

Skrei

Aanbevolen door onze visspecialist

Mooie winterkabeljauw uit Noorwegen

Skrei is een seizoensproduct, verkrijgbaar van januari tot en met maart. Deze winterkabeljauw heeft witter en steviger visvlees dan de 'gewone' kabeljauw. Skrei is in Noorwegen wat de 'Hollandse nieuwe' voor Nederland is. Skrei wordt verkregen door duurzame visvangst, is van hoge kwaliteit én ook goed betaalbaar. Daarom vind ik dit dé ideale vis om deze periode op de menukaart te zetten.



Rudy de Harder
vispecialist

Skrei

De naam skrei is afkomstig van het Noorse woord voor zwerver (skreid) en slaat op de lange tocht die de vis elk jaar maakt. Skrei is een volwassen winterkabeljauw die op het punt staat te paaien. De vis trekt elk jaar met honderdduizenden tegelijk vanuit de noordpoolcirkel naar de wat warmere wateren (zo'n 5 graden Celsius) rond de Lofoten om zich daar voort te planten. De Noorse Skrei groeit langzaam. Na 5-7 jaar is skrei volwassen en geslachtsrijp. De volwassen vissen zetten op hun beurt koers naar de Lofoten, om te zorgen voor de volgende generatie.

Traditie

De skreivisserij speelt al vele eeuwen een belangrijke rol in de Noorse samenleving. Een delicatessen waar reikhalzend naar wordt uitgezien. Skrei kenmerkt zich door het spierwitte, stevige visvlees, dat is verkregen door de grote trektocht en het weinige voedsel dat onderweg is gegeten.

De Noren spreken overigens zelf niet over skrei. Deze naam is voor de export in het leven geroepen om zich te kunnen onderscheiden van de "gewone" kabeljauw.



Skrei workshop bij Driessen Food

In diverse Europese landen is de skrei ook wel bekend als "liefdes vis". Skrei verschijnt daarom vaak op het Valentijnmenu.

Duurzame visserij

De vangst van skrei is streng gereguleerd en wordt gecontroleerd op basis van principes van duurzame visvangst. Vangstvergunningen worden vooral verleend aan kleinschalig werkende visserijen die alleen overdag mogen vissen.

Eén van de belangrijkste vangstechnieken is de beugvisserij, ook wel "longline fishing" genoemd. Hiermee kan selectief op de skrei worden gevestigd. Men gooit lijnen met stevige haken in zee die op de juiste diepte komen te 'hangen'. Vissen die nog moeten paaien, zwemmen op andere diepten en het wegvangen daarvan wordt zo vermeden. Het aas en de maat van de haak zijn vooral geschikt voor deze kabeljauwen.

Assortiment en verkrijgbaarheid

Wanneer het seizoen begint en eindigt is nooit precies te voorspellen. Doorgaans is de eerste aanvoer ergens in de eerste helft van januari en eindigt het eind maart. Naast de uiterlijke kenmerken kun je echte skrei herkennen aan het skrei kenmerk.

Voor actuele prijsinformatie verwijzen wij naar onze visafdeling, verkoopafdeling en/of inOne.

100707 Skrei zonder kop 4-6

100713 Skreifilet zonder vel groot

100719 Skreifilet met vel groot

100721 Skrei rug filet met vel



Achtergrondinformatie

De Lofoten

De Lofoten is een Noorse eilandengroep op zo'n 68 graden noorderbreedte, dus boven de poolcirkel. Het klimaat is ruw maar relatief mild, omdat een warme golfstroom vanuit Mexico rond de eilanden spoelt. Dat zorgt er ook voor dat het visbestand in de wateren rondom de Lofoten enorm is! Niet voor niets is deze eilandengroep dan ook vooral bekend vanwege zijn rijke visserijtraditie. Het beeld van de Lofoten wordt vooral gedomineerd door houten rekken. Veelal wordt de skrei daar namelijk nog verwerkt als klip- en



Stokvis

Het produceren van stokvis (gedroogd) en klipvis (gezouten en gedroogd) zijn eeuwen oude methoden om vis te conserveren. Het gebruik van deze ambachtelijke conserveermethoden is een trend in de gastronomie.

Stokvis wordt op de Lofoten in zijn geheel gedroogd in de buitenlucht of in speciale ruimtes. Het koude klimaat beschermt de vis tegen bederf. Een temperatuur van even boven nul graden Celsius en wat regen is daarbij ideaal. Het klimaat op de Lofoten is perfect voor dit proces. Stokvis van de allerbeste kwaliteit komt dan ook hier vandaan.

Na drie maanden aan het rek wordt de vis nog eens drie maanden geconserveerd in droge en luchtige omgeving. Gedurende het drogen verdwijnt 80 procent van het vocht in de vis. De stokvis bewaart het geheel aan vitamines van de verse vis, alleen dan geconcentreerd. De vis is daardoor rijk aan proteïnen, vitamines, ijzer en calcium en is daarmee zeer smaakvol.

Skrei, hét liefdesvisje voor Valentijn

Of het toeval is of niet: de komst van de Skrei valt vaak samen met de volle maan. Skrei wordt ook wel de Casanova van de zee genoemd. Ten eerste leggen ze een grote afstand af om te kunnen paaien. Terwijl andere vissoorten direct in actie komen en hun kuit schieten, is bij de kabeljauw ook nog sprake van een liefdesritueel. De ene skrei tilt zachtjes de kop omhoog naar de uitgekozen partner. De vissen glijden langzaam buik aan buik totdat hom en kuit bij elkaar komen en miljoenen nieuwe eitjes worden bevrucht. Daarom is skrei het ultieme ingrediënt voor het Valentijnsmenu.

