

ZALM (<http://www.wijnbergwadexcursies.nl/>)

Vroeger werd hier veel zalm gevangen. Toen ongeveer 35 jaar lang niets en de laatste 5 jaar vangen we echter weer redelijk wat zalm. Er zit echter ook wel (zee)forel tussen, maar ze lijken



sprekend op elkaar. Een forel is namelijk ook rose of rood van binnen. Een zalm moet je koud roken. De gesneden pakjes die je in de winkel ziet liggen zijn in feite allemaal rauwe, gerookte zalm.

Ik heb het recept om de filets mee in te smeren van een chef-

kok gekregen onder voorwaarde van strikte geheimhouding. Ik kan wel verklappen dat ik de filets insmeer en vervolgens 24 uur onder druk- en koel wegzet. Er moet dus flink wat gewicht op leggen. Na 24 uur veeg je de kruiden er af en dept ze droog.



Vervolgens leg je ze op het rooster met het vel naar beneden en gaat ze koud roken. Dat wil zeggen je maakt even een klein vuurtje en maakt als het ware hete houtskool. Vervolgens dek je het vuur met rookmot af en legt de vis op het rooster. Alhoewel ik meestal op gevoel rook, gebruik ik bij zalm vaak een temperatuurmeter. De temperatuur mag beslist niet boven de 30 graden komen, anders moet je het hok even openzetten om warmte te verwijderen. Afhankelijk van de soort rook en de rookontwikkeling zal de zalm na ongeveer 4 uur klaar zijn. Als je tussen het vel en het vlees een beetje (ei)wit ziet, of erger nog de zalm is helemaal wit geworden, dan is er iets mis gegaan en heb je warm gerookte zalm in plaats van koud gerookte zalm. Niet weggooien natuurlijk, want het smaakt evenzogoed wel, maar het is niet de bedoeling.

Bij minder goed weer wordt er eventueel uitgeweken naar de zelf gebouwde schuur van juttershout. Deze schuur is gebouwd van hout dat is aangespoeld op Ameland met de storm van 20 maart 2007. Daarnaast zijn de meeste meubelen in deze schuur eveneens gemaakt van planken en balken uit zee en de schuur is nautisch ingericht met daarnaast bijzondere strandvondsten, vroegere stroperswerktuigen, etc.



Vis vangen met professionele zelfgemaakte netten.

Uw gastheer is een verwoed visser met zelf gemaakte netten. 's Winters geeft hij ook cursussen in netten maken. Afhankelijk van het jaargetijde en de weersomstandigheden wordt er vaak verschillende soorten vis gevangen. In het voorjaar wordt er bijvoorbeeld regelmatig zalm, zalmforel, tong, zeebaars en tarbot gevangen. De netten worden met laag water gezet en bij het

volgende tij met laag water, ongeveer 12 uur later, weer opgehaald. Als er vis gevangen wordt dan zijn er mogelijkheden om deze mee naar huis te nemen, zelf te bakken of eventueel zelf te roken. Al deze factoren zijn uiteraard afhankelijk van de duur van uw verblijf, het weer, het tij, etc.



Bij minder goed weer wordt er eventueel uitgeweken naar de zelf gebouwde schuur van juttershout. Deze schuur is gebouwd van hout dat is aangespoeld op Ameland met de storm van 20 maart 2007. Daarnaast zijn de meeste meubelen in deze schuur eveneens gemaakt van planken en balken uit zee en de schuur is nautisch ingericht met daarnaast bijzondere strandvondsten, vroegere stroperswerktuigen, etc.



Zalm op het Wad gevangen.