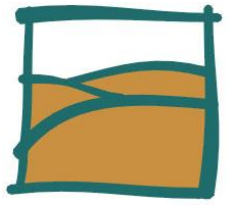


The background features a series of overlapping, wavy, organic shapes in a vibrant yellow and a deep teal color. These shapes create a sense of movement and depth, resembling stylized hills or flowing water. The yellow areas are more prominent, while the teal shapes provide a strong contrast and define the overall composition.

Paling in 't groen

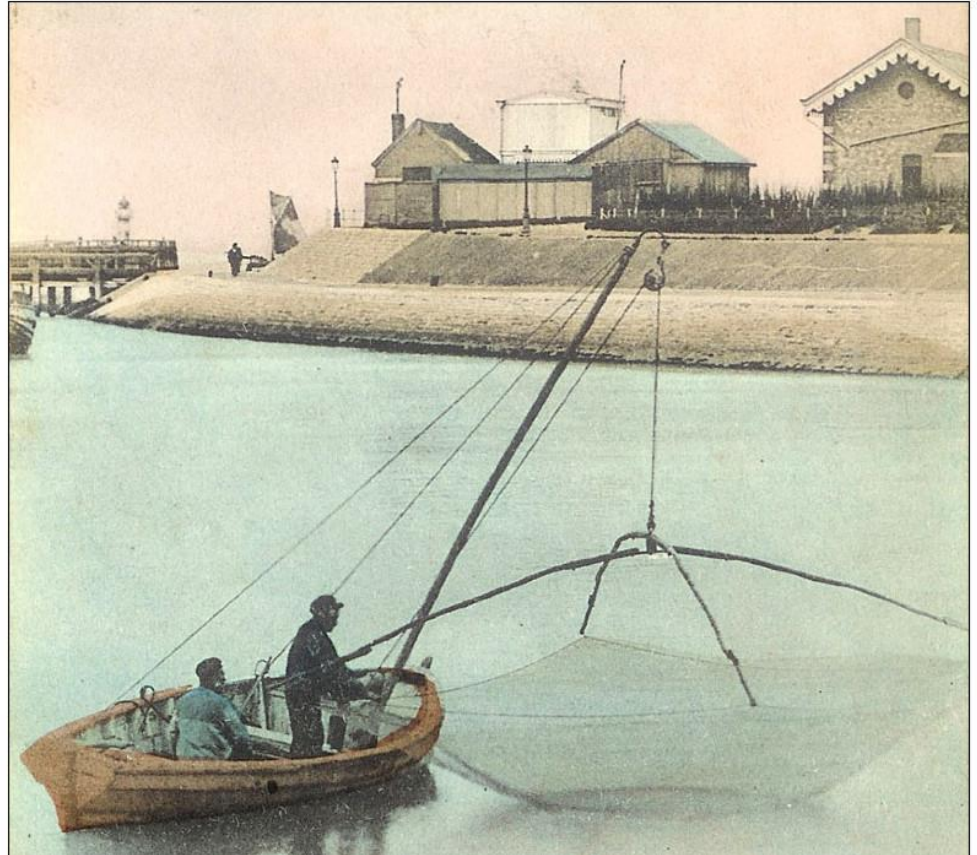
Over peuren en verwerken

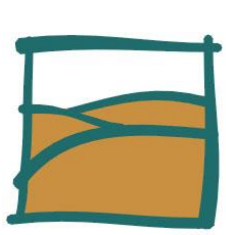
Chantal Bisschop – Sarah Luyten
Centrum Agrarische Geschiedenis
Oostende, 30 oktober 2015



Inhoudsopgave

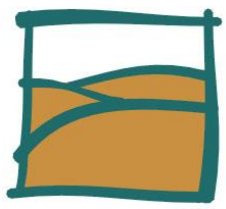
- Paling vissen
- Paling eten
- Paling tradities





Paling vissen

- Langs rivieren en beken: voldoende paling!
 - Rieten palingkorven
 - Fuiknetten
 - kruisnetten
 - Vissen
 - Peuren

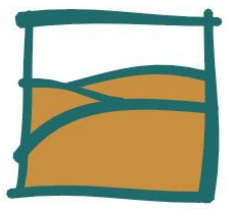


Palingvangst met fuik

Palingvangst met fuik
te Assenede

Jaren 1960

film Achiel Van Poecke



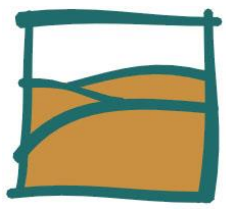
Platbodems en kruisnetten in Krekengebied



“Palingboeren” van Baasrode

- Botters en palingschippers
- Botter = typisch
Zuiderzeeschip (Friesland),
°einde 18^e eeuw
- Bun: een ruim waar het
water doorstroomt om de
vangst levend te houden

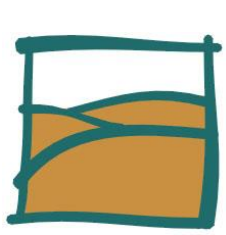




Paling botters van Baasrode

- Transport van paling (geen vistuig en geen visnummer)
- 1896: 14 Botters
- Nederlandse vissers (fuike) op Oosterschelde, Maas en de Waal
- Willemstad en Moerdijk
- Paling in bun en tenen manden op sleeptouw (soms sleepboot nodig)





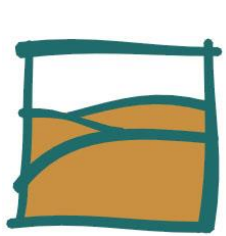
Paling botters van Baasrode

- Vismijn in Baasrode
- Venters met paling in grote houten bakken met twee à drie blikken laden met gaatjes
- Venters van Baasrode en Mariekerke -> Markten in Aalst, Dendermonde en Brussel





- Vervuilde Schelde: soms alle paling in Antwerpen verkopen
- 19 juni 1910: visserbond “Sint-Pietersgilde” om ‘den kwijnende vischandel op te beuren’
- WOI: palingbotters vluchten naar Nederland
- Omstreeks 1925: alle palingschippers overgeschakeld naar binnenvaart
- Zeer beperkte herleving tijdens WOII



De Bouw van Rosalie



Scheepvaartmuseum
BAASRODE VZW

HOME

RONDLEIDING

NIEUWS

EVENTEN

De Rosalie

Alles over de nieuwe Baasroodse palingbotter, de Rosalie.

De bouw van de Rosalie

De vereniging Scheepvaartmuseum Baasrode bouwt nu een echte Baasroodse botter, genaamd Rosalie, naar één van de laatste botters die in Baasrode gebouwd werden. Rosalie De Landtsheer was de grootmoeder van Jan Annemans, de voorzitter van Scheepvaartmuseum Baasrode en zij was tevens de groot tante van Manu De Landtsheer, telg uit een andere bekende Baasroodse scheepsbouwerfamilie.

Het idee om een Baasroodse botter te gaan bouwen vloeit voort uit het zogenaamde plan Bailleul. In opdracht van de provincie Oost-Vlaanderen heeft het ontwerp bureau Bailleul te Gent in 2006 een studie gemaakt waarin de Scheepswerven Baasrode ontwikkeld worden tot een aantrekkelijk trefpunt voor het varend erfgoed. Zo is sprake van o.m. een aanlegsteiger, een ontvangstgebouw en ontmoetingsplaats voor de Baasrodenaren, een parkeerplaats en nieuwbouw. Ook werd gesproken over de bouw van een streekgebonden schip om concreet inhoud te geven aan de toeristische aantrekkingskracht van de scheepswerven.

Onze vereniging heeft dit laatstgenoemde deel van het plan Bailleul aangegrepen om de bouw van een Baasroodse botter voor te bereiden. Van 2006 tot 2009 heeft de projectgroep Baasroodse botter de haalbaarheid van de bouw onderzocht.

Een brede samenwerking

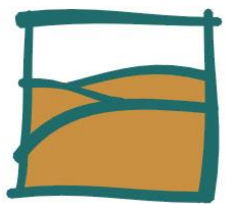
De organisatie van een dergelijk project vereist samenhang tussen de technische kennis van de botterbouwers, hun vakmanschap, de inzet van vrijwilligers en leerlingen, de financiering en de toeristische uitstraling.

Onze vereniging is er in geslaagd om die elementen bij elkaar te brengen. Hierbij zijn o.m. belangrijk:

- De omarming door Toerisme Vlaanderen van de bouw van de Baasroodse botter als toeristisch project voor de regio



<http://www.scheepvaartmuseumbaasrode.be/de-rosalie>

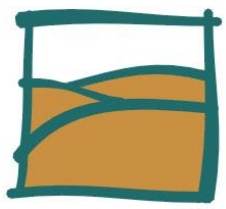


Paling peuren



00:02

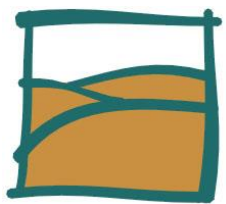
06:39



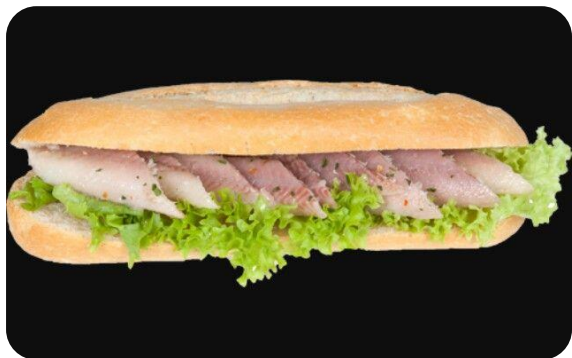
Paling peuren

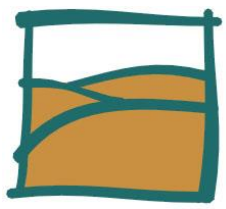


- Peurders hobby kwijt ...
- Palingherstelplan van Agentschap Natuur & Bos
 - Uitzetten van glasaal
 - Visstroperij tegengaan
 - Migratie mogelijk maken
- Nu, iets beter terug, maar:
 - Weinig jonge peurders (ICE)
 - Vervuiling...

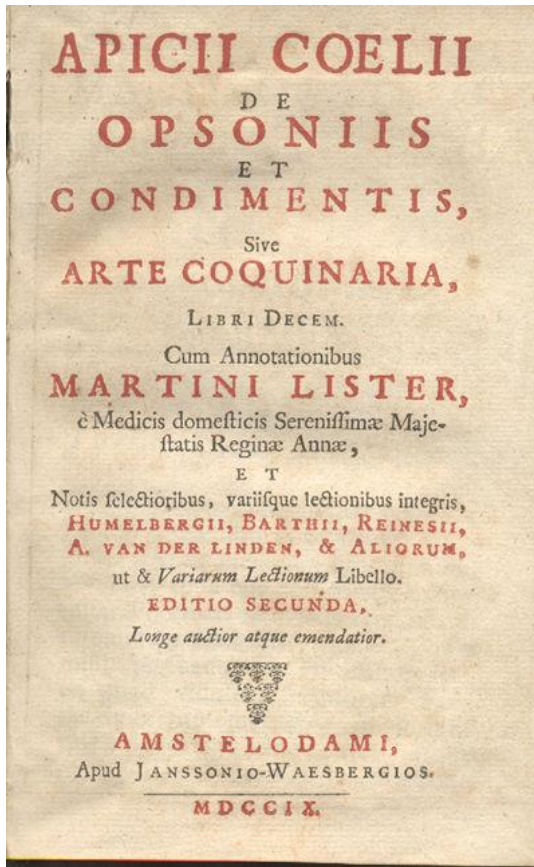


Paling eten

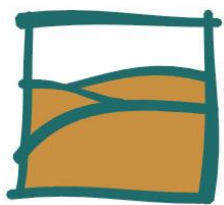




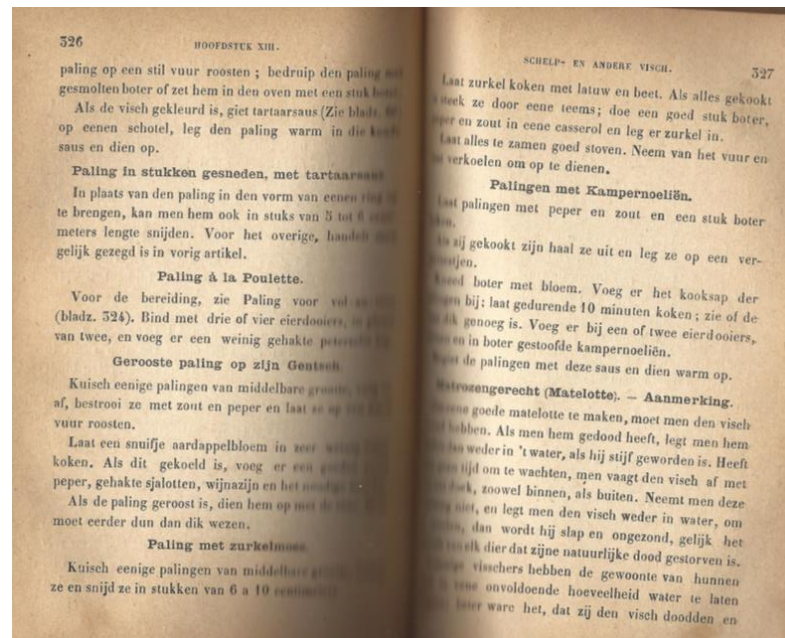
Paling in de oudheid



- *De re coquinaria* van Apicius
- Apicius = een beruchte smulpaap uit de tijd van keizer Tiberius (1^e eeuw)
- Saus bij paling: peper, lavaszaad, geroosterde komijn, oregano, gedroogde ui, gekookte eierdooiers, mulsum (wijn gezoet met honing), azijn, garum (gefermenteerde vissaus) en olie



Spaarzame Keukenboek (1860) Cauderlier

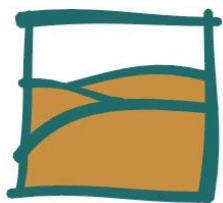


Anguilles au vert of paling met zurekalmoss

Kuisch eenige palingen van middelbare grootte, stroop ze en snijd ze in stukken van 6 à 10 centimeters.

Laat zurekel koken met latuw en beet. Als alles gekookt is steek ze door eene teems: doe een goed stuk boter, peter en zout in eene casserol en leg er zurekel in.

Laat alles te zamen goed stoven. Neem van het vuur en laat verkoelen om op te dienen.



Ons Kookboek 20^{ste} eeuw

Paling

Zeepaling met kaassaus

Kook de in moten gesneden zeepaling gedurende een kwartier in kokende visbouillon. Neem de vis uit het kookvocht; bereid een blonde saus met bloem, boter en visbouillon. Roer er 50 g geraspte kaas onder en giet de saus over de vis. Vis en kaassaus kunnen ook in een vuurvaste schotel overgedaan worden en in de oven gekorst worden.

Gestooftde zeepaling

De vis in gelijke stukken snijden. Voor de verdere bereiding: zie stoven van vis.

Gebakken paling

Snijd de paling in stukken, droog hem goed af en wentel hem in bloem. Bak de paling in hete boter in de pan. Dien op met citroen.

Zeer dikke paling wordt eerst even gekookt in water, met azijn en zout en daarna gebakken.

Gestooftde paling

1 kg vis — 3 à 4 zeer fijn gestampte beschuiten — 50 g boter — 3 schijfjes citroen — 3 dl kokend water — 10 g zout.

Maak de vis schoon en snijd in moten. Doe in een pan en voeg er het kokende water, de boter, de beschuit, het zout en de citroenschijfjes aan toe. Laat op een zacht vuur gaar worden, terwijl men af en toe schudt. Dien op met gekookte aardappelen.

Paling in 't groen

1 kg paling — 50 g boter — 30 g bloem — 250 g zurkel — enkele takjes peterselie en kervel — citroen of dragonazijn of gewone azijn en wat dragonkruid.

Kuis en spoel de paling, snijd in stukken van 5 à 6 cm. Laat hem gedurende 10 minuten koken in visbouillon. Maak de groenten schoon, spoel ze en hak ze. Maak een roux met visbouillon. Voeg er de gehakte groenten bij; breng op smaak met peper, zout en citroensap. Laat een

zijden. Bestrooi met zout en peper. Dien op met schijfjes citroen en takjes peterselie. Ze kunnen ook overstrooid worden met gebakken amandelschiffers.

Forel in blauw (truite au bleu)

Forellen schoonmaken, kop behouden maar ogen verwijderen.

Bij blauw te koken forel wordt kop en staart naar elkaar toegebracht met behulp van naald en stevige draad door bek, kieuwspleet en staart. (Blauw koken kan alleen met zeer verse forellen.)

Overgiet de forellen met kokende of koude azijn. Zet ze dan op in bijna kokend water met zout en een scheutje azijn of in groentebouillon (met wortel, prei, selder, ajuin, kruidnagel, peper, zout) en laat op zacht vuur 5 tot 8 minuten pocheren. Schep de gare vissen uit het water, bestrijk ze met wat gesmolten boter of leg er een vochtige doek over (de vis mag niet droog worden). Dien op met gekookte aardappelen.

Gepocheerde forellen met witte wijnsaus

4 forellen — tijm en laurier —
azijn — een paar takjes selder —
1 ajuin — 2 sjalotten — peper en zout —
1 glas niet zoete witte wijn — 1 dl room —
1 citroen — gehakte peterselie.

Maak de forellen schoon (kop behouden!). Pocheer ze in een kruidenbouillon (water, tijm, laurier, een scheut azijn, selder, ajuin, peper en zout). Laat ondertussen de fijn-gesneden sjalotten stoven in de witte wijn, leng aan met wat visbouillon, bind de saus met de room en breng ze op smaak met peper en zout.

Overgiet de forellen met de saus en versier met schijfjes citroen en takjes peterselie.

Forel in aspic

6 forellen — visbouillon van 1/2 liter water —
1 fles witte wijn — 1 lepel zout — 1/2 citroen —
1/2 prei — 1/2 selder — 2 blaadjes laurier —
1 takje tijm — 4 à 5 kruidnagels — 3 peperbollen;
garmituur: tomaten — gekookte eieren — augurken — peterselie; aspic: 1 lepel gelatinepoeder —
1/4 liter water — zout — peper — azijn; vincent-saus: mayonaise, sap van kervel, spinazie, kers.

Bereid een visbouillon met alle opgegeven bestanddelen, uitgezonderd de witte wijn.

Reinig de forellen (de kop blijft eraan). Breng ze met de witte wijn in de bouillon die niet meer mag koken; 8 minuten laten inliggen. Haal de forellen uit de bouillon en breng ze één voor één op boterpapier. Achter de kop en vóór de staart een schuine insnijding geven en het middendeel van de huid wegnemen. Op de schotel schikken en laten afkoelen. Aspic bereiden: poedergelatine oplossen in heet water, op smaak brengen met peper, zout, azijn. Gedeeltelijk laten opstijven. De afgekoelde forellen versieren: een stukje citroen in de kop, een takje peterselie, een stukje tomaat en wat hardgekookt eiwit voor oog, ontvild deel met augurk, tomaat, eiwit beleggen. Daarover licht gestolde aspic gieten. De boorden van de schotel versieren met schijfjes tomaten waarop een schijfje hardgekookt ei en gehakte peterselie. Opdienen met vincent-saus en broodjes.

Paling

Gebakken paling

Snijd de paling in stukken, droog hem goed af en wentel hem in bloem. Bak de paling in hete boter in de pan. Dien op met citroen.

Gestooftde paling

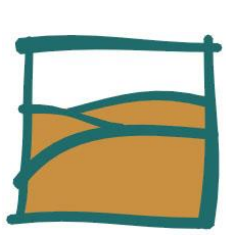
1 kg vis — 3 à 4 zeer fijn gestampte beschuiten — 50 g boter — 3 schijfjes citroen — 3 dl kokend water — 10 g zout.

Maak de paling schoon en snijd in moten. Breng deze in een kookpan en voeg er het kokende water, de boter, de beschuit, het zout en de citroenschijfjes aan toe. Laat op een zacht vuur gaar worden terwijl men af en toe schudt. Dien op met gekookte aardappelen.

Paling in 't groen

1 kg paling — 50 g boter — 30 g bloem — 250 g zurkel — enkele takjes peterselie en kervel — citroen of dragonazijn of gewone azijn en wat dragonkruid.

Kuis en spoel de paling, snijd in stukken van 5 à 6 cm. Laat hem gedurende 10 min. koken in visbouillon. Maak de groenten schoon, spoel ze en hak ze. Maak een roux met visbouillon. Voeg er de gehakte groenten bij; breng op smaak met peper, zout en citroensap. Laat een paar minuten koken. Meng de vis met de saus en dien op met brood of frites.



Groen?



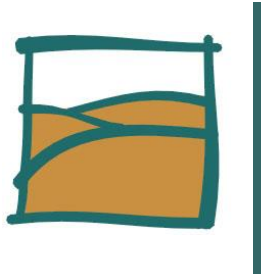
- o Zeer veel soorten bereidingen
- o Beschikbare kruiden langs de waterlopen

- Basiskruid = meestal zuring (dominante zure toets – vette van paling)



- Verder: peterselie, kervel, dragon, pimpernel, dovenetel, tijm, bonenkruid en salie





Palingkruid?

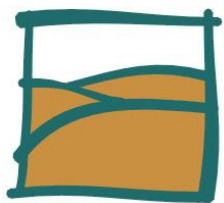
- Verzameling van kruiden?
- Soorten, afhankelijk van de regio



Academie voor Streekgebonden Gastronomie:

- Kempen, Maasland en Schelde: kervel en peterselie dominerend en dragon toegevoegd
- West-Vlaanderen: bonenkruid en rozemarijn en grote hoeveelheden zurkel
- Oost-Vlaanderen: zurkel

Eerst pocheren of eerst bakken...



Ingelegde paling

herkomst: België (*Oost-Vlaanderen*)

Streek: De Kregen

Type product: vis, schaal- en schelpdieren

Label:

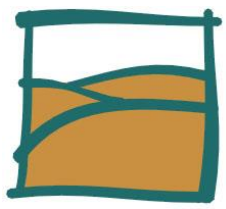


Het krekengebied was ooit bijzonder visrijk. Paling was dan ook vooral volksvoedsel. Als kind groeide je op met paling, de palingvangst en de authentieke palinghuizen. Omdat paling zo rijkelijk aanwezig was in de kregen ving men vaak teveel vis voor onmiddellijke consumptie. Inleggen was de enige manier om de vangst een tijdje te bewaren. Oorspronkelijk gebeurde dit in stenen potten in de kelder. Nadien kwamen de glazen bokalen en/of weckpotten.

De gemeente Sint-Laureins wil graag uitpakken met dit stukje gastronomisch erfgoed en vroeg de horeca om hieraan mee te werken. Het traditionele recept werd opgezocht en overgenomen door de lokale koks. De verse paling wordt versneden in moten van 3 cm en gekookt, de bouillon wordt nadien gezeefd en gelatine, azijn en een schijfje citroen worden toegevoegd.

In de Kregen en bij uitbreiding in het Meetjesland kan men vanaf nu opnieuw ingelegde paling aankopen.



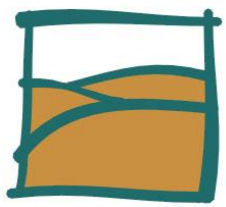


Palingtradities?

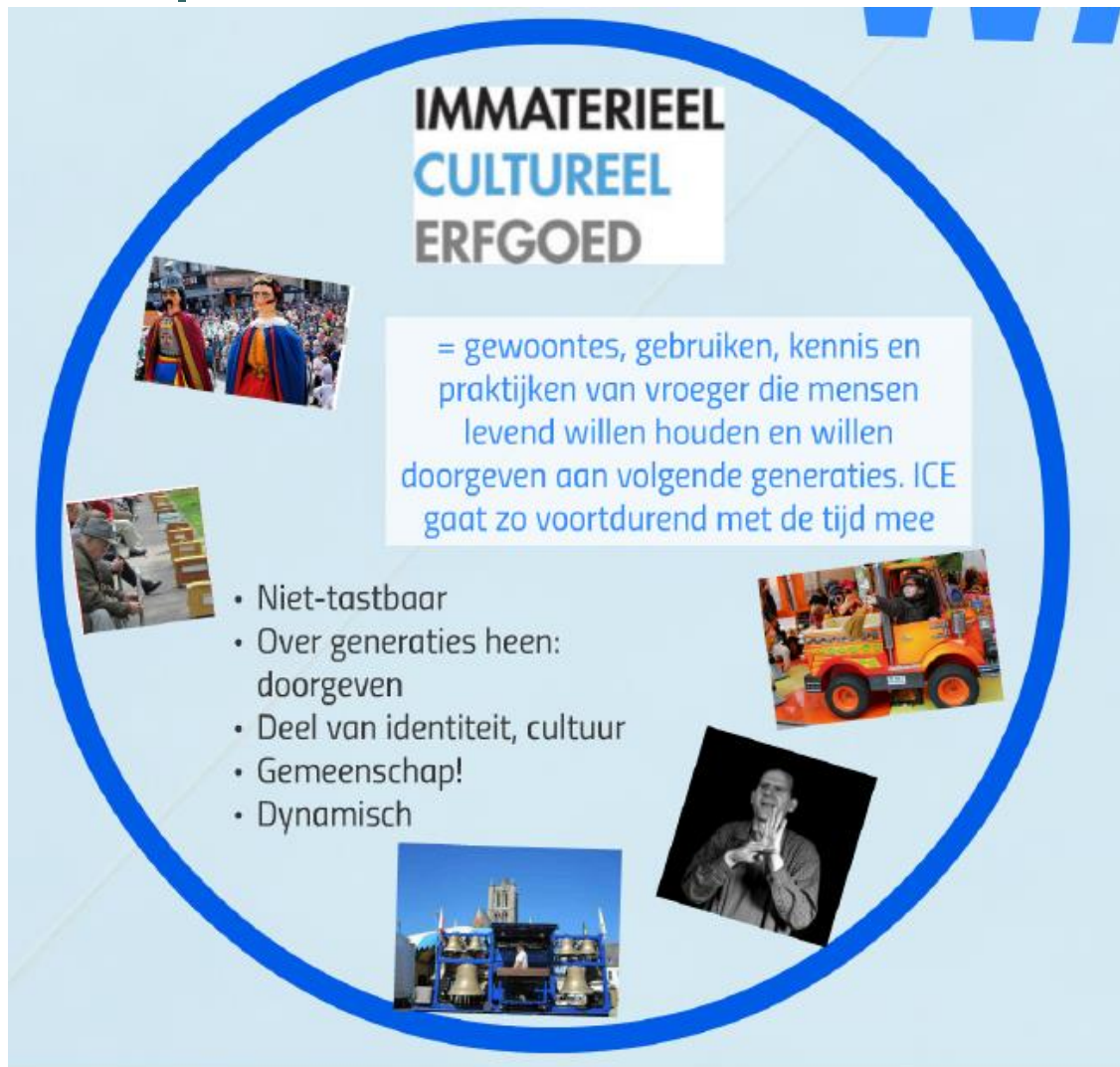


Palingtrekken

- 19^e eeuw
- Verbod op 'wreed volksvermaak'
- Palingoproer =
volksopstand in de
Jordaan in Amsterdam
op 25 en 26 juli 1886

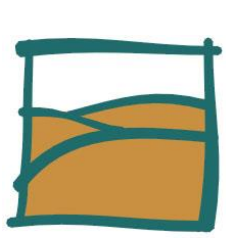


Immaterieel erfgoed



Levende tradities,
gebruiken, kennis, ...

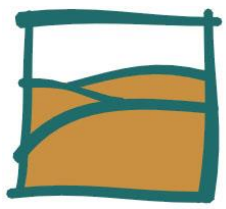
- Vissen en peuren!
- Palingbotter
- Gastronomie
- Palingfestival
- Orde van de Sentse paling



Palingfestival Mariekerke

- Visserdorp aan de Schelde
- Palinghandel!
- palingventers





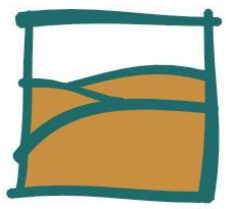
Palingfestival Mariekerke



- Sinds 1970
- Pastoor Jos Pauwels: parochiehuis bouwen
- 1^e uitgave: 120 kg paling verkocht

Nu: “toeristische, culturele, culinaire en vooral caritatieve daguitstap voor het goede doel”





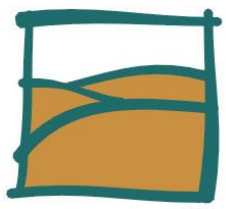
Palingfestival Mariekerke



- Pinksterweekend
- paling “In ’t groen op zijn Mariekerks®
- waaier van toeristische en culturele randanimatie (tentoonstellingen, wandelingen, volksdansgroepen, ...)

- Vzw Palingfestival – Mariekerke
- Vrijwilligers!
- 16 à 18.000 toeristen!
- 2015: 7,5 ton paling!

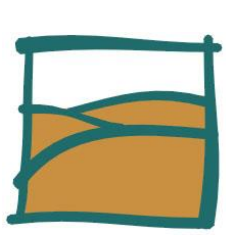




Paling in Sint-Laureins

- Krekengebied
- Palingvissen en palinggerechten
- Ambassadeur van Vlaanderen Lekker Land van 2010-2012
- Herstel van streekeigen elementen
- 100 kg pootaal uitgezet in krekens
- Culinaire proeverijen

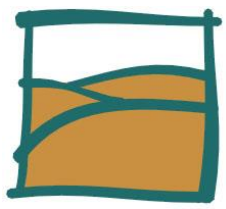




Paling in Sint-Laureins

- Krekengebied
- Palingvissen en palinggerechten
- Ambassadeur van Vlaanderen Lekker Land van 2010-2012
- Herstel van streekeigen elementen
- 100 kg pootaal uitgezet in krekens
- Culinaire proeverijen





“Palinggemeente”



GEMEENTE
SINT-LAUREINS

“Het ultieme doel van de Orde van de Sentse paling is het uitdragen van de identiteit van het palingdorp Sint-Laureins.”



GASTRONOMIE
CULINAIRE GIDS



NATUUR



HEEMKUNDE



PROMOTIE

Palingwandelingen, proeverijen, demonstraties palingvangst, een avontuurlijke palingdropping, een volkse vertelling door lokaal talent: van puikers en peurders, ode aan de palingvissers. Palingarrangement, ...

Het project “Proeven van paling in 't groen: beleef je gemeente”

kwam tot stand met medewerking van volgende partners:



Dit LEADER-project kwam tot stand met de steun van



Europees landbouwfonds voor plattelandsontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland



Strenzeloos genieten ... van paling

Te gast: Jonas en Fee van
“Mijn Pop-uprestaurant”
Proef hun paleo palinghapje!



* In het prachtige kader van het Godshuis *

* Kookdemonstratie met de burgemeester: “Paling op Sentse wijze” * *

Lokale chefs ruim vertegenwoordigd *

* Foodpairing met streekgebonden assortiment *

* Bier-, wijn- en jeneverbar *

* Opgeluisterd door talent van eigen bodem *

* en met medewerking van diverse toeristische ondernemers *



Inschrijven voor deze sfeervolle avond met palingreceptjes en bijhorende drankjes kan t.a.m. 1 oktober via een mailtje naar dienstverpand@meetsland.be of telefonisch 09 218 76 47 en info overschrijving van 10€ naar BE65 7512 0138 8006.

De deuren van het Godshuis gaan open vanaf 19.00 — adres: Leemweg 11, 9080 Sint-Laureins



www.HetVirtueleLand.be
www.cagnet.be



Met steun van de
Vlaamse overheid

