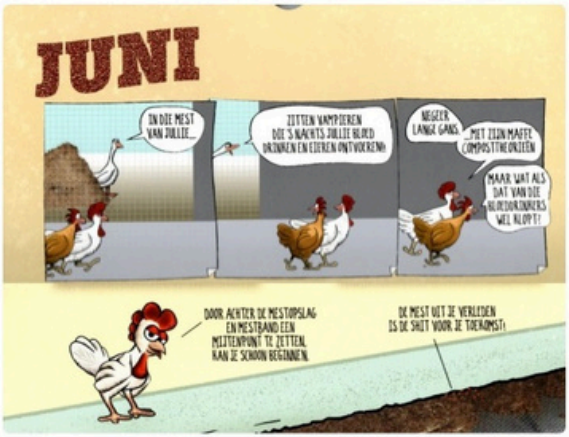


Mammientjes Kippen-Almanak
Juni
Zwetende hennen, lekkers en op de uitkijk voor bloedluis

☀️ **1. Warmte & Verkoeling: "Kippen zweten niet"**

🕵️ **2. Grote Hok-Check: De Bloedluis-Invasie**

🐔 **3. Gedrag & Verzorging: De Puberkuikens**

🍉 **4. Snack van de Maand: Watermeloen!**

🍓 **5. Koken voor het Baasje: Mammientjes Aardbeien-Clafoutis**

Hallo kippenliefhebbers! De meteorologische zomer is begonnen en juni brengt heerlijke, lange dagen met zich mee. Terwijl wij genieten van het zonnetje, moeten we onze gevederde vrienden juist nu een extra handje helpen. In deze editie vind je handige zomertips, een waarschuwing voor kriebelbeestjes én een heerlijk zomers recept voor jezelf!

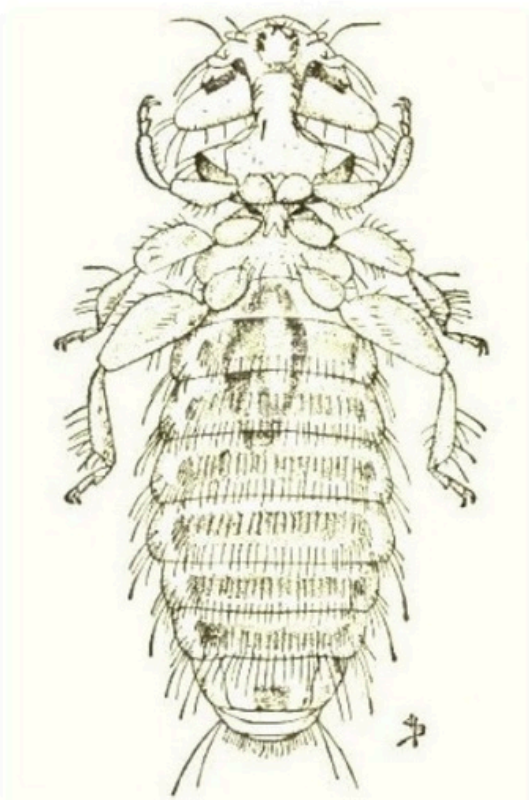
☀️ 1. Warmte & Verkoeling: "Kippen zweten niet"



Kippen kunnen niet zweten zoals wij. Vanaf 25 graden krijgen ze het al snel erg warm en gaan ze met hun snavel open 'hijgen' om af te koelen.

- **Mijn gouden tip:** Maak een lekkere, koele zomersnack! Neem een schaal met fris (maar géén ijskoud) water. Snijd fruit zoals aardbeien, frambozen of bosbessen in stukjes en strooi er wat maïs en doperwten bij. Zet dit kort in de koelkast om het lekker op te frissen. Je kippen vinden het heerlijk om de drijvende snacks uit het koele water te vissen!
- **Pas op met ijs:** Geef kippen nooit ijsblokjes of diepgevroren snacks direct uit de vriezer. Door de extreme kou kan hun maag van streek raken of kan hun lichaam in shock raken.
- **Extra zorg:** Zorg voor voldoende schaduwplekken met bijvoorbeeld een schaduwdoek. Ververs het drinkwater in de zomer minimaal twee keer per dag en zet de waterbak nóóit in de volle zon.

🕵️ 2. Grote Hok-Check: De Bloedluis-Invasie



Juni is helaas de absolute topmaand voor de gevreesde bloedluis. Zodra de nachten warmer worden, komen deze hardnekkige parasieten tevoorschijn uit alle kieren en naden van het nachthok.

- **De Keukenrol-truc:** Rol een stukje karton of een keukenrolletje op en plak dit met tape strak onder de zitstok. Bloedluizen zoeken overdag een donker plekje op en kruipen hier massaal in. Controleer het rolletje elke week. Zie je rode of grijze stipjes? Dan is het tijd om het hok grondig te behandelen!
- **Bodembedekking:** Vermijd stro of hooi in de zomer; daar kruipen ze graag in. Gebruik liever tabaksstelen of beukensnippers, daar hebben parasieten een broertje dood aan.

🐔 3. Gedrag & Verzorging: De Puberkuikens



Veel kuikens die in het vroege voorjaar zijn geboren, veranderen in juni in echte pubers. De hormonen beginnen flink op te spelen!

- **Hormonen in de ren:** De jonge hanen beginnen hun eerste (vaak nog erg schorre) kraai te oefenen en proberen de hennen te treden. Omdat ze nog onhandig zijn, glijden ze snel uit en kunnen ze met hun nagels nare wonden veroorzaken.
- **Zadel-wijsheid:** Zie je de eerste kale ruggen ontstaan bij je jonge hennen? Wacht niet tot de huid openscheurt, maar grijp op tijd in met een passend, handgemaakt lederen beschermjasje.

🍉 4. Snack van de Maand: Watermeloen!



Kippen zijn knettergek op watermeloen. Het is niet alleen een gezonde traktatie, maar het zit ook boordevol vocht.
Dit helpt perfect om uitdroging tijdens warme junidagen te voorkomen. Snijd een meloen doormidden en leg hem simpelweg in de ren. Succes gegarandeerd!

🍓 5. Iets lekkers voor Baasje: Mammientjes Aardbeien-Clafoutis



Terwijl de kippen genieten van hun watermeloen-snack, hebben wij natuurlijk ook wel wat lekkers verdiend bij de koffie! Dit Franse ovengebruik is heerlijk luchtig en dé perfecte manier om die verse zomereitjes uit het legnest op te maken.

Wat heb je nodig?

- 400 gram verse aardbeien (kroontjes eraf, grote exemplaren doormidden)
- 3 grote, verse eieren (met dank aan de dames uit de ren!)
- 60 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 80 gram bloem
- 200 ml melk
- Een snufje zout en een klontje boter om in te vetten
- Poedersuiker voor de afwerking

Zo maak je het:

1. **Oven aan:** Verwarm de oven voor op 180 graden en vet een mooie vlaai- of ovenschaal in met de boter.
2. **Aardbeien bedden:** Verdeel de aardbeien met de platte kant naar beneden over de bodem van de schaal.
3. **Kloppen maar:** Klop de 3 eieren samen met de suiker en vanillesuiker met een garde tot een schuimig geheel.
4. **Beslag maken:** Zeef de bloem en het snufje zout erboven en roer het door elkaar. Giet er daarna langzaam de melk bij tot je een glad beslag hebt (het hoort dun te zijn, net als pannenkoekenbeslag).
5. **In de oven:** Giet het beslag voorzichtig over de aardbeien heen. Bak de clafoutis in ongeveer 35 tot 40 minuten goudbruin en gaar.
6. **Genieten:** Laat hem een klein beetje afkoelen (lauwwarm is hij het allerlekkerst!), strooi er lekker dik poedersuiker over en smullen maar!

Veel succes met je toom deze maand en geniet van de heerlijke zomerdagen!

Liefs, Mammientje Tien

Colofon & Website
Deze kippenalmanak is met liefde gemaakt door Mammientje Tien, eigenaar van Kippenzadel Mammientje Tien.
🏡 Bezoek mijn website voor handige tips en ambachtelijke pluimveezadels op maat:
👉 www.kippenzadel-mammientje-tien.nl