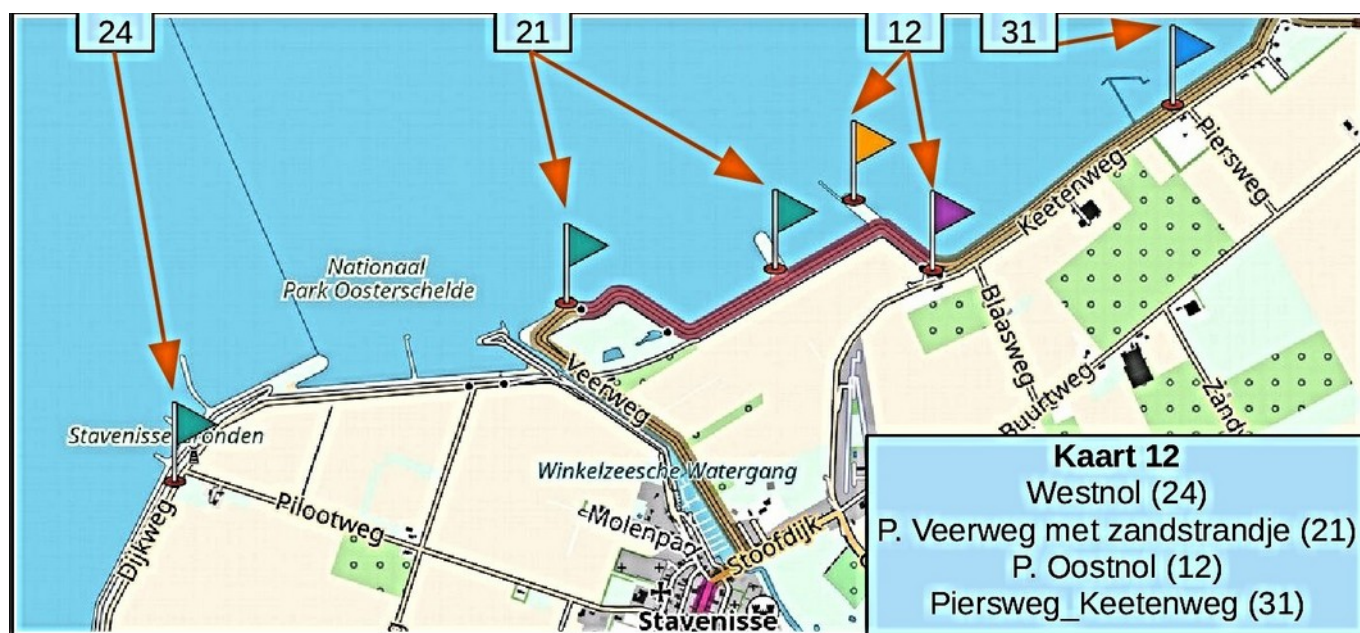




Waar?

Parkeren bij locatie 24, links van de kruising Pilotweg-Dijkweg. Via de duikerstrap naar de andere kant van de dijk. Hier bevindt zich de wierenlocatie.



Het weer

Zeer zonnig weer, een zachte WNW wind, 9 km/uur, 10°C.

Om 11:25 uur was het Laag Water met niveau -157cm.

De excursie begon om 10:30 uur om zo voldoende tijd te hebben om bij Laag Water rustig rond te kunnen kijken.

Deelnemers

Tien personen.

Het gebied

Bovenstaand beeld zie je vanaf de dijk: Gras, fietspad, betonnen lichtgekleurde bedijking, een donkere laag van wieren, grove stenen met asfalt, en een drooggevalen plaat met oesters, poelen en schelpkokerwormen.

Op gemiddeld Hoog Water niveau zag ik op de dijk al wieren die tegen droogvallen kunnen. Eerst de groengekleurde darmwieren, daarvan was hier niet veel van te zien. Maar direct daaronder zag ik Kleine zee-eik, een bruinwier. Onder die Kleine zee-eiken kan je kleine kroezige roodwieren tegenkomen. Globaal vanaf hoog naar laag Korstmoswier, Klein geleiwier en Puntig korstmoswier.



Een detail van Klein geleiwier. Dunne ronde takjes waarop platte langwerpige blaadjes groeien (0,5cm)

Kleine zee-eik met Klein geleiwier

Een grote ondiepe poel, 20 cm diep, gingen we bekijken. Her en der rode fijne wieren en oesters. Op de achtergrond ligt de donkere band met de Kleine zee-eiken.



Vondsten in de ondiepe poelen



Zee-egel, onderkant (3cm). De naalden zijn uit kalk gevormd. De mond met kauwapparaat zit in het midden, de poepuitgang zit aan de andere kant



Zee-egel, zijkant. Het kauwapparaat bestaat uit vijf tanden, een cirkel vormend: Lantaren van Aristhoteles



Pruik van Vlak geleiwier (5cm). Ik heb voornamelijk jonge exemplaren gezien



Gewone broodspoon (10cm), een jong exemplaar



Azijnwier (15cm)



Rood darmwier langs de rand van het kleine poeltje rechts op het overzicht. Detail 10cm

Vondsten in de ondiepe poelen



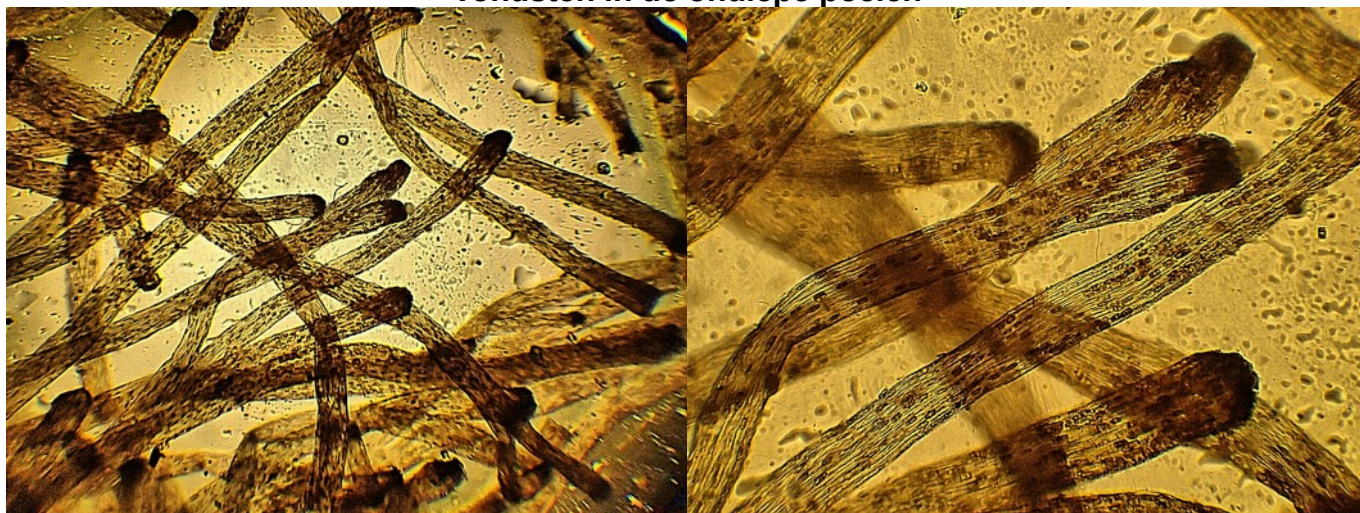
Iets onbekends, bruinig, fijne structuur, op een oester, 5cm
Het bleek uiteindelijk een buisbewonend kiezelwier te zijn



Een meegenomen plukje, bleek een Brokkelster te bevatten

Detail van het plukje. De Brokkelster is 1cm

Vondsten in de ondiepe poelen



Een microscopopname van het buisbewonende kiezelwier. De buisjes eindigen met een zwarte top, en hebben een diameter van $170\mu\text{m}$

Verdere detail. Opmerkelijk is dat de buis volziet met vele kleine buisjes met een diameter iets groter dan de breedte van de kiezelwieren die daarin zitten



Donker buiswier (10cm)

Grootcelig pruikwier (10cm)



Detail van Grootcelig pruikwier

Microscopopname van Grootcelig pruikwier, de top van wat takjes. De langwerpige cellen van een takje zijn in het midden weinig ingesnoerd, de top van de cellen is breder dan de onderkant

Vondsten in de ondiepe poelen



Rood worstjeswier (6cm)



Detail van Rood worstjeswier.
Vanuit de diepe insnoeringen groeien de zijtakjes



Geveerd worstjeswier (8cm)



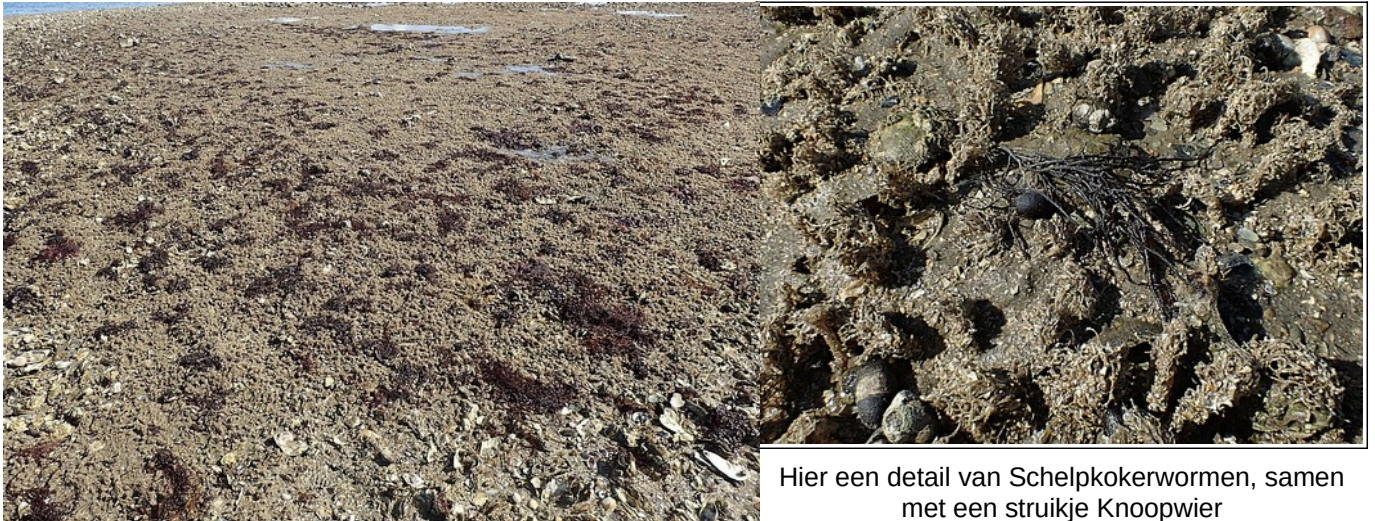
Detail van Geveerd worstjeswier
Onregelmatige dikte van de takjes, bijna geen
insnoeringen, de toptakjes zijn geveerd



Meer detail van Geveerd worstjeswier.



lers mos (10cm), zie Recept van gelei met lers mos



Het achterste deel van de plaat bevat een tapijt van Schelpkokerwormen

Hier een detail van Schelpkokerwormen, samen met een struikje Knoopwier



Het boven het zand uitstekende deel en het niet zichtbare deel van Schelpkokerwormen

Onder water groeide veel Japans bessenwier, een bruinwier



Langs de rand van de plaat lag het vol met Rood darmwier



Na afloop had Lenie weer voor koffie gezorgd, met iets lekkers erbij.
Het was aangenaam vertoeven, zonnetje, uit de wind en een paar nieuwsgierige paarden



Wat is Carrageen?

- Het wordt gewonnen uit **lers mos**,
- Het woord komt uit het Gaelic en betekent **kleine rots**,
- Het is een geleermiddel en wordt in veel producten gebruikt onder de code E407,
- Het bevat jodium en andere mineralen,
- Het is een verdikkingsmiddel waarvan de stijfheid niet afhangt van de temperatuur.

Recept om carrageen (gelei) te maken uit lers mos

Dit is een recept als basis voor vele desserts.

Wat heb je nodig?

- 20g lers mos
- 900ml melk of water
- 3 eetlepels suiker

Aan de slag:

1. Laat het lers mos weken in een bak koud water voor 15-20 minuten, giet vervolgens het water af,
2. Doe het gespoelde lers mos met de melk (of water) in een pan,
3. Laat het geheel voor 30 minuten zachtjes koken, wel af en toe roeren opdat het geheel niet aan de bodem gaat plakken.
Het lers mos zal in stukjes breken, het geheel wordt slijmerig.
Er zal ook een laagje aan de achterkant van een houten lepel hechten,
4. Zeef het geheel,
5. Voeg de suiker toe en giet het geheel in een bak om te kunnen afkoelen en stijf te worden.

Suggesties

- Voeg citroenschil toe tijdens het koken,
- Voeg vanille en/of sap toe van een citroen/sinaasappel aan de gezeefde gelei,
- Voeg chocolademelk toe aan de gezeefde gelei,
- In het algemeen is het toe te voegen aan voedingsmiddelen die wat stijver moeten worden.