hennepplant zijn kenmerkend voor de hennepfamilie met lange, grof gezaagde kartels. De plant kan ongeveer één tot vier meter hoog worden. Dit hangt er mede vanaf op welke hoogte de plant groeit en onder welke weersomstandigheden. Aan de plant ontstaan groene bloemen waar later het zaad uit groeit. De plant groeit voor commerciële teelt sporadisch in Europa, maar de grootste productie vindt plaats in Chili en China.

Verkrijgbaar

Hennep is zowel als meel, zaad en olie verkrijgbaar. De olie is niet geschikt om op hoog vuur te verhitten, maar behoudt de gezondheidsaspecten door koud te gebruiken. Koop bij voorkeur alleen olie in een donkere fles. Het meel is slechts sporadisch verkrijgbaar en kan eventueel ook zelf gemaakt worden van hennepzaad. Dit laatste vinden we tegenwoordig in steeds meer winkels terug. Zelfs de grote supermarktnamen hebben tegenwoordig hennepzaad in het assortiment, vaak in gebroken vorm. De hennepplant is, naast het voortbrengen van voedsel, ontzettend veelzijdig. Van allerlei onderdelen van de plant worden producten gemaakt. Denk aan papier, stro, touw, en vezels voor het afdichten van leidingen en als onderdeel van allerlei bouwmaterialen.

Bewaren

Bewaar producten van hennep droog en goed afgesloten. Hennepolie heeft de neiging om snel ranzig te worden dus berg deze in het koel en donker op. Draai de dop ook goed dicht.

Toepassing

Hennepzaad heeft een nootachtige smaak wat goed te combineren is met allerlei gerechten. Bijvoorbeeld door de salade, als onderdeel van smoothies of bij andere ontbijtproducten. De olie kan op dezelfde manier gebruikt worden. Hennepzaad kan ook bij een maaltijd gebruikt worden om de eiwitname te verhogen. Bijvoorbeeld over een salade, de stampot of een woksotel.



Weetjes/Wist je dat:

- Hennepzaad onder de naam 'kempzaad' wordt gebruikt voor vogelvoer?
- Hop tot dezelfde familie behoort als hennep en beide geschikt zijn om bier mee te brouwen?
- Je van hennep een extract kan maken die in andere landen gebruikt wordt als onderdeel van bier of siroop?
- Hennep tot de Tweede Wereldoorlog een belangrijke vezel was voor het maken van kleding?
- Hennepzaad al eeuwen bekend staat om de medicinale werking en er wordt gedacht dat dit teruggevoerd kan worden tot in het stenen tijdperk?

Wetenschappelijke weetjes over de voedingswaarde van hennepzaad

Hennepzaad is rijk aan GLA, dat harmoniserend op de hormonen kan werken, waardoor klachten zoals PMS kunnen verminderen (1). De verhouding van

omega 3 en 6 is ook zeer gunstig in hennepzaad. Ook bevat het veel vitamine E en mineralen zoals fosfor, kalium, natrium, magnesium, zwavel, calcium, ijzer en zink. Hennepzaad is een goede bron van plantaardige eiwitten.

Het bereiden van hennep

Net als alle particles moet hennep voor gebruik eerst voorbereid worden. De manier waarop is voor velen waarschijnlijk wel vanzelfsprekend, voor anderen wellicht handig om stap voor stap eens door te kunnen lezen. Het voordeel van hennep is dat het (in tegenstelling tot tijgernoten en pinda's) niet snel verkeerd bereidt kan worden. Het bevat immers geen schadelijke stoffen die er eerst uitgekookt moeten worden en het is stukken minder hard dan bijvoorbeeld tijgers of mais waardoor je het droog zonder al te veel moeite kapot kunt knijpen. Waarom dan toch weken en koken? Omdat hennep enorm sterke geur- en smaakstoffen bevat die na een goede bereiding pas echt goed tot hun recht komen. De reden dat een hoop soorten vis er enorm dol op zijn!

Het begint met het weken van de hennep. Hierdoor zal het hennepzaadje water opnemen waardoor het witte kiempje iets zal gaan groeien. In dat kiempje zitten die belangrijke geur en smaakstoffen. Om er voor te zorgen dat deze na het koken goed worden afgegeven moet het kiempje voldoende vocht opnemen. Dit bereik je door de hennep minimaal 12 uur te weken, maar langer is over het algemeen beter (24 uur).

Na het weken is het tijd om de hennep te koken. In tegenstelling tot bijvoorbeeld tijgernoten hoeft dit gelukkig niet zo lang te duren. Hoelang de hennep moet koken is een beetje afhankelijk van de tijd dat het heeft liggen weken. Voor mij heeft het lang genoeg gekookt als de eerste hennepzaadjes openbarsten en de witte kiempjes zichtbaar worden. Over het algemeen zal dit zo'n 20 tot 30 minuten duren. Daarna gaat de hennep in een emmer met voldoende kookvocht. In het warme kookwater zullen de overige hennepzaadjes binnen afzienbare tijd ook gaan kiemen. Hoeveel hennep er uiteindelijk zal kiemen is sterk afhankelijk van de kwaliteit van het hennepzaad. Oude, sterk uitgedroogde hennep zal een stuk slechter kiemen dan verse hennep, hoe zorgvuldig je het ook voorbereidt.

Als de hennep een paar uur de tijd heeft gehad om af te koelen, zul je zien dat een groot deel gekiemd is. Op het kookvocht zul je nu ook duidelijk de oliën kunnen zien die tijdens het koken vrij zijn gekomen. Alhoewel hennep van nature al genoeg geur en smaakstoffen bevat kun je er tijdens het weken en koken zelf nog extra lokstoffen aan toevoegen. Enorm populair de laatste jaren is bijvoorbeeld de "chili hennep". Door chilipoeder tijdens het weken en koken toe te voegen geef je de hennep een pittige smaak waar karpers enorm dol op schijnen te zijn. Ik heb echter nog steeds veel vertrouwen in de natuurlijke

geur- en smaakstoffen van hennep waardoor ik nog nooit de behoefte heb gehad om extra's toe te voegen.

Bovenstaande bereidingswijze is uiteraard een voorzetje. De tijd dat je het laat weken en koken valt mee te variëren. Er zijn vissers die bijvoorbeeld hennep samen met kokend water in een thermosfles doen en dit 12 uur laten staan, wat ook prima schijnt te werken. Van belang is dat de hennep goed de gelegenheid krijgt om te kiemen, zodat die geurende en smaakvolle oliën vrijkomen. Knappe karper die dat uiteindelijk links laat liggen!

KNOFLOOK. vers Eiwit 6%/ koolhydraat 24%/ vet 0.5% - max 2/5%
Eiwit17% / koolhydraat 73% / vet 0.7%

Knoflook wordt al jaren beschouwd als een uiterst effectieve lokstof voor de karper. Hij is er dol op! Maar laten we verder inzoomen, want er valt best meer te ontdekken...

Knoflook is net als de ui, prei, sjalot of bieslook een bolgewas. Het behoort als plant tot de lookfamilie (het geslacht van de look / Allium). Bolgewassen kenmerken zich doordat ze hun voedsel (voedingswaarde) opslaan in een bolvormige ophoping van bladeren. Zo komen ze de winter door en kunnen in de lente snel groeien en bloeien.

Knoflook bezit de meest pittige smaak van de familie. Is erg aromatisch, scherp dus, maar heeft toch een zoete grondtoon. Ondanks dat de smaak van knoflook overheerst past het goed bij tal van grondstoffen. Het werkt

smaakversterkend. Zo kan knoflook eenvoudige

boilie-recepten tot bloei laten komen. Knoflook staat van oudsher bekend

als een gezond voedingsmiddel met medicinale eigenschappen. Er doen verschillende verhalen de ronde, waarbij de opvattingen nogal uiteen lopen.

We hebben 8 kernwaarden voor je op een rij gezet:

Zeer rijk aan (micro)nutriënten (vitaminen, mineralen, sporenelementen).

Verbeterd het immuunsysteem (parasieten-, ziekte- en ontstekingsremmend

.Heeft een positief effect op verschillende bloedwaarden.

Bevat antioxidanten die beschermen tegen o.a. celschade en "veroudering".

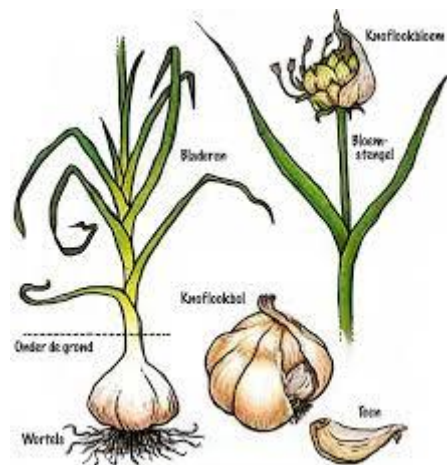
Werkt ontgiftend: Heeft een gunstig effect op de kwaliteit van het skelet.

Stimuleert een snellere spijsvertering.

Bevat nauwelijks vet, wel koolhydraten (31%), eiwitten (6%) en vezels (2%).

Knoflook kent dus heilzame eigenschappen. Naar schrijven zijn vooral de zwavelhoudende verbindingen (waaronder Allicine) hiervoor verantwoordelijk.

Deze komen vrij (worden gevormd) als de knoflookteen wordt fijngesneden, geperst of geplet.



Knoflook koken vernietigt echter dit actieve ingrediënt (allicine). Vermindert daarmee die geneeskrachtige eigenschappen. Deze afname van kwaliteit moet je in het “draaiproces” zien te voorkomen. Daarom de volgende 3 tips: Gebruik het liefst rauwe, verse knoflook. Deze geeft de meest sterke smaak en geur. Elke gedroogde vorm of poeder presteert minder dan de knoflook in zijn natuurlijke staat.

Kneus, plet, versnipper, rasp of vijzel de knoflook en wacht dan 10 tot 15 minuten voordat je het aan je mix toevoegt. Zo krijgt de grondstof de tijd om de synthese van allicine te laten plaatsvinden. Gezondheidswaarden kunnen zich zo maximaliseren en de (zwavel)verbindingen zijn wat stabiel.

Kook vervolgens je boilies zo kort mogelijk of op een lage(re) temperatuur. Stomen is mogelijk een beter procédé, omdat de temperatuur minder hoog oploopt.

Knoflook wordt geroemd om zijn smaak, maar is berucht om zijn geur. Voor de mens althans. Hoe dat precies bij de karper werkt weten we (nog) niet. De ervaringen echter spreken voor zich. Zo ook testen die aantonen dat de karper door knoflook getriggerd wordt, maar toch.

knoflook(poeder) lost wel op in water, maar die zwavelhoudende verbindingen weer niet (of moeilijk). Knoflook bevat wel fructanen (koolhydraten) en deze zijn wateroplosbaar. Zij zouden mogelijk het wasemen kunnen helpen.

Knoflook kent hoe dan ook een zeer eigen en karakteristieke smaak en geur. Het oefent een sterke aantrekkingskracht uit op onze vriend. Handig om de vis op jouw stek te trekken (naar zeggen soms over grote afstanden) of waar nodig dressuur te doorbreken. Maar blijf alert, dat karakteristieke heeft ook een keerzijde in de vorm van “herkenbaarheid” en dit kan zich op lange termijn ook tegen je keren.

Weetje 1: Knoflook vinden we al terug in vroege geschriften, al 5.000 jaar geleden bij de oude Egyptenaren. Zij gebruikten het in het eten, bij verschillende ceremoniën en als medicinaal gewas voor de gezondheid van de mens. Door de geschiedenis zien we tal van vergelijkbare voorbeelden. Zo stond bij de Romeinen (o.a.) knoflook garant voor een tevreden en onoverwinnelijke krijgsmacht, zag men in de middeleeuwen knoflook als bescherming tegen besmettelijke ziekten en gebruikte Russische soldaten het goedje als vervanging van penicilline in de Tweede Wereldoorlog... maar er is ook een keerzijde. Zo kan het (langdurig) gebruiken van veel, rauw knoflook leiden tot aandoeningen als bloed-armoede, irritatie van maag- en darmslijmvlies, een slechte leverwerking, enzovoort... elk voordeel heb ook een nadeel!

Weetje 2: Naast de zo bekende witte knoflook bestaat er ook een zwarte variant. Let wel, dit is gewoon een 100% natuurlijk product zonder conserveer- of overige smaakmiddelen. Zwarte knoflook ontstaat door een speciaal fermentatieproces van de standaard knoflook-bol. Het vindt plaats onder grote

hitte en duurt ongeveer een maand. Bacteriën, schimmels en gisten zorgen ervoor dat aminozuren en suikers reageren, nieuwe stoffen ontstaan waaronder melanoidine, het stofje dat de knoflook zwart maakt. Zwarte knoflook schijnt nog gezonder te zijn dan de witte. Zo blijkt uit onderzoek dat zwarte knoflook bijna twee keer zoveel antioxidanten bevat dan gewone knoflook. Nog interessanter is dat bij zwarte knoflook de Allicine is omgezet in S-Allylcysteine en deze is dus wel in water oplosbaar. We weten niet wat hier de meerwaarde van is, maar het geeft voldoende aanleiding om er eens mee te experimenteren! Zwarte knoflook is ook iets zoeter, heeft net als de witte variant een laag vetgehalte en is rijk aan suikers.

Belangrijk: Ondanks dat de knoflook een sterke aantrekkingskracht uitoefent op de karper, is het verstandig om voorzichtig te doseren. De karper zal niet snel ziek worden van een overdosis in je boilie, maar hem wel sneller negeren. De oorzaak is die schadelijke werking zoals eerder genoemd. Grote hoeveelheden kunnen vanwege de antibiotische eigenschappen een slechte invloed hebben op de darmflora (te veel goede bacteriën afbreken), de rode bloedcellen beschadigen, de opname van voedingsstoffen in de darmen remmen en orgaanfuncties verminderen. Instinctmatig weet de karper dat in een zuivere vorm een teveel aan knoflook gewoon "giftig" is. Beperk daarom je gebruik tot alleen een "nuttige dosis"

Dosering: Goeie knoflook(poeder) heeft een dusdanig sterke smaak en geur dat een minimale dosering (**1-3%**) al voldoende is om je mix die zo typische smaak en geur te geven. In principe kan je meer gebruiken (**max. van 10%**), maar het maakt de boilie niet altijd beter. Het effect is "agressiever", maar dat merk je dan ook aan de brasem... ;-) Ons advies: ook al is de knoflook vaak prestatie-bevorderend, houd de dosering bescheiden.

Combinaties: Vooral in combinatie met "hartige", proteïnerijke en kruidige mixen doet knoflook het bijna altijd goed. Het brengt dergelijke recepten naar een hoger niveau. Maar eerlijk gezegd durven wij het ook in een birdfood-, insecten-, GLM-, kaas-, Belachan- of hennep-mix te kieperen. Niet te veel dus, maar genoeg om de geur en smaak "af te toppen"!

Tip 1: Een veel gebruikte en prima tip is het toevoegen van verse knoflook in je grondvoer (hennep, mais, noten, maakt niet uit...). Liefst achteraf, dus niet meekoken (!).



Wellicht een beetje olijfolie en chilivlokken erbij... klaar! Om een wat lastige (winter)stek toch aan de praat te krijgen zeker een aanrader.

Tip 2: Een andere slimme toepassing van knoflook is het maken van je eigen **dip**. Lekker makkelijk en snel: neem een eetlepel goed fijngemalen (of gevijzelde) knoflook in een bakje, gooi er wat olijfolie bij (kan overigens ook gewoon water zijn!), even goed roeren en klaar. Laat vervolgens je haakboilies er een paar dagen voor je sessie in liggen.

KRILL.

Krill... zo'n heerlijk karakteristieke naam voor hele zwermen onderwaterdiertjes uit de orde Euphausiacea. Een populair ingrediënt bij vissers en niet voor niets! Aanleiding voor wat nader onderzoek...

Krill is de verzamelnaam voor kleine kreeftachtigen (plankton-garnaaltjes en hun larven) die voorkomen in alle oceanen. De origine van het woord ligt mogelijk in het Noorse "krill", dat zoiets betekent als "klein voedsel voor vissen" of "vislarven". Anderen menen dat het IJslandse woord "krili" de basis vormt, hetgeen "klein ding of dier" betekent.

Krill is als kleine kreeftachtige een belangrijke diergroep in het zoöplankton: alles wat er in water zweeft en drijft aan heterotrofe organismen. Krill is dus een heterotroof organisme. Een organisme dat zijn organisch celmateriaal opbouwt uit organische stoffen, gemaakt door andere organismen. Met andere woorden, hij staat niet helemaal onderaan de voedselketen, maar het scheelt weinig. Krill kent algen als belangrijkste voedselbron. Algen is wederom een verzamelnaam, maar nu voor groepen eenvoudige organismen die aan fotosynthese doen.

Krill komt met miljarden exemplaren tegelijk voor. Als Antarctisch krill, Ijskrill, Noordelijke krill, Pacifische krill, enzovoort. Het aantal soorten en ondersoorten dat tot het krill behoort ligt rond de 120. De meest voorkomende is de Antarctische Krill (*Euphausia superba*). Cruciaal voor het voortbestaan van ons ecosysteem.



Krill beweegt mee met de stroming van het water, maar ze kunnen zich ook actief voortbewegen. Ze verblijven daarbij zowel aan het wateroppervlak als in de diepzee (tot wel 5 km. diepte!). Deze "verticale migratie" zorgt ervoor dat vele soorten "jagers" de Krill nuttigen.

Krill is hiermee misschien wel de belangrijkste

voedselbron voor tal van zeedieren, waaronder de walvissen, pinguïns, robben, kwallen, schaaldieren en een groot aantal vissoorten als de Alaskakoolvis, kabeljauwachtigen, Spaanse makreel, zandspiering, Pacifische heek, haringen, zandvis, heilbot, zalmen... kortom een “no-brainer” waar het de voedingswaarde en kwaliteit betreft! Tijd om het eens toe te passen...

Krill(meel) is alleen niet zo makkelijk te verkrijgen. De transportkosten zijn hoog en import-procedures ingewikkeld. Mede verantwoordelijk voor de hoge prijs van de grondstof. Daarbij hebben onderzoekers vastgesteld dat de hoeveelheid krill sterk aan het afnemen is sinds de jaren '70. De redenen hiervoor laten zich makkelijk raden... Zo helpt het niet dat de ijskappen smelten, want veel jonge Krill leeft in de winter direct onder dit ijs en eten daar de algen die zich aan de onderkant ervan bevinden. Krill(meel) kent verschillende kwaliteiten. De volgende twee factoren spelen daarbij een belangrijke rol:

1. Wijze van drogen: Krillmeel kan gedroogd worden op een reguliere temperatuur, lage temperatuur (LT = Low Temp) of onder invloed van geblazen, hete lucht (SD = Spray dried). Voor sommige heeft deze laatste de voorkeur. Ook de LT- versie wordt doorgaans gezien als een betere kwaliteit meel. Of dit ook daadwerkelijk in de resultaten is terug te vinden weten we niet... veel verhalen, weinig feiten! Wel krijgt de Krill(meel) een ander uiterlijk. Doorgaans is de regulier gedroogde krill wat bruiner van kleur dan de LT- en SD-versies. Deze zijn meer oranje-roze en voelt vetter tussen de vingers.
- 2 Schalen en vlees: afhankelijk van de wijze waarop het gedroogde Krillmeel gezeefd wordt, kan de verhouding in hoeveelheden “schalen” en “vlees” wisselen. Daarmee het gewicht van het meel: Krill(meel) met veel vlees en weinig schalen (voelt vetter) is zwaarder en kan naar zegge in hoge dosering worden toegepast. Krill(meel) met veel schalen en weinig vlees (voelt droger) doet de boilie eerder drijven.

Krill(meel) is qua dosering wel een product waar je voorzichtig mee moet zijn. Sommige leveranciers stellen een maximum van 30%, waar anderen weer de lat op 15% leggen...!

Krill zit zo'n beetje aan de bodem van de voedselketen en vormt tevens de grootste biomassa op aarde. De



belangrijke constatering: het is een voedselbron van betekenis!

Krill vormt een belangrijke basis als "Primary consumer"

Krill bevat zeldzame en voedzame substanties. Rede om ze op grote schaal te vangen; in de zuidelijke oceaan, wateren rond Japan, Schotland, de poolgebieden, enzovoort. We praten over een productie van bijna 200.000 ton per jaar. Veel ervan wordt gebruikt in de aquacultuur, vis- en garnalenindustrie, aquaria, sportvisserij of de farmaceutische en cosmetische industrie.

Krill is er ook voor menselijke consumptie. Zo wordt het als "Okiami" gegeten in landen als Japan, Taiwan, Korea of als "Camarones" in Spanje of "Alamang" in de Filipijnen, waar het onder andere verwerkt wordt tot "Bagoong", een heerlijk zoute vis-pasta.

Krill(meel) bevat naast tal van attractieve, wateroplosbare bestanddelen (nucleotiden), aminozuren (Proline, Glycine en Glucosamine) en goede vetten (Omega 3), tevens het zogenaamde tri-methyl-amine-oxide (TMAO). Een organische samenstelling die aangetroffen wordt in zeevissen, haaien, roggen, weekdieren en dus ook kreeftachtige. Het is een naar zegge stress-reducerende stof die onder andere wordt ingezet bij de zalmkweek of wanneer er vissen worden overgezet van zoet- naar zeewater.

Stelling: Als walvissen met hun enorme lijf al hun benodigde voedingsstoffen uit het consumeren van Krill halen, dan kan het product zonder twijfel gezien worden als een succesvol totaalvoer; uitgebalanceerd en gezond voor de vis. De perfecte combinatie van attractiviteit en voedingswaarde. Iets waar precies onze karper naar op zoek is... vul de rest zelf maar in!

Dosering: Zoals eerder aangegeven zijn er verschillen in het soort Krill(meel). Bepaald door de verhouding in "schalen" en "vlees" en wijze van drogen. Soms lastig, maar het is helaas niet anders. Onze gedachte is dat je in feite nooit te veel Krill kunt gebruiken, maar dat je vooral het drijfvermogen in de gaten moet houden. Niemand wil floaters mee op reis... toch?! Wij hanteren vooralsnog een gereduceerd maximum percentage van 5%. Onze Krill(meel) is op lage temperatuur (LT) gedroogd en geeft met deze hoeveelheid een krachtig signaal zonder de kans dat je boilies gaan drijven. Tevens blijft er dan nog ruimte over in je recept voor eventuele aanvullende, lichte ingrediënten als Garnalenmeel, Watervlooien (Daphnia) of Vlo kreeftjes (Gamma rus). Mocht je toch willen "opwaarderen", kan je aanvullend de Liquid Krill hydrolisaat te gebruiken... zelfde effect, wel zo veilig!

Combinaties: Wij zijn geneigd te stellen dat Krill in heel veel verschillende recepten van meerwaarde is. De vis zal dit ingrediënt per definitie "herkennen". Meer nog als het als enkele grondstof in een verder schrale boilie wordt toegepast. Het eenduidig karakter en signaal is top. Geef je Krill-recept daarbij eens een twist met wat (spicy) kruiden, Belanchan, boterzuur of gewoon de liquid Krill hydrolisaat... zeker in pure vorm een aanrader! Maar ook in de combinatie kent het meerwaarden. Het wordt veel toegepast samen met

LT- en Predigested vismeel, maar ook de combi met Tonijn-, Sardien- of Garnalenmeel is bekend. Sommige boilie-bouwers kiezen zelfs zoete, suiker- en zetmeelrijke ingrediënten als soja- of griesmelen, melkproducten, leverproducten, Robin Red, enzovoort. Natuurlijk kan je extremer uitpakken. Overdosereren is eigenlijk geen probleem; hoe sterk mag een heerlijk voedsel-signaal zijn...?! Je moet alleen dus dat drijfvermogen in de gaten houden. Om dit alles te omzeilen hebben we nog een kleine tip "uit de markt"...

Tip uit de markt: Op een effectieve wijze je (haak)aas met Krill pimpen doe je door je boilies een paar dagen voor je sessie in vloeibare Krill te soaken... Niet teveel tegelijk gieten, maar om de dag een beetje, goed schudden en erin laten trekken. Dan vlak voor de sessie de (nog vochtige) boilies voorzien van wat Krillpoeder! Precies genoeg om zich lekker aan de ballen te hechten... knallen maar! (Al jaren vis ik met Rudy v Duijnhoven

KELP. Eiwit 7.5% - koolhydraat 10.5% Vet 1.2%

Kelp is een van die zeldzame ingrediënten die doorgaans wat ondergewaardeerd worden, terwijl ze eigenlijk heel veel te bieden hebben.

Waarom...? Lees gerust even verder...

Kelp (zeewier) is simpelweg één van de rijkste natuurproducten die we kennen. Het levert géén bulk aan eiwitten of vetten, maar wel een indrukwekkende lijst aan vitamines, mineralen, sporenelementen, jodium, foliumzuur,



essentiële aminozuren en belangrijke omega vetzuren. Te veel om op te noemen. Je zou Kelp het beste kunnen samenvatten als een soort ultieme "zee groenten"; gezond voor mens en dier!

Kelp kent een vrij eenvoudig productieproces. Het wordt verkregen door zeewier in te drogen en te vermalen... direct en puur natuur.

Kelp is ons inziens met name zo'n interessant product, omdat de karper de meerwaarde van "gezond voedsel" ook daadwerkelijk weet te waarderen. Met name op de langere termijn. Hij vindt smaak erg belangrijk, maar zijn gezondheid en dus voedsel-kwaliteit staat op nr. 1. Het is een van de drie primaire levensbehoeften (Voedsel, Veiligheid en Voortplanting). En wetende dat de karper zijn voedsel kan analyseren tijdens het proeven/ruiken tot het niveau van de macro- en micro-nutriënten (ook als hij het aas nog niet in zijn bek heeft!), is dat geen onbelangrijk gegeven...

Verspreidingsgebied van Kelp

Kelp is dus niet zomaar een zeewier. Kelp is in feite een superfood! Kijk maar eens naar de vele voordelen als je ze op een rijtje zet:

1. Helpt het lichaam "ontgiften".
2. Verbeterd het immuunsysteem.
3. Werkt aan een sneller herstel en regeneratie.
4. Zorgt voor balans in de hormoonhuishouding.
5. Geeft energie en ondersteund het uithoudingsvermogen.
6. Verbeterd de werking van het spijsvertering- en afvoersysteem.
7. Versterkt de botten.
8. Is ziekte- en ontstekingsremmend.
9. Geeft een betere "zuurbalans" in het lichaam.
10. Idem v.w.b. de bloed-spiegel.
11. Enzovoort...

Kelp werkt waarschijnlijk daarom ook zo goed in een winteraas. Dat zijn namelijk die momenten waarop de karper wel wat extra hulp (gezondheid) kan gebruiken. Maar wat ons betreft is het in de basis voor elk recept wel een waardevol ingrediënt.

Weetje 1: Zeewier is eigenlijk een alg; een mariene macro alg. De term algen wordt gebruikt om een grote, gevarieerde en heterogene groep organismen te omschrijven. Net als planten zijn algen fotosynthetiserend en wordt lichtenergie gebruikt om koolstofdioxide om te zetten in koolhydraten, zoals glucose. Algen zijn samen met de regenwouden verantwoordelijk voor een groot deel van de zuurstofvoorziening op aarde. Er zijn momenteel ongeveer 35.000 soorten algen bekend; de helft hiervan groeit in het water, de andere helft op het land. Er bestaan zowel zoet- als zoutwateralgen. Zeewier (of de mariene alg dus) groeit in zout water.

Weetje 2: Er zijn vele honderden soorten zeewier. Vele subgroepen en nog veel meer ondersoorten. Kelp is een van die soorten, of liever gezegd een subgroep van het zeewier. In deze subgroep zijn ook weer heel veel verschillende soorten kelp te vinden. Daarbij is kelp de grootste soort zeewier. Ze zijn in staat om gigantische onderwaterbossen te vormen waar dieren en andere planten een "veilige" thuishaven vinden. Eén van de soorten kelp, de Bull Kelp of Ribbon Kelp, kan wel tot 36 meter hoog worden. Het Blaaswier komt wel tot 50 meter hoogte. De groeisnelheid is indrukwekkend: 30 tot 50 centimeter per dag! Eén zo'n streng weegt al gauw zo'n honderd kilo..

Weetje 3: Kelp (of wier) is niet alleen voor zowel mensen als dieren een belangrijk voedingsmiddel. Het biedt ook ruimte aan tal van organismen. Denk daarbij aan mosselen, borstelwormen, slakken, kreeften, plankton, bentische ongewervelden, micro-organismen, enzovoort. Die op hun beurt weer als

voedingsbron dienen voor grotere dieren. Op de kelp zelf (bij voorkeur op de grote bladeren) leven epifyten en zeeanemonen. De zeebodem onder de kelp is vaak bezaaid met sponzen en mosdiertjes. In de middenbouw zwemmen talrijke vissen van verschillende afmetingen. Vooral de reuzenkelp biedt beschutting en nestplaats voor vele zeebewoners. Soorten die op hun beurt weer jagers aantrekken als de blauwe haai, de grote geelstaart en de maanvis. Dolfijnen zijn spelend met stukken rondrijvend kelp waargenomen waarbij zij de wouden als schuilplaats gebruiken. Zo ook de walvissen die zich met plankton voeden en roggen die tussen het kelp naar prooien zoeken. Op hun beurt jagen zeevogels zoals de aalscholver op vissen in de kelpbossen... Kortom: de wier-wouden functioneren als een episch centrum van het zeeleven op aarde.

Belangrijk: Kelp kent dus prachtige en praktische eigenschappen. Een ervan is dat het voor een wat grove(re), open structuur zorgt van je boilie. Zo ook wat "crunch" geeft door de hardere stukjes in het "granulaat". Vaak wordt daarbij vermeldt dat daardoor flavours en dergelijke makkelijker uitlekken. Dit is



slechts deels waar. Dat het de huid van de boilie niet dicht zet helpt natuurlijk altijd, maar kan geenszins voorkomen dat andere ingrediënten de huid sluiten. M.a.w. als je recept voorzien is van ingrediënten die de huid dichtzetten of je kookt/stoomt hem te lang, zal het toevoegen van Kelp dit effect nooit verhelpen... Die grovere

structuur verbetert dus niet perse het oplossend en/of uitwasemend vermogen van je boilie, dit is mede afhankelijk van de overige ingrediënten!

Dosering: Wij zijn van mening dat Kelp per definitie een goede aanvulling is op de meeste boilie-recepten. Dat wil echter niet zeggen dat je er ook veel van in moet stoppen. Wij hanteren een maximum van 10%, maar hebben dit eerlijk gezegd nog nooit toegepast. Meestal bewegen wij ons zo tussen de 2 en 5%. Afhankelijk van de andere ingrediënten en de context waarin we vissen... waaronder de seizoens-omstandigheden.

Tip: Gebruik de gemalen Kelp ook eens als additief in je grondvoer. Je kunt in dat geval best de hoeveelheden wat omhoog schroeven; meer dan gebruikelijk is in je boilie-mix... (max. 20%).

TRASSI. Eiwit 35.0% Koolhydraat 3.5% vet 5.0% Vezels 0.0%

Geheim ingrediënt: De geur van trassi zwenkt tussen de adem van je poes na een portie Whiskas Tonijn, oude onderbroeken en bisque op het randje. Klinkt

niet erg verleidelijk? Geloof me, het is als het bouillonblokje van Marco Pierre White, die eigenzinnige chef uit het Engelse Leeds van wie dát het geheime ingrediënt was dat alles lekkerder maakte.

Veel Indonesische gerechten beginnen met het aanfruiten van ui, knoflook en trassi. Hierdoor ontstaat die indringende walm (sommigen zouden hem als stank omschrijven), die je meteen de keuken van die Indische buurvrouw in katapulteert, of in mijn geval die van mijn moeder. Een vertrouwde, muffige smoor waarin de belofte van een smakelijk avondmaal ligt besloten.

Mysterieuze smaak: Trassi heeft twee kanten. Enerzijds hartig en aards met complexe aroma's, anderzijds muf en vies. Dat laatste is juist ook het intrigerende. De mysterieuze smaak is niet exact te duiden, maar je mist hem geheid als hij er niet is. Het geeft de Indonesische keuken dat complexe, diepe karakter.

. Bah en lekker, en je moet ervan blijven eten – dat is nu precies het trassi-effect.

Belacan : Trassi is het fundament van de Indonesische keuken en gaat in tal van gerechten. Van sajoer tot sudderkip ajam opor en boemboes voor boontjes en sambal goreng telur (die rubberen eieren in kokossaus). In Maleisië heet trassi *belacan*, onontbeerlijk in laksa, die waanzinnige noedel soep die ramen zal verstoten. Ik stop het ook in mijn rendang als deze wat vlak is, waarmee die stoof direct davert: 'joehoe, ik smaak rond, ik ben af!'

Waar te koop: toko. Het is er in blokvorm en poeder.

LUPINEMEEL. Eiwit 36.0% Koolhydraat 40.0% Vet 9.7% Vezels

Maar naast amandelmeel bakken veel mensen ook met lupinemeel. Dit is namelijk gezonder en beter. Maar wat is dit nu eigenlijk?

Lupinemeel is meel van peulvruchten (lupinebonen). Peulvruchten bevatten geen gluten en weinig koolhydraten (net als amandelen). Ook hebben peulvruchten een lager vetgehalte dan amandelen. Dit is erg aantrekkelijk voor mensen die willen afvallen.

Lupine bonen bevatten daarnaast ook vezels die je goede darmbacteriën voeden en daardoor bijdragen aan een gezonde darmwand. Granen en amandelen hebben deze vezels niet. De eiwitten in lupinebonen (in tegenstelling tot de eiwitten in granen en amandelen) beschikken ook over alle belangrijke aminozuren.

Tekorten in deze aminozuren treden vaak op bij vegetariërs en veganisten. Hierdoor zijn lupinebonen ook voor hen heel aantrekkelijk om te eten. Het bakken met meel van lupinebonen in plaats van met bijvoorbeeld tarwemeel is daardoor aan te raden. Speciaal voor mensen met darmproblemen, mensen die willen afvallen en mensen die hoofdzakelijk plantaardig eten.

Maar: De gezonde eigenschappen van lupine bonen gaan verloren wanneer je suiker toevoegt tijdens het bakken. Bij blootstelling aan hoge temperaturen in de oven treden namelijk bepaalde reacties op tussen de suikers en de eiwitten in het lupinemeel. Hierdoor zullen de aminozuren versuikeren en zullen tevens stoffen ontstaan die de optimale zuurtegraad in je darmen verstoren.

SOJABOON Eiwit -37.0% Koolhydraat – 29.5% Vet 18.0%

De sojaboon (*Glycine max*) is een peulvrucht die als grondstof dient voor veel sojaproducten. De meeste sojabonen zijn geel, maar er bestaan ook zwarte, bruine en groene rassen. Soja bevat 19% vet en 35% eiwit. Sojaolie is de meest geconsumeerde plantaardige olie wereldwijd, en sojaschroot (ook: sojameel) is verreweg de belangrijkste bron van plantaardig eiwit voor veevoerders.

De sojaboon wordt traditioneel al heel lang gebruikt (onder andere in het verre oosten) en verwerkt tot producten als tofu, tempeh, tahu, miso en ketjap. Van meer recente datum is de toepassing als vervanger van amandelen in spijs. Behalve de rechtstreekse toepassing als spijsolie/slaolie wordt sojaolie in een groot aantal productcategorieën verwerkt, vaak ook nog samen met andere (plantaardige) vetten. Hierbij valt te denken aan margarine, halvarine en andere boterhamsmeersels, bakkersvetten en bak en braadproducten, frituurvetten, mayonaise, slasauzen en dressings, koekjes, koffiemoes, chocolade fantasie en coatings en in kant en klaar maaltijden.

Sojalecithine is een bestanddeel van de vetten in de sojaboon dat wordt toegepast als emulgeermiddel in bakkerijproducten, snoep en chocoladecoatings, als stabilisator in bakkersvetten en als anti spatmiddel in margarine. Het ontvette sojameel kan worden opgewerkt tot sojaproducten met verschillend eiwitgehalte voor allerlei toepassingen, waaronder brood- en bakkerijproducten, brood- en cakemix, pannenkoekmeel, taart of pizzabodems, vlees vervangende 'sojaburgers' en snacks, kant en klare mixen voor soepen en sauzen, kant en klaar maaltijden, pastaproducten, snoep, sojamelk en dieetvoedingsmiddelen.

Soja plant: Sojameel is glutenvrij en is daarom erg populair onder mensen die een koolhydraatarm dieet volgen of een glutenallergie hebben. Sojameel wordt gemaakt van gemalen sojabonen. Het bevat relatief weinig koolhydraten dus het is heel geschikt als vervanger van meel in koolhydraatarme recepten. Het heeft goede bindende



eigenschappen, dus je kunt het ook gebruiken om sauzen te binden of om eieren te vervangen in baksels. Als vuistregel geldt: 2 eetlepels water + 1 eetlepel sojameel is gelijk aan 1ei.

De sojaboon is de eiwitrijke grondstof voor de vele soja-eiwitproducten, die in de hedendaagse voedingsmiddelenindustrie worden gebruikt. Op vochtvrije basis bevat de sojaboon ongeveer 40% eiwit, 21% olie, 34% koolhydraten en 5% mineralen. Uit sojabonen wordt enerzijds soja-olie gewonnen en anderzijds een grote variëteit aan soja-eiwitproducten.

Dit meel kan op verschillende manieren gewonnen worden. Je hebt het "volvette" en het "ontvette" sojameel. Het vette meel wordt direct uit de sojaboon geperst, terwijl het magere meel gemalen wordt uit het restproduct van de sojaolieproductie. Het vette meel bevat 20% vet en ongeveer 40% eiwitten. Het magere meel bevat nog maar 1% vet en ongeveer 50% proteïnen.

Sojameel wordt van heel fijn tot grof geproduceerd. Het meel kan overal voor gebruikt worden, waar ook gewone bloem wordt toegepast, denk daarbij aan bakproducten, pasta's, vlees- en kant-en-klaar gerechten. Het sojameel wordt voor een groot deel in de veevoederindustrie gebruikt. Het is tegenwoordig het belangrijkste veevoeder, omdat het zo ongeveer 50 tot 60% aan proteïnen bevat. Voor de menselijke consumptie worden plantaardige eiwitten aanbevolen, omdat deze door het lichaam beter worden verwerkt dan dierlijke eiwitten. Voor vegetariërs en veganisten is sojameel een belangrijk voedingsmiddel om aan voldoende eiwitten te komen.

Samenstelling : Eerst worden de bonen gebroken, de vliezen worden verwijderd en de gebroken bonen worden gewalst. Uit de volvette soja-vlokken wordt de olie geëxtraheerd met het oplosmiddel hexaan. Na het walsen worden de vlokken verhit met stoom, wat ook wel toasten genoemd wordt. Door het verhitten verdwijnt het oplosmiddel hexaan. Afhankelijk van de manier waarop het oplosmiddel uit de ontvette vlokken wordt verwijderd en de daarop volgende zeef- en maalbewerkingen, kunnen verschillende typen ontvet sojameel worden geproduceerd. De belangrijkste verschillen zijn de granulatie (van fijn vermalen tot vlokken) en de eiwitoplosbaarheid, die door de mate van verhitting tijdens de verwijdering van het oplosmiddel worden beïnvloed.

Smaak : Volvet biologische sojameel, te gebruiken als bindmiddel en ei-vervanger (een eetlepel sojameel en twee eetlepels water vervangen één ei). Super als ingrediënt voor het maken van broodjes, gebak en koekjes, of voor het binden van soepen en sauzen, stoofschotels en eenpansgerechten.

LIJNZAAD OLIE. Eiwit 0.0% - koolhydraat 0.0% - Vet 99.8%

LIJNZAAD Eiwit 20.0% - Koolhydraat 13.5% - Vet 32.5%

Lijnzaad staat bekend om haar gezondheid bevorderende werking. Het bevat veel essentiële omega-3 vetzuren(ca. 40 - 60%), welke een ontstekingsremmend effect hebben. Het kan helpen bij zomereczeem, artritis en pijn en stimuleert het immuunsysteem. Verder heeft het een positief effect op het maagdarmslijmvlies en gaat een paard er mooi van glanzen. Het laxerend effect wat aan lijnzaad wordt toegeschreven valt bij kleine hoeveelheden te verwaarlozen en is voornamelijk gebaseerd op het hoge gehalte aan slijmstoffen. De slijmstoffen trekken water aan, waardoor het volume toeneemt en de darmbeweging wordt bevorderd. Soms wordt het gebruikt om zand uit de darmen te verwijderen, maar in dat opzicht heeft lijnzaad geen betere werking dan psylliumvezel, een scheut plantaardige olie of dagelijks een goede hoeveelheid ruwvoer.

Gevaar? Lijnzaad bevat cyanogene glycosiden (linamarine) die, wanneer ze in contact komen met bepaalde enzymen die eveneens in het zaadje zitten, blauwzuurgas vormen. Bij opname blokkeert blauwzuur de stofwisseling van het paard en het kan in kleine hoeveelheden al dodelijk zijn. Bij het gebruik van hele zaadjes wordt vaak aangeraden het lijnzaad minimaal een uur in ruim water (ca. 1 deel lijnzaad op 4 delen water) te koken, om het blauwzuur te laten vervliegen. Er zijn ook mensen die zeggen dat koken onnodig is (bij gebruik van kleine hoeveelheden), omdat de enzymen door de lage zuurgraad in de maag al worden afgebroken en daardoor sowieso niet meer kunnen reageren met de cyanogene bestanddelen om blauwzuur te vormen. Maar dit is slechts een theorie, geen bewezen feit. Koken zou de voederwaarde verlagen en de positieve effecten van lijnzaad verminderen.

Hoeveelheid: Over de hoeveelheid te voeren lijnzaad (rauw of gekookt, heel of gemalen) zijn er eveneens verschillende meningen. Door sommige nutritionisten wordt 100-200 gram per dag voor een volwassen paard als gezondheidsbevordering gezien. Anderen raden aan om niet elke dag lijnzaad te gebruiken, door de kans op giftige stoffen. In een onderzoek waarbij paarden van ongeveer 500 kg gedurende 42 dagen dagelijks 0,5 kg lijnzaad kregen, werden echter geen negatieve effecten gezien of gemeten*.

Andere weetjes: - Lijnzaad bevat ca. 30 - 40% olie en minstens 20% eiwit. De olie bestaat uit 80 - 90% onverzadigde vetzuren.
- Gemalen lijnzaad wordt door



het hoge vetgehalte gauw ranzig, daarom kan lijnzaad het beste voor iedere voerbeurt vers gemalen worden.

- Hele lijnzaadjes kunnen niet altijd worden kapot gekauwd. Toch blijken de meeste voedingsstoffen uit het zaadje te verdwijnen de 'zaadjes' die in de mest verschijnen zijn meestal niet meer dan een leeg hulletje.
- Lijnzaadolie wordt verreweg het meest gebruikt. Het is handig in gebruik, is zeker niet giftig en heeft grotendeels dezelfde goede eigenschappen als heel lijnzaad.
- Lijnzaad bevat naar verhouding veel fosfor en weinig calcium. Wanneer grotere hoeveelheden lijnzaad worden gevoerd (wat overigens niet is aan te raden), is het verstandig dit hoge fosforgehalte te compenseren met een voedermiddel met veel calcium, zoals luzerne.

Lijnzaad is rijk aan goed voedingsbronnen zoals eiwit, vitamines, vezels en Omega 3 vetzuren en heeft bovendien een goede smaak. Hierdoor bevordert lijnzaad de voedingswaarde cq kwaliteit van uw boiliemix. Door de aanwezige vezels verhoogd lijnzaad ook nog eens de verteerbaarheid van de mix. Lijnzaad is voedingstechnisch gezien een top product in een boiliemix.

Max te gebruiken 15% - Eiwitgehalte 19.9% - Koolhydraat gehalte 5.3%
Vet gehalte 43.5% - Vezels 2.4

MAPELS.

(Esdoorn-erwt). Een partikel waarmee vissers na jaren nog steeds succes boeken. Soms als haakaas, vaak als grondvoer of onderdeel van een rijk gemêleerde "smikkel-mix" of als flavour voor een zacht-zoete grondtoon in de boilies.

Maple-peas zijn een oude bekende op de markt. Een partikel die zich al meervoudig bewezen heeft. Dit behoeft geen verdere toelichting. Ook de vloeistof, met z'n romig, zacht, zoete aroma, is een van de betere lokmiddelen die de markt ons biedt.

Een mooi product dus, maar ook wat relativering is op z'n plaats. Zo zijn er in de praktijk meer soorten bonen en erwten die prima functioneren als karper aas; bruine bonen, nierbonen kikkererwten, spliterwten... De (kweek)karper is een omnivoor. Dus wat maakt die Esdoorn nou zo bijzonder? Laten we eerst opmerken dat "DE" Esdoorn eigenlijk niet echt bestaat. Het geslacht kent rond de 120 soorten bomen en struiken en tal van hybriden. Zij komen vooral voor in de gematigde streken van het noordelijk halfrond. Enkele groeien in Zuidoost-Azië en Indonesië.

Ook moeten we in ons denkbeeld onderscheidt maken tussen de vrucht (de erwt) en de sappen van de Esdoorn (t.b.v. de Ahornsiroop)... een kleine toelichting:

De erwt: De erwten zijn de vruchten van de Esdoorn. Ze zitten per twee aan één steel en zijn voorzien van "vleugels" (t.b.v. verspreiding). Ze hebben (na het koken) een beetje zacht, zoete smaak. Niet echt dominant en soms wat "melig". De vrucht is echter gezond voor de vis en behoort als "peulvrucht" tot de "vlinderbloemen-familie". Peulvruchten zijn eiwitrijke gewassen als (tuin)bonen, pinda's, sojabonen... zo ook de erwten. Ze bevatten een relatief hoog eiwit- en laag caloriegehalte, flink wat vitaminen, mineralen, vezels, enzovoort.

Het sap: Het sap van de Esdoorn wordt gebruikt om (Ahorn)siroop te maken. Het wordt uit de stammen van specifieke Esdoorns in Canada gewonnen. Niet elk type Esdoorn is hiervoor geschikt en hij moet zo tussen de 30 - 50 jaar oud zijn (min. 300 mm. stam-diameter). Het sap is erg vloeibaar, doorzichtig en niet echt zoet. Daarom wordt het ook ingekookt zodat het dikker wordt en de



suikers caramelliseren. Pas na het inkoken krijgt de Ahornsiroop die kenmerkende zoete, caramelachtige smaak en lichtbruine, amber-achtige kleur. Het is een zeer geconcentreerd goedje; voor 1 liter Ahornsiroop heb je zo'n 40 liter ahornsap nodig!

Wat ons betreft is met name dat zoete, suiker-rijke (met caramel-smaak), in combinatie met die voedzame inhoud (eiwitten, vitaminen, mineralen, ed.) wat de Maple resp. zo herkenbaar en aantrekkelijk maakt voor de vis. In zuivere vorm kent de zoetstof (siroop) ook absoluut geen bittere nasmaak. Als smaakmaker voor je boilie zeker

interessant! Er zijn alleen meerdere soorten producten op de markt waarvan wij niet precies weten wat er in zit. Je zult als visser zelf moeten ontdekken wat werkt en wat niet...

Interessant is ook om te weten is dat in de "moderne boilie-visserij" de Maple als partikel steeds minder vaak gebruikt wordt en dus kan het handig zijn om er juist jouw campagne mee op te starten. Eens "iets anders" te bieden om "het verschil" te maken.

Let wel, vissen met alleen Maples levert op den duur ook weerstand. De vis heeft meer nodig dan wat deze peulvrucht kan bieden. Eenzijdig voedsel is alleen voor de korte(re) termijn nuttig (om bv. een voerstek aan te jagen) en minder voor lange(re) termijn.

Ook interessant is de eigenschap van Maples (zoals overigens ook andere partikels) om de smaak van andere producten in zich op te nemen. Als drager

van hun smaak- en geurstoffen te functioneren. Hierdoor werkt de grondstof goed in combinatie-recepten.

Maples zijn ook relatief goedkoop. Niet onbelangrijk als het om grote hoeveelheden gaat.

Maples zijn wel wat witvis-gevoelig, maar in sommige situaties is dit misschien juist een pré...; zien eten doet eten nietwaar? Misschien niet direct “on-topic”, maar het merendeel van de Esdoornsoorten blijken geweldige bijenplanten?! En de Esdoornhoning is aromatisch zeer fijn van smaak. Volgens sommige is het zelfs één van de beste honingsoorten. Zegt toch wel iets over de kwaliteit van deze boomsoort en de vruchten die het draagt.

De Ahornsirop die je overigens gewoon in de winkel kunt kopen heeft niet altijd dezelfde kwaliteit. Er bestaan in principe drie gradaties:

A = verkregen van de eerste tap, met een lichtbruine kleur

B = verkregen van de navolgende tap, met een duidelijkere, scherpere smaak

C = verkregen van de tappen daarna, met iets donkere kleur en meer caramelsmaak

Algemeen geldt dat hoe lichter de kleur, desto subtieler de smaak. Voor het vissen maken wij het liefste gebruik van gradatie C.

Weetje 1: Esdoorn sirop is naar men schrijft eeuwig houdbaar. Geloof het of niet, maar technisch gezien schijnt dat zo te zijn... met de fles geopend en ongeopend!

Weetje 2: Door de vleugeltjes van de zaden, die ook wel "helikoptertjes" genoemd worden, is de Esdoorn bij veel kinderen bekend. Ook is hij een favoriet door hun mooie bladeren.

Weetje 3: 80% van alle Esdoornsirop komt uit Canada. Geen wonder dat het blad in de Canadese vlag prijkt (Maple Leaf Flag). De Ahornsirop is een belangrijk export-product.

Weetje 4: De naam van de Esdoorn roept wat vragen op. Zo duidt de “es” van esdoorn op de gelijkenis met de vruchten van de “gewone es”. Maar deze plant komt uit de olijffamilie en is dus niet verwant. Ook de oorsprong van de “doorn” in esdoorn is onbekend. Esdoorns hebben helemaal geen doornen...?!

Weetje 5: De meest gebruikte Esdoorn-soort voor de Ahornsirop is de “suiker-esdoorn”.

Weetje 6: Esdoornsirop kan zover worden ingedikt dat er alleen nog harde blokjes overblijven; de zogenaamde esdoorn-suikerklontjes of -toffee's.

Dosering: Hier handelt het met name over de flavour. Deze is afhankelijk van de inhoud van het fabrikaat en het advies van de leverancier. Iets om zelf te ervaren. Onze Maple-flavour gebruiken we tot een maximum van 10 ml. / kg. mix.

Combinaties: Maple (als flavour) werkt erg goed in combinatie met andere zoete grondstoffen als Scopex, Talin, Corn Steep Liquor, Melasse, Hennepe, Pinda's, Tjgernoten, birdfood-recepten, granen, enzovoort. Andere vissers zweren juist bij een combinatie met vismeel en hartige inslag. Eerlijk gezegd zijn er ook meer wegen te bewandelen, net als wij mensen doen; zoet en hartig tegelijk. Esdoornsiroop eten we in combinatie met witte bonen, ham, worst, spek, maar ook met wafels, pannenkoeken, poffertjes, havermout, wentelteefjes. Durf te experimenteren.

!Tip 1: Koop gewoon eens een fles met Ahorn-siroop (de gradatie maakt niet echt uit, maar onze voorkeur is C) en gebruik het als smaakmaker in je boillie-mix... of als dip over je hookbaits... of als soak over je grondvoer en als dressing over je eten aan de waterkant.

De Esdoorn... voor zoete, suiker-rijke, caramel-smakende, voedzame producten.

MAÏS- eiwit 9.2% - koolhydraat 65.5% - vet 4.0% - vezels 9.2%

Mais behoort tot de monocotylen of eenzaadlobbige planten. Het reservevoedsel zit bij de maiskorrel dus opgeslagen in het endosperm. Er wordt onderscheid gemaakt in *dent* en *flint*. De den korrel is te herkennen aan het deukje in de top van de korrel. Een maiskorrel van het denttype bestaat voor 80% uit koolhydraten (zetmeel en suikers), 10% eiwit, 4,5% olie, 3,5% vezels en 2% mineralen. Het zetmeel bestaat hoofdzakelijk uit twee polysachariden, waarvan amylopectine met 75 à 80% van de hoeveelheid polysachariden de belangrijkste is. Amylose is de andere belangrijke polysacharide. Bij de kleefmais bestaat het zetmeel in de korrel hoofdzakelijk uit amylopectine.

Toepassing: Mais wordt op verschillende manieren als voedsel gebruikt:

Maismeel wordt onder andere gebruikt om tortilla's en maïsbrood te maken. Van maismeel kan ook een maïsmap worden gemaakt, die bekendstaat onder de namen als polenta (Italië), mămăligă (Roemenië en Moldavië), funchi (Caraïben), fufu (West-Afrika), ugali, (Oost-Afrika), mieliepap (Zuid-Afrika) en farina (Noord-Amerika).



Ook cornflakes worden van maïs gemaakt.

Maiszetmeel wordt in de vorm van maizena gebruikt als bindmiddel voor sauzen, soepen of pap. Maisgluten is een restproduct dat ontstaat bij de zetmeelwinning uit korrelmaïs en dat zeer eiwitrijk is. Maisgluten wordt als veevoer voor onder

andere runderen gebruikt. Gebroken maiskorrels worden als zetmeelbron gebruikt bij de bierbereiding. Door de lage hoeveelheid gluten in maismeel is het niet geschikt om te laten rijzen als broodmeel.

Maisolie wordt gebruikt als tafelolie.

Maisbier wordt (o.a.) in Afrika gemaakt. Men maakt een maispap waaraan speeksel toegevoegd wordt. De enzymen in het speeksel zetten het aanwezige zetmeel om in gluten/suikers, die na een paar dagen gisten worden omgezet in alcohol.

In de VS wordt mais ook gebruikt om er whisky van te maken. De traditionele Bourbon moet minimaal 51% mais bevatten, maar meestal is dat zo'n 70%.

Pofmais wordt droog (of met een heel kleine hoeveelheid olie) verhit in de pan en verandert dan in popcorn, doordat het vocht in de korrel bij verhitting uitzet. Pofmais is een speciaal maistype dat veel vocht in de korrel vasthoudt.

PINDAMEEL. Hele pinda Eiwit 26.6% - Koolhydraat 11.25 Vet 52.0 % -

De **pinda** is samen met de tijgernoot wat ons betreft een van die bewezen en waardevolle additieven voor je boilie. Vermalen tot pindameel (wel of niet geroosterd of geperst) zeer aantrekkelijk... een echte karper snack!

De pinda (*Arachis hypo Gaea*) wordt ook wel aardnoot, grondnoot, olienoot of apennoot genoemd. Let wel, ondanks al deze namen is het (botanisch gezien) geen noot, maar peulvrucht. De pindaplant behoort zoals alle peulvrucht dragende tot de vlinderbloem-familie. Ze worden onder de noten genoemd door de gelijkenis in voedingssamenstelling.

Pindameel is een bederfelijke grondstof. De schimmels die daarbij ontstaan zijn dodelijk voor de vis. M.a.w. bij twijfel wegkieperen die handel!

Pindameel kan net als vismeel in grotere hoeveelheden worden gebruikt. Toch zouden wij het niet snel als solitair (hoofd)bestanddeel inzetten. Met namen vanuit gezondheids-overwegingen. Dus liever in een combinatie-recept.

Pindameel geeft het aas een zacht, zoet aroma (geur & smaak) en ietwat grovere structuur. Karpers zijn er dol op!

Pindameel is een mooie eiwitbron (ca. 30%) met een prachtig noten-aroma. Daarbij is het door het roosteren makkelijk verteerbaar. Pindameel kan mede hierdoor dus als een alternatief voor je vismeel-proteïne worden ingezet.

De belangrijkste macronutriënt in de pinda is vet (ca. 50%). Pinda's zijn veel vetter dan de zaden van andere peulvruchten. Daarbij zijn met name de onverzadigde vetten gezond. Onderdeel van deze onverzadigde vetten zijn de essentiële vetten. Deze bestaan uit omega 3 en omega 6-vetzuren... goed voor de vis!

Pindameel bevat tevens tal van nuttige vitaminen, mineralen en antioxidanten, waaronder polyfenol resveratrol, veel vitamine B3, vitamine E, zink, enzovoort...

Pindameel is er ook in een vetarme variant (Sukrin pindameel). Na het roosteren worden de pinda's tot meel gemalen om vervolgens 3/4 van het vet eruit te persen. Het meel is glutenvrij en bevat 50% pure proteïne en 11% vezelstof.

Weetje 1: Pindameel is een natuurproduct en dus aan fysieke variatie onderhevig. Dit levert verschillen tussen batches. Het is niet anders, maar heeft wat ons betreft geen effect op de prestaties van het product.

Weetje 2: Wat wel effect heeft is bijvoorbeeld het wel/niet vooraf eruit persen van de olie, het wel/niet scheiden van de vliesjes, wijze van branden of grillen of het versnijden van de grondstof. De uiteindelijke kwaliteit is soms lastig vast te stellen. Laat je dus goed voorlichten. En wil je er zeker van zijn dat je pure pindameel door je boiliemix verwerkt, koop ze dan vers en maal ze zelf!

Weetje 3: Pindameel is doorgaans wat lichtbruin van kleur. Vaak zijn dan de vliesjes meegemalen. In de lichtere varianten zijn deze vliesjes meestal verwijderd. Ook zou het branden of grillen kleur beïnvloeden (resp. meer bruin en meer wit).

Dosering: Pindameel wordt in de markt eigenlijk (relatief) niet zo heel vaak toegepast. En als het wordt gebruikt varieert de dosering fors. Wij gaan tot een maximum van **30%**, al gebruiken we deze hoeveelheid maar zelden. Onze dosering ligt meestal zo tussen de **5-20%**. Wij zien gewoon betere resultaten wanneer de pinda in combinatie wordt gebruikt met andere grondstoffen die mede het uiteindelijk karakter bepalen

Combinaties: Het pindameel is ideaal te combineren met andere, beetje "romige ingrediënten". Denk daarbij aan grondstoffen als Vitamealo, Amandelmeel, Amandel-, Walnoot- of Pistache olie, Kokosschilvers, Koekjesmeel, Corn Steep Liquor, Brocadel, Tijgernotenmeel, zoete Flavours, enzovoort. Maar een combinatie met meer karakteristieke ingrediënten als gemalen Hennep, Birdfoods (waaronder de Robin Red!), spicy kruiden, diverse Granen tot aan Vismelen, werkt ook prima. Het Pindameel is gewoon een graag geziene gast in veel combinatie-recepten. Onze meest **favoriete combinatie** ligt in de lijn van Tijgernotenmeel, Kokosschilvers, Amandelolie, een klein snufje



Chilivlokken, wat zout, een zoete flavour... enzovoort. Simpelweg omdat het zo'n mooi, eenduidig en attractief signaal afgeeft (zie ook Tip 1).

Tip 1: De combinatie van Pindameel en Tijgernotenmeel in je boilie geeft je de mogelijkheid om binnen eenzelfde recept

(eenzelfde karakter dus!) door de seizoenen heen gemakkelijk in voedingswaarde (en verteerbaarheid) te variëren. Wordt het water kouder schroef je de hoeveelheid Tijgernotenmeel omhoog en het Pindameel naar beneden, wordt het water warmer doe je het andersom. Desgewenst met aanvullend kleine aanpassingen t.b.v. de verteerbaarheid, wasemkracht, aantrekkingskracht, enzovoort. Het biedt je de ideale basis voor een perfect all-season recept! Daarbij valt dit recept (of de boilie) ook goed te combineren met een noten-(partikel)-mix, het slijm van de tijgernoot of een zoete soak!

Tip 2: Er bestaan verschillende bereidingswijzen van de pinda als partikel. Niet zelden gekoppeld aan diegene die het product zelf ook levert of aanverwante producten

Pindameel... gewoon een verrassend goed boilie-ingredient

PREDIGESTED vismeel de beste

Een van onze meest favoriete grondstoffen om mee te werken is Predigested vismeel. Goed bekend bij de meeste vissers en veel geprezen. Maar waarom precies is dit zo'n mooi product...?

Predigested vismeel is een veelbesproken en zeer attractieve grondstof. Een totaalvoer, maar wanneer je de kernwaarden ervan zou willen samenvatten, dan kent het in onze optiek vooral de volgende drie belangrijke meerwaarden voor je aas:

Dit vismeel is "voor verteerd" waardoor het hoge eiwitgehalte (voedingswaarde) makkelijker/sneller door de vis is op te nemen... aas beter verteerbaar maakt.

Dit vismeel is door dat "voor verteren" beter in water oplosbaar dan gewone vismeel, waardoor het de boilie voorziet van een sterker voedselsignaal.

Dit vismeel heeft een relatief laag maar kwalitatief hoogwaardig vetgehalte.

Predigested vismeel is een fijn en aromatisch poeder dat onder gecontroleerde omstandigheden en volgens een strikt procédé wordt ontwikkeld. Het procédé kent naast sproei-drogen o.a. de hydrolyse van eiwitten. Hydrolyse is een reactie waarbij onder invloed van water moleculen gesplitst worden. Bij de hydrolyse van eiwitten worden peptidebindingen (= amide-bindingen) verbroken. Hierbij ontstaan de zo geliefde vrije aminozuren! De hydrolyse van eiwitten vindt plaats onder invloed van enzymen.

Predigested vismeel is dus (o.a.) een door enzymen bewerkt product. We hebben enkele wetenswaardigheden op een rijtje gezet: Een enzym is een eiwit, dat als katalysator fungeert bij chemische reacties in en buiten een cel. Het enzym maakt de reactie mogelijk of versnelt deze, zonder daarbij zelf te worden verbruikt of van samenstelling te veranderen. Na de reactie keert het enzym weer terug naar de oorspronkelijke toestand en kan daarna direct weer functioneren. De stof waar het enzym op inwerkt, nodig voor de stofwisseling of spijsvertering, heet Enzymen bevinden zich in voedsel

(voor zover niet (langdurig) verhit) en worden in cellen van organismen, dieren, planten, schimmels en micro-organismen zelf gemaakt. Zonder enzymen zouden stofwisselingsprocessen niet mogelijk zijn.

Belangrijk: Predigested vismeel werkt buitengewoon goed als voedingsbron en attractor, rede genoeg om het te

Gebruiken. Maar we moeten wel kritisch blijven. Het is niet echt goedkoop. En vanuit het oogpunt van alleen de voedingswaarde zijn de meer eenvoudige vis melen soms een prima alternatief. En al verbetert de predigested versie de spijsvertering, deze meerwaarde kan ook door andere ingrediënten worden voorzien. Daarbij zijn zowel de voedingswaarde als spijsvertering niet afhankelijk van hoe goed de grondstof in water oplost. Met andere woorden, in het geval je de wasemkracht van je boilie juist wat wilt beperken (bijvoorbeeld bij een grote populatie witvis), dan kan de predigested vismeel prima vervangen worden door een meer standaard vismeel, of een haring- of sardinemeel die mogelijk ook wat goedkoper zijn.

Combinaties: Predigested vismeel is bij uitstek goed te combineren met andere vismelen. In principe is het dus gewoon een zeer welkome grondstof in elk soort van vismeel-recept. Sommige vissers schrijven "de beste die er is...!" Ons inziens maakt het, ten opzichte van andere vismeel, je boilie vooral beter verteerbaar, biedt het goede vetten en geeft het een krachtig(er) voedselsignaal.

Dosering: Predigested vismeel maakt door die goede oplosbaarheid je boilies op den duur wel wat zachter. Bij een hoge dosering wel iets om rekening mee te houden wanneer je jouw aas lang aan de hair wilt houden. Wij hanteren een maximum van 25%.

Tip: Predigested vismeel kan als ingredient ook op een alternatieve wijze worden ingezet. Bijvoorbeeld als additief in grondvoer, stick- of spodmixen, pasta voor om je boilie of als strooisel over je freezers. Dan kan het er mooi intrekken als ze ontdooien. Probeer dat laatste ook eens in een potje met hookbaits, in combinatie met een klein beetje Monster Crab flavour of Aminol.)

ROBIN RED.

Robin Red van de firma Haith's is wat je noemt een echte krachtpatser onder de additieven. Een oldtimer van stand. Maar wat is het eigenlijk dat deze Engelse vogelvoergigant op de markt brengt?



Genoeg mysterie om er eens wat verder in te duiken...!

Robin Red wordt door velen gezien als een bijna onmisbaar ingrediënt. En het moet gezegd: karpers eten het opvallend graag. Robin Red is dan ook een van de meest favoriete producten van Haith's. Al is het niet de enige, want er bestaat een hele reeks aan Haith's producten waar je gerust mee kunt experimenteren. Elk met een eigen, unieke smaak en voedingswaarde:

Robin Red behoort tot de "vogelvoeren" (Birdfood). Een mix van ingrediënten, oorspronkelijk ontwikkeld om vogels (kanaries ed.) te voeden en hun kleuren te optimaliseren. Het is gemaakt van kruiden, suikers, oliën, pepers en gemalen zaden. Misschien nog een enkel ander ingrediënt, maar dat weten we niet precies, immers het exacte recept is geheim.

Robin Red als unieke attractor grijpt terug tot in de jaren '50/'60. Beetje afhankelijk van welk artikel je leest. De discussie over Robin Red en wat het zo attractief maakt, dateert in ieder geval al uit de jaren '60. Daarin wordt gesteld dat zelf voor "insiders" de actieve ingrediënten van de Robin Red mysterieus zijn.

Robin Red is een veel gebruikte grondstof. Bijna elk zichzelf respecterend boiliebedrijf voert wel een of meerdere recepten waarin het is verwerkt. Ook zijn er bedrijven die het recept namaken en het als Robin Red op de markt plaatsen, maar zowel de unieke samenstelling als wijze van produceren is volgens experts nauwelijks te kopiëren. Los van de prijs misschien is het ook maar de vraag of je dat moet willen. Aan de andere kant, wat is leuker dan je eigen weg vinden...?! Die zoektocht naar net dat extra, dat bijzondere ingrediënt:

Robin Red is ook een veel besproken grondstof. Speculaties over de inhoud en werking zijn niet van de lucht. De meeste vissers hebben zo hun eigen mening. In de communicatie lijkt het soms op een "urban myth", maar dan gebaseerd op feiten. Want dat er veel karpers mee gevangen zijn, vanaf het moment dat men het ontdekte (jaren '50) en het begon te gebruiken (jaren '60) is geen uit de hand gelopen hersenspinsel.

Robin Red was van origine niet bedoeld als karper-aas. Het feit dat het hiervoor gebruikt wordt berust op louter toeval. Geestig wel en illustratief voor hoe belangrijk het kan zijn om te experimenteren! Een mooie bijkomstigheid zouden wij zeggen, gezien de attractieve waarde en mate waarin het verhandeld wordt.

Robin Red heeft een prachtig zoet, kruidige smaak dat fris, peperig ruikt en je boilies mooi (donker)rood kleurt. Let wel, deze kleuring is vrij dominant, dus eenmaal Robin Red in je mix en hij wordt nooit meer fris wit of anderszins. Het is dan ook verstandig om plastic keukengereedschap, dat je wilt gebruiken om Robin Red in te verwerken, goedkoop en exclusief voor dit gebruik aan te schaffen. Je krijgt de kleur er niet meer uit.

Robin Red is er maar in één soort en dat is die van Haith's. Vanuit een kritisch oogpunt praten we dus over een "merk- of productnaam". Anders dan een tarwe, bloem of mais is het geen eenduidige grondstof, maar een mengsel van verschillende grondstoffen. Dit alleenrecht van Haith's en de wetenschap dat "neppers" doorgaans afgedaan worden als minderwaardig, doet wel onze wenkbrauwen fronsen, want waar gaat werkelijkheid over in propaganda...? Overdrijven is iets dat je wel aan de Engelsen over kunt laten. De marketing rondom dit product moet je dus soms met een korreltje zout nemen, want zijn die "neppers" nou echt zo slecht...?!

Robin Red van Haith's kent alleen wel een zeer lange en rijke geschiedenis. Vol met bewijs in visformaat. Het bedrijf is ook uiterst professioneel. Je mag er dus gerust vanuit gaan dat de kwaliteit van dit oorspronkelijk product hoogwaardig, doordacht, beproefd en constant is. Haith's produceert Robin Red al meer dan 60 jaar (!) en dus ligt de lat hoog.

Robin Red en Haith's als firma kunnen gezien worden als de grondlegger van de birdfood boilies. In de jaren '60, toen de boilie in ontwikkeling kwam in Engeland waren het de vogelzaden en -mixen van Haith die de basis vormden voor dit type aas. Twee aardige wetenswaardigheden uit die tijd:



1. In 1947 koopt John 'Ted' Haith (oprichter van de Haith-firma) een door de oorlog gebombardeerd, drielaags hoge kapel in Cleethorpes, een plaatsje in het North East Lincolnshire gebied. Hij knapt hem op en bouwt er zijn eerste echte fabriek om zijn groeiende handel in vogelvoer (sinds 1937) te kunnen huisvesten. Dit was het begin van wat verder als succesverhaal de ronde doet. De infrastructuur en huisvesting groeit mee met de handel en dus moet er na een tijd weer verhuist worden. De nieuwe en huidige fabriek ligt nu in Europarc in Grimsby. Voorzien van alle benodigde faciliteiten, waardoor het kwaliteitsniveau van produceren (schoonmaken, mixen en verpakken) kan worden voortgezet. Het was echter in de oude kapel, aan het begin van de groei, dat Robin Red als mix ontwikkeld werd.
2. De discussie omtrent het wel of niet aanwezig zijn van Carophyll Red in Robin Red, heeft veel stof doen opwaaien. Deze rode kleurstof zou (deels)

verantwoordelijk zijn voor de kleurende werking van Robin Red en volgens sommige ook een belangrijk aandeel hebben in diens attractiviteit. Zowel Ken Townley (aas-goeroe en nauw verbonden aan de ontwikkeling van Haith's producten) als David Haith (de huidige eigenaar en kleinzoon van John "Ted" Haith) geven aan waar de verwarring is ontstaan en tonen dat deze kleurstof er nooit in heeft gezeten. Voor diegene die hier iets meer van wil weten: Robin Red and the great Carophyll Red myth / The truth behind Robin Red

Robin Red bevatte dus nooit deze kleurstof. Het originele recept van zijn grootvader is het bewijs. Wel zat het tijdelijk in de Ready-mixed, maar nooit in de Robin Red. Deze was juist specifiek bedoeld voor professionele topfokkers die de kleuring van hun vogels zonder Carophyll Red wilde laten plaatsvinden. **Belangrijk:** Robin Red is een echte smaakmaker en veelzijdig ingrediënt. Je kunt het breed inzetten. Zonder twijfel in bijna elk boilierecept als additief of als onderdeel van een birdfood (basis)mix of in een method-mix of gewoon door je grondvoer. Je kunt Robin Red ook meekoken met partikels zoals mais, maples, tiggernoten of hennep. Het heeft de eigenschap om het recept of de grondstof naar een hoger (smaak-)niveau te tillen. Natuurlijk werkt de ene combinatie beter dan de andere en spelen bepaalde verhoudingen een rol, ook moet je kijken of je geen concurrentie creëert bij het toevoegen van andere, serieuze triggers. Het hoeft niet perse fout te gaan, maar het is gewoon zonde van je materiaal en kosten. Maar doorgaans gaat het al gauw goed. Zo is knoflook of foeneknof een gewaardeerde "partner". De beroemde "Garlic Robin Red" staat als recept garant voor goede resultaten. Pas alleen op met wateren vol witvis... te veel knoflook geeft je slapeloze nachten! ;-)

Dosering: Door zo'n 5% Robin Red aan je mix toe te voegen krijg je je boilies al diep rood gekleurd, al hangt het ook wel af van de andere ingrediënten. Wat betreft de aantrekkingskracht op de vis schrijven veel ervaringsdeskundige toch rond de 10%. Al is het ook denkbaar dat je deze hoeveelheid wat reduceert of juist verhoogd. Wat voor jou het beste werkt zul je zelf moeten uitvinden. Wij bieden je in ieder geval de ruimte tot maximaal 15%. Hoger geeft ons inziens een te sterke smaakimpuls. Kostenoverwegingen spelen hier ook een rol, want de Robin Red is niet echt goedkoop. Meer is dan niet altijd beter. In de mix met andere stoffen gebruiken wij vaak nog minder dan die 5%. De Robin Red speelt dan niet de hoofdrol, als wel een ondersteunende rol voor het karakter dat je wilt bouwen .

STAAN WE WEL EENS STIL WAT EET EEN KARPEN

Misschien wel te weinig, karpers zijn omnivoren ze leven van planten en van insecten. Maar waar wij onze boilie's van maken is ook heel goed ,als wij er tenminste de goede voedingsmiddelen in stoppen.

Karper vissers die zelf boilie's draaien gaan steeds meer over van vismeel naar insecten meel.

Prosecto bestaat uit watervlooien, garnaltjes gedroogde insecten miereneieren en larven.

Het is een evenwichtige voeding, en het wordt steeds meer gebruikt in onze boilie.

Dosering per kilo 200 gram

SPIRULINE. (micro algen) Eiwit 57%/ Koolhydraat 24%/ Vet 8% max 2/5%

Spirulina, micro-algen als toevoeging in het karper aas.

Dit plantaardige voedingsmiddel is een groen micro-algensoort dat behoort tot de rijkste natuurlijke vitamine en mineraalbronnen ter wereld. Het versterkt in belangrijke mate het weerstandsvermogen

van mens en dier en de karper. Het is zeer voedingsrijk en het heeft een aminozuurgehalte van 62 procent. Het is 's werelds rijkste bron van vitamine B12 en het antioxidant bètacaroteen. Spirulina bevat daarnaast nog meer dan 50 vitale voedingsstoffen die noodzakelijk zijn voor de gezondheid van de karper zoals vitamine B-complex, vitamine A, vitamine D en E, mineralen als calcium, ijzer, magnesium en zink, natuurlijke pigmenten als carotenoïden en chlorofyl (groen), onverzadigde vetzuren, enzymen en alle acht essentiële aminozuren die eiwitten vormen. Weinig stoffen in de natuur zijn zo compleet opgebouwd.

Spirulina is ook het enige natuurlijk product welke alle essentiële en het merendeel van de niet essentiële aminozuren bezit. De reden waarom vissen waterplanten als voedselbron zien is hierin terug te vinden.

Spirulina bezit weinig instant attractie maar geeft je aas wel de benodigde vitaminen en mineralen wat bij wat langere voercampagnes zoals we allemaal weten van voordeel is. Spirulina is een duur goedje maar een toevoeging van 2 tot 5 procent in je boilie is al voldoende.

De prijzen die ik zo tegengekomen ben op het net van Spirulina poeder voor de



karper visserij variëren behoorlijk.

Bij Carpline betaal je 19,30 euro per kilogram en bij onze

Twentse vrienden van MTC baits 39,95 euro per Kg.

Wederom moeten we de aanbieders geloven op hun blauwe ogen. Bijna een ieder zegt de beste spirulina te hebben.

Je moet wel goed zoeken om

pellets te vinden die deze micro-algen bevatten. Heb ze gevonden bij Hengelsport Rotterdam en KGB Baits heeft ze ook in hun assortiment. Rond de € 9,- per kilo. Duur spul. Zelf heb ik nog nooit met dit voedingssupplement in mijn aas gevist dus kan eigenlijk weinig over de toegevoegde waarde ervan in het aas zeggen. Heb dit ook nooit overwogen daar de instant respons van dit spul vrij slecht is en als ik het voor de vitaminen en mineralen in mijn aas zou toevoegen voor het langere termijn werk zijn er goedkopere wegen die naar Rome leiden.

BOTERZUUR

Boterzuur ((N-)Butyric Acid) is een mooi product, maar wordt niet altijd even enthousiast ontvangen. Waarschijnlijk omdat het zo vreselijk stinkt! Toch is het voor sommige vissers de sleutel tot succes. Rede genoeg om er eens in te duiken...!

Boterzuur is een volledig organisch, primair (verzadigd) carbonzuur. Een stofje met het kookpunt boven de 163,53 °C en smeltpunt vanaf -4,26 °C. Een vloeistof die zijn waarde tijdens het koken of stomen behoudt, volledig wateroplosbaar is, transparant en met een dodelijke geur.

Boterzuur komt voor in wat minder fraaie grondstoffen als ranzig geworden boter, sterk ruikende kazen, slecht “kuilgras” (door melkzuurgisting geconserveerd gras) of gewoon zweet. Het is de resultante van afbraak- en rottingsprocessen in vetten en oliën of de fermentatie van suikers en zetmeel.

Boterzuur gaat verbindingen aan (synthese) met andere stoffen en vormt zo weer nieuwe stofjes. Hierdoor kan dit slecht ruikend goedje samen met een flavour of olie juist verrassend lekker geuren. Niet voor niets bevatten sommige succesvolle flavours als pineapple, white chocolate, buttercream en bessen, boterzuur in hun formule.

Boterzuur ruikt daarbij slechter dan dat het smaakt. De stof heeft als zuur een “scherp karakter”, maar kent verder een zoete nasmaak.

Boterzuur wordt door verschillende fabrikanten op de markt gebracht. Het is alleen soms lastig om precies de “zuiverheid” van deze producten op waarde te schatten (% boterzuur), hetgeen invloed kan hebben op je dosering.

Boterzuur wordt al in zeer kleine hoeveelheden door de karpers opgemerkt. Daarbij behoudt het lang zijn eigen geur, ongeacht de omgeving waarin het zich bevindt (slib, rottende bladeren, enzovoort).

Boterzuur is echt iets voor speurhonden. Ze zijn er super gevoelig voor. Het is een van de belangrijkste stoffen bij het volgen van sporen. Vanwege de goede oplosbaarheid in water zou de vis op ongeveer eenzelfde niveau de stof moeten kunnen vinden. Het vermogen om boterzuur te signaleren is daarbij zo'n 1.000 x beter als bij de mens!

Boterzuur wordt door veel vissers (óók witvissers en roofvissers) gezien als een van de betere en meest efficiënte attractoren die er bestaan. Met name op water waar dit goedje nog niet (vaak) is toegepast. De attractieve werking zelf wordt op verschillende wijzen uitgelegd.

Hieronder twee gedachten die wij tijdens onze speurtocht tegen kwamen:

1. Boterzuur zou effect hebben op de PH-waarde van de boilie, daarmee het water en zodoende de karper (positief) conditioneren. Klinkt logisch, maar wordt door andere vissers weer ontkracht. Al was het maar dat dan in feite elke base of zuur vis zou moeten lokken, wat niet het geval is. Daarbij zou die enkele druppel per kilo mix nauwelijks invloed hebben op de PH-waarde van de boilie als geheel. Ook is de gedachte dat alleen verandering in PH-waarde verantwoordelijk is voor attractiviteit hoogst onwaarschijnlijk. Boterzuur beïnvloedt zeker de receptoren van de vis, maar op een andere, wellicht meer complexe wijze dan dat de vis in staat is om verschil aan PH-waarde te “proeven”.
2. Boterzuur heeft waarschijnlijk eerder zijn attractieve werking doordat het de stoffen nabootst die de karper in zijn dagelijks leven zo vreselijk aantrekkelijk vindt. Mogelijk vertoont de structuur (de chemische opbouw van boterzuur) overeenkomsten met de opbouw van natuurlijke organismen in het water; zijn oorspronkelijk voedselbron. Zo schijnen vergelijkbare stofjes in bijvoorbeeld kaneel-, appel- of aardbeien-flavour nauw verwant te zijn aan substanties in het natuurlijk voedsel van de karper (mosseltjes, kreeftjes, vlooien).

Leuk: Aansluitend op dit laatste een aardige bespiegeling op de werking van triggers in het algemeen. Deze gaat uit van het idee dat het er eigenlijk niet zo toe doet hoe nu precies (in detail) de vis de stofjes weet te herkennen. In plaats daarvan stelt het voorop dat de karper als soort al eeuwen naar voedsel zoekt dat in zijn primaire levensbehoeften voorziet en dat binnen dit speelveld ruimte bestaat voor variatie, alternatieven... kleine afwijkingen. Dit mede om met veranderende omstandigheden te kunnen omgaan; te overleven dus. Met dit in het achterhoofd lezen we het volgende op een Engels forum:

Stel dat Mosseltjes of Bloodworm het specifieke stofje X dragen en dat de karper door de eeuwen heen heeft geleerd om dit stofje te vinden. Nu is er ook stofje Y en dit stofje zit toevallig in een nieuw type fruit-flavour. De karper heeft hier nog nooit van “gehoord”, maar het toeval wil dat de chemische opbouw van het stofje Y vrijwel gelijk is aan het stofje X. Vanuit een evolutionair oogpunt is het onmogelijk voor de karper om onderscheid te maken tussen deze twee stofjes. Hij heeft simpelweg stofje Y nog nooit ontmoet en dus als “anders” kunnen determineren. De kans is dus groot dat hij de stofjes als “hetzelfde” ervaart... m.a.w. meent stofje X te eten. De stelling is dat in “flavour- of triggerland” in veel gevallen geldt: “close is close enough!”

Dosering: We denken dat je bij het toepassen van boterzuur onderscheidt moet maken tussen de attractor en het fenomeen attractiviteit. Een attractor is een stofje die de karper “aantrekt”. Je kunt er veel of weinig van gebruiken. Het zal de vis stimuleren om het aas even op te zuigen. Attractiviteit is vervolgens de mate waarin het aas bij de karper in de smaak valt. De twee begrippen zijn dus niet perse hetzelfde en dienen een ander doel. Zo kan een hoge dosis attractor de karper krachtig stimuleren om te eten, maar deze “reflex” is mogelijk van korte duur als de smaak niet bevalt. Terwijl attractief aas wellicht langer de tijd nodig heeft om gevonden te worden, maar de vis wel terug laat komen en er ook meer van doet eten. “Less” is dus niet altijd “more”... het is afhankelijk van wat je wilt bereiken. Daarom zouden we willen aanbevelen om de dosering doorgaans in je boilies laag te houden (max. 1 ml./kilo mix), zeker als er ook flavours in je recept zitten. Voor de smaak het meest veilig en passend binnen de ervaringen “uit het veld”. Hoger doseren kan ook (max. 3 ml./kilo mix) en zien we terug in sommige verhalen, maar wij weten niet of dit perse ook de smaak (attractiviteit) verbetert. Wel denken we dat het de instant-waarde van je recept verhoogt. Vervolgens is het nog interessant om je haakaas eens lekker te pimpen. Dus tussen dat bed van “free offerings” op te



vallen of als single hook extra aandacht te trekken. De dosering kan hiervoor wellicht nog meer omhoog (>> 3 ml./kilo mix). (zie “Tip uit de markt”)

Tip uit de markt: Doe eens een klein laagje water in een potje en los daar 1 ml. boterzuur in op. Doe er de pop-ups of bottom baits bij en schud het

geheel flink door elkaar. Laat de vloeistof er goed in trekken. Giet daarna het overtollige vloeistof er weer uit... knallen maar!

Combinaties: Sommige vissers vinden dat de kracht van boterzuur ligt in het maken van goede combinatie met andere grondstoffen, flavours, essentials, kruiden, enzovoort. Wij zijn geneigd dit ook zo te zien. Toch kan je in lijn met het voorgaande hier vraagtekens bij stellen:



1. Wij vissers zijn gewent een oordeel te geven op basis van menselijke perceptie van geur en smaak. Hiermee bepaalde smaken, geuren en combinaties als “voorbeeldig” te bestempelen. Boterzuur echter doorbreekt deze “logica”; het stofje is extreem smerig en tegelijk werkt het als een bewezen trigger voor de vis! Hiermee vervalt onze positieve respons als bewijs van kwaliteit. Dus maakt het feitelijk niet uit waar je het bij gebruikt of hoe het smaakt of ruikt, het trekt gewoon karpers aan! Dit naar alle waarschijnlijkheid omdat het die stoffen imiteert waar de vis behoefte aan heeft. Elk ander ingrediënt in de boilie is dan niets meer dan een extra laag of impuls.
2. Toch is het feit dat de zuur verbindingen maakt en zo “nieuwe stoffen” ontwikkeld aanleiding om te denken dat goede combinaties wel degelijk van meerwaarde zijn. Niet perse dus omdat ze dan beter ruiken, maar omdat die “nieuwe stofjes” mogelijk de vis op een andere niveau positief conditioneren. Hier ontbreekt alleen de kennis hoe dit precies werkt en met welke ingrediënten wat gevormd wordt. Wat we wel weten is dat sommige top-vissers boterzuur in bijna elk soort van aas gebruiken... kortom, ga gewoon experimenteren en kijk wat het effect is op jouw maatpak! ***Niet gebruiken als je er niets van af weet***



VOOR BEGINNEN DE KARPER VISSERS.

Je kunt heel veel lezen in boeken en maand bladen over karperen, lees in het begin van je zoek tocht naar kennis over karper vissen.

Elke karper visser verteld zijn verhaal zo als hij het ziet, en dan heb je ook nog een aantal wat Lu boksen zijn, en er maar op los fantaseren.

Ik zal in het kort vertellen hoe ik ben begonnen en doe heer je voordeel mee. Ik had al drie en vijftig jaar wit vis ervaring voor dat ik aan karper vissen begon. Maar van karper vissen wist ik helemaal niets. Maar ik had al wel het benodigde voor het karper vissen al gekocht bij een bevriend hengelsportzaak. Maar nu ik wist van karper vissenecht helemaal niets, is zal eerlijk zijn ik heb het altijd verafschuwd.

Ik dacht ik ga even bij karper vissers praten aan het water. Maar ik heb mijn hoofd nog nooit zo hard gestoten al toen .De meeste karper vissers zijn erg gesloten, of ze fantaseren maar wat . Een jaar was ik aan de gang, met de vakantie kwamen ik een karper visser tegen op een of andere manier klikte het hij vertelde alles wat ik weten wilde , hij liet mij zelfs dingen knopen en tevens vertelde hij mij het waarom hij het zo deed. Hij heeft mij ook aangemoedigd om zelf boilie's te maken ,hij zij je hebt jaren wetstrijd vissen gedaan jij kunt het .(en dat doe ik ook al jaren)

Nu weer terug.

Ga met iemand praten die je goed kent, noteer zo veel mogelijk. En is je verzameling groeiend trek dan je eigen conclusie die gegevens uit. Kijk goed wat anderen doen je leert van fouten en van dingen die ook jij kunt gebruiken. Als je bij karper visser staat en je merkt dat ze dit niet zo op prijs vinden ga dan bij ze weg, blijf vriendelijk en behulpzaam voor anderen.

Daar gaan we dan.

Wat heb je nodig, hangel + molens, vier steunen, twee beetmelders ,onthaakmat, schepnet, kijk eens goed op marktplaats daar zijn vaak leuke en goede hengel spullen te koop Er worden wel eens complete sets aan geboden. Duurdere spullen kun je altijd later nog aan schaffen.

Over hengels heb ik al geschreven in dit blad. En over molens kan ik kort zijn koop geen zware molens ,maar koop wel een paar goede molens met een hele goede slip daar heb je heel veel plezier van. Ik vis al jaren met Shimano met baitrunner. Laat altijd nylon op je molen spoelen 0.30 is zwaar zat.

Zet nooit gevlochten lijn op je molen je hebt geen rek en je rekt de bek van karper kapot . Ga je op 90 of meer meter vissen dan moet je geen rek hebben ,maar blijf er voorzichtig mee.

Betmelders die zijn op markplaats ook vaak te koop maar let goed op ze moeten wel waterdicht zijn, anders zijn ze zo stuk. Koop je nieuwe dan geldt het zelfde laat je goed inlichten door je hengelsport winkelier.

Ben je aan het vissen stel je beetmelder zo af dat alleen jij hem goed hoort, iemand anders heeft er geen behoefte aan. Het kan voor anderen zelfs storend zijn.

Waar leg je de hengels op dat kan op banksticks, en vis op plaatsen waar je geen

Bankstick in de grond te krijgen is dan moet je als nog een rod pod aanschaffen.

Banksticks zijn makkelijk je kunt ze zetten hoe en waar je wild.

Rod pot staat op een plek, maar de ondergrond mag hard zijn.

Dan moet je nog twee grips hebben voor de achterst bankstick.

Koop een goed landingsnet met een breedte van 80 centimeter.



Til het net met karper niet zomaar uit het water, altijd vast pakken bij de mazen, of neem het net uit het spreidstuk (V blok) en kijk goed dat de karper er goed in lichten zo dat de karper geen vinnen kan breken rol het net dan op en draag hem zo naar de onthaakmat .

Koop een onthaakmat liefst met op staande kanten dan

rolt de karper er niet zo gauw er af. Je hebt ook onthaak matten met een boven dek met klittenband als het boven dek dicht klit dan hoef je niet bang te zijn dat de karper er als nog uit glipt.

Leg je in de onthaakmat een sling (weeg sling) dan draag je de karper zo weer terug naar het water, vergeet de sling niet dicht te ritsen aan de zij kanten.

Zorg ook dat je altijd een emmertje of bak met water langs je onthaakmat het staan om de karper nat ta houden, houd de karper in de zomer goed nat zo dat zijn huid niet droog wordt.

Nu heb je nog meer nodig maar ik wil alleen nog zeggen rigs haken en leaders steenlood. Ik heb er al heel wat over gezegd in dit blad gebruik alleen standaard

Rigs dat zijn meestal de beste.

HOE MAAK JE NU EEN BOILIE.

Je neemt +/- 50% voor de basis en 50% smaak en guur producten
b.v volkoren Tarwemeel + Maismeel + Soja vet getoast

Nu heb je al een voorbeeld van een basis.

Wil je nu een hartelijke boilie dan kun je met veel producten uit te weg b.v.
met vismeel + wat kruiden.

Wil je een zoete boilie neem dan voor de basis b.v. zoete producten

Lees dit blad goed door er staan er genoeg in. En gebruik dan zoete kruiden
b.v. kaneel, speculaaskruiden enz,zo staan er nog heel veel in dit blad waar
mee je kunt experimenteren

Meng de producten heel goed door elkaar .Vergeet je uitharders niet ,of je
gebruikt eieren voor uit harders dat kan ook.

Je neemt ongeveer water zoveel ,als de inhoud van 8 eieren.

Doe dit in een ruime bak (afwas bak)met eventueel een toevoeging

Neem ongeveer een kg mix strooi die in de bak terwijl je roert.

Draai de mix goed door elkaar maar hij mag niet meer aan je hand plakken

Blijf de mix goed kneden net zo als vroeger een bakker zijn brood deeg kneden.

Doe na het kneden de mix in een plasticzak en dicht knopen, maak zo b.v. 5
zakken mix .

Maak een plank zo breed als een deegroller ,tweelatjes 15 /16 mm hoog goed
lakken week laten drogen. Mag niet meer naar lak ruiken.

Deeg op de plank en goed uit rollen, snij nu repen van 15 /16 mm

Worsten rollen, je kunt ze op stukjes snijden en ballen rollen .Maar je kunt ze
ook zo laten en ter plaatsen stukje er ag snijden.

Panwater koken je doet er een gedeelte van je boilie's of de worsten er in en
na een tijdje komen de boilie's boven drijven +/- 2 minuten door koken er uit
scheppen en heel goed laten drogen. En dan in zakjes van 500 /600 gram ,en
meteen de vriezer in.

DIT MOET ONGEVEER IN EEN BOILI ZITTEN

Maar dat bereken je natuurlijk van te voren ,veel boilie draaiers kijken hier niet
naar, en eerlijk is eerlijk ze vangen ook. Maar wie vangt meer, wat denk jij?

IN EEN BOILIE MOET ZITTEN

. 20/30% EIWIT - 30 /50% KOOLHYDRAAT - VET 8/20%

Hoe bereken je dat .

VOORBEELD BEREKENING VAN JE BOILIE EIWIT ,KOOHYDRAAT ,EN VET

Gebaseerd op 100 gram

200 gram Tarwemeel eiwit 10% - koolhydraat 62% - Vet 2%

300 gram Polentameel eiwit 12% - koolhydraat 50% - Vet 4 %

Tarwemeel eiwit 10% van 200gram = 20 gram

Koolhydraat 62% van 200 gram = 124 gram

Vet 2% van 200 gram = 4 gram

Polentameel eiwit 12% van 300 gram = 36 gram

Koolhydraat 50% van 300 gram = 150 gram

Vet 3% van 300 gram = 9 gram

Totaal Eiwit 20 + 36 = 56 gram

Koolhydraat 124 + 150 = 274 gram

Vet 4 + 9 = 13 gram

Energie uit Eiwit 65 x 4 = 224 Kcal

Koolhydraat 274 x 4 = 1096 Kcal

Vet 13 x 9 = 117 Kcal

..... +

1437 Kcal

Eiwit 14.37 / 224 = 15.58%

Koolhydraat 14.37 / 1096 = 76.27%

Vet 14.37 / 117 = 8.14%

EIWIT 4Kcal

Koolhydraat 4 Kcal

Vet 9 kcal



PRODUCTEN VOOR DE BASIS. *algemeen bekend*)**AARDAPPELVLOKKENMEEL .**

Gedroogde aardappelen. Lichtgeel van kleur en relatief zwaar na de toevoeging van water. Het zuigt enorm veel water op en is een prima hulpmiddel om te zachte deeg terug op te werken. Een ideaal ingrediënt om als bulk te gebruiken in een goedkope samenstelling.

Max te verwerken: 30%

Eiwitgehalte: 5%

Koolhydraatgehalte: 70%

Vetgehalte: 0% Vezels: 0%

Uitharding: slecht

Verwerkbaarheid: redelijk

Instant response: zeer goed.

AARDAPPELZETMEEL OOK WEL MAÏZENA GENOEMD.

Dit meel, dat eigenlijk meer op een wit poeder lijkt, wordt in de keuken (maïzena) gebruikt om allerhande sausen te binden. Het is een ideaal ingrediënt om het koolhydraatgehalte in de mix te verhogen.

Max te verwerken: 20%

Eiwitgehalte: 0%

Koolhydraatgehalte 81%

Vetgehalte: 0% Vezels: 0,5%

Uitharding: redelijk

Verwerkbaarheid: goed

Instant response: zeer goed

BOEKWEIT .

Boekweit is een kruidachtige plant. De boekweitkorrels zijn vruchtjes van die plant. De vruchtjes hebben een driehoekige vorm met een roodbruine dop, dat eruitziet als dat van een beukenootje. Het dopje wordt er voor gebruik afgehaald. Boekweit heeft veel overeenkomsten met graan. In voedingsmiddelen is het dan ook op dezelfde manier verwerkt. Zo zit het in brood, pannenkoeken, grutten, koek en ontbijtgranen. Boekweit wordt in Nederland verbouwd. Van oorsprong komt het uit China.

Eiwit gehalte: 8%

Koolhydraten: 74%

Vet gehalte: 2% Vezels: 5 – 6%

BAMBIX .

Ingrediënten: 89% Granen (44% rogge, 38,5% tarwe, 2,5% haver, 1,5% rijst, 1,5% gierst, 1,5% gerst, 1,5% maïs, 1,5% boekweit), honing, moutextract (gerst, soja), calciumcarbonaat, vitamines (vitamine C, niacinamide, vitamine E, pantothenaat, vitamine A, vitamine B1, vitamine B6, foliumzuur, vitamine D3, vitamine K1, biotine, vitamine B12), antioxidant (asrbinezuur), ijzer lactaat, kalium jodide.

Eiwitgehalte: 7,5%

Koolhydraat gehalte: 79,5%

Vet: 0,7% Vezels: 0,2%

BRINTA.

Brinta zijn niet alleen de koekjes die gemaakt worden uit vele graansoorten, maar ook de granenmix waarmee een lekkere, voedzame pap gekookt kan worden. Het bevat zoveel vitamines, mineralen en alle andere bouwstoffen die nodig zijn voor de groei van het menselijke lichaam. Brinta heeft een zeer uitgebalanceerd vitaminepatroon. Eveneens een ingrediënt met een hoog koolhydraatgehalte. Bambix is ideaal voor het maken van een lichtere boilie (gewicht), maar is eigenlijk te duur om echt als bulkingrediënt te gebruiken.

Max te verwerken: 30%

Eiwitgehalte: 10%

Koolhydraatgehalte: 75 %

Vetgehalte: 2% - Vezels: 10,5%

Uitharding: redelijk

Verwerkbaarheid: goed. Instant response: zeer goed.

COLLANT.

Collant is gemalen en gebrande maïsmeel. Het heeft zowel qua smaak als geur een zeemzoet tintje. De karper is er gek op vanwege zijn zoete karamelsmaak. Een ideaal Ingrediënt wat ook zeer goed uithardt en relatief zeer goedkoop. Baby commeel kan worden gebruikt ter vervanging van gewoon maïsmeel.

Max te verwerken: 40%

Eiwitgehalte: 12 %

Koolhydraatgehalte: 45%

Vetgehalte: 5% - Vezels

Uitharding: zeer goed

Verwerkbaarheid: goed

Instant response: zeer goed

CUSTARD.

Custard (ook: custardpoeder) is in de Nederlandse en Belgische keuken een mengsel van zetmeel, gele kleurstof en essence (aromatische smaakstof). Het is een verdikkingsmiddel voor de bereiding van pudding, vla, pap of saus en wordt gebruikt bij de bereiding van nagerechten en gebak. Custard is eveneens de naam van met dit poeder bereide vla of pudding. Omdat het in de eerste plaats een verdikkingsmiddel is - aangevuld met een kleur- en een smaakstof - kan het in een aantal gevallen worden vervangen door maïzena of bloem.

Eiwitgehalte: 0,0%

Koolhydraatgehalte: 85%

Vetgehalte: 0,1%

Vezels: 0,0%

GIERST.

Is net zoals tarwe en rogge, een graansoort die we als ingrediënt het best kunnen gebruiken door de graankorrel te vermalen. In tegenstelling tot tarwe en roggemeel, zwelt gierst veel minder op tijdens het koken. Gierst is beter verteerbaar en bevat een vrij hoog koolhydratengehalte. Gierst wordt snel ranzig. Maal dus nooit meer dan nodig is.

Max. te verwerken: 30%

Eiwitgehalte: 10.6 %

Koolhydraatgehalte: 60%

Vetgehalte: 3,9% -

Vezels: 3,2%

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: goed

Instant response:

GRIESMEEL.

Griesmeel is grof gemalen tarwe, spelt, mais of rijst. Bij het malen van tarwe of spelt met het doel om zo veel mogelijk bloem te verkrijgen wordt ook griesmeel geproduceerd. Bij het builen van het meel worden de zemelen, de griezen en de bloem gescheiden. Na het malen kan het maassel gepoetst (gereinigd) worden (hiervoor bestaan speciale griesmeelpoetsmachines), waarbij de zemelen met behulp van een luchtstroom verwijderd worden en het griesmeel overblijft.

Wit griesmeel wordt gemaakt van gewone tarwe (*Triticum aestivum*). Deze soort wordt traditioneel vooral in Noordwest-Europa gegeten, waar dit graan groeit.

Het griesmeel dat rond de Middellandse Zee wordt geproduceerd komt van durum (*Triticum durum*) en is wat geler van kleur. Dit griesmeel wordt zowel grof als fijner gemalen verkocht. Ook grof gemalen maïsmeeel, rijstmeel en zelfs gerstemeel kan griesmeel genoemd worden.

Max te verwerken.

Eiwit gehalte 10.3%

Koolhydraatgehalte 70.0%

Vet gehalte 0.8%

Vezels 5.5%

HAVERMOUTMEEL.

Is een zeer uitgebalanceerd bestanddeel dat qua eigenschappen moeilijk te overtreffen is. In combinatie met enkele ingrediënten die een hoger eiwitgehalte hebben, kun je met havermoutmeel de geschikte boilie vervaardigen. Wel wordt afgeraden om havermoutmeel als bulkingrediënt te gebruiken. Dit omdat bij een te hoge dosering de boilie tijdens het koken geweldig zwelt.

Max. te verwerken: 20%

Eiwitgehalte: 13,1%

Koolhydraatgehalte: 61%

Vetgehalte: 7%

Vezels: 7,5%

Vlokken: 7,2%

Uitharding: slecht

Verwerkbaarheid: niet goed

Instant response: zeer goed

KELPMEEL.

Het is al lang bekend dat het kelp (blaaswier, maakt een open structuur) een rijke bron van jodium is. Kelp verzamelt en concentreert voedingsstoffen uit zeewater. In kelp zitten dan ook hoeveelheden van alle essentiële elementen en sporelementen. Kelp heeft een positieve invloed op de spijsvertering. Eén van de belangrijkste stoffen in kelp is jodium. De bekendste kelpsoort is wellicht Kombu. Kelp is de verzamelnaam voor een algensoort met grote bladeren, die in de koudere kustgebieden op rotsen groeit. De smaak is zout.

VOEDINGSWAARDE: Kelp is een bijzonder gezond product, rijkelijk aanwezige mineralen en sporenelementen zijn calcium, kalium, natrium, magnesium, vanadium, ijzer, fosfor, koper, zink, vitamine B1, B2, B11 en C, alsook voedingsvezels, choline, glutaminezuur, caroteen en veel chlorofyl. Glutaminezuur heeft dankzij deze nutriënt een rijke hartige smaak.

Max te verwerken: 15%
 Eiwit: 7,5%
 Koolhydraatgehalte: 10,5%
 Vetgehalte: 1,2%
 vezels: 1,5%

MAÏSGLUTEN.

Zijn de eiwitten van de maïskorrel. In tegenstelling tot tarwegluten is de bindkracht van maïsgluten te verwaarlozen. Bij het uitharden is het juist net anders om, maïsgluten maken een boilie keihard. Maïsgluten bevatten verder een vrij hoog eiwitgehalte.

Max. te verwerken: 15%
 Eiwitgehalte: 65 %
 Koolhydraatgehalte: 15%
 Vetgehalte: 5% - vezels
 Uitharding: goed
 Verwerkbaarheid: goed
 Instant response: goed

MAÏSMEEL-MAÏSBLOEM.

Wordt verkregen door maïs te vermalen. Maïsmeeel is een van de meest gebruikte basis ingrediënt in een boiliemix. Het bevat de nodige koolhydraten en de uitharding ervan is vrij goed. Er zijn vrij veel soorten maïsmeeel te koop waarbij de grofheid van het meel flink kan verschillen. Hoe fijner het meel, hoe beter het draait, maar hoe ook hoe 'zachter' de boilie wordt. Bij maïsmeeel is er van zachtheid geen sprake. Alleen het zoete en smakelijke babycorn meel is relatief zacht. Omdat wouwbloem nog beter draait, gebruik je maïsmeeel iets minder in bulk. Maïsmeeel heeft een laag eiwitgehalte van heel matige kwaliteit. Maïsbloem is een nog fijnere variant, maar het enige nadeel is dat het niet zo goed uithardt. Zowel maïsmeeel als maïsbloem mag niet te lang blijven staan, want het bederft redelijk snel.

Max. te verwerken: 40%
 Eiwitgehalte: 8,9%
 Koolhydraatgehalte: 75%
 Vetgehalte: 2,8%
 vezels: 0,2%
 Uitharding: goed
 Verwerkbaarheid: zeer goed
 Instant response: zeer goed

MAÏS ZOET / Babycorn / suikermaïs .

Babycornmeel wordt gemaakt van jonge maïs. De zoete smaak en geur is hierdoor veel intenser dan die van gewone maïsmeeel. Vanwege de geweldige smaak en geur is de BAS babycornmeel een voordelig top-ingrediënt dat prima als vervanger voor maïsmeeel kan dienen. De uitharding is slechts een fractie minder dan die van maïsmeeel.

Max te gebruiken 40%

Eiwitgehalte: 2%
 Koolhydraatgehalte: 11%
 Vetgehalte: 1,4%
 vezels

MUESLI ROOD.

Zonnatura biologische muesli. Rijk gevuld bevat maar liefst vier volkoren graansoorten en is goed gevuld met rozijnen en lekkere krokante stukjes gedroogde banaan. Door de geroosterde tarwemoutvlokken krijgt de muesli een licht krokante bite. Deze rijk gevulde muesli is een combinatie van biologische volkoren graanvlokken, rozijnen, zaden en noten en biedt je een voedzame, maar vooral een pure en lekkere muesli voor een goed begin van de dag.

Ingrediënten: graanvlokken* (haver* 22%, tarwe* 16%, gerst* 15%, rogge* 8%, gemoute tarwe* 7% (tarwe*, gerst mout*), rozijnen* 18% (rozijnen*, zonnebloemolie*), banaan* 7% (banaan*, kokosolie*, rietsuiker*), sojavlokken*, hazelnoten* 2%, tarwecrisps* (volkoren tarwemeel*, rietsuiker*, zeezout), zonnebloempitten* 2%. * ingrediënt van biologische teelt.

Max te gebruiken

Eiwitgehalte: 14,2%

Koolhydraatgehalte: 59,2%

Vet: 6,55%

Vezels: 8,3%

PINDAMEEL.

Afkomstig van de pindanoot (apennotootjes) die vermalen wordt. Dit is een zeer gevaarlijk product. Het is op de eerste plaats een 'killer' wat de vangsten betreft. Het is op de tweede plaats gevaarlijk omdat het zeer snel bederft. Er komt een zeer gevaarlijke schimmel (zwart van kleur) op te staan en dat is het moment om het hele boeltje weg te kieperen. Dus uitkijken met pinda's en pindameel. Zelf pinda's vermalen kan natuurlijk ook, alleen is het een tijdrovende klus. Pindameel kan net als vismeel in grote hoeveelheden gebruikt worden.

Max. te verwerken: 40%

Eiwitgehalte: 26%

Koolhydraatgehalte: 11,2%

Vetgehalte: 52%

Vezels: 7%

Uitharding: slecht

Verwerkbaarheid: redelijk

Instant response: goed.

POLENTA.

Een maïsproduct. Het is eerst gekookt, daarna gedroogd en vervolgens gemalen. Polenta is in verschillende fijnheid gradaties te krijgen. Hier geldt weer: hoe grover des te harder, maar ook des te moeilijker te draaien. Verstandig is om niet meer dan 10% van de grofste soort te gebruiken. De boilies worden er steenhard door, maar dit hangt uiteraard ook af van de rest van de mix. Voor de rest heeft polenta ongeveer dezelfde eigenschappen als maïsmeel. Het belangrijkste en zeer aantrekkelijk is het feit dat polenta zeer goedkoop is en in bijna elke mix prima te verwerken is.

Max te verwerken: 40%

Eiwitgehalte: 12%

Koolhydraatgehalte: 50%

Vetgehalte: 3%

Vezels: 0%

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: goed

Instant response: goed

POLENTABLOEM.

Is een geweldig product en is zeer goed te verwerken in een mix. Het heeft een goede instant respons en hardt prima uit. Polentabloem neutraliseert plakkerige mixen en is tevens samen met een minieme hoeveelheid Lactalbumine in staat grote hoeveelheden neutraal materiaal 'mee te nemen'. Een nadeel aan polentabloem is dat het nagenoeg geen voedingswaarde heeft. Polentabloem verbetert de functionele eigenschappen van vrijwel iedere mix en is ook goed te gebruiken in simpele boilies. Polentabloem zwelt flink tijdens het koken, maar het krimpt weer bij het afkoelen. Polenta is een goedkoop ingrediënt en kan ruim in een boiliemix worden verwerkt.

Max. te verwerken 45%

Kwantiteit: 60%

Eiwitgehalte: 11%

Koolhydraat: 70%

Vetgehalte: 1%

Vezels

Uitharding: goed

Instant response: heel goed

RIJSTKREEM .

Eigenlijk een synoniem voor rijstgriesmeel. Fijn gemalen rijstkorrels die in de voedingsindustrie vooral gebruikt worden als toevoegsel in pudding en soortgelijke nagerechten. Het is een vrij zwaar ingrediënt maar een ideaal ingrediënt om in een licht gekleurde samenstelling te gebruiken. Het is bovendien een zeer goedkoop product dat als bulk dienst kan doen.

Max. te verwerken: 40%

Eiwitgehalte: 8%

Koolhydraatgehalte: 78%

Vetgehalte: 1 %

Vezels

Uitharding: zeer goed

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant response: zeer goed

RIJSTGRIES.

(Ook wel rijstcrème genoemd) heeft dezelfde bindende eigenschappen als tarwegries, maar hardt minder goed uit. Het soortelijke gewicht ligt ook wat hoger dan dat van tarwegries. Griesmeel is in wezen een tarwebloem in een 'gekorrelde' variant. Dat maakt griesmeel bij de verwerking tot een product met veel gezichten. De korrels kleven namelijk in het geheel niet, maar gaan ze - na even geweekt te hebben - dat wél doen. Op dat moment wordt griesmeel ook behoorlijk plakkerig. Doe als test maar eens een beetje griesmeel in een kopje water en kijk wat er gebeurt; het lost op, het verpapt. Om op te lossen heeft het echter veel vocht nodig en daardoor zuigt griesmeel veel water op. Het vervelende is dit dat zo blijft tot de korrels zijn opgelost. Voor grote hoeveelheden is griesmeel ongeschikt. Niettemin is griesmeel heel goed als ingrediënt in een mix te gebruiken; het hardt goed uit en heeft een heel goede instant-respons. Griesmeelvervangers zijn b.v. maïs, wouwbloem en polentabloem. Ze hebben ongeveer dezelfde eigenschappen, zijn als bulk bruikbaar en draaien veel neutraler. Alleen qua instant respons blijft griesmeel beter.

Max. te verwerken: 40%

Eiwitgehalte: 10,3 %
 Koolhydraatgehalte: 70%
 Vetgehalte: 0,8%
 Vezels: 5,1%
 Uitharding: zeer goed
 Verwerkbaarheid: zeer goed
 Instant response: zeer goed

ROGGEBLOEM.

Wordt gebruikt door de bakkers om het dagelijkse brood te bakken. Karper vissers gebruiken het al jaren met succes als bulkproduct. Het heeft een zeer goede instant response en is zeker goed van smaak. Bij het gebruik van roggebloem begint het deeg na het rollen of spuiten van worsten te zwellen, wat het rollen van de boilies een stuk moeilijker maakt. Roggebloem bevat iets minder eiwitten dan roggemeel, maar heeft dan weer meer koolhydraten. Een vervanger voor roggebloem is, bijvoorbeeld, meergranenmeel.

Max. te verwerken: 30%
 Eiwitgehalte: 7,6%
 Koolhydraatgehalte: 56,6%
 Vetgehalte: 1,5 %
 Vezels: 16.5%
 Uitharding: redelijk
 Verwerkbaarheid: goed
 Instant response: zeer goed

SPELT.

Spelt heeft een hoge voedingswaarde, eiwitten, koolhydraten, vetten en spoorelementen zijn in spelt in vrij hoge hoeveelheden aanwezig en het heeft een uitstekende wateroplosbaarheid. Hierdoor wordt het snel opgenomen in het lichaam. De vitamines komen uit de B groep eiwitten, aminozuren verschillen met tarwe, het heeft een hogere leucine en phelylaline. Speltkorrels bevatten zes van de acht essentiële aminozuren. In totaal heeft spelt meer aminozuren dan tarwe, zo is spelt rijk aan fosfor, deze is nodig voor de opbouw van het lichaam. Het aandeel voedingsvezels is hoog en stimuleert de darm om actiever te worden en dit bevordert de spijsvertering. Spelt bevat meer zetmeel (koolhydraten) dan tarwe en de zetmeel van spelt verteert beter dan van tarwe. De gluten in spelt zijn anders, het kan anders verdragen worden dan van tarwe.

Max te gebruiken: 30%
 Eiwit: 12,2%
 Koolhydraat: 69,3%
 Vet: 2,6%
 Vezels: 10,5%

SOJA – ISOLAAT .

Soja-isolaat is vrijwel het pure eiwit uit de sojaboon. Het zit in veel mixen voor sporters (evenals melkeiwitten), waar het dient voor de eiwitopbouw (spierversterking). Het is vrij duur spul dat veel wordt gebruikt als bij-ingrediënt waar het dient als smaakmaker. Ook soja-isolaat hardt niet uit. Het grote verschil met sojabloem is het ontbreken van zetmeel, waardoor het veel minder plakt en waardoor de instant response minder is. Bij het koken zwelt soja-isolaat ook nog eens enorm op, zodat je het eigenlijk alleen in kleine hoeveelheden in harde mixen kunt gebruiken. Mixen waar veel wouwbloem, maïsmeeel,

polenta, polentabloem en in mindere mate griesmeel voorkomt. Vis- en vleesmeel komen ook in aanmerking. Soja-isolaat behoort tot de lichtste ingrediënten. Er valt dan ook een leuke drijvende boilie van te maken, die erg lang goed blijft en ook stevig is.

Max. te verwerken: 20%

Eiwitgehalte: 85%

Koolhydraatgehalte: 0%

Vetgehalte: 0%

Uitharding: goed

Vezels

Verwerkbaarheid: goed

Instant response: zeer goed

SOJAMEEL ONTVET.

Ook wel sojabloem genoemd. Sojameel of -bloem is in boilies waarschijnlijk ook weer een van de meest gebruikte bestanddelen. Het zit bijna in elke kant-en-klaar mix die in de handel wordt aangeboden. Sojameel-ontvet is in de meeste gevallen getoast. Het meel heeft een kortstondige verhitting ondergaan. Het is iets donkerder van kleur dan vet sojameel en heeft een uitgesproken, lekkere smaak. Ontvet sojameel bevat iets meer eiwitten dan de vette versie en ook het koolhydraatgehalte ligt iets hoger. Een nadeel van sojameel-ontvet is, dat het vrij snel bederft. Het gevaarlijke is dat je dat niet meteen ziet of ruikt.

Max. te verwerken: 40%

Eiwitgehalte: 47%

Koolhydraatgehalte: 30%

Vetgehalte: 1 %

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant response: zeer goed

SOJAMEEL VET.

Een kwestie van smaak, de een gebruikt de vette en de andere visser de ontvette variant. Op gebied van eigenschappen zijn beide sojamelen aan elkaar gelijk. Het grote verschil zit hoofdzakelijk in het soortelijk gewicht. Vet sojameel is minder zwaar. Net zoals ontvet sojameel is het vette even gevaarlijk als het over bederven gaat. Beide sojamelen laten zich in de meeste samenstellingen perfect verwerken.

Max. te verwerken: 40%

Koolhydraatgehalte: 25%

Vetgehalte: 25%

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant response: zeer goed

SOJABLOEM.

Een uitstekend basisingrediënt mits het goed zou uitharden. Helaas is dat niet het geval. Door zijn goede instant response en prima voedingswaarde kan sojabloem een belangrijke aanvulling zijn in harde mixen. Sojabloem is als binder behoorlijk kleverig. Sojabloem is meestal in min of meer ontvette toestand te koop. Er zijn ook gespecialiseerde zaken die vette sojabloem verkopen. Denk ook hier weer aan de beperkte houdbaarheid!

Max. te gebruiken: 40%

Eiwitgehalte:

Koolhydraatgehalte:
 Vetgehalte:
 Vezels:
 Hardheid: heel matig
 Binding: goed
 Rolbaarheid: goed
 Instant response: goed

SOJABLOEM VOL VET GETOAST .

Sojabloem volvet & getoast is sojameel dat is verbloemd. De vetten en olie zijn erin gelaten, dit in tegenstelling tot het zwaardere sojabloem ontvet. Sojabloem vet & getoast wordt op dit moment het meest gebruikt en is net zo bederfelijk als de ontvette versie. Wij halen daarom elke week af fabriek onze verse sojabloem. De getoaste & volvette sojabloem heeft een heerlijke nootachtige geur en bevat een breed aminozuurpatroon en veel onverzadigde vetzuren. Sojabloem volvet & getoast laat zich in de meeste boiliesamenstellingen perfect verwerken.

Dosering: tot 50%
 Eiwitgehalte: 40%
 Koolhydraatgehalte: 25%
 Vetgehalte: 25%
 Uitharding: goed
 Verwerkbaarheid: zeer goed
 Instant response: zeer goed

TARWEGLUTEN .

Wanneer het deeg te brokkelig is, zal door het gebruik van tarwegluten het deeg beter bij elkaar blijven en het rollen vergemakkelijkt worden. Bij een te hoge dosis is het deeg gewoon niet meer te verwerken en lijkt het meer op een stugge massa, nagenoeg te vergelijken met stopverf. Net zoals bij de andere gluten, is het eiwitgehalte van tarwegluten zeer hoog.

Max. te verwerken: 15%
 Eiwitgehalte: 90%
 Koolhydraatgehalte: 0%
 Vetgehalte: 0%
 Vezels:
 Uitharding: goed
 Verwerkbaarheid: goed tot zeer goed
 Instant response: zeer goed

TARWEBLOEM.

Is een van de hoofdbestanddelen van brood. Tarwebloem is een ingrediënt dat zeer veel gebruikt wordt. Het heeft eigenlijk weinig of geen negatieve eigenschappen. Het rolt zeer goed, is erg goedkoop en de karper is er gek op vanwege de smaak. Kan in de mix, bijvoorbeeld, roggebloem vervangen om het zwellen na het koken te verminderen.

Max. te verwerken: 30%
 Eiwitgehalte: 11,4 %
 Koolhydraatgehalte: 69,8%
 Vetgehalte: 1,5 %
 Vezels: 1,8%

Uitharding: goed
 Verwerkbaarheid: zeer goed
 Instant response: zeer goed

TARWEKIEMEN.

Nog een graansoort. Tarwekiemen bevatten ongeveer 30% eiwitten en die zijn van een zeer goede kwaliteit d.w.z. dat het overgrote deel van deze eiwitten op een juiste manier kan worden omgezet in energie. Het dient natuurlijk ook voor de aanmaak van weefsel. De bindkracht van tarwekiemen is alleen niet zo uitstekend. Op gebied van uitharden zitten we redelijk goed. De smaak echter is bijzonder goed.

Max. te verwerken: 20%
 Eiwitgehalte: 30%
 Koolhydraatgehalte: 20%
 Vetgehalte: 11 %
 Vezels:
 Uitharding: goed
 Verwerkbaarheid: goed
 Instant response: goed

TARWEMEEL – VOLKOREN.

Tarwemeel is één van die ingrediënten die in nagenoeg geen enkele boiliesamenstelling zal ontbreken. Het verschil met tarwebloem is dat tarwemeel meer vezels bevat. Tarwemeel is op zich verkrijgbaar in verschillende versies, denk maar aan het meer granenmeel van zes, zeven of tien granen. Vers van de molenaar en dan snel verwerken is een absolute aanrader!

Max. te verwerken: 30%
 Eiwitgehalte: 11,4%
 Koolhydraatgehalte: 62,2%
 Vetgehalte: 1,5%
 Vezels 11% en de hele korrel 10,6%
 Uitharding: goed
 Verwerkbaarheid: zeer goed
 Instant response: zeer goed

TARWEZEMELEN .

Zijn de pelletjes oftewel de huid van de tarwekorrelzemelen, worden verkregen na het pletten van de tarwekorrel. Na het onttrekken van de bloem, blijven de zemelen over. Een op zich vrij licht product dat zeer slecht uithardt. Wanneer er teveel zemelen in de mix worden gebruikt, zal deze drijven. Niet zozeer een ingrediënt dat geschikt is om in een boiliemix te verwerken.

Max. te verwerken: 20%
 Eiwitgehalte: 15%
 Koolhydraatgehalte: 30%
 Vetgehalte: 6%
 Vezels: 40%
 Uitharding: slecht
 Verwerkbaarheid: redelijk
 Instant response: zeer goed.

TIJGERNOTENMEEL.

Tijgernotenmeel heeft dezelfde zacht, zoete smaak als die van gekookte tijgernoten. De tijgernoot is één van de meest geliefde partikels bij karpers. Tijgernotenmeel heeft dezelfde magische aantrekkingskracht. Het wordt veel gebruikt als hoofdingrediënt (30%) in een notenmix.

Aanmaken met water, en op 1 kilo 10 tot 25 ml lijnzaadolie + Nut Krokant of Kokos flavour. Voor een hardere mix ei albumine toevoegen en het percentage tijgernotenmeel verlagen.

Max. te verwerken 30%

Eiwitgehalte: 30%

Koolhydraat: 12%

Vetgehalte: 2% Vezels:

WOUWBLOEM. (IS NIET MEER ZO ALS VROEGER)

Zijn meelresten die worden gemengd en gekookt, daarna gedroogd en gemalen. Wat zou betekenen dat er verschillen in eigenschappen tussen respectievelijke partijen meel kunnen ontstaan. De eigenschappen van wouwbloem liggen het dichtst bij die van maïsmeel. Alleen draait het nog soepeler en wordt het nog harder. De instant response is iets hoger dan maïsmeel. Samen met fijne polentabloem vormt het een werkelijk superieure basis voor allerlei mixen die steenhard moeten zijn en dat ook dagenlang zullen blijven. Uiteraard kan door het bijmengen van zachtmakers zoals sojabloem, caseïnaten, tarwegluten, pindameel, garnalenmeel, broodmeel enz. ook een soepelere boilie worden vervaardigd.

Max. te verwerken: 50%

Eiwitgehalte: 10%

Koolhydraatgehalte: 30%

Vetgehalte: 0%

Vezels:

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant response: zeer goed

VOLLEDIG VOER

BIGGENMEEL.

Biggenmeel is prima geschikt als basis in de boilie. Biggenmeel heeft een zeer goed eiwitgehalte en bevat ook evenwichtige voedingsstoffen, mineralen en vitaminen. Biggen meel wordt vooral gebruikt voor de opfok van biggen, en het is al lang geen geheim dat de karpers het ook een geweldig aas vinden. De prijs van biggen meel is ook erg interessant.

Dosering: max 30%

Max te verwerken

Eiwitgehalte

Koolhydraatgehalte

Vetgehalte

vezels

Analytische bestanddelen / Analytischen Bestandteile / Analyse

Eiwit/Proteïne/Proteins 16,2%, Ruw Vet/Raw Fett/Crude Fat 4,4%, Ruwe As/Asche/Ashes 5,1%, Ruwe Celstof/Rohfaser/Raw fiber 2%3,82%.

Samenstelling: tarwe, gerst, sojaschroot, mais, triticale, rijstvoedermeel, koekjesmeel, tarwekriel, graankorrelvoermeel, kool- en raapzaadschroot, bietenpulp, dierlijk vet, calciumcarbonaat, bietmelasse, vitaminen en mineralenkern, L-Lysine, Natriumchloride, L-threonine, DL-Methionine, L-tryptofaan

HONDENBROKKEN.

Zijn in verschillende variaties en van diverse merken te koop. Je kunt het als drijvend aas gebruiken, maar ook gemalen door de boiliemix. Omdat het een vrij goedkoop bestanddeel is, zijn hondenbrokken nog steeds enorm populair. Hondenbrokken bevatten alle mogelijke bouwstoffen om er een volwaardig aas mee te vervaardigen. Je kunt tot 50% van de totale samenstelling aan hondenbrokken gebruiken. Voorzien van een attractieve flavour, is dan vaak succes verzekerd.

Max. te verwerken: 50%

Eiwitgehalte: 28%

Koolhydraatgehalte: 45%

Vetgehalte: 10%

Vezels:

Uitharding: redelijk

Verwerkbaarheid: goed

Instant response: redelijk

KATTENBROKKEN.

Zijn net als hondenbrokken geen echt ingrediënt maar meer een totaalvoer. Bovendien een voer dat in zeer vele soorten te verkrijgen is. Kattenbrokken hebben net zoals veel producten die al voorverhit zijn geweest een uitstekende instant response! Bovendien bezitten ze een goede voedingswaarde. Helaas dienen kattenbrokken eerst te worden gemalen, in een koffiemolen of iets dergelijks (feest!). Het ontstane meel zuigt enorm, zodat je het beste af en toe even kunt pauzeren om het vocht te laten intrekken. Bovendien zitten er in kattenbrokken vrij veel gluten, waardoor kleverige uitharders als lactalbumine of ei-albumine niet zijn aan te raden. Extra uitharders zijn nodig omdat kattenbrokken anders een te slappe boilie geven. De beste resultaten krijg je wanneer er vijf delen kattenbrokkenmeel gemengd worden met één deel Polentabloem. Dit draait prima en geeft redelijk harde boilies.

Max. te verwerken: 50%

Eiwitgehalte: 30%

Koolhydraatgehalte: 45%

Vetgehalte: 10%

Vezels:

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: goed

Instant response: redelijk

KUIKENOPVOKMEEL.

De naam zegt het al: een opfokmeel voor kuikens. Vrij zoet en op het eerste gezicht lijkt het veel op babycom. Het bestaat grotendeels uit geëxpandeerd maïsmeel. Kuikenopfokmeel kan als bulkingrediënt dienst doen. Verwerkt zeer goed en hardt eveneens goed uit.

Kuikenopfokmeel is in bulk op vrij goedkoop.

Max. te verwerken: 40%

Eiwitgehalte: 21 %

Koolhydraatgehalte: 26%

Vetgehalte: 5% Vezels:

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: goed Instant response: zeer goed

TROUVIT.

Is synoniem voor een forelkorrel en wordt in de forelwekerij gebruikt voor het opfokken van forellen. Trouvit is verkrijgbaar in verschillende grootten; de kleinste nummer 000 dient voor het opfokken van kleine forel of zalmen, bevat de meeste eiwitten en heeft een scherpere geur. In de kleinste vier maten is het eiwitgehalte 51%. Elke grootte van de korrel is aangepast aan de leeftijd en het formaat van de forel. Het verschil is hoofdzakelijk te vinden in de verschillende voedingswaarden. Het eiwitgehalte van de korrel ligt rond de 50%. In deze forelkorrel zit een vrij grote hoeveelheid vismeel verwerkt. De Trouvit korrel wordt eigenlijk geperst. Alle ingrediënten worden gemengd, gekneet met behulp van water, verwarmd en daarna bij elkaar geperst om te eindigen in de gedroogde korrel.

Trouvit 000

Max. te verwerken: 30%

Eiwitgehalte: 52%

Koolhydraatgehalte: 20%

Vetgehalte: 9%

Vezels:

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant response: redelijk

SMAAKMAKERS ZOET**COPRA MELASSE .**

Copra melasse als vloeistof wordt al erg veel gebruikt en melassemeel past daar erg goed bij. Bij een te hoge dosering melassemeel kan de mix uit elkaar vallen of zeer slecht rollen. Enorm brasemgevoelig, maar zowel de vloeistof als het melassemeel werkt bijvoorbeeld ook uitstekend in de winter. Melassemeel is eigenlijk gemalen stengels van rietsuiker en heeft een donkerrode kleur. Melassemeel heeft een sterk bindende, tot plakkerige eigenschap en geeft een lekker zoete smaak aan het aas.

Dosering: tot 30%

Eiwitgehalte: 15%

Koolhydraatgehalte: 40%

Vetgehalte: 5%

Vezels:

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant response: zeer goed

DEXTROSE.

Dextrose, ook wel glucose of druivensuiker genoemd, is de meest voorkomende monosacharide (suiker) uit het dieren- en plantenrijk. Zoals alle andere suikers is dextrose zeer rijk aan koolhydraten, maar liefst 99%. Net als alle andere suikers, heeft ook dextrose de eigenschap extra te binden. Wanneer een mix het op de roltafel niet zo goed doet, kan druivensuiker wonderen doen. Let wel op: een te hoge dosering zal je boilies week maken.

Max. te verwerken: 10%

Eiwitgehalte: 0%

Koolhydraatgehalte: 92%

Uitharding redelijk

Vezels:

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant response: zeer goed

KOKOS GERASPTE GEDROOGT.

Hoe heet het? Geraspte kokos, gedroogde kokos, gemalen kokos, kokosvlokken, kokos snippers, kokos rasp,

Wat is het? Geraspte kokos is het vruchtvlees van een rijpe kokosnoot (zo'n harige bruine, niet zo'n jonge witte) wordt eerst geraspt of geschaafd en in zon of oven langzaam gedroogd. Soms wordt het eerst besprenkeld met suikerwater, dan krijg je dus zoete kokosrasp.

Het geeft body en textuur aan curries. Gedroogde kokos is luchtdicht nog maanden te bewaren.

Max te verwerken

Eiwitgehalte 7.0%

Koolhydraatgehalte 11.0%

Vetgehalte 64.0%

Vezels 14.0%

GEMALEN VANILLE KOEKJES

Koekjesmeel wordt verkregen door het malen van verschillende (vanille) koekjes. Door de vele suikers en de vetten is onze koekjesmeel een prachtige bron vol met koolhydraten met een geweldige smaak. Koekjes meel smaakt zoet en is makkelijk te verwerken in een boiliemix en heeft goede klevende eigenschappen. Prima als smaakmaker te gebruiken.

Max te verwerken 30%

Eiwitgehalte: 5.5%,

Koolhydraatgehalte: 67.6%,

Vetgehalte: 20%

Vezels 0.66%

Uitharding: goed, Verwerkbaarheid: goed, Instant-Response: zeer goed.

VANILLESUIKER

Zoet en een krachtige smaak. Vanillesuiker is suiker met vanillesmaak. Meestal is deze smaak afkomstig van synthetische vanilline en zou dus eigenlijk vanillinesuiker moeten heten.

Vanillesuiker kan echter ook van natuurlijke vanille worden gemaakt of van een mengsel van synthetische met (een beetje) echte vanille. Vanillesuiker wordt gemaakt door vanilline aan de suiker toe te voegen. In de combinatie met suiker wordt het aroma van vanille krachtiger.

Aangezien natuurlijke vanille veel meer aromastoffen bevat dan alleen vanilline is er een

smaakverschil tussen vanillesuiker van vanilline of van vanillestokjes. Vanillesuiker van

vanillestokjes kan bereid worden door vanillestokjes samen met witte basterdsuiker in een pot te stoppen, na verloop van tijd zal de vanillegeur in de suiker trekken.

Max. te verwerken: 50/100 gram

Eiwit: 0%

Koolhydraat: 98,5%

Vet: 0%

Vezels:

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant response: zeer goed

AMANDELMEEL

Favoriet is genaakt van de blanke amandel .Heeft een heerlijke smaak,bevat veel vezels en gezonde vetten.

Max 10%

Ewit 21.3%

Koolhydraat 25.5%

Vet 20.0%

HONING.

Zoetstof die door bijen bijeen gebracht wordt, de bijen veranderen de nectar in honing door enzymen aan toe te voegen en het vocht van de nectar te laten verdampen.

Max. te verwerken: 3/7%

Eiwit: 0.4%

Koolhydraat: 75%

Vet: 0%

Vezels:

MELKPRODUCTEN . (goede eiwitten, heel goed in de winter)**GOEDE EIWITTEN.**

Op dit moment is ongeveer 90% van de verkrijgbare Eiwit / Amino producten gemaakt uit calcium caseinaat. Wat is albumine of ei-eiwit? Dit is van betere kwaliteit en daarom de volgende logische stap na het calcium caseinaat gebruik.

WAT IS WEI – EIWIT ?

Dit is het best mogelijke eiwit. Door de zuiverheid en de animosamenstelling. Een wei-eiwit is weer iets duurder. Let bij het kopen op de zuiverheidsgraad van de wei. Wei-eiwit kan ook verrijkt Calcium caseinaat zijn. Welke bronnen zijn het beste?

Eieren: zowel het eiwit als eigeel van een ei bevat heel kwalitatief eiwit. Het eigeel is onterecht als 'on gezond' bestempeld, onderzoeken tonen aan dat het juist de gezondheid kan verbeteren.

Zuivelproducten: Kwark, verse kaas bevat heel veel eiwit (geconcentreerd) en garandeert een trage afgifte, melk: het is drinkbaar (snel) en bevat een goede hoeveelheid casseine en wei eiwit, kaas: goede bron van eiwit maar let op de verzadigde vetten.

MELKPOEDER. (mager en vol)

Mager melkpoeder is bij veel karpervissers erg populair. Er bestaan twee soorten melkpoeder: mager en vol melkpoeder. Vol melkpoeder is veel beter van smaak en bevat veel meer vetten. Vet melkpoeder mag niet oud zijn want het product bederft vrij snel.

Magere melkpoeder

Max. te verwerken: 30%

Volle melkpoeder

Eiwitgehalte: 35% – 27%

Koolhydraatgehalte: 50% – 35%

Vetgehalte: 1% – 25%

Vezels 0,0% - 0.0%

Uitharding: goed – slecht

Verwerkbaarheid: goed – zeer goed

Instant response: goed – zeer goed

LAMMERERENMELK .

OPVOK Boordevol essentiële elementen voor het opfokken van lammeren. Ideaal te gebruiken in combinatie met wat caseïne, tarwemeel en griesmeel en voorzien van de nodige flavour: een echte knaller! Perfect geschikt voor diegenen die van een mediumharde boilie houden.

Max. te verwerken: 30%

Eiwitgehalte: 24%

Koolhydraatgehalte: 42 %

Vetgehalte: 22%

Vezels

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant response: zeer goed

ROOMPOEDER. (foodgrade)

Gesproeid gedroogd roompoeder is een product van verse, gepasteuriseerde koemelk. In de levensmiddelenindustrie is roompoeder een veel gebruikte grondstof voor toepassingen in onder andere de volgende sectoren: bakkerijproducten, chocolade, ijs & desserts.

Roompoeder wordt o.a. gebruikt in de welbekende puddingbroodjes. Roompoeder is uitstekend te gebruiken als zoete smaakmaker van jouw aas. De smaak van dit poeder is heerlijk zoet!

Max. te verwerken: 10%

Eiwitgehalte

Koolhydraatgehalte

Vetgehalte

Vezels

VITAMEALO–KALVERMELK.

Dit product is net zoals Topfok S en Milkivit een soort vervangmaaltijd voor het grootbrengen van kalveren. Ooit is in een populair karpermagazine geschreven dat Vitamealo een lactalbumine zou zijn die ongeveer 30% eiwitten bevat. Die informatie bleek achteraf niet te kloppen, want het is wel degelijk niet meer of niet minder dan een kalvermelk. Vitamealo is de betere kalvermelk en bevat meer eiwitten en koolhydraten dan andere kalvermelk. Vitamealo is zoeter, dus het bevat meer suiker en de boilies zullen niet zo hard worden.

Max. te verwerken: 30%

Eiwitgehalte: 35%

Koolhydraatgehalte: 45%

Vetgehalte: 15%

Vezels

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant response: goed

BIERGIST.

Biergist wordt gekweekt op verschillende soorten voedingsbodems. Zo is er bijvoorbeeld seleniumrijk biergist dat gekweekt wordt op seleniumzouten. Alle biergist is een rijke bron

van B-vitamines, vitamine C en E. Het bevat essentiële aminozuren en een aantal mineralen, zoals chroom, ijzer, magnesium, koper en selenium. Behalve in bier, is biergist verkrijgbaar in poedervorm

Kwantiteit te gebruiken: 10%

Eiwitgehalte: 50%

Koolhydraatgehalte: 40%

Vetgehalte: 1 %

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: goed Instant-Response: redelijk

VISMELEN EN AANVERWANTEN.

Zalm, makreel, haring en sardines behoren tot de vette vissoorten. Vette vis is erg gezond, met name omdat vette vis zeer rijk is aan essentiële omega 3-vetzuren. Verse vette vis is beter dan vette vis uit blik. En wilde vette vissoorten zijn beter dan gekweekte varianten (uit kunstmatige kweekvijvers). Eet gerust twee keer per week zalm, makreel, paling, haring of sardientjes. En natuurlijk ook de ietwat gematigder vette vissoorten: kabeljauw, meerval, heilbot, bokking, ansjovis en in mindere mate forel en tonijn uit blik (op oliebasis). Vis behoort tot de gezondste eiwitrijke voeding. Vis-eiwitten zijn bovendien goed verteerbaar omdat het spierweefsel van vissen relatief weinig bindweefsel-eiwitten bevat zoals collageen en elastine.

Niet alleen de eetbare delen van vis, maar ook die van schaaldieren (krab, kreeft, garnalen e.a.) en schelpdieren (mossels, oesters, kokkels e.a.) bevatten heel veel eiwitten. Zowel vis als schaal- & schelpdieren behoren dus tot de eiwitrijke voeding.

ANSJOVISMEEL.

Ansjovismeel is een vismeel afkomstig van de ansjovis. Het meel is zeer fijn en ietwat oranje van kleur. Het laat zich zeer goed mengen met andere soorten vismeel en heeft een eigen, uitgesproken geur. Net zoals bij de andere soorten vismeel ligt het eiwitgehalte vrij hoog. In combinatie met enkele ingrediënten die een hoog koolhydraatgehalte hebben, kun je hiermee een perfect uitgebalanceerde vismeelmix fabriceren die qua kleur aan de lichte kant is.

Max. te verwerken: 20%

Eiwitgehalte: 68%

Koolhydraatgehalte: 0%

Vetgehalte: 2,5%

Vezels: 0,0%

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant response: redelijk

GARNAALMEEL.

Heeft een aangename lichte visgeur. Het is meestal vrij grof van structuur en kan eventueel gemakkelijk nog verder worden fijngemalen. Een voordeel ten opzichte van vismeel is de veel betere instant response, maar een nadeel is weer de grotere zachtheid. Garnalenmeel kan vismeel gedeeltelijk vervangen, maar bij grotere hoeveelheden moeten er meer uitharders worden gebruikt om de zachtheid te compenseren. Garnalenmeel draait prachtig in combinatie met polentabloem. Garnalenmeel zwelt sterk op bij het koken waardoor kort koken dan ook de voorkeur heeft. De eiwitkwaliteit is prima en ongeveer gelijk aan die van

vismeel. Let wel: bij een te hoge dosering gaan de boilies drijven en dat is in de meeste gevallen niet de bedoeling.

Max. te verwerken: 20%

Eiwitgehalte: 55%

Koolhydraatgehalte: 0%

Vetgehalte: 2%

Vezels

Uitharding: zeer slecht

Verwerkbaarheid: redelijk

Instant response: goed

GREEN LIPPED MUSSEL (GLM) POEDER .

GLM bestaat uit pure, gesproeidroogde mosselen dus natuurlijke attractie. Green Lipped Mussel is een ware bom van vrije aminozuren, complexe eiwitten, koolhydraten, vitaminen, enzymen en lange keten onverzadigde vetzuren en is hiermee één van de beste karperattractors die er te vinden is.

Onze variant Green Lipped Mussel komt uit Nieuw-Zeeland en is van de allerhoogste kwaliteit. Als uw budget het toelaat zouden we adviseren om eens met de dosering van GLM te testen. Wij zijn van mening dat een hogere dosering een positief effect heeft op de attractie. Onze GLM is puur, niet versneden en de enige echte.

Max te verwerken 3/10%

Eiwit gehalte 30.0% Koolhydraatgehalte Vetgehalte 10.0%

Vezels

HARINGMEEL .

Behoort tot de dierlijke, eiwit houdende ingrediënten. Het is trouwens ook het vismeel met het hoogste vetgehalte. Het is het hoofdbestanddeel van de welbekende forelkorrels. Met 75% eiwitten is haringmeel het hoogst eiwithoudende vismeel. Het kan perfect gemengd worden met alle andere vismelen om zo tot een vismeelmix te komen. Haringmeel is zeer vet en dat komt dan weer goed van pas bij het verwerken. De scherpe geur laat een herkenbaar spoor achter dat onze vriend karper moeilijk kan negeren.

Max. te verwerken: 20%

Eiwitgehalte: 20 %

Koolhydraatgehalte: 0%

Vetgehalte: 16%

Vezels

Uitharding: redelijk

Verwerkbaarheid: goed

Instant response: redelijk.

HALIBUT PELLETS.

Dit product bevat hoogwaardige ingrediënten zoals marine vismeel, gezuiverde visolie en bloedproducten. De combinatie van deze ingrediënten in samenhang met de sterke geur en smaak maakt dit voer zeer aantrekkelijk voor zoetwatervissen zoals de karper, meerval, barbeel en witvis.

Max. te gebruiken

Eiwit 45%

Koolhydraat

Vet 20%

Vezels

SECTO - PROSECTO (GEMALEN INSECTEN)

Prosecto bestaat hoofdzakelijk uit gedroogde insecten, larven, garnaaltjes, miereneieren en diverse bestanddelen. Dit product bevat dus voedingsstoffen die de karper van nature al kent. Prosecto bestaat uit evenwichtige dierlijke voedingsstoffen en is dus erg gunstig voor de voedingswaarde van uw boilie.

Prosecto is typisch zo 'n ingrediënt dat goed scoort op (moeilijke) wateren met een hoog aanbod van natuurlijk voedsel.

Max te verwerken 30.0%

Eiwitgehalte 18.0%

Koolhydraatgehalte

Vetgehalte 17.0% Vezels

PREDIGESTED PD - (CPSP-G)

Predigested vismeel wordt bereid door een hydrolysatieproces waarbij enzymen worden gebruikt. Door dit proces ontstaan vrije aminozuren die een mega-trigger zijn voor karpers. Doordat pre digested vismeel goed oplost in water, ontstaat er een wolk van attractie rondom uw boilie. Wilt u een bolle met veel attractie dan is onze predigested vismeel een aanrader.

Max te verwerken 30.0%

Eiwitgehalte 72.0%

Koolhydraatgehalte

Vetgehalte 16/19.0%

Vezels

(let op; pre digested lost op in water, hoge doseringen maken een boilie in het water snel zacht, maar daarentegen ook extra attractief...)

KRILLMEEL.

Door alleen het vlees van de garnaaltjes te verwerken ontstaat er een mooi roze, vleesachtig meel bomvol hoogwaardige eiwitten, aminozuren en essentiële vetten. Afhankelijk van het gewicht van de andere gebruikte ingrediënten is het zelfs mogelijk tot 30% krillmeel te verwerken in een bol. Door de grove structuur en het absorberend vermogen is het zinvol eerst het deeg te laten rusten alvorens het te verwerken.

Max te verwerken: 30%

Eiwitgehalte: 3,4%

Koolhydraatgehalte: 60,8%

Vetgehalte: 8,5%

Vezels: 1%

MARINE HALIBUT PELLETS.

Marine Pellet Poeder wordt verkregen door marine halibut pellets te malen met toevoeging van een eetlustopwekker om het nog meer onweerstaanbaar te maken. Dit fijne, donkere poeder heeft een oliegehalte van om en nabij de 20% en een eiwitgehalte van meer dan 45%. Het kan gemakkelijk tot een deeg worden gevormd door het simpelweg met water, eieren of een vloeibaar additief te bevochtigen. Dit product stelt je in staat om de kwaliteiten van halibut pellets op een meer veelzijdige manier te kunnen gebruiken in o.a. stick, method feeder & basismixen.

LT. VISMEEL (Triple 999)

Het LT vismeel is een specifiek vismeel dat op een lagere temperatuur (LT) bereid wordt om zo de hittegevoelige aminozuren beter te behouden. Het LT vismeel bevat minder olie dan bijvoorbeeld het normale haringmeel, doordat de visolie tijdens het stoomproces wordt afgevangen. Door de lagere temperaturen tijdens de behandeling blijft de goede voedingswaarde beter behouden. Het LT vismeel is in combinatie met predigested vismeel een vaak gebruikte combinatie. Het LT vismeel is licht wateroplosbaar en wordt geleverd door Triple999.

Max. te gebruiken

Eiwitgehalte

Koolhydraatgehalte

Vet gehalte

Vezel

LEVERPOEDER.

Leverpoeder is een ware karpermagneet. Dit leverpoeder is eigenlijk een leverextract gemaakt van kippen. Dit product wordt het meest gebruikt om een prachtige leverbol te maken. Leverpoeder zit bomvol essentiële vitaminen en mineralen. Te gebruiken in elke vis-, kruiden-, vleesmix.

Dosering: 5%-12%

Eiwitgehalte: 72%

Koolhydraatgehalte: 0%

Vetgehalte: 2%

Vezels

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: goed

Instant response: redelijk

SPIRULINA.

Hoe puurder de spirulina, hoe beter het product zijn werk doet ! Spirulina houdt de vis in topconditie en zal daarom ingezet moeten worden in ons langer termijnas. Dit spiraalvormig alge wordt gedroogd, gewassen en vervolgens fijn gemalen tot spirulinapoeder. De kracht van spirulina bestaat uit de aanwezigheid van bijna alle nuttige aminozuren, laag vetgehalte, breed scala spijsverteringsenzymen, compleet pakket mineralen en vitaminen. De mooie groene kleur komt door de stof chlorofyl of bladgroen. Uw bollen kleuren naar donker groen, uiteraard afhankelijk van de overige ingredienten.

Analytische bestanddelen / Analytischen Bestandteile / Analyse:

Eiwit/Proteïne/Proteins >55%, Ruw Vet/Raw Fett/Crude Fat 5-7%, Ruwe As/Asche/Ashes 11%.

TONIJNMEEL.

Tonijn is een verzamelnaam voor enkele soorten oceaantvissen uit de familie der makrelen. Anders dan de meeste vissen, die wit vlees hebben, heeft de tonijn roze vlees. Dit komt door het myoglobine in de spieren van de tonijn. Dit donkere vismeel heeft een volle, rijke smaak en is gemaakt van de beste kwaliteit tonijnen verkrijgbaar. Tonijnmeel bevat minder omega-3 vetzuren dan andere vismelen vanwege hun voedingspatroon.

Max. te gebruiken

Eiwitgehalte

Koolhydraatgehalte

Vet

Vezels

VISMEEL.

Wit vismeel is het gewone vismeel dat in bijna elke hengelsportzaak wordt aangeboden. Het heeft niets te maken met een witte kleur maar eerder met de herkomst. Dit vismeel is afkomstig van witvis zoals brasem. Het bevat een vrij hoge dosis dierlijke eiwitten van redelijke kwaliteit. Vismeeel wordt meestal gemaakt door complete vissen te malen, te drogen en wederom te malen. Soms wordt hiervoor ook slachtafval gebruikt. Graten en schubben worden mee verwerkt en daardoor is het eiwitgehalte beperkt. De eiwitkwaliteit is uitstekend. Vismeeel wordt heel veel gebruikt als eiwitbron in allerlei diervoeders, omdat het naar verhouding goedkoop is. Viskwekers gebruiken het veel in combinatie met soja. Vismeeel trekt een flink geurspoor zodat een flavour niet zo nodig is. Met wat visolie kun je het effect nog versterken. Wit vismeel is vrij goedkoop en kan met gelijk welk ander vismeel vermengd worden. Vismeeel gemengd met vleesmeel geeft goede resultaten. In combinatie met een kruidige flavour kan het goede resultaten boeken. Ook boilies van vismeel met vogelopfokvoer (Robin Red) kunnen erg goed zijn.

Max. te verwerken: 30%

Eiwitgehalte: 66%

Koolhydraatgehalte: 0%

Vetgehalte: 11 %

Vezels

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant response: redelijk

ZALMBROED.

Zalmbroed is een compleet uitgebalanceerd voer dat wordt gebruikt voor de kweek van zalm. Zalmbroed heeft een sterke smaak en bezit een hoge kleefkracht. Zalmbroed hard tevens goed uit vanwege het korrelige karakter dit in tegenstelling tot de meeste vismelen. Bevat 44% uitgebalanceerde eiwitten. Zalmbroed is ideaal om droog te gebruiken in PVA zakje zoals een als sticky mix.

Dosering tot 60% (in combinatie met een binder) (max 600 gram per kilo)

Analytische bestanddelen / Analytischen Bestandteile / Analyse

Eiwit/Proteine/Proteins 44%, Ruw Vet/Raw Fett/Crude Fat 19%, Ruwe As/Asche/Ashes 6,5%, Ruwe Celstof/Rohfaser/Raw fiber 2,7%

ZADEN.

ANIJS.

Anijszaad heeft een zoete, warme smaak. Anijs staat bekend om haar aroma van drop. Je vindt anijs dan ook in veel snoepgoed van over de hele wereld. Zo kan je zelf over koekjes of cake wat opgeklopt eiwit smeren met daarover anijszaad.

Ook in likeur wordt vaak anijs gebruikt, denk maar aan Ouzo, Raki, Pastis en Anisette. Verder geeft anijs smaak aan brood, gebak, koekjes, fruit en peperkoek. In India wordt anijs gebruikt in curry's en bij vis. Anijs is lekker bij fruit zoals appels, vis, noten en groenten zoals pompoen en wortel. Zo maakt anijs deel uit van diverse Franse wortelgerechten. In Nederland is het nog steeds de traditie om anijszaad op beschuit met muisjes te geven bij een geboorte.

Max. te verwerken 1/3%

Eiwitgehalte 10%

Koolhydraatgehalte 55%

Vetgehalte 15%

Vezels 15%

C.D. EIVOER ROOD.

Het is het opfokvoer voor vogels, in de meeste gevallen kanaries. Op basis van eiwitten en koolhydraten geven velen de voorkeur aan CD geel of rood. Deze laatste bevat wat meer honing en ruikt erg prettig, Orlux daarentegen is neutraler en heeft een hoger vetgehalte. Nectarblend is een neutrale samenstelling, en Robin Red is er voor liefhebbers van een meer gekruide, rode boilie. Birdseed is er ook in diverse varianten en grofheden. Birdy Mix is de meest grove hiervan en geeft de boilie een mooie grove / open structuur, waardoor flavour en oliën gemakkelijk uit de boilie kunnen ontsnappen. Een echte aanrader in een boiliemix.

Max. te verwerken: 20%

Eiwitgehalte: 16%

Koolhydraatgehalte: 53%

Vetgehalte: 7%

Vezels

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: goed

Instant response: zeer goed

ENERGY MEGA BLEND

Ingrediënten:

Energy Blend (Organisch zonnebloemzaad, biologisch lijnzaad, biologisch boekweit, saffloerzaad, overblijvend raaigraszaad, organisch pompoenzaad, biologisch sesamzaad, organische Quinoa, Nigerzaad, potenbolkarsenzaad, dillezaad, organisch hennepzaad en biologische amarant), Erwtenvlokken, biologische goudsbloembloemen, frambozenbladeren, echinacea, kamillebloemen, brandnetel, hibiscusbloemblaadjes, hazelnootbladeren, duizendblad, blackberry-bladeren, paardebloembladeren, weegbree, organische boekweitevlok, gedroogde wortel, citroenmelisse & mint, paardenbloemwortel, gedroogde rode biet, Organische Quinoa Flake, organische gierstvloek en maïsvloek.

Is een zoet eivoermengsel boordevol suiker en zetmeel.

Max. te verwerken: 25%

Eiwitgehalte

Koolhydraatgehalte

Vetgehalte

Vezels

HENNEPZAAD-GEMALEN.

Hennep (ook wel kempzaad genoemd) is als partikel perfect te gebruiken. Menige karper heeft zich al door dit kleine (dan wel gekookt) bolletje laten verleiden. Hennepzaad is eveneens geschikt om als ingrediënt in een boiliemix te verwerken. Omdat kempzaad vrij veel olie bevat, is het aan te raden steeds wat griesmeel samen met de kemp te vermalen, dit om kleven te vermijden. In vrijwel elke mix kun je hennepzaad gebruiken, of het nu over een melk- of vismeelmix gaat, kempzaad laat zich altijd perfect verwerken. Ook de gebrande versie, de zogenaamde geroosterde hennep is bij velen een favoriet bestandsdeel. Gemalen hennep is bij velen een bekend ingrediënt en natuurlijk niet voor niets! Hennep is goed te verwerken, zorgt voor verbetering van het uitlekken van toevoegingen, kent een goede instant werking. Hennep bevat veel nutriënten, essentiële vetzuren en een breed scala

mineralen. Kijk wel uit dat bij grotere hoeveelheden het aas iets zachter wordt. Er zit vrij veel olie in gemalen hennep en dit zorgt ervoor dat het flink plakt. Geen reden om het niet te gebruiken, want door het toevoegen van bijvoorbeeld tarwegriesmeel is dit goed op te vangen.

Max. te verwerken: 20%

Eiwitgehalte: 20%

Koolhydraatgehalte: 35%

Vetgehalte: 20%

Vezels

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: redelijk

Instant- Response: zeer goed

LIJNZAAD en andere weetjes

- Lijnzaad bevat ca. 30 - 40% olie en minstens 20% eiwit. De olie bestaat uit 80 - 90% onverzadigde vetzuren.

- Gemalen lijnzaad wordt door het hoge vetgehalte gauw ranzig, daarom kan lijnzaad het beste voor iedere voerbeurt vers gemalen worden.

- Hele lijnzaadjes kunnen niet altijd worden kapot gekauwd. Toch blijken de meeste voedingsstoffen uit het zaadje te verdwijnen de 'zaadjes' die in de stront verschijnen zijn meestal niet meer dan een leeg hulletje.

- Lijnzaadolie wordt verreweg het meest gebruikt. Het is handig in gebruik, is zeker niet giftig en heeft grotendeels dezelfde goede eigenschappen als heel lijnzaad.

- Lijnzaad bevat naar verhouding veel fosfor en weinig calcium.

Lijnzaad is rijk aan goed voedingsbronnen zoals eiwit, vitamines, vezels en Omega 3 vetzuren en heeft bovendien een goede smaak. Hierdoor bevordert lijnzaad de voedingswaarde cq kwaliteit van uw boiliemix. Door de aanwezige vezels verhoogd lijnzaad ook nog eens de verteerbaarheid van de mix. Lijnzaad is voedingstechnisch gezien een top product in een boiliemix.

Max te gebruiken 15%

Eiwitgehalte 19.9%

Koolhydraat gehalte 5.3

Vet gehalte 43.5%

Vezels 2.4

LUPINEMEEL

Lupinemeel kan worden beschouwd als een vervanger van soja producten. Het is afkomstig van de zaden van de Blauwe Lupine. Het BAS lupinemeel bevat ongeveer 10 % vet en 40 % hoogwaardig eiwit, waaronder de essentiële aminozuren methionine en tryptofaan.

Lupine bonen bevatten daarnaast ook vezels die je goede darmbacteriën voeden en daardoor bijdragen aan een gezonde darmwand. Granen en amandelen hebben deze vezels niet. De eiwitten in lupinebonen (in tegenstelling tot de eiwitten in granen en amandelen) beschikken ook over alle belangrijke aminozuren.

Maar: De gezonde eigenschappen van lupine bonen gaan verloren wanneer je suiker. Bij blootstelling aan hoge treden namelijk bepaalde reacties op tussen de suikers en de eiwitten in het lupinemeel. Hierdoor zullen de aminozuren versuikeren en zullen tevens stoffen ontstaan die de optimale zuurtegraad in de darmen verstoren.

Max te ver werken 3.5%
 Eiwitgehalte 43.0%
 Koolhydraatgehalte 11.7%
 Vetgehalte 9.4%
 Vezels 11.7%

MAANZAAD. (of blauwmaanzaad)

Dat is de informele naam voor het zaad van de slaapbol (Papaver somniferum). De slaapbol is een doosvrucht. Voor het telen van blauwmaanzaad worden rassen gebruikt met een laag gehalte aan opiaten. De bol vormt zich na de bloei uit het vruchtbeginsel van de bloem en krijgt als het zaad rijp is openingen (poriën) onder een soort hoedje. Het hoedje is een overblijfsel van de stempelschijf. Als de steel bijvoorbeeld door de wind flink bewogen wordt, wordt het inmiddels droge zaad uit de bol geslingerd. Maanzaad wordt in Nederland en België vooral gebruikt op brood en broodjes door voor het bakken het deeg in een bak met zaad te duwen of het zaad eroverheen te strooien (vergelijkbaar met sesamzaad). In Midden-Europa wordt maanzaad in grotere hoeveelheden ook gebruikt als vulling in brood en gebak of bij deegspijs. Daartoe worden de zaden eerst gekneusd. Maanzaad bevat sporen van de actieve stoffen in opiaten maar kan redelijk veilig gegeten worden. Tests die naar het gebruik van opiaten kijken, reageren ook op het gegeten hebben van maanzaad. Maanzaad bevat enige concentratie aan dezelfde verdovende stoffen, die ook in andere papaversoorten aanwezig zijn

Max te gebruiken
 Eiwitgehalte: 20%
 Koolhydraatgehalte: 4.2%
 Vetgehalte: 41.5%
 Vezels: 20,5%

NEGERZAAD / NIGER ZAAD .

Negerzaad, ook wel bekend als Niger zaad - Guizotia oleifera, al wordt deze aanduiding bijna nooit gebruikt. De landen waar voornamelijk negerzaad verbouwd wordt zijn India en Ethiopië. De plant komt wat onkruidachtig over, doordat de bloeiwijze en zaadvorming op die van de distel lijkt. Negerzaad is bijzonder vetrijk, zo geeft het geperste zaad een hoogwaardige neutrale olie. Dit zaad is dan ook bij vele vogels erg populair en staat bij de vogelliefhebbers hoog aangeschreven. Een goede mengeling zal dan ook zeker negerzaad bevatten, zoals vele mengelingen van Witte Molen. Negerzaad heeft een gunstig aminozurenpatroon en bevat als één van de weinige vogelzaden calcium, fosfor en mangaan.

Max. te verwerken
 Eiwitgehalte: 18,2%
 Koolhydraatgehalte: 12,7%
 Vetgehalte 40,2%
 Vezels

NECTARBLEND .

Na Robin Red, is Nectarblend waarschijnlijk het meest populaire visaas ingrediënt van vogelvoer en dat is niet verwonderlijk als je bedenkt wat er in zit: Nectarblend bevat een subtiele mix van microzaden op een basis van het Ei Biscuit, wat betekent dat het een fantastische voedingswaarde en bindmiddel vormt voor method mixen en lokvoer.

Max. te verwerken: 20%

Eiwitgehalte: 15%
 Koolhydraatgehalte: 42%
 Vetgehalte: 5%
 vezels
 Uitharding: goed
 Verwerkbaarheid: redelijk
 Instant response: goed

ROBIN RED. - Haiths

Is de merknaam van een van Haiths vogelzaden: de Robin Red. Robin Red bevat o.a. kruiden en kleine pepertjes. Robin Red is zeer kruidig, heeft een sterke rode kleur die de boilies mooi donkerrood kleurt. Dit laatste dankzij de rode kleurstof Carophyl. Robin Red wordt met name gebruikt als kleurmiddel voor vogels tijdens vogelshows. Er is nogal wat verschil wat Robin Red kwaliteit betreft. De eerste en volgens kenners de beste Robin Red variant is die van de Engelse fabrikant Haith's. Daarnaast is de Robin Red van Starbaits en UCP ook bijzonder goed. Haith's maakt tevens nog andere vogelvoerders zoals Nectarblend en Super Robin Red.

Max. te verwerken: 20%.
 Eiwitgehalte: 16%
 Koolhydraatgehalte: 48%
 Vetgehalte: 13%
 Uitharding: goed
 Verwerkbaarheid: redelijk
 Instant response: goed

UNIVERSEEL VOGELVOER. (van BOGENA)

Bogena Universeel voer is een volledig voer voor vruchten- en insectenetende vogels. Universeel voer is zeer geschikt als krachtvoer naast het normale zaadmengsel voor wildzang. Naast geplette en gemalen bessen en zaden zijn er garnalen en insecten aan dit voer toegevoegd, waardoor het voer een ware lekkernij is.

Ingrediënten: bakkerijproducten, plantaardige eiwitextracten, oliën en vetten, vruchten (9,8%), suiker, groenten, mineralen, zaden, insecten (0,6%), schaaldieren.

Max. te verwerken: 10%
 Eiwitgehalte
 Koolhydraatgehalte
 Vet
 vezels

VOLIEREZAAD .

millet geel 23,4%- raapzaad 13,5% -panicum 12,5%- millet wit 12,5%
 Kanarie wit zaad 10% - haver gepeld 10% lijnzaad 5% - millet rood 5%
 \koolzaad 5% - hennepzaad 3% – soja olie* 0,1%.

Uit genetisch gemodificeerde sojabonen

Max. te gebruiken
 Eiwit
 Koolhydraat gehalte
 Vetgehalte
 vezels

SMAAKSTOFFEN (ATTRACTORS)

Een goede boilie moet op de bodem zijn stoffen uitlekken en die smaakstoffen moeten de karpers aantrekken en aansporen om tot azen over te gaan. En de uitwaseming van boilies is niet altijd gemakkelijk, denk maar eens aan de harde mantel om de boilie heen, daarom snijd ik er een stukje van af, dat bevordert de uitwaseming. Voer ook met halve of verkruimde boilies. En je kunt je boilies ook soaken in wateroplosbare smaakstoffen.

Ja, karpers zijn fijnproevers, maar zijn ze ook gevoelig voor kleuren?

Spelen kleuren van boilies een rol, de ene keer denk ik ja en de andere keer trek ik mijn schouders op. Is het niet zo dat de uitwaseming de grotere rol speelt. Als je kijkt onder water, wat heeft er allemaal een kleur? Is het niet een beetje eentonig van kleur.

Maar de beste zichtbare kleuren zijn in helder water 1 = blauw 2 = rood 3 = geel 4 = blauwviolet zijn redelijk kleur vast onder water. Op circa tien meter diepte zijn de kleuren op helder water nog nauwelijks te zien. Ik vermoed dat de fabrikant zichzelf drukker maakt over kleuren dan wij. Ja, ik heb ook potjes met pop-ups met kleur, maar aan het eind van het jaar gooi ik driekwart weg.

C.S.L (CORN STEEP LIQUOR.)

Corn streep liquor poeder is gesproeidroogde variant van de bekende CSL liquor en is rijk aan vrije aminozuren en geheel wateroplosbaar. De sterke, zoetige gist-smaak, maakt dit poeder tot een multi functioneel product. C.S.L producten zijn erg populair en dat verklaart zich door de geweldige C.S,L poeder (Corn Steep Liquor) is een product van gefermenteerde mais-eiwitten. Dit respons die het teweegbrengt bij karpers. Onze C.S.L producten zijn niet versneden en niet geconserveerd. Een puur natuurlijk product bomvol actieve vrije aminozuren.

Tip: Maak eens een soak van C.S.L poeder gecombineerd met hennep olie. De oliedeeltjes zullen verticaal gaan stijgen in het water. Hierdoor verspreid ook het C.S.L poeder zich richting de oppervlakte. Veel karpers zwemmen het grootste gedeelte van hun dag op half water en worden zodoende extra getriggerd.

Dosering tot 100 gram (100 gram per kilo)

NATUURLIJKE EN SYNTHETISCHE SMAAKSTOFFEN

Smaakstoffen zijn mengsels van substanties die worden gebruikt om smaak aan het voedsel te geven. Veel zijn er bij de wet vastgesteld, natuurlijke identieke of kunstmatige smaakstoffen die gemaakt zijn uit delen van planten of uit dierlijke producten en rook- aroma's.

Natuurlijke smaakstoffen: deze stoffen worden uit planten en uit dierlijke producten gehaald. En er worden geen chemische stoffen aan toegevoegd. Identieke natuurlijke smaakstoffen deze zijn chemisch hetzelfde, ze hebben natuurlijke smaken zoals vanille, deze is niet gelijk aan vanille peulen (denk aan vanillestokjes).

Kunstmatige (synthetische) smaakstoffen: zijn door chemische synthese modificatie uit natuurlijke substanties verkregen. Deze komen niet voor in natuurlijke producten.

Smaakstoffen die behandeld zijn en gevormd worden uit natuurlijke substanties. Denk aan karamel, hier wordt de suiker verwarmd.

PEPERS EN KRUIDEN

CAYENNEPEPER.

Cayennepeper is een cultivar (een geregistreerd plantenras van kapselvormig, eenjarige plantensoort uit de nachtschadefamilie. Onder cayennepeper wordt ook een kapselvormige, eenjarige plant verstaan, een soort die volgens sommige biologen synoniem is aan C. eenjarig. Cayennepeper is een van de vele soorten chilipepers en zijn vruchten worden gebruikt als specerij. Cayennepeper wordt vers, gedroogd of in poedervorm als specerij gebruikt in gerechten uit verschillende Aziatische landen, zoals Korea en China. Ook wordt het als basis gebruikt in diverse hete sauzen (voornamelijk met azijn) en zelfs in drankjes. Cayennepeper bevat relatief veel vitamine A en bevat ook vitamine B2, vitamine B6, vitamine C, vitamine E, kalium en mangaan.

Max. te gebruiken: 3/5%

Eiwitgehalte: 11,5%

Koolhydraatgehalte: 30,5%

Vetgehalte: 17%

Vezels: 26,5%

KERRIE POEDERS.

Kerrie is in verschillende scherpptes te verkrijgen. De meest scherpe kerriemengsels komen uit India, uit Madras en Kerala. Er bestaan verschillende scherppteaanwijzingen. De kerrie die wij in de Nederlandse supermarkt kopen is vaak de milde variant. Toch wijkt ook die smaak sterk af van de originele milde variant in Aziatische landen.

De smaak van kerrie is pittig, scherp en aromatisch. Men gebruikt in India en Thailand ook een rode kerrie. De rode kleur komt van rode pepers.

De samenstelling van kerrie verschilt en staat niet officieel vast. De volgende ingrediënten komen vaak in de basis voor:

geelwortel - gember - kardemom - koriander - kruidnaaqel - karwij - komijn
zwarte - peper.

Soms worden er ook wel andere kruiden gebruikt, zoals nootmuskaat, kaneel, venkel en fenegriek. De scherpere kerrie's bevatten scherpere pepersoorten. In bepaalde mixen gebruikt men zelfs enkele blaadjes van de kerrieboom, terwijl dit niet gebruikelijk is.

Kerrie-poeder is een geweldige attractor die brede inzetbaar is in allerlei soorten mixen. Of het nu gaat om een zoete, bridfood of vismeelmix...; kerrie-poeder kan in al deze mixen prima ingezet worden om de mix een spicy karakter te geven. De BAS kerrie-poeder bestaat uit de volgende ingredienten; mosterd, koreander, kurkuma, komijn, fenegriek, zeezout, knoflook, gember, paprika en chili...

Het behoeft geen nadere uitleg om te vertellen dat dit een prachtige attractant is.

Max te verwerken 10.0%

Eiwitgehalte 12.5%

Koolhydraatgehalte 36.0%

Vetgehalte 12.0%

Vezels 12.0%

KIPKRUIDEN .(FOODGRADE)

Kruidig specerijmengsel welke in de voedingsindustrie wordt gebruikt om kip te kruiden.

Voortreffelijke geur en smaak en zeer effectief als smaakversterker in een boiliemix.

Kipkruiden geven uw boilie een herkenbaar accent en is in kleine doseringen al proefbaar.

Toch worden zeer goed vangsten geboekt op boilies waarin 10% kipkruiden worden verwerkt.

Tip: een bewezen combi is; Kipkruiden/Talin zoestof/ BAS Scopex flavour op een vismeelmix. Dosering tot 10% (max 100 gram per kilo)

SPECULAASKRUIDEN. GEMALEN (FOODGRADE)

Speculaaskruiden behoren tot de top 10 van favoriete smaakmakers. Dit ;Lkruidig ingrediënt wordt veel gebruikt in zoete (birdfood) mixen, maar ook om Nutty mixen extra in smaak te versterken. Speculaaskruiden hebben een zoetige geur en smaak.

Tip: 50 gram speculaaskruiden + 10 ml scopex flavour + 5 ml super sweetner + 100 ml C.S.L (Corn Steep Liquor) op 1 kilo zoete birdfoodmix. Een combi waar u absoluut op kunt vertrouwen.

Dosering tot 15% (max 150 gram per kilo)

Analytische bestandsdelen / Analytischen Bestandteile / Analyse:

Energie:334kcal 1.401kJ Eiwit:4,5g Koolhydraten:53,7g Waarvan suikers:2,2g Vet:6,6g

Waarvan verzadigd:1,9g Voedingsvezels:

21,0g Natrium: 0,1g (Deze waarden zijn berekend per 100 gram product)

Vochtgehalte: max 12%, asgehalte max 7%.

Kruiden: zijn gewassen met sappige, niet houtachtige stengels, waarvan de bladeren, bloemen, zaden en wortels kunnen worden gebruikt voor het op smaak brengen van gerechten en om hun geneeskrachtige werking.

Specerijen: zijn de gedroogde delen (bloemen, zaden, bladeren, bast en wortels) van aromatische planten die voornamelijk in de tropen groeien.

CHILIPOEDER of VLOKKEN.

Deze heerlijke Spaanse pepers geven een zeer krachtige, pittige kruidige smaak aan je deeg of boilie. Chilipoeder is het poeder wat gewonnen wordt door het malen en indrogen van de chilipeper. Het poeder wordt ook wel cayennepeper genoemd. Chilipoeder heeft een positieve werking op de spijsvertering van de karper en cayennepeper kan er voor zorgen dat de lichaamstemperatuur van de karper verhoogd wordt, waardoor het ook in de koudere periode een troef kan zijn. Tijdens het maken van boilies dien je er goed om te denken dat paprikapoeder wordt gemaakt van gedroogde en gemalen paprika's waarvan de pitten verwijderd zijn. Het is een smaakmaker van jewelste. Het zit vol met vitamine A en levert daarmee zijn bijdrage aan jouw bol. Paprikapoeder is één van de bestandsdelen van Robin Red. Wil je wat anders dan Robin Red, dan kan dit een vervanger zijn

Max. te gebruiken 5/7% gram

Eiwit: 0,6%

Koolhydraat: 47%

Vet: 0.1%

Vezels

FENEGRIEK.

Gebruiken als de temperatuur van het water boven de 15 graden is. Fenegriek bezit een indrukwekkende hoeveelheid voedingsstoffen en deze zijn allemaal beschikbaar. Zo bevat fenegriek onder andere veel vitamine A, B3, B6, B11, alsook de mineralen calcium, kalium, natrium, magnesium, ijzer, zink, koper, fosfor, mangaan en selenium. Ook bevat het verzadigde vetzuren, aminozuren, eiwitten, koolhydraten, levende enzymen, sapringen, cumarine, sterolen en antioxidanten. Al met al een flinke lijst voor zo'n klein plantje. Fenegriekpoeder is één van de befaamde ingrediënten uit het rapport van Loeb waar karper positief op reageerde. Het is een keukenkruid dat net zoals look een eigen smaak geeft aan je mix. In de kruidentuin vinden we ook het knoflookpoeder. De verse knoflooktenen

worden geogst om vervolgens gedroogd en vermalen te worden. Wat er overblijft is een stoffig fijn poeder met een heerlijk, kenmerkend knoflookaroma. Er wordt ook wel eens geschreven over een penetrante, indringende lucht en smaak. Hoe dan ook, karpers zijn er dol op en het product bewijst zich al jaren in onze boiliemixen. Naast hun attractieve waarde bezit het ook veel elementen die een dier goed doen. Het wordt bijvoorbeeld ook veel gebruikt in de paardenwereld om weerstand en gezondheid te optimaliseren. Het komt het best tot zijn recht als de watertemperatuur boven de 15 graden is.

Max. te verwerken 10%

Koolhydraatgehalte

Vet

Vezels

Uitharding

Instant respons

KANEEL.

Kenmerken

Kaneel bestaat uit de binnenbast van de kaneelboom en wordt vooral gebruikt in zoete gerechten. Voor het winnen van kaneelolie worden kleine takken en bladeren gebruikt.

De overbekende zoete en warme geur van kaneel is bij bijna iedereen geliefd. Kaneelpoeder kan ook prima als smaakmaker of ter garnering gebruikt worden.

Samenstelling

Bij het drogen verkleuren de stengels naar de typische geel-bruine kleur. De stokjes kunnen ook gebruikt worden om tot poeder te malen.

Smaak

Kaneel heeft een scherpe, zoete geur en een pittige, aromatische smaak. De pittige, aromatische smaak, lang meekoken kan kaneel een bittere smaak geven. Kaneelstokjes kunnen aan het begin van een bereiding toegevoegd worden. Haal de stokjes er na afloop uit en droog ze voor eventueel hergebruik.

Heeft veel antioxidant en een heerlijke warme zoete smaak. Gaat heel goed in een zoete mix.

Max. te gebruiken: 3/5%

Eiwit: 3,8%

Koolhydraat: 55%

Vet: 3,2%

Vezels

KARWIJZAAD.

Karwij of ook wel kummel genoemd zijn zaden van de karwijplant. Karwijzaad wordt vaak verward met het er sterk op lijkende komijnzaad, maar het zijn niet dezelfde zaden. Er is een klein verschil: karwijzaad is enigszins krom, komijnzaad is recht. Zowel karwij als kummel hebben een kruidige, anijsachtige smaak, maar karwijzaad is sterker, scherper en minder bitter van smaak dan komijnzaad.

Maximaal te gebruiken: 5/10%

Eiwit: 19%

Koolhydraat: 49%

Vet: 14.5%

Vezels

KNOFLOOK.

Uit de familie APPIACEAE, tot deze familie behoren de ui en bieslook. Knoflook is rijk aan sporenelementen, zoals jodium, calcium, magnesium, ijzer en zink. Het zuivert de darmen van de karper, heeft een antibacteriële werking en een parasiet remmende werking.

Max. verwerken: 10%

Eiwit: 3,8%

Koolhydraatgehalte: 28%

Vet: 0,1%

Vezels: 0,1%

Eiwit 6%

KERRIE.

In de basis zit vaak komijnzaad, korianderzaad, zwarte peper, gedroogde chili, bruin mosterdzaad en fenegriekzaad, maar de variaties zijn eindeloos: kurkuma, gedroogde gember, ajowan, venkel, salamblad, piment, kruidnagel, kardemom, kaneel en meer.

Hieronder een kleine verzameling kerrie recepten:

Madhur Jaffrey's kerrie poeder (uit "Currybijbel")

2 el korianderzaad

1 el komijnzaad

2 tl zwarte peperkorrels

2 tl bruin mosterdzaad

5-6 stuks kruidnagels

3 gedroogde chilipepers, verkruimeld

1 tl fenegriekzaad

1 tl kurkuma poeder

Heeft een krachtige smaak, het is gemaakt van kaneel, komijn, kruidnagel, peper, gember, saffraan en notenmuskaat.

Max. te verwerken: 5/8%

Eiwit: 0,25%

Koolhydraat: 1,16%

Vet: 0,28%

Vezels: 12%

KOMIJN.

Er bestaat veel verwarring over het verschil tussen karwijzaad, kummel en komijn. Kummel is afgeleid van het Duits en is een andere benaming voor karwij, terwijl komijn een ander specerij is met een vergelijkbare smaak. Om de verwarring compleet te maken wordt karwij ook wel wilde komijn genoemd. De smaak van karwij is twee keer zo sterk als van komijn, gebruik de specerij dus met mate. Karwijzaadjes zijn lekker in hartige gerechten is veel verwarring over karwij, kummel en komijn. Het zijn specerijen, zaden van twee verschillende planten, beide met een kruidige, anijsachtige, zoete smaak, Om het iets overzichtelijker te maken: kummel, afgeleid van het Duitse woord *Kümmel* is een andere naam voor karwij, soms wordt het ook wilde komijn genoemd. Karwij is veel sterker en scherper van smaak dan komijn en komijn smaakt iets bitterder dan karwij. Komijn kennen we in Nederland van de komijnekaas, in Spanje zit het in chorizo en in India wordt het gebruikt in kip tandoori. In de Indonesische keuken heet gemalen komijnzaad 'djinten'.

Max. te verwerken 3/5%

Eiwit: 18%

Koolhydraat: 34%

Vet: 22%

Vezels: 0,0%

KORIANDER.

Koriander wordt in België en Nederland voornamelijk gebruikt in gerechten van buitenlandse oorsprong. In vroegere tijden werd koriander wel vaak gebruikt in de Belgische en Nederlandse keuken, een laatste overblijfsel hiervan is terug te vinden in de gruut die in witbier gebruikt wordt in België. Koriander is warm, kruidig en nootachtig. Het zaad bevat etherische olie met korianderolie. Het bevordert de eetlust en de spijsvertering.

Max. te verwerken: 10%

Eiwit: 4%

Koolhydraatgehalte: 1%

Vet: 0%

Vezels: 9,1%

PAPRIKAPOEDER.

Er zijn groene, rode en er zijn gele paprika's, ze zitten vol vitamine C en bio flavonoïden. Paprika is verwant aan de scherpe rode pepers maar is niet pittig. De vrucht bevat een hoog gehalte aan foliumzuur. Er zijn paprika's met een zoete smaak en met een milde smaak. Bij paprika's kun je 1% chilipoeder bij mengen dan wordt de smaak pittiger. De smaak gaat achteruit door te lang liggen. Bewaar paprika vochtvrij en donker. Sommigen beweren dat het Robin Red kan vervangen, alleen er zit geen kleurstof in.

Max. te gebruiken: 15%

Eiwit: 1%

Koolhydraatgehalte: 4,5%

Vet: 0,1%

Vezels: 20%

ZWARTE PEPER.

Peper is een in de keuken gebruikte specerij met een zeer scherpe smaak. Peper groeit als bessen aan de tropische peperplant, *Piper nigrum*. De scherpe smaak van zwarte peperkorrels ontstaat door het bestanddeel piperine. Peper bestaat in verschillende kleurvarianten, zwart, wit, groen en rood. Spaanse peper, die ook rood is, is afkomstig van een geheel andere plantensoort

GROENE PEPER.

Is minder scherp maar wel aromatischer.

WITTE PEPER.

Is warm en pittig van smaak.

Max. te verwerken: 5%

Eiwit: 0%

Koolhydraat: 99%

Vet: 0%

Vezels: 19%

SHOARMAKRUIDEN.

Is een heerlijke mengeling van verschillende kruiden. Meng er eens wat speculaaskruiden door, bijvoorbeeld, 3/5%.

2 t komijn (djinten) - 1 t kurkuma - 1 t kaneel - 2 t vers gemalen zwarte peper - 1 t cayennepeper - 2 t paprikapoeder - 1 t gemalen kruidnagel - 1 t kaneel
 2 t korianderpoeder - 2 t knoflookpoeder - 2 t gemberpoeder - 1 t zeezout fijn
 Mengsel van
 Max. te verwerken: 5/10%

Eiwit: 8,5%

Koolhydraat: 29%

Eiwitgehalte: 7%

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: goed

Instant response: zeer goed

VENKEL.

Is het zaad van de venkel. Als het gemalen wordt ruikt het zeer sterk. Venkel werkt eetlustopwekkend en stimuleert de spijsvertering. Allround geurstof met een aantrekkelijke geur. Het ruikt enigszins naar anijs en de smaak is iets zoetig. Is goed in voer zowel gedurende de zomer als in de winter. Voedingswaarde geen. Kan in iedere voersamenstelling gebruikt worden. Bevordert de spijsvertering.

Max. te verwerken: 10%

Eiwit: 2%

Koolhydraat: 7%

Vet: 0%

Vezels 0

NOG WAT WIJSHEDEN

COPRA MELASSE.

In de wonderlijke wereld van aas zijn er verschillende smaakmakers en lokstoffen die voor serieus meer vissen op de kant kunnen zorgen. Een van die smaakmakers is melasse (molasses) en in het bijzonder copra melasse. Melasse in het algemeen is een stroperig en laagvettig additief met een donkerbruine tot zwarte kleur. Melasse wordt gewonnen (raffinage) uit suikerriet en suikerbieten en heeft naast de attractieve werking op witvis en karper volgens sommige ook een laxerende werking. Melasse wordt in de voedingsindustrie veelvuldig toegepast in bijvoorbeeld roggebrood, sojasaus en is zelfs het basisproduct van rum! copra melasse is verrijkte melasse en is een combinatie van kokosmeel en melasse. copra op zich zelf is gedroogd kokoswit wat gemengd wordt met melasse en vervolgens wordt gezeefd om zo een gladde vloeistof te verkrijgen.

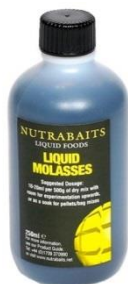
Door de zoete smaak van copra melasse, is dit een uitstekende smaakmaker en lichte sweetner in stickmixen, grondvoeren en zelfs in boilie mixen. Het product is zowel te verkrijgen in vloeibare als poedervorm en heeft algemene voedingswaardes (poedervorm) bestaande uit 15% eiwitgehalte, 40% koolhydraten en 5% vetgehalte. Copra melasse wordt gezien als een goede binder maar heeft ook als nadeel dat het makkelijk over gedoseerd kan worden. Ook zorgt de vrij penetrante geur ervoor dat andere smaakstoffen snel worden overschaduwd en ook het feit dat vooral brasem gek is op dit goedje, is een aardig nadeel. Net als bij het gebruik van aminozuren kun je last krijgen van bijvangst. Toch blijft het gezegde 'zien eten doet eten' ook hier van toepassing. Naast smaakmaker is melasse ook een lokstof. Dit komt door een klein percentage van de eetlustopwekker betaine van wat er circa 5 %, van nature in zit.

Het in hoge mate toevoegen van smaakmakers, lokstoffen en eetlust opwekkers resulteert vaak in bijvangst en dat willen we als karper vissers vaak niet. Toch zijn de wintermaanden en het prille voorjaar de tijd dat we vis meer moeten proberen te activeren dan in andere

maanden en dan wordt copra melasse ineens een leuk alternatief op al die, vaak op olie gebaseerde, aminozuren. Waar olie in koud water alleen maar stroperiger wordt, zo is melasse prima te mengen met (warm) water waardoor je de wateroplosbaarheid (laag vetgehalte) enorm positief beïnvloed. Gebruik bijvoorbeeld deze verdunde melasse in je stickmix door er iets zout aan toe te voegen of gebruik melasse in je voerballen om een kleine voerstek aan te leggen. Het oude ingrediënt copra melasse is best een aardig product om die karpers in de koudere maanden tot foerageren aan te zetten. Doe er je voordeel mee!

COPRA MELSE VLOEIBAAR. Voor de wonderlijke wereld van aas zijn er verschillende smaakmakers en lokstoffen die voor serieus meer vissen op de kant kunnen zorgen. Een van die smaakmakers is melasse en in het bijzonder copra melasse. Melasse in het algemeen is een stroperig en laagvettig additief met een donkerbruine tot zwarte kleur. Melasse wordt gewonnen (raffinage) uit suikerriet en suikerbieten en heeft naast de attractieve werking op witvis en karper volgens sommige ook een laxerende werking. Melasse wordt in de voedingsindustrie veelvuldig toegepast in bijvoorbeeld roggebrood,sojasaus en is zelfs het basisproduct van rum! Copra melasse is verrijkte melasse en is een combinatie van kokosmeel en melasse. Copra op zich zelf is gedroogd kokoswit wat gemengd wordt met melasse en vervolgens wordt gezeefd om zo een gladde vloeistof te verkrijgen. Door de zoete smaak van copra melasse, is dit een uitstekende smaakmaker en lichte sweetner in stickmixen, grondvoeren en zelfs in boiliemixen. Het product is zowel te verkrijgen in vloeibare als poedervorm en heeft algemene voedingswaardes (poedervorm) bestaande uit 15% eiwitgehalte, 40% koolhydraten en 5% vetgehalte. Copra melasse wordt gezien als een goede binder maar heeft ook als nadeel dat het makkelijk over gedoseerd kan worden. Ook zorgt de vrij penetrante geur ervoor dat andere smaakstoffen snel worden overschaduwd en ook het feit dat vooral brasem gek is op dit goedje, is een aardig nadeel. Net als bij het gebruik van aminozuren kun je last krijgen van bijvangst. Toch blijft het gezegde 'zien eten doet eten' ook hier van toepassing. Naast smaakmaker is melasse ansicht ook een lokstof. Dit komt door een klein percentage van de eetlustopwekker betaine van wat er circa 5 %, van nature in zit.

Het in hoge mate toevoegen van smaakmakers, lokstoffen en eetlust opwekkers resulteert vaak in bijvangst en dat willen we als karper vissers vaak niet. Toch zijn de wintermaanden en het prille voorjaar de tijd dat we vis meer moeten proberen te activeren dan in andere maanden en dan wordt copra melasse ineens een leuk alternatief op al die, vaak op olie gebaseerde, aminozuren. Waar olie in koud water alleen maar stroperiger wordt, zo is melasse prima te mengen met (warm) water waardoor je de wateroplosbaarheid (laag vetgehalte) enorm positief beïnvloed. Gebruik bijvoorbeeld deze verdunde melasse in je stickmix door er iets zout aan toe te voegen of gebruik melasse in je voerballen om een kleine voerstek aan te leggen. Het oude ingrediënt copra melasse is best een aardig product



om die karpers in de koudere maanden tot foerageren aan te zetten. Doe er je voordeel mee!

GULA JAWA: Eiwit 0.5% Koolhydraad 77.2% Vet 0.0%
Vezels Palmsuiker, kokosbloesem
suiker, kokospalm suiker, palm sugar.

(zie ook: [goela djawa](#), [gula jawa](#))

Wat is het? Palmsuiker wordt gewonnen uit palmbomen. Bovenin, op de plek waar de palmboom bloeit, wordt een inkeping gemaakt waaruit dan langzaam sap komt

gesijpeld. Dat sap wordt verzameld en sterk ingekookt tot er dikke, bruine pasta overblijft



die net als borstplaat uithardt als je 'm in vormpjes stort. Ik zou de smaak ook omschrijven als een donkere, karamel/koffie-achtige borstplaat met een licht zoutig en alcoholisch smaakje. Maar hoe lichter de kleur, hoe meer de smaak naar gewone suiker neigt.

Er bestaan op de wereld bijna 4000 palmboomsoorten, dus met de definitie "gemaakt uit palmbomen" zijn we er nog niet.

Oorspronkelijk werd palmsuiker voornamelijk gewonnen uit de suikerpalm (arenga), de dadelpalm en op Java uit de Bora sus

(=>gula djawa). Maar tegenwoordig ook uit de sagopalm en de kokospalm (=>gula kelapa).

Hoe te gebruiken? In zoete en hartige gerechten. De donkere, zoutige gula djawa is eigenlijk onmisbaar in de Indische keuken. De bruine kleur van palmsuiker kan een nadeel zijn, een Thaise groene curry oogt minder frisgroen.

Tips, weetjes & recepten: Je leest tegenwoordig veel over kokosbloesem suiker en dat dat hetzelfde zou zijn als gula djawa, maar aan een borassus palm groeien wel vruchten (lontar) maar geen kokosnoten. Zoek je kokosbloesemsuiker, dan moet je op zoek naar gula kelapa (kelapa=kokos). Al vermoed ik die hele naam kokosbloesem suiker verzonnen is door (slecht geïnformeerde) marketing mensen en dat het de bedoeling is dat je dure suiker uit de natuurwinkel koopt.

Goede merken VLOEIBARE GULA DJAWA Kokki Djawa Goela djawa / Flower Brand Goela Djawa

WAT IS DE OORSPRONG VAN WHEY EIWIT? EN WELKE ZIJN BETER?

Eiwit 7.6% Koolhydraat 6.9% Vet 5.9% Vezels 0.0%

Whey eiwit, wat is het nu eigenlijk? Waar wordt het van gemaakt? Er staan allerlei potten met verschillende whey eiwitten in de winkels, maar hoe verschilt de een van de ander? Een lastig vraagstuk, maar gelukkig zocht de keuringsdienst van waarde het uit. Het internet – ook Maners – staat vol met informatie over eiwitten, over hoe jij bijvoorbeeld door middel van eiwitten sneller resultaat haalt gedurende jouw reis naar dat felbegeerde lichaam. Nuttig? Zeker, maar weten we eigenlijk wat we precies innemen? En is het poeder in die pot van 60 euro nu echt effectiever dan die van 30 euro?

Whey eiwit, wat is het? Laten we direct met de deur in huis vallen: wat is whey eiwit? Whey eiwit is een natuurlijk bijproduct dat ontstaat bij de productie van kaas. Het is afkomstig van koeienmelk. Koeienmelk bestaat voor 80 procent uit caseïne eiwit en voor 20 procent uit whey eiwit. Van de caseïne wordt kaas gemaakt. Tijdens de kaasproductie worden er blokken gevormd en blijft er een vloeibaar gedeelte over; de blokken worden kaas, het vloeibare gedeelte is de whey.

Vroeger werd de whey weggegooid. Iets later kwam men tot de ontdekking dat het zeer voedzaam was voor de varkens. Ze groeiden zo extra hard en het vlees werd malser. Als varkens ervan groeien, moet dat ook wel iets voor ons mensen kunnen doen toch? Precies zo is de trend ontstaan en zich verder gaan ontwikkelen. Onderzoek wees uit dat in de whey, eiwitten zitten met een biologische waarde van minimaal 104. Dat is dus nóg hoger dan die van een kippenei die een waarde van maximaal 100 heeft.

Het scheidingsproces: De eerste stap van het scheidingsproces is hetzelfde als bij de kaasproductie. De melk wordt aangezuurd, door dat aanzuren klonteren de whey eiwitten samen en wordt het mogelijk om het te scheiden van de whey. Deze blokken worden vervolgens platgestampt zodat het poeder ontstaat. *That's it.*

Het whey eiwitpoeder heeft van zichzelf een bittere smaak en is daarom voor veel mensen moeilijk weg te krijgen. Producenten spelen hier op in door zoet- en smaakstoffen toe te voegen.

Verschillen de whey eiwitten? Whey eiwit is whey eiwit, dus daar zit geen verschil in. Waar wel verschil in zit, is het percentage eiwit dat overblijft in de whey. Je hebt whey eiwit concentraat, whey eiwit isolaat en whey eiwit hydrolysaat. Welke van de drie je krijgt, ligt aan het productieproces.

Concentraat: bestaat voor zo'n 70 tot 80 procent uit eiwitten, verder bevat het lactose (melksuiker) en vet.

Isolaat: bevat zo'n 90 procent (of meer) eiwit, bevat minder lactose en vet, maar mist een aantal voedingsstoffen die wel in whey concentraat zitten.

Hydrolysaat: dit is gehydrolyseerde whey waardoor het sneller geabsorbeerd wordt in je lichaam. Dit zorgt er wel voor dat je insuline piek 28 procent tot 43 procent hoger is dan bij de isolaat variant.

Max.% te verwerken: 20% - Eiwitgehalte: 50% - Koolhydraatgehalte: 60%

Vetgehalte: 6% - Uitharding: goed - Verwerkbaarheid: zeer goed - Instant-Response: goed

HAVERMOUT. Eiwit 13.1% Koolhydraat 62.0% Vet 7.0% Vezels 7.5%

Havermout is niet hetzelfde als andere granen.

Het nadeel van de meeste granen is dat ze koolhydraatrijk zijn, vaak gluten bevatten en zijn bewerkt.

Havermout is niet tot nauwelijks bewerkt en bevat van nature geen gluten. Het is wel koolhydraatrijk, maar ik vind de voordelen van havermout zwaarder wegen.

Havermout scoort als voedingsmiddel namelijk een stuk beter dan andere granen. Het bevat veel goede vezels, meer vetten en eiwitten en een hoop andere gezonde voedingsstoffen [1].

Voedingswaarde van havermout: Havermout bevat veel gezonde bestanddelen zoals vitamine B1, zink, magnesium, ijzer en voedingsvezels.

De voedingswaarde per 100 gram havermout:

Energie (kcal): 380 - Vetten: 6,9 gram Waarvan onverzadigd: 4,72 gram - Koolhydraten: 66,3 gram - Eiwit: 16,9 gram - Vezels: 10,6 gram

Zoals je ziet bevat havermout net als andere granen veel koolhydraten.

Maar er zitten tegelijk maar heel weinig suikers in havermout. En de koolhydraten in havermout zijn voor het overgrote deel van een complexe soort dat langzaam verteert. Daardoor staan ze hun energie geleidelijk af en zorgen ze niet voor (erger) bloedsuikerpieken.

Havermout geeft sneller en langer een verzadigd gevoel: De voedingsvezels in havermout hebben een soort 'sponswerking'. Ze absorberen vloeistof zodat de vezel meer volume krijgt en het lichaam meer tijd nodig heeft om de vezels te verteren.

Verzadiging, of eigenlijk een verzadigd gevoel, speelt een belangrijke rol in de energiehuishouding. Een verzadigd gevoel zorgt dat je stopt met eten totdat je weer een hongergevoel krijgt.

UIT HARDERS

BLOED – PLASMA POEDER - (WHIT CELL)

Gesproeidroogde witte bloedlichaampjes welke een zeer specifieke binding en uitharding geven in uw mix. In combinatie met bijvoorbeeld Ei Compound krijgt u flink harde bollen. Sommige thuisdraaiers laten hun eieren geheel weg en maken met plasmapoeder hun boilies. Max 2,5% -10%

EICOMPOUNT -

Ei-albumine, het gespraydroogde ei heeft een eiwitpercentage van ongeveer 87%. Door de prachtige werking van dit ei-albumine is het niet nodig om grote hoeveelheden te gebruiken voor wie binding wil en uiteraard harde boilies. Wij adviseren daarom ook om de dosering te houden tussen de 2% en 6%. Gaat u over doseren dan zal de boilie droger en lichter worden en de buitenmantel van de boilie zal geheel afgesloten worden. Er zijn firma's die meer dan deze hoeveelheid aanbevelen maar dan zal er sprake zijn van onzuivere ei albumine. Een andere naam voor ei-albumine is kip-eiwitpoeder

Max: 2% tot 15%

Eiwitgehalte: 86%

Koolhydraatgehalte: 9%

Vetgehalte: 0%

Uitharding: zeer goed

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant-Response: redelijk

EEN KIPPEN EI.

In een ei bevindt zich ongeveer 13% eiwit, 11% vet, mineralen (onder andere ijzer) en vitamines A, B en D. De rest is water. Het water en het eiwit vormen samen de belangrijkste bestanddelen van het wit van een ei. In de dooier, die overwegend onverzadigde vetzuren bevat, zijn de andere stoffen verwerkt.

Max.% te verwerken: 30%

Eiwitgehalte: 13%

Koolhydraatgehalte: 0%

Vetgehalte: 11 %

Uitharding: goed

Verwerkbaarheid: zeer goed

Instant-Response: redelijk

Hij droomt zeker weer zou het misschien toch beter kunnen.

**HOUD DE LUCHTDRIK IN DE GATEN**

Succesvolle sessies in het (vroeg) voorjaar plaats vonden met/bij een luchtdruk van 1012 tot 1020.

Luchtdrukwaardes hoger dan 1025 of lager dan 1007 geven zelden goede resultaten. Noteer bij elke sessie de luchtdruk dan krijg je een goed beeld van bij welke luchtdruk heb ik de meeste kas op karper. Hier kun je zeker weten je voordeel mee doen

.....