

BEREIDING VAN MOSSELEN

Onze voorzitter kreeg van café Ferrybank een oud mosselrecept, vermoedelijk reeds honderden jaren oud.

Aan de eenvoud van de ingrediënten is al te merken dat het oorspronkelijk een armemensenbereiding was van mosselen.

Bij slecht weer als de vissers niet konden uitvaren werd niet alleen 'gepalaverd' op het Heistse strand of op een beschut hoekje op de zeedijk, maar werd op het 'hoofd' ook al eens een 'maaltje' mosselen getrokken. Heel wat vissers en hun vrouwen bewerkten vaak ook een klein stukje land. De meest voorkomende groente was ajuin.

Uien werden namelijk bij allerlei visbereidingen gebruikt.

Ook bij het inleggen van haring en andere vissoorten speelde ajuin vaak een hoofdrol.

Geen wonder dat het ook deze groente is die we in deze eenvoudige Heistse mosselbereiding terugvinden.

Toch werd de bereiding door de eerste toeristen gewaardeerd.

Het was toen namelijk de enige mosselbereiding die in Heist werd geserveerd in de gerenomeerde hotels.

Mosselen werden op oude Heistse wijze klaargemaakt lang voor de moderne koks mosselen in de room, mosselen in de witte wijn, en moules provencales bedachten.

MOSSELEN OP OUD HEISTSE WIJZE

Ingrediënten voor 2 personen: 3 kg mosselen, drie grote ajuinen, een tak groene selder, een afgestreken soeplepel aardappelbloem, peper, een halve kop water en een halve kop azijn.

Vorbereiding: Doe de mosselen in een emmer. Giet er koud water over en roer ze flink met een stok. Doe de mosselen een voor een in een andere emmer en ontdoe ze van alle "pokken" en trek met een mesje eventueel de "byssus" (baard) uit. Slijkmosselen, die bij een lichte duw opengaan en veel zand bevatten, of mosselen die reeds openstaan, weggoien. Wil men zeer zorgvuldig te werk gaan dan kan men ook het grijze kalkspinsel van de mosselen schrepen of borstelen. Vervolgens nog een paar keer wassen in water.

Bereiden: Neem een kookpot die flink wat groter is dan de hoeveelheid mosselen die men gaat bereiden. Dit is nodig omdat mosselen bij het opengaan meer plaats innemen, en omdat men ook voldoende ruimte moet hebben om de mosselen te kunnen opschudden. Leg een eerste laag mosselen op de bodem van de kookpot. Bedek deze laag met in schijven

of grote stukken gesneden ajuin en stukken selder. Vervolgens wat peper erop (géén zout!). Daarna legt men hier een tweede laag mosselen bovenop, opnieuw gevolgd door ajuin, selder en peper. Zo gaat men verder tot alle mosselen in de kookpot liggen. De kookpot op het vuur plaatsen en aan de kook laten komen onder half geopend deksel. Ondertussen bereidt men een



bindtemper voor. Meng de afgestreken diepe soeplepel aardappelbloem in een kopje dat met de helft water en de helft azijn gevuld is. Temper goed roeren zodat een egaal mengsel ontstaat. Ondertussen houdt men de mosselen goed in het oog. Als het mosselschuim voor de derde keer tot aan de rand van de kookpot klimt giet men de goeddoorroerde temper over de mosselen. Men laat de temper nog 2 minuten meekoken. Dan gaat het vuur uit. Vervolgens wacht men nog 2 minuten en worden de mosselen goed opgeschud. Volgens heel veel kenners is deze oud Heistse manier van mosselen koken de meest schitterende bereiding.

Garnalen koken

Enkele nuttige aanwijzingen voor onze garnalvissers

De meningen van de garnalenvissers zijn nogal verdeeld over de beste manier om garnalen te koken. Hierdoor komt het ook wel dat kenners garnaal uit Nieuwpoort, Oostende, Zebragge en Breskens gemakkelijk kunnen onderscheiden aan de smaak alleen.

Gewoonlijk wordt het water in de kookketel niet verversd en vult men enkel dit water aan wanneer het geminderd is. Dit kookwater ziet er natuurlijk erg troebel uit. En de mening geldt dat niet dergelijk water veel schoner garnaal kan gekookt worden. Zeker, de garnaal die in dergelijk water gekookt werd ziet er donkerder uit dan andere garnaal, sommige mensen verkiezen donkere garnaal. Maar dit wil daar, om nog niet zeggen dat deze garnaal van betere kwaliteit is. Wat waar is, is dat de garnaal die in zuiver water gekookt werd veel langer bewaart dan garnaal die in troebel en niet verversd water werd gekookt.

Hoe komt dit nu? Het water van de kust bevat veel planten, stoffeel-

jes, mikroskopische diertjes en zelfs stoffen die voorkomen bij de afvalwaters die in zee uitmonden. Kleine krabben en afval worden wel eens meegekookt, zand en slijk komen bij ieder nieuw kooksel in het water terecht en al spoedig heeft het water zijn troebel uitsicht en vormt het soms een groen-gele pap.

Garnalen worden op twee manieren gekookt: in gezouten water en in zeewater. De garnaal die in zeewater gekookt wordt pelt veel gemakkelijker dan de garnaal die in gezouten zoetwater gekookt is.

Het water in de ketel moet goed aan de kook zijn voorleer men er de garnaal in werpt. Onmiddellijk nadat men de garnaal in het water geworpen heeft, moet ze flink omgeroerd worden opdat alle garnalen een gelijke temperatuur zouden krijgen en dus alle gelijk zouden gekookt worden. Na een drietal minuten koken en wanneer de garnaal opkomt moet nog eens geróerd worden. Na een nieuw opkomen is de garnaal klaar.

Men moet er vooral op letten dat

de garnaal goed doorgekookt is want het kan gemakkelijk gebeuren als het fornuis zeer vlug kookt, dat de garnaal opkomt voordat ze geheel gaar is.

In een ketel van 100 liter inhoud kan men 15 tot 20 kg garnaal in eens koken. Men moet er op letten dat de ketel niet te slap wordt en men doet best bij elk kooksel een weinig zout te voegen.

Zodra de garnaal gekookt is, moet ze op ranslers te koolen gelegd worden. Het is nooit aan te raden de garnaal in zeewater te koolen: dit veroorzaakt vlugger bederf. Door het koken zijn immers de bacteriën gelooft die bederf veroorzaken, wast men de garnaal in zeewater, dan worden deze met nieuwe bacteriën bedekt.

We hopen dat onze garnalvissers deze raadgevingen zullen kunnen gebruiken en aanwenden om hun produkten nog beter te verzorgen.