

8

OUT OF THE BOX PARTICLES

Verandering van spijs doet eten – en dat geldt zeker voor particles die worden ingezet op een water waar boilies de boventoon voeren. Wat David Keller betreft doet de karpervisser zichzelf én de vis daarbij tekort door niet nog een stapje verder te gaan dan de *usual suspects* zoals standaard tijgernoten en maïs. In dit artikel tipt hij acht ‘out of the box’ particles en gaat hij in op hun bereidingswijze.

TEKST: DAVID KELLER > FOTOGRAFIE: SANDER BOER



>> RODE MAÏS

Rode maïs – ook wel Bordeaux maïs – is de rode variant van de welbekende gele maïskorrel en daar zit meteen een pluspunt: door de afwijkende kleur associeert de karper het veel minder snel met ‘gevaar’ dan knalgele maïs, waar natuurlijk veel mee wordt gevestigd. Rode maïs is iets duurder dan zijn gele ‘broertje’ maar ook zoeter van smaak. Het bevat veel zetmeel en vezels, wat de spijsvertering van de vis bevordert.

Bereiding: 24 uur weken en dan nog 30 tot 45 minuten koken. Zorg verder dat er ook ná het koken voldoende water in de pan staat. Laat de maïs daarin nog minimaal 3 tot 4 uur staan en zich op die manier maximaal uitzetten. Tip: kook je maïs ‘kapot’ – zo komen er meer smaakstoffen en suikers vrij. Rode maïs is vrij hard dus ook prima als aas op de hair te zetten, al dan niet met daarbovenop nog een drijvende imitatie maïskorrel zodat het geheel extra makkelijk is op te zuigen.

Op de afbeeldingen zie je links de ‘ruwe’ vorm en rechts de geweekte, gekookte en dus ‘visklare’ versie.



>> TARWE

Tarwe is wereldwijd een van de belangrijkste voedselbronnen van de mens. Het vond zijn oorsprong in het Midden-Oosten en Afrika en is van daaruit wereldwijd verspreid. Zelf gebruik ik tarwe vooral in de winter en het vroege voorjaar, omdat het de darmloop bevordert en de vissen zo ook bij lagere watertemperaturen blijven eten op mijn voerstek. Het liefst voer ik tarwe in combinatie met hennep. Tarwe is klein en fijn aas en karper is gek op kleine voedseldeeltjes. Enige nadeel: zonder radiografisch voerbootje, spoor of spomb is tarwe niet op afstand te voeren. **Bereiding:** minstens 12 uur weken en daarna 25 minuten koken. Laat de tarwe vervolgens nog een paar uur naweken in het kookwater, totdat het goed is opgezwollen en je veel korrels ziet scheuren.

‘In de wintermaanden is tarwe favoriet omdat de vis er ook bij lage watertemperaturen van blijft eten’



>> MAPLE PEAS

Maple peas zijn ‘erwten’ van de esdoorn en worden ook wel Nieuw-Zeelandse erwten genoemd. Tot mijn verbazing worden *maple peas* nog steeds nagenoeg niet gebruikt door karper- en witvissers. Ik vis er al sinds mijn begintijd mee en geloof me: karpers zijn er gek op. Maple peas krijgen na het koken een aparte geur, nemen goed flavours op en er wordt niet door de massa mee gevestigd. Na één of enkele dagen zullen ze ook flink gaan slijmen. Aasaanbieding: 3 tot 4 stuks als een ritsje op de hair, eventueel met een stukje foam ertussen.

Bereiding: 24 uur weken en daarna 20 tot 25 minuten koken.



>> PINDA'S

De pinda – ook wel aardnoot of olienoot – is een peulvrucht. Pinda's zijn mijn absolute favoriet; vooral die mét schilletje (*geblancheerd* betekent zonder schil). De geur en oliën werken als een ware karper-magneet. Als je op een verjaardag een handje cashewnoten of pinda's pakt, dan blijf je ervan eten. Bij de karper is dat net zo. Gezien een aantal buitengewoon succesvolle vis-sessies met pinda's verbaast het me enorm dat er zo weinig mee wordt gevestig. Sommige karpervissers denken ten onrechte dat pinda's slecht zijn voor de vis: voor mens en dier is het eten van noten, mits met mate, juist erg goed. **Bereiding:** 24 uur weken, daarna giet je al het water af en zet je de pinda's onder in nieuw, vers water. Daarin kook je ze 20 tot maximaal 25 minuten. Na het koken ververs je het kookwater en de pinda's zijn klaar voor gebruik. Bij het voorweken zul je merken dat de meeste pinda's nog drijven – dit is normaal, geen zorgen. Voordat je gaat koken zul je zien dat de meeste pinda's al zijn gezonken.

'Vergelijk het met een handje pinda's of cashewnoten op een verjaardag – daar blijf je ook van eten'



>> ZWARTE TIJGERNOTEN

Van de reguliere, grijsgele tijgernoot is inmiddels algemeen bekend dat je er goed karper mee vangt. Maar heb jij al eens zwarte tijgernoten geprobeerd? Van origine komt deze noot niet uit Spanje, maar uit het vroegere Egypte en Afrika. De zwarte tijgernoot is een stuk zoeter van smaak en dik van vorm. Door zijn afwijkende vorm en kleur is hij anders dan elk ander aas binnen de karpervisserij. De zwarte tijgernoot is perfect voor drukbeviste wateren en door het grote formaat ook zeer *witvis-proof*. Net als de gewone tijgernoot is de zwarte variant bovendien goed bestand tegen rivierkreeftjes en de – in de Franse wateren veelvuldig voorkomende – dwergmeervalletjes. Boor een gaatje in de tijgernoot die aan je hair gaat, stop er een stukje kurk in en je krijgt een mooi zwevend aasje dat ook schuivere vissen makkelijk naar binnen zuigen. **Bereiding:** 24 uur weken, 45 minuten koken en daarna minstens 4 uur na laten weken in het kookvocht. Na 48 tot 72 uur gaan de tijgers 'slijmen', wat ze nóg aantrekkelijker maakt voor *Cyprinus carpio*.



>> KIKKERERWTEN

De kikkererwt – in het Engels: *chick pea* – is een peulvrucht die zijn oorsprong vindt in Turkije. Daar wordt hij nog steeds veel gegeten. Menigeen kent de kikkererwt van de falafel (balletjes met kruiden) en hummus. Het is een particle die in vergelijking met 20 jaar geleden nog maar zelden wordt gebruikt, maar desalniettemin onverminderd goed karper vangt. Ze nemen bij het weken bovendien goed flavours op. **Bereiding:** minimaal 24 uur weken en daarna maximaal 20 minuten koken – zeker niet langer, want dan worden de kikkererwten te zacht en vallen ze snel uit elkaar. Na een dag zullen ze al flink gaan slijmen.



>> BOEKWEIT

Boekweit is een zaad dat onder andere wordt gebruikt in pannenkoekenmeel. Het is echter geen graan, waar de meeste melen wél van worden gemaakt (denk aan tarwemeel, maïsmeel en roggemeel). Boekweit is een 'pseudograan': de zaden, het meel en alle andere afgeleide producten bevatten geen gluten, wat het voor mensen die glutenallergie hebben een mooi product maakt. Boekweit wordt steeds populairder als karpervoer en dat heeft twee redenen. Ten eerste is het stukken goedkoper dan hennep – dat de laatste 10 jaar in prijs is verdubbeld – en het kiemt ook nog eens uitstekend. Ten tweede: boekweit bevat evenveel eiwit als tarwe maar aanzienlijk meer koolhydraten (suikers) en dat vindt onze vriend karper erg lekker. Die houdt je op je stek daardoor lekker lang aanwezig en bezig 'tot de laatste korrel'. **Bereiding:** 12 uur weken en dan 25 tot 30 minuten koken. Na het koken enkele uren in het kookwater laten staan.

BONUS TIP

>> KERRIEPINDA'S

Een leuke bonustip om de pinda's nóg aantrekkelijker te maken: voeg 5 minuten voor het einde van de kooktijd kerriepoeder toe en roer het zaakje regelmatig door. Zo'n 100-150 gram kerriepoeder op 5 kg pinda's is ruim voldoende. Laat het na het koken lekker intrekken. Ook belangrijk: pinda's zijn een stuk zachter dan boilies en tijgernoten. Het laatste wat je wilt is dat ze bij de inworp van je hair scheuren. Daarom is 'uitleggen' of uitvaren bij pinda's aan te bevelen.

Met 100-150 gram kerriepoeder op 5 kg pinda's zit je goed.



Door op aasgebied eens voor iets compleet anders te gaan, kun je verrassend mooie vangsten doen.



>> HENNEPZAAD

Hennepzaad is eetbaar, voedzaam en gezond voor zowel mens als dier. Het bevat ook veel oliën en daarvan wordt weer hennepolie gemaakt. Hennepzaad werkt verslavend voor de meeste karperachtigen. Je kunt er bovendien grove of gemalen chili aan toevoegen voor een extra *bite*. Witvis is er echter ook dol op, maar door een wat grotere hoeveelheid chili toe te voegen, zal de witvis het eerder met rust laten. Vooral brasem is namelijk niet zo'n fan van scherpe kruiden. Wanneer je de hennep lang laat staan, gaat het op een gegeven moment stinken. Deze rottende lucht is best vies, maar die stank oefent wel veel aantrekkingskracht uit op karper. **Bereiding:** minimaal 12 uur weken en 20 - 25 minuten koken, totdat je de witte scheuten ziet.