



Hollandse Nieuwe - 9 juni 2009

Op dinsdag 9 juni is het dan zover... Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe zal deze ochtend per opbod geveild worden in de visafslag van Scheveningen. Nog even was het spannend of de Hollandse nieuwe goed genoeg zou zijn. Eind mei 2009 belde Aad Taal, Dion Ruigrok (Vishandel De Zilte Zee) met het bericht dat de eerste Hollandse Nieuwe gevangen en goed genoeg waren.

Wat is nu precies 'Hollandse Nieuwe'?



Eigenlijk is er niet één haringsoort, maar zijn er zeer vele. Ook in de Noordzee, waar het grootste deel van de Hollandse Nieuwe wordt gevangen. De haring leidt 's winters een heel sober bestaan in de zee. Hij eet niet en vermagerd tot het voorjaar komt. Maar zo gauw de dagen weer langer gaan worden en het water wat warmer, begint plankton (het voedsel van de haring) te groeien. In het voorjaar raakt het vetgehalte door het toenemende voedselaanbod geleidelijk weer op peil, doordat de haring zich met het plankton voeden kan. De haring gaat dan in grote scholen op zoek naar plankton om zich vanaf begin april tot half mei vet te eten. Waar ze eerst nauwelijks vet hadden, groeit hun vetgehalte in korte tijd tot boven de 16%! Die hoeveelheid vet hebben ze hard nodig om in de zomer en het najaar hom en kuit te produceren. Maar voordat het zover komt wordt een deel van die volvette maatjesharing tussen half mei en half juli gevangen. Haring mag Hollandse Nieuwe heten als hij minimaal 16 procent vet bevat, en op de traditionele Hollandse manier gekeukt, gezouten en gefileerd is.



Voedingstoffen

Per 100 gram bevat haring gemiddeld de volgende
16 gram vet
18 gram proteïne (eiwitten)
Een reeks vitaminen: A1, B1, B2, B6, B12, C, D en E.
Calorische waarde per 100 gram: 222 kcal / 932 kJ

Hoe eet je nou eigenlijk een haring?

Door heel Nederland wordt de haring op een andere manier gegeten. Rondom Scheveningen pakt men hem bij het staartje en laat de haring naar binnen glijden.

Rondom Amsterdam heeft men hem liever in stukjes.

De haring wordt met en zonder ui, met en zonder zuur gegeten, daarover verschillen de meningen. De ui en het zuur waren van oorsprong bedoeld om de tranige smaak, die ontstaat bij het gebruik van extra veel zout, te camoufleren. Tegenwoordig gebruikt men minder zout, omdat het vriezen voldoende bescherming geeft. Daarom is het steeds meer gewoon om de haring au naturelle te eten.

De Hollandse Nieuwe en Vishandel De Zilte Zee

Vanaf dinsdag 9 juni is ook de Hollandse Nieuwe te verkrijgen bij Vishandel De Zilte Zee.

De mooie, vette haring zal voor € 2,00 per stuk over de toonbank gaan.

Vrijheidslaan 10 Delft Telefoon: 015-256 80 50



HOLLANDSE NIEUWE

Vanaf dinsdag 9 juni verkrijgbaar!

€ 2,00 per stuk

... vishandel ...
De Zilte Zee

Vrijheidslaan 10
2625 RD Delft
tel. 015 - 256 80 50