De kip en het ei

Ik wil hier niet de vraag beantwoorden wie er nu het eerste was de kip of het ei, maar ik wil een simpel ervaringsgegeven dat we allemaal wel kennen behandelen.

We maken allemaal wel eens mee dat als we een ei uit een eierdoos halen dat het dan in je hand al kapot gaat en er een kliederboel ontstaat.

Mijn eerste gedacht is dan te weinig kalk 1 + 1 = 2 en de tweede gedachte is dan de kippen moeten meer kalk c.q. calcium te eten krijgen.

Nu is er een fransman Louis Kervran en Nobelprijswinnaar die de volgende observatie deed:

Studie over silica en calcium

In 1966 voerde de wetenschapper Professor Kervran een interessant onderzoek uit bij zijn kippen. Hij woonde in een deel van Engeland waar de grond praktisch geen Calcium bevatte, maar waar daarentegen wel veel Silica te vinden was. Hij vroeg zich af hoe het kwam dat zijn kippen ondanks het gebrek aan Calcium toch zulke mooie sterke eieren legden. Het experiment dat hier op volgde gaf een erg interessante uitkomst.

Professor Kervran heeft zijn kippen bij het daaropvolgende voer een keer geen Calcium gegeven. Toch kwamen er alsnog goede, stevige eieren uit. Toen hij hierna de Silica uit het voer besloot weg te laten bleken de eieren te zacht te blijven, door de schaal die maar niet hard wilde worden. Door onder andere dit experiment zijn wij allemaal wijzer geworden wat betreft de werking van Silica.

Later kwam er uit zijn pen een theorie over koude kernfusie. De idee was dat Silicium en Koolstof, Calcium zouden opleveren. En de kip zou deze transformatie kunnen leveren. Over deze theorie zijn veel bezwaren geopperd.

Het probleem dat vaak ontstaat is dat men de theorie onderuit haalt en daarmee ook de observatie belachelijk maakt en dat klopt natuurlijk niet. Observatie en theorie zijn twee gescheiden werelden.

De observatie kan blijven bestaan en behoeft misschien alleen een andere theorie? Bovendien wat de critici beweren is dat er bij kernfusie veel energie vrijkomt en als bij de kip silicium en koolstof fuseren naar Calcium dat er dan zoveel energie vrijkomt dat de kip wel gebraden is. Het lijkt haast een grap. Ik heb zelf altijd geleerd dat bij kernsplitsing, deling er energie vrij komt, dus het is eigenlijk logisch dat kernfusie energie kost[[1]](#footnote-1). En dat bedoelt Kervran te zeggen met koude kernfusie? De man is niet achterlijk.

Een tweede observatie werd gedaan door boerenzoon en kippenfokker Hendrik ter Beest uit Haaksbergen. Hij werd geconfronteerd met kippen die bij elkaar de veren eruit pikken. Hij ging op zoek. Een gangbare methode was het afknippen van de snavel maar dat werd later verboden. Ook kregen kippen oogkleppen op. Maar dat vond deze Hendrik allemaal maar niks.

In het blad Nieuwe Oogst werd het verbod op snavelknippen aangekondigd in 2007 en er werd gesuggereerd dat bijvoeren met haver een oplossing zou kunnen zijn.

Hendrik nam dit advies over en experimenteerde met haver maar de haver werd slecht opgenomen door de kippen. Na gepelde haver en gemalen haver werd de haver beter opgegeten door de kippen maar het dieet was nog niet smakelijk genoeg. Zijn vrouw adviseerde bij het mengsel zonnebloemolie te doen. Het ei van Columbus, de dieren waren er gek op en het pikken stopte. Gunstige bij effecten waren een snellere groei en sneller leg-rijp. De jonge kippen begonnen 1 maand eerder eieren te leggen.

Uiteindelijk kwam Henrik evenals Kervran op kiezelzuur c.q. silicium als het werkzame bestanddeel. En dat is ook volop aanwezig in de kippenveren en omdat de kippen kiezelzuur nodig hebben bij het produceren van een ei is het logisch dat als ze kiezelzuur tekorten hebben, ze zelf op zoek gaan naar het kiezelzuur en dat terugvinden in de kippenveren van de andere kippen. Door de haver wordt het kiezelzuur aangevuld en stopt het verenpikken.

Brandnetels, gierst en bamboe zijn planten die veel kiezelzuur bevatten.

Als we het onderzoek van Elmer McCollum erbij halen dan zou hij geen zonnebloemolie adviseren om bij de gepelde en gemalen haver te doen maar volle melk of botervet cq roomboter. Waarom? Omdat plantaardige olie wel een goede energieleverancier is, maar de vitaminen A,D,E en K niet opneemt en melk via het vet dat erin zit dat wel doet. En waarschijnlijk wordt het silicium ook nog beter opgenomen en komen de kippen er nog gezonder uit.

McCollum zou waarschijnlijk ook de haver niet gepeld hebben als die toch gemalen wordt, want er zitten veel goede stoffen in en onder het buitenste vlies van de haver.

Onderzocht moet worden met de methode van McCollum of door chemische analyse of dat Silicium ook beter door melk of botervet opgenomen wordt.

Een andere ontwikkeling met kippeneieren in verband met gezondheid is van belang:

In het Limburgse Oirle[[2]](#footnote-2) is een kippenbedrijf Nelissen, dat experimenteert met de voeding van kippen in samenwerking met de universiteit in Wageningen en het ziekenhuis in Maastricht.

De kippen krijgen standaard kippenvoer dat met de bloemen van afrikaantjes aangevuld wordt. De bloemen van afrikaantjes bevatten stoffen die goed zijn voor de ogen van de mens. En die stoffen worden teruggevonden in het eigeel van de kippen die de bloemen van de afrikaantjes in de voeding mee krijgen.

McCollum[[3]](#footnote-3) ziet het kippenei ook als een essentiële voedingsstof omdat het eigeel verzadigde vetten bevat die dus weer allerlei stoffen waaronder de vitaminen A, D, E en K beter toegankelijk maken voor opname in het lichaam.

Uit onderzoek is gebleken dat het eten van deze eieren die smakelijker en gezonder voor de ogen zijn, bij mensen de oogziekten terugdringen. Het zou goed zijn als we toegang krijgen tot deze onderzoeken.

Het ei wordt nu op de markt gebracht onder de naam Marigold.

Concluderend kunnen we zeggen dat als we ‘s ochtends een boterham met echte boter en een gekookt ei eten, we dan onze gezondheid goed doen.

Door de goede vetten van echte boter en het eigeel worden vele stoffen, waaronder de vitaminen a, d, e en k die in de granen van het brood zitten, beter opgenomen in ons lichaam.

Jan Sterenborg

1. We vinden dit inzicht terug in het werk van de Nederlandse beeldend Kunstenaar Frans Coppelmans.

In “een andere Wiskunde” zien we in de ontwikkeling van het oerbeeld twee fundamentele bewegingen: het delen en het vermenigvuldigen. Analoog aan kerndeling en de kernfusie. De deling is centrifugaal en de vermenigvuldiging is centripetaal.

<https://frans-coppelmans.jouwweb.nl/wiskunde> [↑](#footnote-ref-1)
2. <https://marigoldculinair.com/a-family-affair/> [↑](#footnote-ref-2)
3. <https://gezondheid-info.jouwweb.nl/voeding-en-gezondheid/mccollum-boek> [↑](#footnote-ref-3)