

# Kerstyd

## Nuusbrief – Desember 2017

### Stephan Louw

Die jaar is op 'n einde en die feestye staan nader. Vir baie is vakansie al wat deur die kop draai en tesame met dit kom die gedagte aan gepaartgaande familie tyd, son, see en lekker kos.

Ons in Suid Afrika is geseënd om toegang tot uitstekende kwaliteit vleis, en veral rooivleis te hê, (dit is nou as die finansies dit hou). Met die gedagte aan die kerstyd het dit my baie laat dink aan lekker kos, en meer spesifiek aan 'n volgang maaltyd: voorgereg, hoofgereg en nagereg.

Net soos ons 'n voorgereg, hoofgereg en nagereg geniet het ek 'n skaap se voeding in min of meer dieselfde katogorieë opdeel.

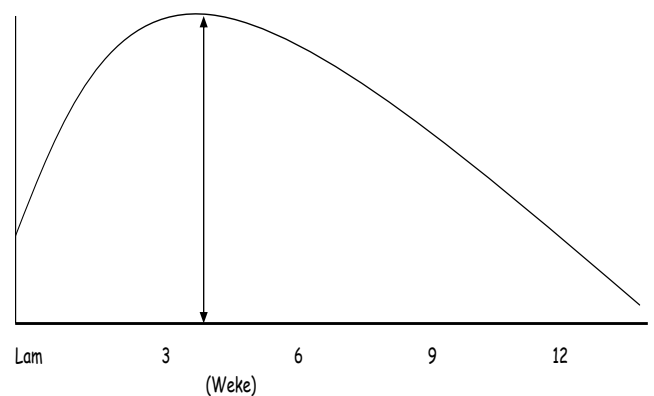
As ons kyk na waar die skaap se ontwikkeling begin is dit as fetus in die ooi se baarmoeder. Ek wil dus begin deur oor die "voorgereg" te gesels. In hierdie tyd van dragtigheid, en veral die laaste paar weke voor die ooi lam is dit onsettend belangrik dat die regte voeding, asook die regte hoeveelheid van daardie voeding aan die ooi beskikbaar gestel word sodat sy aan die groeiende fetus se behoeftes kan voldoen. In hierdie tydperk is die fetus besig om eksponentieël te groei en vereis onsettend baie van die ooi in terme van nutriënte. Die probleem waarmee die ooi in hierdie tyd sit is dat haar kapasiteit om voer in te neem drasties verminder deur die spasio wat die groeiende fetus begin opneem. Dit is dus baie belangrik om in hierdie tyd

addisionele hoë-nutrieënt voeding aan die ooi te verskaf. 'n Baie goeie voorbeeld van so n voeding is Veekos se **Superlammerooi Lek** wat bestaan uit hoë vlakke natuurlike deurvloei proteien en genoegsame energie om domsiek by laatdragtige ooi te voorkom terwyl bies en uierontwikkeling goed gestimuleer word vir melkproduksie na lam. Die Superlammerooi Lek word aanbeveel aan laatdragtige ooie van 6 weke voor lam tot 6 weke na lam en innames van 250 g – 500 g per ooi per dag kan verwag word, hangende die status van haar dragtigheid. Ek wil myself verstout om te se dat die "voorgereg" van die lam uit twee dele bestaan, naamlik: nutriënte verkry deur die ooi binne die baarmoeder en dan ook die melkproduksie wat deur goeie voeding verseker is vir die gebruik van die lam na geboorte.

Onderaan kan n tiepiese laktasie kurwe gesien word van 'n ooi waar haar melkproduksie piek rondom 'n maand na lam en daarna drasties begin afneem.

Fig. 1:

Laktasiekurwe van ooië



Soos gesien in figuur 1 piek die laktasie kurwe n maand na lam en neem dan skerp af, dit is hier waar die "hoofgereg" begin oorneem.

Ek sien die hoofgereg van enige lam as die periode waar hy die voorreg het om kruipvoeding te kry. Veekos het n uitstekende kruipvoer naamlik **Kruipveekos** wat aan die lam se energie, proteïen en mineraal behoeftes voldoen. Met die basis van die voer as hoë graadse lusern kan 'n lam nie vir 'n smaakliker "hoofgereg" vra nie. 'n Tiepiese kruipvoer moet voldoen aan 'n paar vereistes, die voer moet smaaklik wees, dit moet goeie gehalte natuurlike deurvloei proteïen bronne, tesame en moet genoeg energie bevat vir optimale spiergroei, in hierdie ekonomiese groei stadium van die lam. Dan moet dit ook beskikbaar vir al die lammers wees (daardeur bedoel ek genoeg vreetspasie).

Kruipvoeding kan van so vroeg as 10 dae ouderdom aan lammers gegee word. Die lam se innames sal nog nie baie wees nie en hy sal stadig van die ooi se melk gespeen word na die kruipvoeding. Gemiddelde innames deur n periode van 100 dae kan om en by 250 g per lam per dag wees en dit is belangrik om te onthou dat daar meer voordele aan kruipvoeding is as net die ekstra gewigstoename van die lam.

Voordele sluit in:

- Hoër speengewig
- Lammers word vroeër bemark
- Ooie kan vroeër weer gedek word
- Ooie vat makliker weer ram
- Verminder die druk op weiding
- Lammers pas makliker aan in voerkraal

Ons kan na die kruipvoeding aanbeweeg na die "nagereg". Die "nagereg" sien ek as die afrondingsfase waar die lam van die kruipvoer wat hoog in natuurlike proteïene was oorbeweeg na 'n afrondantsoen wat n hoër energie tot proteïen verhouding het. Die afrondings periode van die lam hang baie af

van die kwaliteit van lam wat in die voerkraal inkom. As die "voorgereg" en "hoofgereg" beskikbaar was in daardie lam se lewe sal die "nagereg" net soveel beter benut word. 'n Goeie kwaliteit lam wat in die voerkraal inkom groei merkbaar beter en daar is 'n kans om 'n goeie wins op daardie lam te maak deur hom af te rond.

Die lam het nou die einde van die voerperiode bereik en 'n heerlike bord rooivleis kan nou verwag word.

Ek wil vir almal net n geseënde Kerstyd toewens en wees veilig op die paaie. Hier onder is 2 van my gunsteling resepte wat ek graag met julle wil deel vir die feestyd.

### Resepte:

#### ★ Kerrie sosaties:

Skaapboud, in blokkies gesny (3x3 cm)

#### Sosatiesous

3 groot uie grof gesny. Braai uie tot deurskynend.

Voeg volgende bestandele, behalwe mielieblom, by:

- 250 ml Appelkooskonfyt
- 15 ml Matige kerriepoeier
- 250 ml Asyn
- 250 ml Bruinsuiker
- 500 ml Water
- 6 Lemoen of suurlemoen blare
- 20 ml Mielieblom

#### Metode

- 1) Kook die sous vir 10 min en verdik dit met mielieblom. Laat dit afkoel en pak die vleisblokkies daarin. Laat dit vir minstens 3-6 dae in die sosatiesous rus binne n yskas. Roer een keer per dag sodat al die vleisblokkies in kontak kom met die sous.

- 2) Ryg vleisblokkies in sosatiestokkies, ± 6 per stokkie
- 3) Rooster oor kole. Moenie te lank braai en sosaties laat droog word nie, Geur soos verlang met sout en peper.



- 5) Verhoog temperatuur na 160 °C en voeg die klein aartappels by. Bak totdat aartappels sag is. Indien nodig, voeg af en toe water by
- 6) Haal deksel af. Verhoog hitte na 180 °C. Braai blad of boud totdat goudbruin is. Sny in baie dun skywe en hou warm
- 7) Voeg water by en maak sous met bietjie souspoeier. Bedien saam met pampoens, koring en groenboontjies.



★ Oongebakte Skaapblad of boud:

*Die geheim van die resep is dat die blad of boud baie stadig oornag gaargemaak moet word.*

Porsies 6

- 2 kg Heel skaapboud of blad
- 20 ml Biefekstrak poeier
- 10 ml Fyn koljander
- 5 ml Tiemie
- 5 ml Gemengde kruie
- 1 Ui
- Sout en peper
- Souspoeier
- Klein aartappeltjies

Metode

- 1) Voorverhit oond tot 110 °C
- 2) Gebruik ontvriesde skaapboud of skaapblad en plaas in kasserol
- 3) Strooi die biefekstrak poeier, fyn koljander, tiemie en gemengde kruie bo-oor die vleis
- 4) Laat baie stadig in oond bak vir 8 – 10 ure. Verwyder bladbeen of boudbeen