



Antibiotica-vrij!

2/3



Kom eens kijken!

3



Een ei hoort erbij

4/5



Zon en wolven
Temp: 22 C°
Wind: N3

dinsdag 28 juni 2016 | Zelfkrantmaken.nl , je eigen krant maken, sinds 2008 | Gratis editie voor geheel NL

Schokkende beelden

in Eckelrade-buitengebied

Vanaf vorige week is er een kipcarn geïnstalleerd die live beelden vertoont van deze kippen. Kijk op de website voor meer info

www.mergellandei.nl

De beelden zijn in het echt nog mooier en dat kunt u zelf bekijken elke eerste zaterdag van de maand van 10:00-12:00 tijdens het inlooptje. Ook kunt u kijken in de eiersorteerruimte naast de eierautomaat. Meld u zich daar dan even.

Keerestraat 3
Eckelrade

Verder geen schokkend nieuws bij MergellandEi

Een fijne dag, avond of middag!

door Vera Zeur

Ikkelder - Door slecht internet in het buitengebied schokken de vrije uitloop kippen op de Kipcarn van MergellandEi in plaats van lopen of vliegen

Mergellandei

door Veertje

Ikkelder - Wij geloven dat je niet alleen met je ogen ziet; je hersenen geven ook signalen door! Zo is het ook met de mond. Weet je nog tijdens het kinderfeestje dat je geblinddoekt moest proeven? Moeilijk he? Wij geloven dat dit eitje nog beter smaakt.

Vrije uitloop met de KipCam



Ikkelder - De dames genieten dagelijks van de 4 ha grootte vrije uitloop weide in het mooie Eckelrade! Tip klokslag 11:00 kijken Ze lopen momenteel tot 22:30 buiten. Bij veel zon blijven ze liever binnen of tussen de stuiken en de spelt. Aan t einde van de dag rond 19:00 is het meestal volle bak buiten. Ze zijn momenteel tot 22:30 buiten. Ze gaan vanzelf bij schemer de stal in, de stok op en muisstil slapen. De volgende ochtend leggen ze eerst een eitje en om 9:30 is de wintergarten open en om 11:00 sprinten ze de 4 ha grootte weide in.

Veel plezier! Tips of opmerkingen horen we graag. Zelf kijken kan tijdens het inlooptje elke eerste zaterdag van de maand van 10:00-12:00.

mmmEggies

door Nederlandse kippenboerinnen

FACEBOOK - Ingrediënten:

5 grote afbak pita broodjes,
150 gram magere spekreepjes,
5 eieren,
75 gram rucola sla,
10 plakjes kaas, (met de kaasschaaf),
1 eetlepel gehakte bieslook, (of 1 theelepl gedroogde variant),
125 ml zure room,
zout,
peper,
olij folie om in te bakken.

Bereidingswijze :

Verwarm de oven voor de pitabroodjes/broodroost er hiervoor de temperatuur en baktijd aanhouden volgens de verpakking. In de tussentijd verhit je een koekenpan op middelhoog vuur en bak hierin de spekjes aan. Ze hoeven niet helemaal krokant te worden. Breek de eitjes, een voor een, in de koekenpan en roerbak deze met de spekjes door elkaar. Breng vervolgens op smaak met weinig zout en een flinke snuf peper en roer tevens de bieslook er door heen. Zet het vuur uit en dek desnoods even af met een grote deksel, totdat de pitabroodjes



Je eigen krant maken?

Ga naar

www.zelfkrantmaken.nl

Een initiatief van

d-media
web professionals

<http://d-media.nl>



Miserabele

door MergellandEi

Benodigheden:

Beslag:

5 eiwitten

50 gr suiker

50 gr tarwebloem

250 gr poedersuiker

150 gr amandelpoeder

(zie website voor de bereiding)

Creme:

4 eidooiers

125 gr suiker

125 ml water

zakje vanillesuiker of stokje

250 gr echte boter