

Om op zaterdag en/of zondag als aas te dienen. Kopen we onze maden op woensdag. Probeer vooral te weten te komen wanneer er bij uw hengelsportwinkelier verse maden worden geleverd en stem daar de aankopen op af.

Hoe groter de zwarte vlek in de maden, des te verser ze zijn. Het wordt naar mijn gevoel echter alsmear moeilijker om dergelijke superverse maden te kopen.

De maden worden bij thuiskomst onmiddellijk over de zeef gegooid om alle dode exemplaren en ander spul dat in de maden niet thuis hoort, te verwijderen. We werken altijd per halve liter maden in een voldoende grote madendoos.

Vervolgens strooien we er voldoende polenta over om de maden droog te maken en te houden en de ammoniakgeur op te slorpen. De maden plus de polenta bewaren we in de koelkast. De madendoos wordt in geen geval afgesloten met een deksel dat de volledig van de lucht afsluit. Een deksel met een anti-ontsnappingsrand is hier het hulpje in huis.

Mijn vriend geert heeft uit plexiglas passende 'inserts' gemaakt met voldoende grote centrale openingen, perfect voor in de koelkast en perfect aan de waterkant. 's Anderendaags worden de maden afgezeefd. We druppelen wat flavour op de maden en mengen ze met de flavour.

Om goed te mengen, doen we het deksel op de madendoos en schudden enkele keren m. met de inhoud. Dit doen we 2 tot 3 keer. Kun je de gekozen flavour in een spraybusje kopen, dan wordt het nog makkelijker. Vervolgens bestrooien we de maden opnieuw met polenta en verdwijnen ze terug in de koelkast. Deze behandeling herhalen we ook op donderdag. Op vrijdag flavouren we zowel 's morgens als 's avonds. A

Is we goed kunnen tellen, krijgen de maden minimaal 4 beurten. Op deze manier behandeld, mogen we er vrijwel zeker van zijn dat de maden wel degelijk flavour hebben opgenomen en deze in het water niet onmiddellijk verliezen. Een pluspunt dus ...