

In deze editie:

- Eieren met Pasen
- Waar komen onze kuikentjes vandaan?
- Waar kopen de Surinaamse Pluimveehouders hun kuikentjes?
- Productiecijfers over 2012
- Recept: gevulde eieren
- Importkip in blik
- Vragen en antwoorden (mayonnaise)
- Plofkip

Eieren met Pasen

Waarom eigenlijk?

Een **paasei** is een versierd ei of chocolade-ei, dat met Pasen wordt verstopt. Het verstoppert stamt uit de Germaanse traditie om eieren, als symbool van vruchtbaarheid, in akkers te begraven zodat deze akkers op hun beurt vruchtbaar zouden worden. Het (paas)ei is symbool van eeuwigheid, van wederopstanding en van vruchtbaarheid.



In de Christelijke traditie is het Paasfeest te beschouwen als het belangrijkste feest van de hele kerkelijke kalender. Het gaat erom dat Christus op Goede Vrijdag aan het kruis is gestorven voor de zonden van de mensen, en vooral dat hij daarna weer uit de dood opgestaan is, op zondag dus. Dit belangrijke feest was het sluitstuk van een lange periode van veertig dagen, zondagen niet meegerekend, waarin de mensen geen vlees en zuivelproducten mochten nuttigen, maar boter was juist wel toegestaan. In de moderne tijd is daar ook chocola bijgekomen,



Kippen, die volgens een natuurlijk bioritme te leven, leggen in de winter geen eieren. Als de dagen langer worden en ze wel weer beginnen te leggen, ligt er aan het eind van de Vastentijd (op z'n vroegst 23 maart, op z'n laatst 25 april) toch wel een aardige hoeveelheid eieren te wachten op consumptie.

Tarieven Invoerrechten Importkip

Canada	271%
Barbados	204%
Costa Rica	154%
El Salvador	176%
Nicaragua	170%
Dominic. Republiek	99%
Peru	125%

Guyana	100%
Trinidad	110%
Venezuela	135%
Columbia	125%
Ecuador	125%

SURINAME 20%



Colofon:

Samenstelling: mw A. Melim
Uitgever: APSS
Drukkerij: Proprint
Productie: APSS©2010, uitgave: maart 2013
Speciale dank: APSS-bestuur (2012-2014)

Voor reacties/ artikelen kunt u bellen naar het APSS
secretariaat: 531077/ 8679667.



Vervolg van pag 1.

En na anderhalve maand zonder één eitje op tafel, is het natuurlijk een genot om dan eindelijk weer naar hartelust eieren te kunnen eten, of die nu van de kip komen of van chocola gemaakt zijn.



Geverfde eieren

Het verven van eieren met Pasen is al eeuwenoud..Als je lege eierschalen gaat verven voor de paastak als versiering, maakt het niet uit wat voor verf je gaat gebruiken, Maar gebruik voor het kleuren van gekookte eieren die nog gegeten gaan worden alleen kleurstoffen die nadrukkelijk daarvoor geschikt zijn. De beste eieren om te kleuren zijn natuurlijk wit, maar die zijn niet zo gemakkelijk te vinden. Bruine eieren kun je ook versieren door er met viltstift op te tekenen of er leuke stickertjes op te plakken.

Het eten van eieren.

Elke dag een eitje, is dat wel verantwoord?



Een ei, daar zit veel in. Eieren zijn een bron van essentiële voedingsstoffen zoals vitamine A, vitamine B2, foliumzuur, vitamine D, vitamine E, fosfor, ijzer, zink en jodium. Stuk voor stuk belangrijke bouwstoffen voor de groei en ontwikkeling van je lichaam. En over de lijn hoeft niemand zich bezorgd te maken, want een ei van 60 gram bevat slechts 75 Kcal (Bron:Nevo 2011). Eieren geven juist voor een langere tijd een verzadigd gevoel. Zo is er minder behoefte aan snacks tussendoor en dat helpt weer het gewicht op peil te houden.

Een **ei** is een voedingsmiddel, dat vanouds veel door mensen (en door andere dieren) wordt gegeten. Vogels waarvan de eieren gegeten worden zijn voornamelijk de kip, maar ook gans, eend (vooral gebruikt bij de productie van beschuit) en kwartel (vanwege het kleine formaat dienen deze gevlekte eitjes vooral als versiering of als afrodisiacum). Alle vogeleieren zijn eetbaar voor de mens, ook de schaal. De schaal is een goede bron van calcium. Een kippenei is 2 à 3 weken houdbaar. Gekoeld veel langer, na 2 tot 3 maanden kan een bevrucht ei nog uitgebroed worden.

Een methode om na te gaan of een ei nog eetbaar is, is door het in een pan water te leggen. Een vers ei zakt naar de bodem, een ouder ei blijft drijven.

Soms verschijnt er, wanneer een ei te lang is gekookt, een groenige ring rondom de eierdooier. Dit is een manifestatie van de ijzer- en zwavelhoudende bestanddelen in het ei. Het kan ook optreden als er een overmaat van ijzer in het kookwater aanwezig is. De groene ring heeft geen invloed op de smaak, maar te lang koken vermindert wel de kwaliteit van het eiwit. Het koelen van een gekookt ei in koud water totdat het ei volledig is afgekoeld verhindert de vorming van de groenige ring aan het oppervlak van de

eierdooier.

Eieren kunnen besmet zijn met de salmonella-bacterie, maar dit komt slechts incidenteel voor. Eieren kunnen zowel binnen als buiten de schaal de Salmonella bacterie meedragen. Binnen de schaal bevindt de Salmonella bacterie zich vooral in het eigeel. Het gaat dan meestal om een specifieke stam Salmonella enteritidis, die in staat is om te overleven in de eierstokken (ovaria) of eileiders (oviducten) van de kip en zich in het eigeel kan vestigen voordat het ei wordt gevormd. Aan de buitenzijde kunnen eieren besmet zijn met Salmonella doordat eieren het lichaam van de kip verlaten via dezelfde weg als de ontlasting. Hierdoor kunnen allerlei bacteriën, waaronder mogelijk ook Salmonella stammen, op de buitenzijde van de eierschaal terechtkomen. Deze worden deels weer verwijderd tijdens het schoonmaken van de eieren in de fabriek, maar desondanks kunnen er nog steeds bacteriën aanwezig zijn. Eieren die al geruime tijd gebarsten zijn, hebben eveneens een relatief groot risico op Salmonella besmetting, omdat eventueel op de schaal aanwezige bacteriën naar binnen kunnen en zich in het ei kunnen vermenigvuldigen. Verder wordt aangeraden om bij het bakken van het ei het eigeel (de dooier) mee te bakken. Als het eigeel niet voldoende is gebakken is de kans dat daar de Salmonella bacterie in overleeft erg groot.



Waar komen onze kuikentjes vandaan?

Eieren

Een eicel van een kip rijpt in haar eierstok in zeven tot tien dagen tot dooier. Als het eitje rijp is, komt het in de eileider terecht. Als de hen gepaard heeft met een haan, is er sperma in het begin van de eileider aanwezig. De eicel kan dan bevrucht worden. Bijna iedere dag komt er zo'n uitgerijpte gele dooier in het begin van de eileider. In de eileider komen eiwit, twee vliezen en de kalkschaal om de dooier heen. Het duurt 25 uur totdat een ei helemaal klaar is. Daarom leggen kippen bijna iedere dag een ei. Soms vallen twee balletjes eigeel tegelijk in de eileider van de hen. Zo'n ei heet een dubbel-dooier. Een kip legt ongeveer 300 eieren per jaar.

Een bevrucht ei

In een eierdooier kun je een klein vlekje zien zitten. Dit is het kiemschijfje. Als een ei bevrucht is, gaat vanuit dit kiemschijfje een kuiken groeien. Er vormen ook twee hagelsnoeren in het ei. Dat zijn een soort kabeltjes, die de dooier op zijn plaats houden. Als je weleens een ei breekt en uit de dop laat lopen, zijn het die hagelsnoeren die vaak moeilijk loslaten.

Zolang een kuikentje in het ei zit, gebruikt het eigeel als voedsel. Hij eet het niet op met zijn snavel. Er vormen zich bloedvaten van het eigeel naar het kuiken. Daardoorheen gaan de voedingsstoffen naar het kuiken toe. Net zoals bij zoogdieren voedingsstoffen door een navelstreng naar de ongeboren jongen gaan.

Vocht halen kuikens uit het eiwit, dat vooral uit water bestaat. Zo groeien kuikens in hun ei, terwijl eigeel en eiwit minder worden, want dat eten en drinken ze op. Zo houdt het kuiken genoeg ruimte.

Aan de stompe kant van het ei zit een luchtkamer. Er komt zuurstof in die luchtkamer door tienduizend luchtgaatjes, die in de de kalkhoudende schaal zitten. We noemen die gaatjes poriën. De zuurstof gebruikt het kuiken natuurlijk om te ademen.



Het kuikentje uit het ei

Na 21 dagen breekt de schaal van het ei. Het kuiken heeft de schaal van het ei kapot gemaakt met de eitand, een speciale tand op zijn snavel. Als hij helemaal uit het ei gekropen is, moet het kuiken alleen nog maar drogen. Eenmaal opgedroogd, kan hij onder moeders vleugels vandaan. Hij scharrelt direct zelf rond en pikt graantjes. Daarom noemen we kippen nestvlieders. Ze kunnen meteen het nest ontvluchten (vlieden), nadat ze uit het ei gekropen zijn.

Waar halen de Surinaamse Pluimveeboeren hun kuikens vandaan?

Er zijn in Suriname diverse broederijen, waar wekelijks zowel slacht-als legkuikens uitgebroed worden. Enkele daarvan zijn: Hilly's, Surihatch, Surchick en Paramaribo Bazaar.

Eén van de oudste, maar zeker de grootste broederij is Hilly's Hatchery. Dit bedrijf bestaat al meer dan 50 jaar en werd opgericht door Paul Hilversum, de vader van ons bestuurslid Eric Hilversum. In dit familiebedrijf is nu al de derde generatie aan het werk.

Wij kregen van hen de toestemming om enkele foto's van het bedrijf te publiceren, zodat u ook een beeld krijgt van hoe het eraan toegaat in zo'n broederij.



Met dank aan:



Transport van eieren.

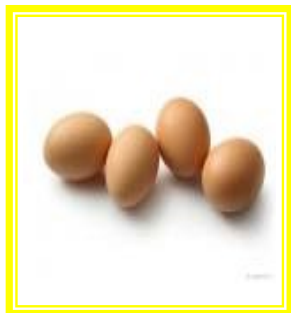


Eiertrays voor het transport van eieren

Materiaal: vormkarton

Vormkarton, geperst karton vervaardigd uit gerecycleerde papierpulp, is ideaal voor het verpakken van eieren (eierdozen en trays). Nuttig om de verpakte eieren te ondersteunen en te beschermen tegen kneuzen, zowel tijdens het verpakken en de opslag als het vervoer. Vormkarton verpakkingen zijn milieuvriendelijk (geschikt voor hergebruik, gemakkelijk recycleerbaar en biologisch afbreekbaar) en zijn makkelijk op te slaan doordat ze perfect stapelbaar zijn.

Vrolijk Pasen, Surinamers!
Dat voor U ook deze dag
Heel gelukkig en gezegend
Met Surinaamse eieren wezen mag!



Lokaal geproduceerde kip.....
Een gezonde tip!

En een ei.....hoort erbij!



Recept voor Pasen

Gevulde eieren op 10 verschillende variaties

Bereidingstijd: 20 minuten

Aantal Personen: 4

Ingrediënten : 4 eieren, 2 eetlepels mayonaisse, peper en zout

Bereiding

Eieren koken, pellen en halveren en de dooiers eruit halen.

Eigeel fijnprakken met mayonaisse. De gewenste ingrediënten toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Koud wegzetten.

Vullingen:

- 1 Met tonijn en olijven: 50 gr. gepureerde tonijn door eimengsel mengen en met plakjes olijf garneren.
- 2 Met ansjovis: 4 fijngehakte ansjovisfilets met 1 eetlepel kappertjes door het eimengsel doen. Garneer met een opgerold stukje ansjovis.
- 3 Met garnalen: 50 gr. grofgehakte garnalen door eimengsel en mengen met 1 theelepel dille en een beetje citroensap. Met een garnaal garneren.
- 4 Met rauwe ham: 50 gr. fijngehakte ham en 1 eetlepel gesnipperde bieslook door het eimengsel doen. Met aspergepunten garneren.
- 5 Met gorgonzola: 50 gr. gorgonzola fijnprakken en met eimengsel mengen. Versier het met een reepje tomaat.
- 6 Met kruiden: 2 eetlepels gehakte kruiden (maak niet uit wat als het maar heel fijn is), 1 eetlepel zeer fijngesneden sjalotje en wat mosterd door het eimengsel mengen.
- 7 Met parmesaanse kaas en tomaat: 1 eetlepel geraspte kaas en een eetlepel ontvelde en fijngesneden tomaat met eimengsel mengen. Garneer met basilicum.
- 8 Met gerookte forel: 50 gr. gerookte forel fijnprakken en door het eimengsel mengen. Garneer met peterselie.
- 9 Met gerookte zalm: 50 gr. gerookte zalm fijnsnijden en samen met citroensap en dille bij het eimengsel doen.
- 10 Met kaviaar: het basisrecept in het ei spuiten en garneren met (imitatie)kaviaar.

Opmerking

Alle ingrediënten kun je het fijnst krijgen in een keukenmachine. Hierdoor wordt ook het eimengsel gemakkelijker met het toegevoegde ingrediënt gemengd. Gebruik voor het vullen van de eieren een spuitzak. Je kunt het ook met een lepel doen maar dan ziet het er niet zo mooi uit.



⁵ Dit recept is afkomstig van www.kookij.nl

Uit: Dagblad Suriname, 15 februari 2013.

Importkip in blik slag voor Surinaamse kipsector

De Surinaamse markt wordt de laatste tijd overspoeld met **kippenvlees in blik afkomstig uit Azië**. Het etiket is volledig in het Chinees en vrijwel onverstaanbaar voor de consument. Het ingeblikt kippenvlees is voornamelijk te vinden op de schappen van supermarkten die gerund worden door Chinezen. De ongebreidelde import van kippenbouten uit Amerika en hele kippen uit Brazilië had de sector al een behoorlijke dreun bezorgd. Met de import van kippenvlees in blik wordt aan de Surinaamse kipsector weer slagen toegebracht. 'We zijn moe geworden om deze zaken te entameren', zegt Nemchand Kanhai, voorzitter van de Associatie van Pluimveesector (APSS). 'De APSS heeft deze nieuwe ontwikkeling dat in het nadeel werkt van de lokale pluimveekwekers, al vaker onder de aandacht gebracht van het ministerie van Handel en Industrie (HI), echter zonder resultaat. Alles wordt gegooid op liberalisatie en vrijhandel. De regering kan niet ingrijpen, omdat importeurs vrij zijn goederen binnen te brengen', zegt Kanhai.

De APSS-topper is het niet eens met deze opstelling van de regering. 'Elk land heeft de ruimte een zodanig nationaal beleid te ontwikkelen waarmee ze zijn eigen industrie kan beschermen', vindt de APSS-voorzitter. De belangenorganisatie heeft getracht om middels de standaardisatie-eis de import te reguleren. Geëist werd dat de regering als voorwaarde zou stellen dat de opschriften overgezet worden in het Nederlands of Engels. Maar ook dat heeft geen resultaten opgeleverd. De APSS voert een jarenlange strijd voor behoud van haar positie op de lokale markt. Er zijn tal van voorstellen gedaan hiertoe. 'De voorgestelde maatregel om de heffing van importkip te verhogen, ligt nog steeds in de overheidslade. Lokale producenten moeten 40% invoerrechten betalen en 2% consent – en statistiekrecht, terwijl importeurs slechts 10% aan invoerrechten en 2% consentrecht moeten betalen voor kipdelen.'

Surinaamse heeft wat de importheffing betreft de laagste tarieven in de regio. Het stimuleren van de Surinaamse kipsector zou als spin-off hebben een 100% zelf voorzienende lokale markt. Het zou niet alleen deviezenbesparing opleveren, maar ook uitbreiding van het aantal arbeidsplaatsen. Momenteel zijn ongeveer 2.000 mensen werkzaam in de pluimveesector. De juiste stimulans zou kunnen leiden tot verdubbeling van het arbeidspotentieel. Per week worden er ongeveer 130.000 kippen geconsumeerd, waarvan ongeveer 120.000 lokaal geproduceerd zijn.

Uit: Dagblad Suriname, 21 februari 2013.

Streng keuring importkip in blik noodzakelijk

Alle geïmporteerde levensmiddelen, dus ook kip in blik, moeten onderworpen worden aan strenge keuringseisen van Suriname zelf. Geïmporteerde voedselwaren moeten voorzien zijn van een gezondheidscertificaat van een internationaal erkend laboratorium. Maar dat is volgens voedingsmiddelentechnoloog Ricky Stutgard niet voldoende. Het Bureau Openbare Gezondheidszorg (BOG) zou volgens Stutgard zelf ook steekproeven moeten trekken om na te gaan of de geïmporteerde voedingsmiddelen veilig zijn voor consumptie. Het BOG beschikt daarvoor over een laboratorium om zelf zijn conclusies te trekken. De gezondheidscertificaten alleen mogen niet het bewijs zijn dat de producten voldoen aan de strenge internationale eisen.

Stutgard verbaast zich erover dat de overheid toestaat dat er steeds meer voedingsmiddelen ingevoerd worden. 'Op deze wijze zijn we bezig onze eigen markt en agrosector kapot te maken. Importkip in blik is massaproductie en het komt daardoor ook goedkoper op de markt. De massaproducten worden geproduceerd middels goedkope arbeid en lage productiekosten, waartegen de lokale producent niet kan concurreren.' Stutgard spoort de pluimveehouders aan hun producten te laten voldoen aan dezelfde veiligheidsnormen als het geïmporteerde kippenvlees, waardoor ze beter verzekerd zijn van een plaats op de markt. 'Het mes snijdt aan twee kanten', zegt de voedingsmiddelen-technoloog. 'De pluimveesector moet beter ontwikkeld worden. Er zijn volgens hem nog steeds pluimveeboeren die op primitieve wijze produceren. De controle op de boerderijen vindt nog te weinig plaats', aldus Stutgard.



Wat is:

DE PLOFKIP

Kuikens waarvan de voeding voor 20% bestaat uit proteïne en die in 6 weken opgroeien tot een gewicht van minimaal 2,2 kg worden wel **plofkippen** genoemd. Een normale leghen doet ruim 14 weken over hetzelfde groeitraject

Stop de plofkip!

Met goedkope kip, lokken supermarkten zoals Albert Heijn en Jumbo ons de winkel in. Maar een kilo kip is geen stuntartikel! Het is een kilo dier. Voor die lage prijzen heeft zo'n plofkip een rotleven gehad.

Zo komt een gewone vleeskip nooit buiten. Maar zit in een dichte schuur met duizenden andere. Om de kosten te drukken, staat ze haar hele leven in haar eigen uitwerpselen. In 6 weken groeit ze uit van een kuikentje tot een vleeshomp van gemiddeld 2,2 kilo, daarom wordt deze kip ook wel plofkip genoemd.

Vind jij ook dat dit dierenleed echt niet meer kan? Help dan mee om de plofkip te stoppen.

JA, ik help de kippen!

Bron: www.wanttoknow.nl

PROTESTACTIES

De Nederlandse Stichting Wakker Dier begon in 2012 een actie tegen de plofkip, waarbij ze verschillende bedrijven proberen over te om geen plofkip te verkopen.

.Sommigen van deze merken stopten met de plofkip. Er zijn ook verschillende reclamespotjes van Wakker Dier in Nederland tegen de plofkip gemaakt, zowel voor de radio als de televisie. In de spotjes roepen ze verschillende merken op om geen plofkip te gebruiken, maar in sommige spotjes wordt ook gezegd welke merken ermee gestopt zijn.

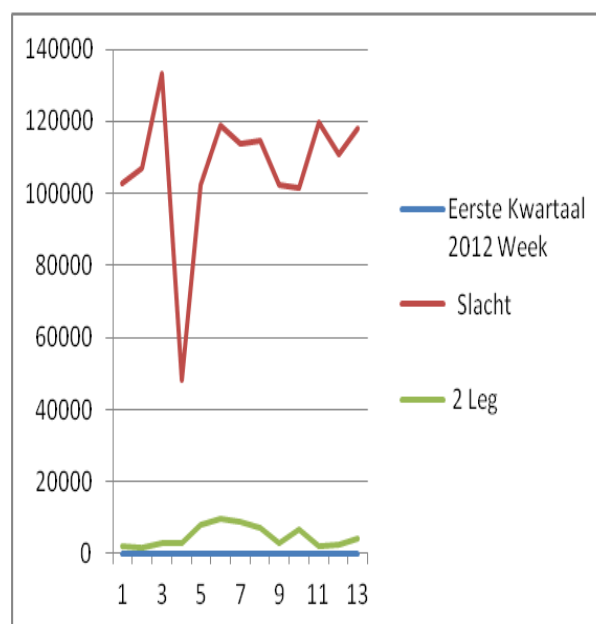
In Suriname beschikken we over voldoende ruimte, wij hoeven dus geen plofkippen op onze Pluimveebedrijven te kweken.

Kuikenproductiecijfers over 2012

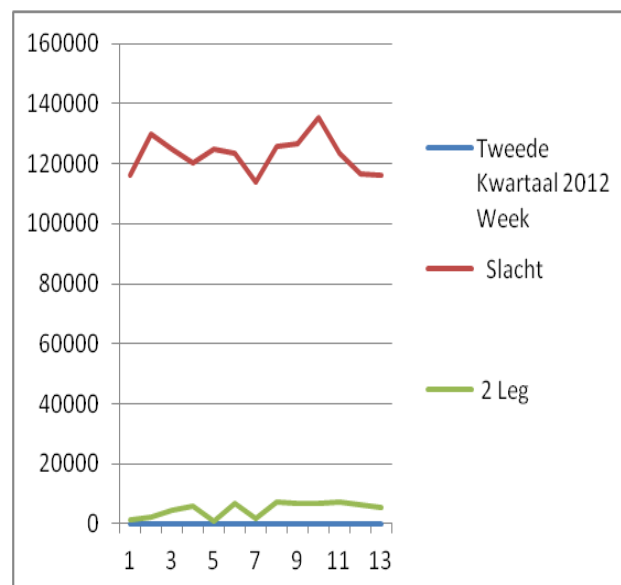
Totale productiecijfers 2012		2
	Slacht	Leg
Totaal	6,365,741	249,320



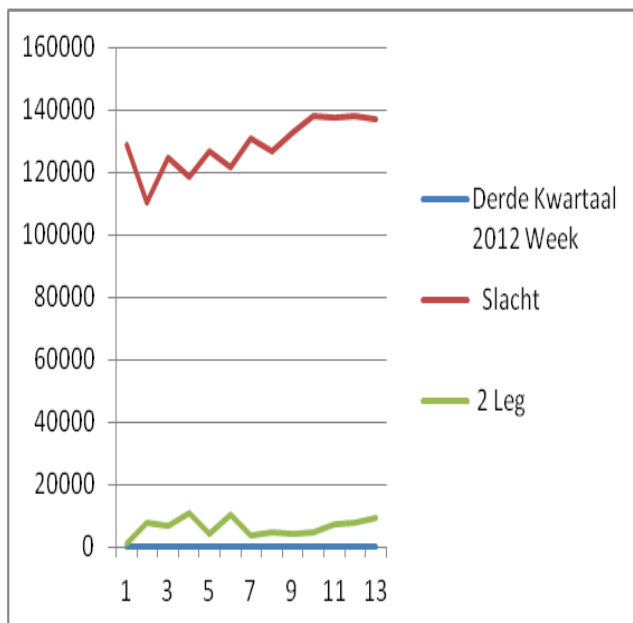
Eerste Kwartaal 2012		
Week	Slacht	Leg
1	102,893	1,989
2	106,987	1,585
3	133,109	2,915
4	48,207	2,920
5	102,199	7,833
6	118,980	9,860
7	113,727	8,790
8	114,584	7,018
9	102,554	2,735
10	101,652	6,799
11	119,763	2,235
12	110,732	2,541
13	117,905	4,409
Totaal	1,393,292	61,629



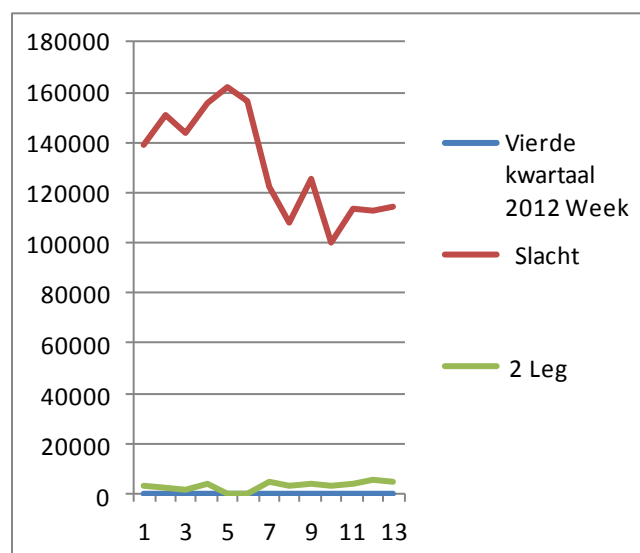
Tweede Kwartaal 2012			2
Week	Slacht	Leg	
14	115,978	1,108	
15	130,006	2,113	
16	125,032	4,665	
17	120,458	5,962	
18	125,004	787	
19	123,288	6,655	
20	113,792	1,950	
21	125,665	7,360	
22	126,736	6,879	
23	135,352	6,730	
24	123,326	7,185	
25	116,593	6,340	
26	116,296	5,284	
Totaal	1,597,526	63,018	



Derde Kwartaal 2012		2	
Week	Slacht	Leg	
27	128,631	1,415	
28	110,240	7,966	
29	124,944	6,616	
30	118,479	10,733	
31	126,919	4,218	
32	121,843	10,361	
33	130,932	3,710	
34	126,908	4,925	
35	133,006	4,447	
36	138,029	4,718	
37	137,655	7,324	
38	137,859	7,815	
39	137,238	9,250	
Totaal	1,672,683	83,498	



Vierde kwartaal 2012		2	
Week	Slacht	Leg	
40	138,586	3,076	
41	150,621	2,676	
42	143,695	1,480	
43	155,307	4,046	
44	161,886	0	
45	156,318	0	
46	122,432	5,220	
47	107,652	3,453	
48	125,864	3,748	
49	99,776	2,954	
50	113,204	4,270	
51	112,789	5,310	
52	114,110	4,942	
Totaal	1,702,240	41,175	





Vragen en antwoorden:

Vraag: Hoe kom ik als lid van de APSS aan de laatste informatie over de kipsector?

Antwoord: Lees elke editie van de **Pluimveekrant** (voor leden gratis te verkrijgen op de bekende adressen). Lees alle ingezonden stukken in de dagbladen, die van de APSS afkomstig zijn. Volg de nieuwsberichten via de lokale TV stations. Bel naar het secretariaat van de APSS als u informatie nodig heeft. Hebben wij die informatie niet direct, dan gaan wij voor u daarnaar op zoek. Bezoek de APSS website. Alle APSS publicaties zijn daarop te lezen en te downloaden.(www.apss.sr)

Vraag: Ik wil een Pluimveebedrijf starten. Hoe kom ik aan de nodige informatie?

Antwoord: Maak contact met dhr. N. Kanhai, Pluimveeconsulent op tel nr.497217 (slachtkippen) of dhr. L Rapprecht, tel. 08768444 (legkippen).

Vraag: Is het waar dat je van ei zelf **mayonnaise** kan maken?

Antwoord: Eidooiers zijn een emulgator en vormen met wat olie en azijn een emulsie: mayonaise. Zelf mayonaise maken is erg makkelijk. Hier is het **basisrecept**.

Ingrediënten:

1 eidooier 150cc olie (zonnebloemolie, olijfolie of een mix)

Theelepel azijn, 2 theelepels citroensap, snufje zout, peper, mespuntje mosterd

Bereidingswijze Zorg er voor dat het ei op kamertemperatuur is.

Scheid het eigeel van het wit en doe alle ingrediënten behalve de

olie in de keukenmachine (of een kom als u een garde wil gebruiken).

Mix deze tot het eigeel schuimig en licht van kleur wordt.

Druppel nu al roerend de olie er in. Vooral in het begin heel langzaam.

Roer steeds tot alle olie opgenomen is en voeg dan pas meer olie toe.

U heeft nu een heerlijke mayonaise die in de koelkast een paar dagen houdbaar is.

Behalve het basisrecept bestaan er vele andere **varianties** van mayonaise. We geven u hier een voorbeeld van nl. **Knoflookmayonaise** (Spaans recept).



Ingrediënten

4 teentjes knoflook

1 theelepel citroensap

300 milliliter olijfolie

2 stuks eidooier

zout en versgemalen peper

naar believen

Bereidingswijze

Draai in een blender knoflook, eidooier, citroensap, zout en peper tot een gladde massa. Voeg er druppelsgewijs de olijfolie aan toe en doe, als alle olie opgenomen is, de mayonaise over in een kom.

Lekker bij gebakken aardappeltjes.





Een positieve ontwikkeling

Het project naschoolse opvang heeft het Bestuur van de APSS uitgenodigd voor een aftastend gesprek over het gebruik van Surinaamse kip en kippdelen bij de voeding van de Surinaamse schooljeugd van dit project. De brief luidde als volgt:

Geachte Bestuur ,

DE COMMISSIE NASCHOOLSE OPVANG EN BEGELEIDING IS ZO VER ,U UIT TE NODIGEN VOOR EEN AFTASTENDE GESPREK OM TE KOMEN TOT HET LEVEREN VAN KIP EN KIPPRODUCTEN AAN HET PROJECT .

WIJ KUNNEN U OP DINSDAG 26 FEBRUARI ONTVANGEN OM 18.00 UUR S'AVOND IN HET REGERINGS GEBOUW 1E ETAGE. VOOR VRAGEN EN ONDUIDELIJKHEDEN KUNT U BELLEN OF MAILLEN MET MEVR. PINAS C OP DIT MAILADRES OF BELLEN NAAR 471938 OF OP 8535897

WIJ KIJKEN UIT NAAR UW REACTIE EN VERBLIJVEN MET DE MEESTE HOOGACHTING

PINAS C
DE SECRETARIS

Een afvaardiging van de APSS zal zeker op deze vergadering aanwezig zijn en wij blijven ook deze ontwikkeling voor u op de voet volgen.

Huidige bestuursleden van de APSS

Dhr. N. Kanhai - Voorzitter
Dhr. A. Van Alen - Ondervoorzitter
Dhr. V. Leckie - Secretaris
Dhr. G. Swamipersad - Eerste Penningmeester
Dhr. L.P. Rapprecht - Tweede Penningmeester
Dhr. A. Ramlagan - Commissaris
Dhr. P. van Dijk - Commissaris
Dhr. E. Hilversum - Commissaris
Dhr. S. Ramsukul - Commissaris



*Het Bestuur van de
APSS wenst aan alle leden en de
gehele Surinaamse bevolking een
vrolijk pasen toe!*

Indien U interessante artikelen over pluimvee, voedselveiligheid en -zekerheid heeft, kunt u die voor ons opsturen voor plaatsing in onze Pluimvee krant. Artikelen inleveren op het secretariaat aan de Prof. Dr. Ir. Jan Ruinardlaan (Celos complex), of mailen naar: apss@sr.net,

APSS

Deskundig, Samenwerkend, Initiatief gericht

Contact:
Celoscomplex
Prof. Dr. Ir. Jan Ruinardlaan
(recht door naar achteren)
Tamenga
Phone: 531077/08679667
Fax.: 531076
E-mail: apss@sr.net
Website: www.apss.sr

UW VOER VOORDEEL

Bij inzetten van 500 kippen of meer, worden APSS-leden uitgenodigd om een voerbond af te halen op het APSS-secretariaat. Deze bond garandeert u een korting per zak voer. Voor meer informatie maakt u contact met het APSS-secretariaat via het nummer: 531077 of 08679667

Houdt u wel rekening met het volgende:

de leden kunnen uitgaande van een inzet van 1000 slachtkippen $(1000:8)+10\%$ maximaal: 138 zakken krijgen. Hiervan is - starter 12% (17 zkn) - grower 38% (52 zkn) en -finisher 50% (69zkn).

Dit is het juiste aantal zakken voor een goede productie. U wordt beleefd gevraagd om hierop te letten.

Meer zakken voer per 1000 kippen zal de APSS niet op de bond verstrekken.

Uitnodiging APSS-leden

U bent welkom op de APSS-vergaderingen op de dinsdagen voor het bespreken van pluimvee problemen.

U kunt contact met ons maken via: **531077** of **08679667** steeds tussen 13.00– 15.00 uur.



Nieuw Lid:

N.A. Ajeki
Ridoewartze 54

Moengo - Marowijne

DE KIPPENMOP



2 Hanen komen elkaar tegen in de Dominee straat. "Wat doe jij vandaag?" zegt de ene tegen de ander. "Ik ga naar Sranan Fowru." Wat?!?!?!
"Sranan Fowru!" "Wat moet je daar doen?"
"Naakte wijven kijken zegt de ander.

Lidmaatschapsformulier:

Naam: _____ Adres: _____ Tel.: _____
email: _____ Capaciteit: _____ Leg/Slacht: _____

Dit strookje deponeren waar u de pluimveekrant pakt!!!!!!!!!!!!!!