
Over Kippen

De natuurkunde student behoort zich tijdens de studie breed te ontwikkelen. Om een bijdrage te leveren aan de veelzijdigheid van de natuurkunde student zullen wij het voorbeeld van de veelzijdigheid behandelen:

De kip

Kippen zijn veel voorkomende beesten. In aantal (ongeveer 8 miljard) overtreffen ze de wereldbevolking (ongeveer 5 miljard). In onderstaande tabel staan de aantallen kippen per land aangegeven. In Nederland is de verhouding mens : kip zelfs 6 : 1. Dat dit aantal zo groot is, wordt veroorzaakt door het feit dat kippen voor veel doeleinden gehouden worden, zoals voor de eieren en het vlees, maar ook voor de sier, de vechtsport (helaas) en niet te vergeten de gezelligheid. Zelfs het afval, de veren, wordt gebruikt als kussenvulling. (Hopelijk worden de veren eerst gewassen.)

Aantal kippen in miljoenen

wereld	8285
China	1360
Sovjet Unie	1090
Verenigde Staten	1050
Brazilië	450
Japan	330
Mexico	200
Nederland	90
België en Luxemburg	30

Al vroeg in de geschiedenis heeft men het nut van de kip ingezien. De kip stamt af van de Bankivahoen. Deze, nog in Zuid-Oost Indië in het wild levende hoendersoort lijkt veel op de Hollandse Kriel, een patrijskleurige kip. De Bankivahoen leeft in paren. Het vrouwtje broedt één maal per jaar twaalf tot vijftien eieren uit. Het legvermogen is dus in de loop der eeuwen sterk verbeterd. Oosterse volkeren zijn ooit begonnen met het fokken van tamme hoendersoorten. Uit geschriften blijkt dat ook de Grieken zich al 600 jaar voor Chr. met het fokken van hoenders bezighielden. Uiteindelijk hebben de Romeinen door hun veroveringen gezorgd voor de verspreiding van de kip over het noorden van Europa.

Door sterke inteelt, incest is bij kippen al vroeg ingeburgerd, zijn in de meeste streken eigen rassen gefokt, de zogenaamde cultuurrassen. Van sommige cultuurrassen werd gezien

Over Kippen

dat ze bepaalde goede eigenschappen hadden, zoals een groot legvermogen en een grote vleesproduktie. Uit deze cultuurrassen zijn door strenge selectie de zogenaamde bedrijfsrassen ontstaan. Deze bedrijfsrassen kunnen, al naar gelang hun landbouwkundige of industriële bestemming, in drie categorieën onderverdeeld worden:

- 1 lichte of legrassen, die om hun legcapaciteiten gefokt zijn, zoals de Leghorns,
- 2 middelzware of legvleesrassen, die zowel om hun eier- als vleesproduktie gehouden worden, waaronder de Barnevelders, Rhode Island Reds (vaak aangezien voor Barnevelders) en Wyandottes,
- 3 zware of vleesrassen, waartoe de Noordhollandse Blauwen en de Mechelse Koekoeks behoren.

De laatste jaren worden vaak kruisingen van twee rassen gebruikt, om de goede eigenschappen nog te versterken.

Een andere indeling van kippen die tegenwoordig belangrijk is, is het onderscheid tussen legbatterijkippen en scharrelkippen. De enige (bij ons bekende) eis voor scharrelkippen is de grootte van het leefoppervlak. Dit moet ?? m² bedragen. Er worden geen extra eisen aan het voer gesteld. De zogenaamde scharrelkippen in de bio-industrie krijgen dus vaak hetzelfde opfokvoer als niet-scharrelkippen. De echte scharrelkippen vindt men in een wei aan huis of boerderij. Ze eten natuurlijk voedsel uit de wei en worden bijgevoerd met graanvoer. Het verschil tussen een legbatterij-ei en een echt scharrel-ei proeft men dan ook duidelijk. Scharrelkippen zijn vanwege hun bedrijvigheid bovendien leuk om te zien.

Omdat wij niet alleen in dit opzicht van kippen houden, hebben wij als echte kippenliefhebbers hieronder een recept vermeld. Rest ons nog om u een smakelijk eten toe te wensen.

Marjo's haan met eiersalade

Bak een schoongemaakte scharrelkip in redelijk veel boter, variërend van 30 minuten tot een halve dag naar gelang de leeftijd van de kip. Kook 2 scharreleieren (±3 min.). Laat kip en eieren afkoelen, pel de eieren en snij deze in kleine stukjes (prakken). Snij de kip in stukjes. Meng de stukjes kip en eieren met wat yoghurt en mayonaise. Verder nog aanmaken met zout, paprika poeder en kerry poeder. Op het laatst nog peterselie toevoegen. Het resultaat dient op ovenvers stokbrood gegeten te worden.

Marjo Stevens & Nico Stoffels