

OESTER COURANT

Speciale PUUROESTERS uitgave van Oestercompagnie

Het fluwelen fenomeen van de zee

RECEPT

Oesters met venkel en zeekraal

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 platte oesters (4 of 5 nullen)
- halve venkelknol
- 1 komkommer
- half bosje dragon
- 1 eetlepel Pernod
- handje zeekraal



Bereiding

1. Snijd de venkel in fijne stukjes.
2. Sprenkel 1 eetlepel Pernod over de venkel.
3. Halveer de komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd in kleine stukjes. Pureer samen met de venkel en dragon in de keukenmachine.
4. Schep alles in een brede schaal en zet in de vriezer. Roer elk half uur even door het mengsel, zodat de structuur los blijft.
5. Open de oesters en leg ze op een schaal. Verdeel een theelepel van de mousse over elke oester en garneer met zeekraal.

Slurpen maar!



**KOESTER
DE OESTER**

Zoals de seizoenen belangrijk zijn voor de natuur, zijn de getijden dat voor de zee. En die beïnvloedt op haar beurt het welzijn van onze geliefde oesters. Onder het wateroppervlak bruist het in de zomer van bronstige oesters. Eenmaal volwassen, speelt de oester al sinds mensenheugenis een hoofdrol in de queeste onze libido te verhogen. Welke oester je daarvoor moet hebben hangt af van je smaak. We hebben een veelzijdig assortiment samengesteld, gerangschikt van zoet naar ziltig. Organiseer eens een oesterproeverij met vrienden en proef de verschillen. Want niets is leuker dan je oesterhorizon te verbreden!

Wijntip: POUILLY-FUMÉ Val de Loire

Deze Val de Loire Pouilly-Fumé is een Franse klassieker. Ze is gemaakt van de Sauvignon Blanc druif en ruikt naar groene appel, grapefruit en limoen. Je proeft de citrustonen met erin verweven een droge en lichtrokerige vuursteenmineraal. Dit past perfect bij de zilte smaak van oesters.

Hoe komt de Pouilly-Fume aan deze bijzondere smaak? De wijngaarden waar deze wijn vandaan komt liggen in het Pouilly-sur-Loire gebied aan de rivier de Loire. De temperatuur is hier doorgaans koel en de zonnwarmte is matig. Dit zorgt voor een langzame rijping van de druiven waardoor frisse zuren ontstaan. In de bodem van deze streek zit kalksteen. Soms is deze vermengd met wat vuursteen en die zorgt voor de lichtrokerige, karakteristieke smaak. Heb je een plateau oesters, zet dan de Pouilly-Fumé minimaal twee uur van te voren koud. Je drinkt 'm namelijk koel het lekkerst, op 8 tot 10 graden. Proost!





DEEL 3

Hoe worden oesters gekweekt?

Heb jij je wel eens afgevraagd hoe een oester ontstaat? Legt een oester eitjes, begraaft ze die of baart het vrouwtje babyoestertjes? In niets lijkt een oester op een zoogdier – ze is immers koudbloedig en baart geen kinderen – maar het voorplantingsproces hebben we gemeen. Dat is te zeggen, het gedeelte van de eitjes en de zaadcellen die elkaar vinden voor de bevruchting, want het liefdesspel dat daaraan voorafgaat, moet de arme oester ontberen.

Natuurlijke broedval

Als de temperatuur van het zeewater in de zomer rond de 20 graden is, beslist de vrouwelijke oester dat het veilig genoeg is om zich voort te planten. Ze geeft dan een ongelofelijke hoeveelheid eitjes – vijf tot acht miljoen – aan het zeewater af. De mannelijke oester, ook niet gek, spuit op zijn beurt miljoenen zaadcellen in datzelfde zeewater.

Het oesterbroed laat zich meevoeren door de stroming van het water. Als het oesterbroed binnen enkele weken zwaar genoeg is, valt het naar de bodem. Het broed kan zich binnen 48 uur op de bodem nog verplaatsen met een soort voetje voordat ze zich vastlijmt. Oesterkwekers gooien poreuze mosselschelpen op de bodem van het water, waar het oesterbroed zich aan vasthecht. De oesters laten zich in een later stadium gemakkelijk van de mosselen schrapen. Dit is het begin van het leven van een oester.

Kunstmatige broedval

Tegenwoordig kunnen oesterkwekers de broedval grotendeels sturen. Ze kopen babyoestertjes van 6-18mm in bij gespecialiseerde bedrijven. De kwekers zoeken vervolgens zelf een plek met de juiste watertemperatuur en voldoende licht waar ze de babyoestertjes - oesterbroed - in grote bakken met water verspreiden. Het gebruik van de bakken maakt het de kwekers gemakkelijk het groeiproces van de oesters te monitoren. Als ze groot genoeg zijn, worden ze verplaatst en verder gekweekt volgens de tafel- of bodemmethode.

ZEEKRAAL & VITAMINES

Wist je dat zeekraal knettergezond is? Dit van oorsprong Zeeuwse product heeft een opmars gemaakt en is tegenwoordig het hele jaar verkrijgbaar. In de zomermaanden komt het uit Zeeland en Frankrijk en in de overige maanden is het afkomstig uit Mexico en Israël.

Zeekraal is een geslacht van zoutdragende succulenten. Om dit even te vertalen: succulenten zijn vetplanten die water opslaan. Zeekraal is geen zeewier zoals veel mensen denken. Er zitten genoeg voedingsstoffen in die een reden vormen om zeekraal volop te eten; vitaminen A, B en C, natrium, kalium en magnesium, vezels en vooral jodium. Jodium zorgt er weer voor dat virussen en bacteriën tegengehouden worden.



Zeekraal heeft een ziltige, soms licht radijsachtige smaak; hoe verser je het eet, hoe knapperiger en sappiger het smaakt. Daarin lijkt het op taugé.

Zeekraal kan je rauw eten in bijvoorbeeld een salade. Om de smaak iets vlakker te maken kun je het ook kort koken (blancheren).

Wil je je dag supergezond beginnen? Voeg dan een handje zeekraal aan je smoothie toe. Lekker met banaan en verse bladspinazie. Een gegarandeerde kickstart!

VERLEIDELIJKE REPUTATIE...

Oesters zijn niet voor niets al eeuwenlang een geliefd afrodisiacum

Rond de oester hangt een zweem van sensualiteit. Bestudeer haar anatomie en het laat zich raden waar deze associatie vandaan komt. Maar er is meer. Van de oester wordt gezegd dat ze een afrodisiacum is (libidoverhogend). Een feit of fabel? Stel, het is een feit. Verklaart dat de eeuwenlange populariteit van oesters? Of is het een fabel? Dan is het de moeite waard om uit te zoeken waar deze folklore vandaan komt.



Aphrodite

Het woord afrodisiacum komt voort uit de Griekse mythologie, bij de tot de verbeelding sprekende Aphrodite. Zij is de godin van vruchtbaarheid, zinnelijke liefde en schoonheid. Het bruggetje is snel gemaakt naar de betekenis van afrodisiacum: een middel om de geslachtsdrift te stimuleren. In het verleden zijn er in meerdere culturen natuurlijke substanties gebruikt voor het verbeteren van het seksueel functioneren, naar het effect ervan is echter weinig wetenschappelijk bewijs.

Heilzame werking

Toch geloven hele volkstammen in de heilzame werking van natuurlijke middelen. Dat begon al duizenden jaren geleden bij de Chinese beschaving. De ginseng wortel zou het seksuele verlangen verhogen. Nog steeds is Ginseng thee een populair afrodisiacum. In de Verenigde Staten is het zelfs de best verkopende theesoort. De ginsengplant is rijk aan B-vitamines en mineralen zoals ijzer en zink. Aan pure chocolade wordt ook een stimulerende werking toegeschreven. Dat komt door de stof theobromine, dat het humeur verbetert én een energieboost geeft. Ook het kostbare saffraan staat bekend als afrodisiacum. Het zou de doorbloeding verbeteren wat gunstig is voor de conditie van het mannelijk geslachtsorgaan. Daarnaast stimuleert saffraan de

erogene zones van de vrouw. Om die reden voegde Cleopatra saffraan toe aan haar fameuze baden. Het gaf haar ook de mysterieuze gouden gloed die we van haar beeltenis kennen.

Zink en libido

Honing, avocado, knoflook, basilicum, granaatappel en zeewier worden ook bestempeld als afrodisiaca. Sommige hebben meer faam dan anderen, maar de zinnelijke reputatie van de oester is in alle uithoeken van de wereld bekend. De bekentenis 'Ik ben gek op oesters' gaat niet zelden gepaard met een samenzwerderige glimlach. Er wordt gezinspeeld op het spel der verleiding. Maar hoe komt de oester aan haar mythische imago als lustopwekker? Het antwoord is verrassend eenvoudig, het hoge zinkgehalte. Zink is nodig voor de aanmaak van testosteron. Dit hormoon is belangrijk voor de seksdrive en draagt bij aan de productie van gezond en genoeg sperma. Ook voor de aanmaak van dopamine is zink onmisbaar. Dopamine is betrokken bij alles rondom seks: opwinding, aantrekkingskracht, het orgasme en het 'beloningsgevoel' dat bij seks hoort.

Wetenschappelijk onderzoek

Amerikaanse en Italiaanse onderzoekers, onder leiding van George Fisher, hoogleraar scheikunde aan

Barry University Miami, hebben wetenschappelijk bewezen dat de oester een afrodisiacum is. Ze ontdekten dat de oester zeer rijk is aan een zeldzaam soort aminozuur dat de productie van testosteron bij mannen en progesteron bij vrouwen verhoogt. Het onderzoek van Fisher is niet breed opgepakt en heeft wellicht om die reden geen status verkregen als algemeen wetenschappelijk feit. Wat wel een feit is dat er al eeuwen gebruik wordt gemaakt van afrodisiaca en de populariteit vanwege haar vermaarde stimulerende werking onverminderd groot is. De oester speelt daarin een roemruchte rol. De belofte van zinnelijke liefde heeft haar omsloten, net als haar eigen twee schelpen dat doen. Wetenschappelijk bewezen of niet? Het doet er niet altijd toe; sommige mythes moet je gewoon in stand houden.

SPÉCIALES DU SOLEIL - Fris & Crunchy

Deze oesters voeden zich met de overvloedige en gevarieerde plankton die aanwezig is in de Baai van Mont St Michel. De smaak van deze oester is fris en een beetje crunchy.



CREUSE DE BRETAGNE - Fris & Ziltig

De Bretonse creuses komen uit de Baai van Quiberon. Deze oesters liggen op de bodem van de baai, dit geeft ze een aardse smaak. Ook hebben ze een 'licht zoetje' in zich en een fijne, hazelnootachtige nasmaak.



Het voorjaarsassortiment oesters bij MAKRO (van zoeter naar zilter) ...

... makkelijk, feestelijk, origineel en gezond!



IRELAND'S FINEST - Vol & Zoet

Ierse oesters komen van de westkust van Ierland. Het zijn volle oesters met een stevige beet die uit de rijk gevulde Atlantische Oceaan hun voeding halen. De smaak van de Ierse oester begint ziltig, waarna een verrassende zoete ondertoon volgt.

ZOMEROESTERS - Zacht & Weelderig

Onze zomer oesters zijn speciaal gekweekt voor... jawel, de zomer. Ze zijn onzijdig, waardoor ze zich niet kunnen voortplanten. Ze hebben een licht zoete smaak, een genot voor iedere oesterliefhebber.



BBQ-OESTERS - Verse Creuse

BBQ-oesters zijn groter dan de andere oesters uit ons assortiment, omdat ze tijdens het barbecueën vocht verliezen. Tip: leg de oesters gesloten op de BBQ. Ze garen in hun eigen vocht en gaan na enkele minuten vanzelf open.

FINES DE CLAIRE - Elegant & Tintelend

Fines de Claires komen uit de Marrennes d'Oléron en worden gekweekt in oesterputten, claires genaamd. Er liggen twintig oesters per vierkante meter in een claire. Door deze ruime ligging krijgen de oesters de kans zich rijkelijk te voeden. Hierdoor wordt de Fines de Claire charnue, 't Franse woord voor 'vlezig'.



SPÉCIALES DE BRETAGNE - Ziltig & Verfijnd

Het geheim van smaak van de Spéciales zit hem in de gunstige stroming van de Atlantische Oceaan. Hierdoor krijgen ze meer zuurstof en voeding dan andere oesters. Ze hebben een verfijnde smaak met een vleugje hazelnoot, ze zijn licht ziltig met een zachte, zoete nasmaak.

TO CHEW OR NOT TO CHEW

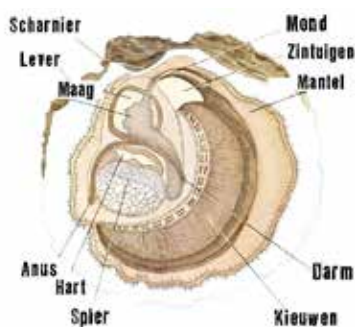
Er zijn veel fabels over oesters, een ervan is het gelijk doorslikken van de oester. Als je dat doet, kan je net zo goed een slok zeewater nemen. Wij, als echte oesterliefhebbers, adviseren zes tot acht keer te kauwen. Op deze manier krijg je alle smaken van de oester in je mond en die is met niets te vergelijken; zo veelzijdig is hij.

Je tong kan vijf smaken definiëren: zuur, zoet, zout, bitter en umami. Iedere smaak heeft een eigen gedeelte op de tong. Op de zijkanten van je tong zitten de zilte papillen. Zodra je op een oester kauwt, verspreiden de smaken zich en kan je tong zelfs licht gaan tintelen. Leuk om te weten: de eerste oester maakt je mond schoon. Pas bij de tweede oester zul je de werkelijke smaken gaan proeven. Dus het advies luidt: kauwen maar!



De anatomie van de oester

Platte oester



Waar de één een glibberig hoopje snot ziet, ziet de ander schoonheid in de fluwelen structuur van de oester. Bij het bestuderen van haar anatomie, bespeur je de magistrale verfijndheid. Een Zwitserse horlogemaker zou jaloers zijn. Heb jij weleens nagedacht hoe een oester in elkaar steekt? Dit twee-kleppige weekdier heeft – net als het menselijk lichaam – een hart, een mond, darmen en een anus. De mantel, de kieuwen en het scharnier zijn kenmerkend voor schelpdieren.

Wist je dat ...

- de mantel een dun weefsel is dat de harde schelp afscheidt van het zachte lichaam van de oester, zorgt voor de voedselopname en dat de mantel ook de schelp produceert?
- in de weekdierkunde (malacologie) de schelp 'skelet' wordt genoemd?
- de oester aan de zijkant een sterke spier heeft waarmee ze de boven en onderste schelp opent en sluit? Deze spier snij je los, wil je de oester openen en niet, wat vaak gedacht wordt, de scharnier?
- de oester nog leeft als de spier wordt losgesneden?!

Creuse



NEW YORK
AMSTERDAM
ROTTERDAM
ANTWERP
TURIN

Heb jij binnenkort iets te vieren en wil jij je gasten een onvergetelijke avond bezorgen? Onze Oestertainers® laten je genieten van een heerlijke oester-ervaring, want oester eten doe je samen. We leggen je graag uit hoe het werkt: info@oestercompagnie.com of bel **010 4614129**.

OESTERCOMPAGNIE®



COLOFON

De Oester Courant is een PUUROESTERS®
uitgave van Oestercompagnie.
WWW.PUUROESTERS.NL

Redactie

Juliëtte de Wilde (www.oestercompagnie.com)

Tekst

Juliëtte de Wilde en Elisa Römer

Vormgeving

Gaby Dam (www.gabydam.nl)

**Oestercompagnie is leverancier van
dagverse oesters voor MAKRO.**

© Copyright 2019 PUUROESTERS®
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvuldigd
en/of openbaar gemaakt d.m.v. druk, fotokopie,
microfilm of op welke wijze ook zonder uitdrukkelijke
en schriftelijke toestemming van de uitgever.

PUUROESTERS®