

EEN KOEKJE VAN EIGEN DEEG

Vergeten aassoort opnieuw onder de loep

Boilies, boilies en nog eens boilies. Het hele karpewereldje lijkt heden ten dage om deze hardgekookte deegknijvers te draaien. In een dulle bui wil er nog wel eens eentje naar de tijgernoot grijpen, terwijl penvissers graag een blik maïs opentrekken. Toch zijn er ook karpervissers die verder kijken en voor nieuwe of juist hele oude, bijna vergeten aassoorten kiezen. Daarom gaat Hét Visblad deze maand op pad met Arjan Meijer: een doorgewinterde karpervisser die al sinds jaar en dag zweert bij zacht deeg als aas.

TEKST EN FOTOGRAFIE KEVIN DIEDEREN

Dit deegverhaal begint met gekiemde hennep. Daarvan is bekend dat het uitstekend voer voor karp is. Dat merkte Arjan lang geleden al toen hij een keer met een mengsel van tijgernooten en hennep voerde. Het liep die dag als een trein, totdat hij de hennep achterwege liet en alleen met de nootjes ging voeren en vissen. Meteen vielen de aanbaten weg. Het probleem was echter dat het hennepzaad te klein was om direct op de karpahaak te bevestigen. “Dus ging ik naarstig op zoek naar een oplossing om toch met die zwarte, sterk geurende hennepzaden als ‘haakaas’ te kunnen vissen. Toen kwam ik uit op een soort van zacht hennepdeeg”, vertelt Arjan terwijl hij een paar beschutte plekjes van een plasje in het midden van Brabant voorziet van wat voer.

ZO MONTEER JE HET DEEG OP DE HAAK

Stap 1: Kneed een balletje dat net groot genoeg is om heel je haak in te verstoppen.

Stap 2: Duw nu de haak tot aan de haakbocht in het balletje.

Stap 3: Kneed het balletje nu iets omhoog, zodat de hele haak onzichtbaar wordt.

Klaar is Kees. Vissen maar!

Voor het penvissen is deeg een perfect aasje.

RINI'S HENNEPRECEPT

Het recept voor zijn hennepdeeg heeft Arjan uit Het Kleine Karperboek, van grootmeester Rini Groothuis. Al moet hij wel bekennen dat hij in tegenstelling tot Rini geen intacte, maar enkel gemalen hennepzaden gebruikt. Dit om de dooeenvoudige reden dat het dan een stuk makkelijker is om ook echt kleine balletjes te kneden die niet snel uit elkaar vallen. Dat is opnieuw een fijn voordeel van het vissen met deeg: je kunt snel en eenvoudig het formaat van het

aas aanpassen aan de omstandigheden. Een klein bolletje op een kleine haak, of een grotere bol op een wat grotere haak. Daarbij hoeft Arjan alleen maar een stukje van formaat naar keuze uit de grote deegbal te peuteren.

GOEDE UITWASEMING

Maar we zijn nog niet door de voordelen van deeg heen. “Een boilie heeft een harde, taai schil die het aas als het ware afsluit, waardoor de attractieve stoffen niet echt vrij kunnen

Deze maand gaan we ‘retro’ met Arjan Meijer: karpervissen met deeg!

Arjan Meijer: "Ongelofelijk dat er nauwelijks nog met deeg wordt gevist."



uitwasemen. Met deeg ligt dat heel anders, dat wasemt naar hartenlust uit onder water." Om zijn hennepdeeg nóg attractiever te maken, voegt Arjan er vaak ook een scheutje (hennep)olie aan toe.

Ook vandaag, waardoor we na de inworp een bescheiden oliespoortje terug zien aan het wateroppervlak. "Dat is een teken dat mijn aas onder water een attractief spoor creëert en zo vissen attendeert op een

smakelijke hap", aldus Arjan.

NADELEN

Is het dan alleen maar hosanna als je met deeg gaat karpervissen? Nee, helaas. Arjan moet de euforie ietsje temperen: "Omdat je met zacht aas vist, heb je in sommige wateren regelmatig 'last' van brasem en voorn. Op zich nog geen ramp, maar het wordt dan soms wat moeilijker om de rust op je stek te bewaren." Een ander mogelijk minpunt aan het deeg is dat het bij verre worpen nog wel eens wil gebeuren dat het zachte aas niet goed op de haak blijft zitten. "Al heb ik daar met de lichte, zachte karperhengels

die ik gebruik en zeker bij kortere worpjes eigenlijk nooit last van."

FORMAAT MANDARIJN

Het liefst gebruikt Arjan het deeg als aas bij het penvissen. "Je hoeft dan immers niet hard of ver te werpen. Dan pak ik meestal een klein deegballetje waar mijn haakje maat 6, 8 of 10 mooi in past." Wanneer je een te grote deegbal met een te kleine haak combineert, zul je sneller mis slaan. Dit omdat je bij een aanbeet de haak eerst nog uit het deeg moet slaan. "Dit neemt overigens niet weg dat ik wel eens karper heb gevangen op bollen van het formaat mandarijn! Dat was dan echter altijd in combinatie met een grotere haak, bijvoorbeeld maatje 4."

OOK 'STATISCH'

Is het dan alleen mogelijk om deeg onder het penntje te

vissen? "Nee hoor. Als je wat verder uit de kant of gewoon op een andere manier wilt vissen, dan kun je in plaats van met de dobber ook met een licht schuivend lood en lichte hangwakers vissen – zoals men in de jaren zeventig deed. Je kunt het deeg eventueel ook direct op de hair vissen, net zoals boilies en tijgernoten. Dan kneed ik het meestal wel om een stukje kurk of een miniboilie heen, voor wat extra houvast."

HENNEPDEEG RECEPT

Na Arjan's relaas over deeg zijn we natuurlijk nieuwsgierig geworden naar het recept van zijn geweldige hennepdeeg. Dat blijkt verrassend eenvoudig. Het begint bij het koken van twee (geschilde) aardappelen, totdat deze goed zacht zijn. Vervolgens prak je ze samen met wat roggebrood tot een mooi, zacht deegje.

Eigenlijk heb je nu al meteen een aasje waar je flink vis op kunt vangen. Daarna voeg je er nog een lepeltje custardpoeder, wat gemalen hennep en een scheutje hennepolie aan toe. In principe is Kees – en ook het deeg – dan helemaal klaar. De hennepolie haalt Arjan trouwens gewoon bij een 'reform-winkel', zoals 'De Tuinen'. Het is namelijk een supplement dat geschikt is voor menselijke consumptie. Ook sommige hengelsportzaken verkopen deze olie tegenwoordig.

VERHOUDINGEN

De exacte verhoudingen tussen de diverse ingrediënten is eigenlijk een beetje gevoelswerk. Mocht je nog wat extra binding aan het deeg willen geven, dan raadt Arjan je aan om wat Brinta toe te voegen. Dit maakt het deeg net wat plakkeriger. Het leuke aan het maken van deeg is dat je het recept

helemaal naar eigen wens kunt aanpassen. Daarbij heeft Arjan nog een belangrijke tip: "In elk geval zou ik de roggebrood met aardappel wel als basis aanhouden."

GEEN VERSPILLING

Vissen met deeg is ook nog eens vriendelijk voor de portemonnee. "Wat je na een visdag aan deeg over houdt, kun je bij thuiskomst gewoon in een plastic zakje in de vriezer stoppen. Als je dan een keertje onverwacht wilt gaan vissen, hoef je de plastic zak met deeg alleen maar even kort in een bak met warm water te laten ontdooien." Na deze berg aan informatie over een ten onrechte vergeten aasoor, laten we



Vis je liever met de hair, kneed het deeg dan om een miniboilie of stukje kurk voor extra houvast.

Arjan weer rustig verder vissen. Na op een paar voerplekjes al wat belletjes gezien te hebben, verkast hij met zijn penhengel richting een naar karper ruikende partij takken in het water. Zal de vis daar straks een koekje van eigen deeg krijgen?

VIER CRACKS OVER HUN FAVORIETE DEEGRECEPT

RINI GROOTHUIS – KATTENVOER VOOR KARPER

Deze karpergoeroe behoeft uiteraard geen nadere introductie. Zeker niet nu hij na een lange karperpauze weer volop terug is aan de waterkant. Rini adviseert het volgende karperdeegje, waar je slechts kattenvoer uit blik, broodkruim en paneermeel voor nodig hebt.

"Prak met een vork de inhoud van een blik 'nat' kattenvoer tot een fijne substantie. Voeg hier broodkruim en paneermeel – en voor het bindend vermogen evt. wat Brinta – aan toe totdat je een goed te kneden deeg hebt. Nog steeds zijn er karper-vissers die met veel succes dit deeg van kattenvoer gebruiken. Zelfs op drukbeviste wateren, waar ze in combinatie met een schuivend loodstelsel en een licht wakertje vissen. Wat daarbij opvalt, is dat de aanbeten erg rustig en overtuigend zijn."



Zelfs op drukbeviste wateren, waar ze in combinatie met een schuivend loodstelsel en een licht wakertje vissen. Wat daarbij opvalt, is dat de aanbeten erg rustig en overtuigend zijn."

MARTIN BOWLER – BARBEEL RECEPT

Ook deze bekende Engelse specimenhunter gebruikt maar wat graag deeg als aas. Vooral wanneer hij op barbeel vist. Zijn favoriete barbeel deegje maakt hij met de volgende ingrediënten:

- 850 gram vismeel boiliemix
- 50 gram leverpoeder
- 50 gram green lipped mussel poeder
- 50 gram tafelsout
- 6 eieren
- 30 ml zalmolie
- 4 druppels zwarte peper etherische olie
- 4 ml Richworth crab and mussel flavour

"Meng eerst de eieren en andere vloeibare toevoegingen met elkaar. Voeg er vervolgens de droge bestanddelen aan toe, waarna er een goed kneedbare, homogene massa ontstaat. Van een deel van dit deeg kook ik mini-boilies. Deze bevestig ik dan op de hair, waarna ik er het ongekoekte deeg omheen kneed. Zo kun je goed werpen en heeft het deeg meer houvast in het stromende water."



CO SIELHORST – VET DEEGJE VOOR ZEELT

Co Sielhorst; vermaard alleskunner als het om vissen gaat. Bouwde in het verleden niet alleen fantastische hengels, maar heeft ook al de nodige jaren een fenomenaal deeg voor zeelt in zijn receptenboek staan. De ingrediënten:

- 1 kopje gemalen hondenbrokken
- 1 kopje gemalen halibut pellets
- 1 kopje (gemalen) gedroogde garnalen (toko)
- 1 kopje gemalen vlokreeftjes (dierenspeciaalzaak)
- 1 kopje gemalen meervalvoer (tuincentra)
- 1 kopje tarwebloem

"Deze ingrediënten dienen eerst goed gemengd te worden. Voeg daarna wat water en een klein scheutje sesamololie toe totdat het geheel goed te kneden is. De olie maakt het deeg lekker soepel en zorgt voor een mooi spoor onder water. In plaats van alles af te wegen, maak ik gebruik van kopjes om de ingrediënten te doseren. Als je overal een kopje van neemt, heb je genoeg deeg voor een hele visdag."



ED STOOP – ZACHT DEEG VOOR WITVIS

Ook onze eigen Ed Stoop is niet vies van een deegje. Hier zijn favoriete witvisdeegje voor onder de vaste stok. Voorn en brasem zijn er naar verluidt helemaal gek op. Men neme:

- Een paar sneetjes witbrood
- Aardappelkruim
- Boter
- Vanillesuiker

"Pak drie sneetjes witbrood van enkele dagen oud. Geen vers brood, dat wordt eenmaal nat gemaakt te kleverig. Verwijder eerst de korsten en houd het brood daarna even kort onder de kraan. Kneed vervolgens het water er zo veel mogelijk – eventueel met een theedoek – uit. Hierna meng je een handje aardappelkruim plus een mespuntje boter of margarine door het deeg en ga je het opnieuw kneden. Zodra je een stukje deeg tussen duim en wijsvinger tot een deegje voor op de haak kunt rollen, ben je klaar. Als extraatje is een snufje vanillesuiker zeker toegestaan."

