

# Casters zelf maken

Print deze pagina

- [Aankoop basis materiaal](#)
- [Behandeling caster maden](#)
- [Soorten casters](#)
- [Bewaren van casters](#)
- [Kwaliteitscontrole](#)
- [Conserveren onder vacuüm](#)



## Aankoop basis materiaal

Verpopte maden, zogenaamde casters (de engelse benaming), zijn als voer, en in combinatie met [maden](#) als haakaas, vaak onverslaanbaar. Maar het vergt enige moeite en voorbereidingen om hoogwaardige casters te verkrijgen, anders wordt het een chaotische "poppenkast". Ook casters kun je zelf maken. Als alles volgens plan verloopt zal het uiteindelijke resultaat zijn: mooie, dikke en goudbruine casters. Als u het een paar keer heeft geprobeerd en ervaring hebt opgedaan, zult u ook zelf tot de conclusie komen dat het zelf kweken van casters helemaal niet moeilijk is. Daar komt bij dat het veel voordeliger is om het proces geheel in eigen handen te houden, dan kant en klare casters te kopen in de winkel. Een ander voordeel is dat de casters altijd vers en zonder conserveringsmiddelen zijn.

Ga na of uw hengelsportwinkel geen nieuwe zending maden met een oude zending vermengt. Het probleem van maden die over een periode van vele dagen, en dus niet op hetzelfde tijdstip vercasteren, is dan verholpen. De beste maden om casters te maken zijn afkomstig van de Green Bottle Fly. Zorg ervoor dat je enkele liters verse Engelse caster maden koopt (zwarte vlekjes moeten zichtbaar zijn) in de hengelsportzaken dan gaan we er thuis mee aan de slag. Het liefst een aantal dagen vooraf de geplande visdag, dit afhankelijk van de versheid van de maden. Voor één liter casters is afhankelijk van de kwaliteit, ongeveer anderhalve liter maden nodig. De zogenaamde Franse en Italiaanse maden verpoppen zelden tot nooit en zijn dus niet geschikt !!



- Als eerst zeven we het zaagsel er uit wat er bij zit, en dan gaan de maden op een zeef om de ingedroogde exemplaren, alle vellen en andere rotzooi en ongeregelde heden te verwijderen. Gebruik een zeef waarvan de maaswijdte (ca. 3,5-4 mm) zodanig klein is dat de maden zich er nog net door kunnen kruipen. Wat achter blijft zijn de dode maden, vellen en ander vuil.
- Ontvet de maden met een (beetje) afwasmiddel, die je daarin wast. Na het wassen laat je de maden vijf minuten in koud water liggen (ze worden wat groter).
- Daarna gaan de maden als ze schoon zijn en hierna doe je ze in een bak met vochtig maïsmeel of zaagsel en zet deze koel weg. Niet te veel water gebruiken, maar net genoeg om het zaagmeel mooi vochtig te maken. Dit voorkomt dat de maden uitdrogen en verschrompelen. Is het te nat dan kruipen de maden de bak uit en dat is natuurlijk niet de bedoeling.

Een caster is eigenlijk niets meer dan een verpopte made. Een made heeft niet het eeuwige leven. Na enige tijd zal deze gaan verpoppen om daarna als vlieg aan zijn tweede leven te gaan beginnen. De made zal minder gaan bewegen en harder worden. De kleur verandert van wit naar donkerrood tot zwart. Een caster blijft in principe drijven, maar aan de haak zal hij snel naar beneden zakken. Casters staan vooral op het menu van de voorn en brasem. Ook in combinatie met een [made](#) doet de caster wonderen.



## Behandeling caster maden

Dat het maken van casters eenvoudig is, is echter het fabeltje. Met alleen de maden uit de koelkast zetten, een aantal dagen wachten en geloven dat het karwei dan gepiept is, ben je er nog lang niet! Een tijdje experimenteren is hier de boodschap. Het is een geduldig werkje, maar het resultaat zal er dan ook naar zijn.

## Hoe verser de casters hoe beter het vangst resultaat!

- Als je de maden wil laten verpoppen, worden de maden in een droge warme (kamertemperatuur) ruimte van ongeveer 16-20 °C gezet en dus niet in de koelkast. Dit kan alleen gedaan worden als de maden echt vers zijn. Elke castermade heeft zijn eigen versheidvlekje. Het zwarte puntje dat op en neer gaat, is de voedselvoorraad van de made en verradert ons zijn ouderdom en dus ook hoelang het duurt voordat hij gaat vercasteren. Hoe groter dit versheidvlekje is, hoe verser de made. Bij kleine magen (zwarte puntjes) of het zelfs al ontbreken daarvan, wordt de bak al direct in de koelkast gezet.
- De snelheid van het verpoppingproces wordt bepaald door de hoeveelheid maden die men gebruikt voor het maken van casters. Als men bijvoorbeeld één liter maden in een grote bak zet zal het langer duren dan wanneer men voor deze hoeveelheid een kleine bak gebruikt. In het algemeen komen er in de loop van de tweede dag als men de maden uit de koeling heeft gezet casters in de maden.
- Een dag later ga je ze zeven en de maden die gaan casteren scheiden van de overige maden en de resterende velletjes verwijderen. We laten de maden door een 5 mm zeef kruipen om zo het grove vuil en de dode maden te verwijderen. Vervolgens zeven we het fijnere vuil af met een 3 mm zeef. Daarna volgt een grondige wasbeurt met koud water. Vanaf dit moment moet je tweemaal daags zeven.
- Blijven er te veel caster na de eerste zeping achter dan moet het proces vertraagd worden door de casters terug te zetten in de koelkast en een dag later te starten met de casterproductie. Als de casters eenmaal buiten de koelkast staan en gaan vercasteren moeten ze elke 2 uur afgezeefd (5 mm) worden.
- Het beste zeef je de maden elke ochtend en avond om de casters eruit te halen. Langzaam wordt zo je "verzameling" compleet.
- De maden die aan het casteren zijn terug in een droge warme (kamertemperatuur) ruimte ruimte zetten.
- U kunt zich voorstellen dat tijdens de zomermaanden de omgevingstemperatuur hoger zal zijn dan in het voorjaar of najaar. Als blijkt dat door de hogere temperatuur het verpoppingproces te snel gaat, kunt u het beste de bak met maden in de koelkast zetten. Het verpoppen zal dan grotendeels stil komen te liggen. Let wel dat als u de bak weer uit de koelkast neemt, het verpoppingproces direct weer verder gaat en door het "afschrik effect" vaak ook nog eens sneller gaat dan voorheen. Plan dus goed wanneer u de bak met maden weer in een warme omgeving plaatst.
- Je moet het maismeel vochtig houden met een plantenspuit zolang men casters aan het maken is, anders krijgt je ook van die kromme en harde casters en dat is niet de bedoeling. De combinatie maden en vochtig zaagsel zorgt ervoor dat het als het ware lekker gaat broeien in de bak en de made niet teveel uitdroogt, iets wat het verpoppen en de uiteindelijke kwaliteit van de caster alleen maar ten goede komt.
- Zet de maden ook niet te warm (op kachel of in de zon) weg omdat u toevallig in tijdnood dreigt te komen; want het vocht verdampt dan uit de maden en levert ook nu weer misvormde onbruikbare casters op.
- Het gebruik van toevoegingen is ook mogelijk, maar hier zijn de meningen wel sterk over verdeeld. Één ding is zeker dat het mogelijk is de smaak en of geur van de casters te beïnvloeden. Eén of andere geurstof in het water doen wat bij het zaagmeel en/of maismeel waarmee de casters worden gemaakt. Vooral vanille en karamel werken prima.
- Als alles goed gegaan is, heb je nu dus een aantal prachtige goudgele casters. Maar, wat dan! Hoe bewaar je ze het beste? Hoe lang kan ik ze dan nog bewaren? Wel, nadat de casters voor de laatste keer gezeefd zijn, worden de prachtig glanzende casters gewassen om de laatste resten zaagsel te verwijderen. Casters kun je het beste bewaren door de casters zo veel mogelijk van de lucht (lees zuurstof) af te sluiten om op die manier het verpoppingproces te vertragen.

### Opslag in een zak of doosje onder een klein beetje lucht

- Het beste is om de casters in een praktisch luchtdicht doosje of een dikke, stevige diepvrieszak te doen, hierbij is het de kunst om maar een kleine hoeveelheid lucht in de zak of doosje te laten zitten. Een teveel aan zuurstof zal de ontwikkeling tot vlieg te veel stimuleren, maar als er te weinig zuurstof aanwezig is zullen ze het niet overleven en worden zuur. Bij te veel zuurstof worden het al snel zogenaamde "floaters" die blijven drijven.
- Ververs elke dag de lucht in de casterzak, dit doe je door simpelweg de zak te openen en de casters door elkaar te schudden. De zak wordt met wat verse lucht weer afgesloten.
- Bij de juiste behandeling kun je de casters 8 tot 10 dagen bewaren.

## Opslag in een doosje onder water

- Als de casters een lichtbruine kleur hebben en op de zeef blijven liggen, deze in een potje met water werpen. Regelmatig het water verversen (2 maal per dag). Op de eerste casters moet u misschien lang wachten, maar wanneer het verpopping proces (van made naar caster) is begonnen, kan het razend snel vooruitgaan.
  - De casters leg je op een droge doek of op een oude krant en die wrijf je iets droog, waarna je ze in een doosje legt met wat schoon kraanwater die je luchtdicht afsluit (de casters moeten wel zinken).
  - Door het zo te doen, krijg je volle en dikke casters. Deze zijn prima te gebruiken zijn voor aan de haak of om door je voer heen te doen.
- 
- Soms wordt er een dag van te voren bewust een handvol casters al buiten de koelkast geplaatst, speciaal om een aantal "floaters" te krijgen.



## Soorten casters

Er zijn vissers die hun casters op kleur sorteren. Hier is een algemene regel te stellen: De goudgele casters zijn vaak favoriet, maar de ene dag is de andere niet. Er zijn dagen dat de witte caster voorkeur geniet en de andere dag is de donker rode tot zwarte voor de vissen niet te versmaden. Mooi lichtbruin lijkt in veel gevallen het beste voor hen.

Eigenlijk is deze conclusie heel erg fout! Casters van dezelfde kleur hebben allemaal dezelfde zinksnelheid en zakken als één laag naar de bodem toe. Om een voor de vis een visueel en dus aantrekkelijker wolk van neerdwarrelende casters te krijgen, zullen zij diverse kleuren moeten hebben. Zo bezitten we casters die verschillende zinksnelheden bezitten. Hoe lichter van kleur hoe sneller ze zinken.

De kleur van de caster is afhankelijk van de hoeveelheid daglicht. De eenmaal verpoppte made, en dus de caster, zal blootgesteld aan daglicht zeer snel verkleuren. Let er dus op dat als de caster op de gewenste kleur is (geel tot goudbruin) u de casters verplaatst naar een donkere en koele omgeving, de koelkast dus.

Donkere, drijvende casters zijn alleen geschikt om als haakaas te gebruiken. Ze bevatten niet alleen meer proteïne, door hun drijfvermogen neutraliseren ze het gewicht van de haak en kunnen ze gemakkelijk naar binnen worden gezogen door een azende vis.

Met de zinkende exemplaren, die lichter van kleur zijn, kan worden gevoerd. De zwarte casters ("floaters", of door Ivan Marks "killer-bait" genoemd, wie weet waarom?) daarentegen blijven drijven. Maar zijn dus niet altijd waardeloos.



## Bewaren van casters

Als men de casters bewaart onder water in de koelkast en het water dagelijks verversen dan blijven ze ongeveer **een dag of vier** goed. Bij deze methode moet u er wel rekening mee houden dat de casters hierdoor slechts maximaal dagen houdbaar zijn, omdat deze simpelweg verdrinken en verzuren.

Bewaart men ze verpakt in een plastic zak waar het meeste lucht uit is gehaald, dan kan men de casters wel tot **twee tot drie weken** goed houden zolang de verpakking maar luchtdicht gesloten blijft en in een koelkast bewaard wordt. Het verpoppingproces zal dan nagenoeg stil komen te liggen. Wel moet u erom denken om minimaal 1 keer per dag de zakjes te openen om de casters even te laten "ademen".

De volgende methode kan gebruikt worden wanneer men de casters een **langere tijd** wilt bewaren.

- Je neemt een appelmoespot van iets minder dan een liter, deze schenk je half vol schoon water en

deponeer hier een eetlepel zout in. Zout als conserveermethode speelt in op de omstandigheid dat bepaalde bacteriën niet goed kunnen overleven in een dergelijk milieu. Dit geldt echter niet voor alle bacteriën. Pekelen (zout) heeft dan ook een houdbaarheidverlengende werking.

- Vervolgens spoel je je casters met ander water goed schoon en stopt ze in de appelmoespot. De zaak goed schudden en klaar!
- Resultaat: De casters drijven boven in de pot omdat zout water zwaarder is. Na een week liggen ze op de bodem van de appelmoespot, zwaar geworden van het zoute water. De casters verkleuren niet meer, ook niet als ze in het voer liggen, en tevens wordt het velletje steviger.
- Bijkomende voordelen: je kan de casters gerust in de zon zetten, ze stinken niet meer, blijven maanden goed en als laatste.....de vissen blijken er dol op te zijn!

**Tijdens het vissen** de casters in een laagje water (en zo koel mogelijk) bewaren, zodat het vercasteringsproces gestopt wordt. Zeker als het een warme zomerdag is moet u de casters koel bewaren en houden, anders zal binnen afzienbare tijd de caster zwart verkleuren en gaan drijven ("floaters") en zelfs kunnen bederven. Waar u zeker op moet letten voordat u gaat vissen is de casters testen op versheid. Let wel, geen enkele vis heeft trek in zure casters en zal doorzwemmen naar een andere stek.

Tip: Voeg aan de waterkant in de zomermaanden enkele druppels melasse toe aan het water waarin de casters worden bewaard. Vervang de melasse in de winter door druppeltjes anijs(olie). Zo ´n extra smaakje kan beslist geen kwaad !

Het is daarom verstandig om niet direct je gehele voorraad casters in het voer te verwerken. Het is beter om elke keer dat je gaat voeren, de benodigde casters uit het water te halen en in dat voer te verwerken. Heb je na de visdag nog casters over die al in het water hebben gelegen, gooi ze dan niet direct weg! Luchtdicht afsluiten en in de koelkast, je kunt er de volgende dag gewoon weer mee vissen. Je moet ze dan wel binnen één of twee dagen opmaken. Meng deze casters nooit met levende exemplaren.

Het bewaren van de na het vissen overgebleven casters in de diepvriezer is uit den boze !!



---

### **Kwaliteitscontrole**

Een caster is een levend iets. Mocht er ondanks uw goede zorg toch iets mis zijn gegaan, kunnen bedorven casters uw visdag behoorlijk verpesten. Verzuurde casters zijn funest voor succesvol vissen. Controleer dit door gewoon met behulp van een geurtest.

Daarbij is het niet voldoende om een keertje aan de zak te ruiken één enkele bedorven caster kan al een stank van jewelste veroorzaken. Om zeker van je zaak te zijn, moet je een paar (10 tot 16) casters op een papieren zakdoek leggen en ze vervolgens tussen uw vingers te nemen en knijp deze dan voorzichtig kapot. Door vervolgens voorzichtig te ruiken kunt u snel bepalen of de casters van goede of slechte kwaliteit zijn.



Als er een neutrale lucht vanaf komt, zijn de casters nog goed. Wanneer u eenmaal zure casters heeft geroken, dan zult u deze geur niet zo snel meer vergeten !!.



---

### **Conserveren onder vacuüm**

Het beste is om de casters in een praktisch luchtdicht ("zuurstofarm") pot te doen. Een teveel aan zuurstof zal de ontwikkeling tot vlieg te veel stimuleren, maar als er te weinig zuurstof aanwezig is zullen ze het niet overleven en worden zuur. Bij te veel zuurstof worden het al snel zogenaamde "floaters" die blijven drijven. Bewaren onder water is geheel zuurstof vrij en werkt op den duur verstikkend, omdat de casters geen kieuwen zoals vissen hebben om zuurstof uit het water op te nemen.

In de voedingsmiddelen industrie, en ook andere takken waarbij zuurstof een schadelijk effect heeft, maakt men gebruik van een grof vacuüm. Onder vacuüm verstaat men een situatie in een afgesloten ruimte waarbij de druk lager is dan atmosferische druk. Vacuümtechniek wordt zoals gezegd gebruikt voor het conserveren van levensmiddelen en kan twee belangrijke verouderingsprocessen helpen tegengaan: de invloeden van vocht en zuurstof.

Om nu de houdbaarheid en vooral de smaak te conserveren is er, naast een aantal andere bewaarmethoden, de [VacuVin](#). Voor de VacuVin is het vacuüm maximaal 150 mbar. Een dergelijk vacuüm kan met betrekkelijk

eenvoudige apparatuur bewerkstelligd worden. De VacuVin bestaat onder meer uit een kleine handpomp waarmee met een geringe inspanning de benodigde onderdruk bereikt kan worden.

Naast de VacuVin is er ook de Vacuüm Food Saver. Het gaat hierbij om voorraadbussen die, voorzien van dezelfde afsluitdop en gebruik makende van dezelfde pomp, gebruikt worden om bederfelijke waren te beschermen tegen oxidatieprocessen en de invloed van vocht. Evenals de VacuVin wordt ook dit product op verschillende manieren aangeboden. Er zijn drie maten die afzonderlijk of in combinatie met een vacuümpomp verkocht worden.



Afhankelijk van de luchtdruk kan een bepaalde onderdruk gehaald worden. In Nederland heerst een gemiddelde luchtdruk van 1010 mbar. In deze situatie kan een onderdruk van 850 mbar gehaald worden, wat ook weer afhankelijk is van het te evacueren volume. De lucht bestaat voor 78% uit stikstof en voor 20% uit zuurstof. Bij een onderdruk van 850 mbar is de luchtinhoud met  $(850/1010)$  84% teruggebracht, wat betekent dat het zuurstofgehalte tot  $(20\% \times 16\%)$  3,2% is teruggebracht. Dit is een factor 6.25, wat betekent dat het bederven met een factor 6.25 langzamer verloopt.

Ter illustratie: Wanneer casters binnen 30 uur zou bederven, afhankelijk van de soort en de kwaliteit, zou dit nu 187.5 uur duren. Een grote verlenging van de houdbaarheid !!



Casters kunnen in de Vacuüm Food Saver goed bewaard blijven, indien ze zonder water hierin worden gedaan, bewaard in de koelkast en iedere dag verse zuurstof en net onder vacuüm te bewaren. Ook kan voor het "vacumeren" een smaakstof worden toegevoegd, zoals een aardbeien- of banaansmaak. Doe dit ca. twee dagen voor het vissen. De smaak en geur zijn dan volledig in de casters opgenomen en goede vangsten zijn te verwachten.

Andere voordelen zijn dat de voorraadbuis waterdicht en van kunststof is en dus praktisch onbreekbaar in je vistas. Dit in tegenstelling tot een normale glazen pot. De bovenstaande producten zijn verkrijgbaar bij speciaalzaken voor huishoudelijke artikelen (fa. Hipke, St. Jorisplein 18-19, Ridderkerk of fa.Koster, Zwarte Zee 1 te Maassluis)

en bij de landelijke winkelketen Marskramer en Bijenkorf winkels en eventueel bij groothandelsvestigingen zoals Makro en de Ven. Momenteel is bij de leverancier in onderzoek of het mogelijk is om de distributie op te starten via de betere hengelsportwinkels. In ieder geval hebben nu (augustus 2003) al negen hengelsport winkels dit product in hun assortiment opgenomen. Momenteel ook online te koop op internet bij de [Hengelsport WebWinkel](#).



Print deze pagina

