

KNOLLEN VOOR KARPERS

Knolcyperus, aardamandel, tijgernoot. Die laatste naam zal bij de meeste karpervissers direct een belletje doen rinkelen. Toch is dit knolgewas nog steeds een ondergewaardeerde aasoort. Reden voor karpervisser Gerwin Gerlach om dit bijzondere aas eens nader onder de loep te nemen en nieuw leven in te blazen.

TEKST EN FOTOGRAFIE: GERWIN GERLACH

De herfst is de ideale periode voor een voercampagne. De karper vreet zich nu immers vol om goed gevuld de winter in te gaan. Door de vis van een gedekte tafel te voorzien, kun je de karpers 'op het voer zetten'. Zo creëer je de ideale omstandigheden om in de herfst – en bij milde temperaturen ook gedurende een aanzienlijk deel van de winter – je visje te blijven vangen. De karper weet namelijk waar hij moet zijn voor een gemakkelijke en lekkere hap. Om die ook nog eens voedzaam en van goede kwaliteit te laten zijn, is een voercampagne op basis van tijgernoten een prima plan.

VOEDZAAM

De grote hoeveelheid vetten, eiwitten en natuurlijke suikers maken dat tijgernoten al duizenden jaren een belangrijke voedingsbron vormen voor mens en dier. Bovendien bestaat zo'n 25% van het gewicht van de tijgernoot uit olie die kwalitatief nog beter is dan olijfolie. Daarbij bevat de tijgernoot vezels die de voedingswaarde van brood, koekjes, cake, vlees-, vis- en melkproducten verbeteren. Onderzoek heeft zelfs aangetoond dat de vezels het ontstaan van darmkanker kunnen helpen voorkomen. Het is dus niet zo vreemd dat de tijgernoot zo'n 5.000 jaar geleden in het oude Egypte al op het menu verscheen.



>> HORCHATA

In Spanje en Mexico wordt in veel cafés en restaurants Horchata geserveerd, een melkachtig sap op basis van tijgernoten dat wordt aangelengd met water en op smaak wordt gebracht met suiker, vanille of anijs. Dit verfrissende drankje heeft tal van goede eigenschappen: het gaat aderverkalking tegen, verlaagt het cholesterolgehalte, werkt positief op de spijsvertering en zit vol met onverzadigd vetzuur, vitamines en mineralen. Bovendien bevat het geen gluten en is het een vervanger van koemelk voor mensen met een koemelkallergie.



>> AARDAMANDEL

De naam tijgernoot is ietwat misleidend. Want in plaats van aan bomen of struiken, groeien tijgernoten onder de grond. Officieel betreft het dus een knolgewas, zoals de aardappel. En net als bij aardappelen zie je boven de grond alleen de grote, grasachtige pollen van de plant. Het gestreepte uiterlijk en de nootachtige structuur en smaak zijn de reden dat de aardamandel – de knolletjes hebben een lichte amandelsmaak, vandaar – ook wel tijgernoot wordt genoemd.

DOOR TIJGERNOTEN ENKELE DAGEN IN HET KOOKWATER TE LATEN STAAN WORDEN ZE SLIJMERIG EN DAARDOOR EXTRA AANTREKKELIJK VOOR DE KARPER



Karper is verzot op tijgernoten

'CRUNCHY'

Al deze gezondheidsvoordelen verklaren wellicht ook waarom karper zo verzot is op tijgernoten – al valt niet uit te sluiten dat ze de nootjes simpelweg smakelijk en lekker 'crunchy' vinden. De tijgernoot beweijst zich in ieder geval al jaren als een geweldig karperaaas. Mede dankzij de stevige structuur, want die maakt de noten redelijk witvisbestendig – zeker in vergelijking met maïs en boilies. Ook aanvallen van rivierkreeften en dwergmeervallen kunnen ze lange tijd weerstaan, wat in sommige wateren een enorm voordeel is. Tenslotte zijn tijgernoten lang houdbaar. Bewaar je ze op een droge plek, dan blijven ze zeker een jaar goed. Dat is wel zo prettig als je ze in bulkverpakking aanschaft.

BEREIDING

Voordat je met tijgernoten kunt gaan vissen, dien je ze eerst te weken en te koken.

Zet ze één of twee dagen in een pan of emmer met water, waarna je ze een half uurtje met overtollig water kookt en vervolgens laat afkoelen in de pan. De tijgernoten hebben nu veel water opgezogen en zijn klaar voor gebruik. Tijdgebrek? Gooi de noten dan in een grote pan met overtollig water en breng ze aan de kook. Laat ze minimaal een uur koken op laag vuur en voeg nog een keer (warm) water toe om het verdampende vocht te compenseren. Wacht ook hier weer totdat het water is afgekoeld, want dan pas zijn de tijgernoten volledig volgezogen met vocht.

BEHANGLIJM

Hoewel je nu met de tijgernoten kunt gaan voeren en vissen, doe je er beter aan om ze nog enkele dagen in het kookwater te laten staan. Door vergisting van de vrijgekomen suikers worden de noten 'slij-

merig' en gaat het water op behanglijm lijken (hoe verser de noten, des te meer ze slijmen). Daardoor worden ze nog aantrekkelijker voor de karper. Je kunt het gistingsproces stimuleren door suiker of bruin bier aan het kookwater toe te voegen, maar ik heb hier nooit de meerwaarde van ingezien. Zorg wel dat de noten na het koken niet al te veel afkoelen, dus zet ze niet weg op een donkere plek. Laat je de noten lang genoeg in het kookvocht staan, dan zal het slijm uiteindelijk weer verdwijnen omdat de suikers door fermentatie worden omgezet in alcohol. Ook dan kan de karper niet van de tijgernoten afblijven.

GROF GEMALEN

Na het koken en afkoelen, vermaal ik een groot deel van de noten. In een keukenmachine of een blender is dat een klusje van een paar minuten. Het voeren van de

noten in grof gemalen vorm heeft diverse voordelen. De stukjes noot dwarrelen in een wolk naar beneden wat voor extra aantrekkingskracht zorgt. Daarbij is de vis langer bezig met het zoeken naar stukjes noot op de stek, die ook op een zachte bodem blijven liggen. Tenslotte kunnen de stukjes noot dressuurdoorbekend werken op wateren waar al veel met tijgernoten is gevestigd. De gemalen nootjes voer ik met behulp van een spodhengel en een 'Spomb', zodat je niet tijdens de worp al een deel van de lading verliest. De hoeveelheid die je voert is uiteraard afhankelijk van de aanwezige visstand en het jaargetijde, maar een paar kilo per voerbeurt kan in de herfst op de meeste wateren prima.

POP-UP NOOTJE

Een paar stukjes tijgernoot dienen ook als haakaaas. Die vis ik in combinatie met een stukje kurk als pop-up, zodat het aas

>> **TIJGERNootTEELT**

De knolcyperus (tijgernootplant) groeit het beste in een zanderige bodem en een mild klimaat. In het voorjaar worden de noten machinaal ingegraven in lange richels van circa 20 centimeter hoog, met 60 centimeter tussenruimte. Tijdens het groeiseizoen (dat tot september loopt) hebben de planten veel water nodig, waarna ze in een paar maanden tijd uitdrogen tot de noten oogstklar zijn in november-december.



IN DE BRAND

Voorafgaand aan de oogst worden de verdroogde bovengrondse delen van de plant verbrand, waarna de plantenresten en de as worden verwijderd. Na het oogsten worden in twee achter elkaar liggende metalen trommels de plantresten, steentjes en aarde eruit ge-

filterd. Een derde trommel onthaart de noten, waarna in een grote wasmachine het laatste zand en stof wordt verwijderd. Dan volgt een desinfecterend bad om eventueel ongedierte te doden, en worden de noten opnieuw gewassen en goed gespoeld.

DRIE MAANDEN LANG DROGEN

Vervolgens worden de noten uitgespreid in grote en goed geventileerde hal-

len, waar ze minimaal drie maanden moeten drogen. Daarbij worden de noten dagelijks machinaal omgekeerd, zodat elke kant even goed indroogt en schimmels geen kans krijgen. Tijdens het drogen krijgen de noten hun kenmerkende gerimpelde uiterlijk. Vanaf maart is de eerste oogst van het voorgaande najaar dusdanig droog dat je ze een lange tijd kunt bewaren, en daarmee zijn de tijgernoten gereed voor de verkoop.

GROOT EN VERS

Tijgernoten zijn bij vrijwel iedere hengelsportzaak of graanhandel te koop. De noten die in ons land verkrijgbaar zijn – zowel de grote, ronde als de langwerpige, dunne variant – komen bijna altijd uit Spanje, waar ze al sinds de Middeleeuwen worden verbouwd. Zelf heb ik een voorkeur voor de grotere, verse noten, maar ook met de kleinere, ingedroogde exemplaren vang je goed karper. Een kilo droge tijgernoten kost in de winkel ongeveer € 3,50 tot € 4,- per kilo. Schaf je echter bulkzakken van 20 of 25 kilo aan, dan ben je aanmerkelijk goedkoper uit. Het loont ook de moeite om de aanbiedingen te bekijken die sommige winkeliers in het voorjaar of de zomermaanden hebben. Je staat soms versteld van de geweldige kwaliteit die tegen een scherpe prijs wordt aangeboden. En een tijgernootje van goede kwaliteit, weet de karper zeker te waarderen!