

#### 14.4.5 Ganzen grazen zich vet

Ganzen( 📖 Anser: grijze ganzen en Branta: Zwart-witte ganzen) zijn monogaam en trouw. En prima wakers. Het mannetje heet ganzerik 📖 of gent 📖. Het vrouwtje heeft een grotere hangbuik. Ze kunnen 30 jaar worden en zijn vruchtbaar vanaf hun derde. De eieren zijn eetbaar.

Het eerste bewegende ding dat een ganzenkuiken ziet volgt het als zijn moeder. Dat kan dus ook de hond of een tractor zijn.

Een paar ganzen graast ongeveer evenveel als een schaap. Ik gebruik ze als grasmachines. Als ze klein zijn (nog zonder veren) laat ik ze in een hok overnachten. Als ze vrije loop hebben gebruiken ze dat nooit meer, zelfs niet in de winter.

Ze eten tot wel een kilo gras per dag! Sommige fora stellen dat je 50m<sup>2</sup> gras per gans nodig hebt. Ik reken ongeveer 250m<sup>2</sup> per gans. En dan houden ze het gras mooi kort. Een of 2 keer per jaar ga ik er met een grasmaaier door om de lange en ruige sprietten, en de ontkiemende eikels weg te maaien. Als het gras stopt met groeien zijn de ganzen klaar om te overwinteren. In de diepvriezer.

Het zijn grote vogels, maar er is niet zo veel vlees aan.

Ze eten ook schors van jonge boompjes. Ik heb er ten onrechte hazen en konijnen van verdacht (en ze daarom ook gevangen en opgepeuzeld. Sorry jongens.)

Ze lusten ook keuken- en tuinafval. Maar dat moet je blijkbaar wel testen. Het ene jaar eet de toom ook tomaten, rozenbottels en/of kaaskorstjes, het volgende jaar kijken ze er zelfs niet naar. Ze leveren pennen en dons. Minpunt: ze schijten alles vol.

Bij een toom staan altijd een paar ganzen op de uitkijk. Het zijn prima wakers 📖. De anderen kunnen dan rustig grazen. Bij gevaar waarschuwen de wachters met hun gegak. De Romeinen gebruikten ze ook reeds als alarminstallatie.



Hebben ganzen tanden 📖?

Als je een gans in de bek kijkt geloof je meteen dat vogels van dinosauriërs afstammen. Naast de gelijkenis m.b.t. het skelet, de eieren en het verenkleed dat ook bij een aantal dino's gevonden is, lijken gedomesticeerde ganzen een flink stel bijters te hebben, zowel op hun kaak (snavel) als op hun tong. Tandens kunnen we het niet noemen, er zit geen email op.

De bek is aan de buitenkant bedekt door een hoornlaag, de rhamphotheca. Meerdere vogelsoorten hebben hierop een scherpe snijrand om prooien te doden of te verscheuren, of kartels om voedsel uit water te zeven, of om een betere grip te hebben.

Die ribbels worden tomia (📖 enkelvoud tomium ) genoemd.

Daarnaast lijkt ook haar tong omrand te zijn met stekels. Deze papillen zijn haar- of weerhaakachtige structuren op de tong en bestaan uit verhoornd epitheel (dekweefsel of bekleding). Ze vormen een zeer geschikt hulpmiddel om gras vast te grijpen en af te scheuren. Geen overbodige bescherming. Ik heb me met het grijpen van rietachtig gras al flink in mijn vingers gesneden.

Paleontoloog dr. Bhart-Anjan S. Bhullar en bioloog dr. Arhat Abzhanov (Yale U), onderzochten hoe de Archaeopteryx, een soort vliegende dino evolueerde tot onze moderne vogels. Ze onderdrukten twee eiwitten (FGF en Wnt) in de genen die de ontwikkeling van de snavel bepalen, wat resulteerde in een kip met een getande dinosaurusbek. De embryo's zijn later humaan geëuthanaseerd

♪ *Waarom kan een ei niet bevriezen? Er zit een dooier in.*

**Ganzenlever** 📖 is bekend en berucht.

**Maagstenen** 📖 digestie – truc -9 -

Plantenetende vogels hebben geen maaltanden. Ze gebruiken net als krokodillen, zeehonden en -leeuwen gastrolieten, 📖 maalstenen voor hun spijsvertering. Die worden via de ontlasting uitgescheiden, maar blijven soms ook jaren hun werk doen. (Krokodillen gebruiken ze ook als ballast, om hen te helpen balanceren in het water.)

### **Ganzenvet**

Is op kamertemperatuur een vloeibaar geelwit vet.

Het heeft een fijne smaak en wordt gebruikt in de keuken van de Périgord bij het braden van gevogelte en het bakken van aardappelen. Ganzenvet bestaat voor ongeveer 25% uit verzadigd vet, 60 à 70 % mono-onverzadigde en 10 à 15% meervoudig onverzadigde vetzuren (waaronder omega 3 en omega 6 –vetzuren). Daarmee benadert ganzenvet de samenstelling van alom bejubelde olijfolie...

Van verzadigde vetzuren is bekend dat ze de bloedcholesterol verhogen en o.m. daardoor het risico op hart- en vaatziekten verhogen. De enkelvoudig onverzadigde vetzuren hebben daarentegen mogelijk een beschermend effect op hart- en vaatziekten (o.m. doordat ze de 'goede' HDL-cholesterol verhogen of op peil houden en de 'slechte' LDL-cholesterol lichtjes verlagen).

♩ *Vaatziekte: allergie voor afwas. Erno Sourbron*

Vel en vet maakt ongeveer een niet te onderschatten aandeel van 1/3de van de oogst uit. Zonde dus om het weg te gooien. Ook bij de mens is de huid het grootste orgaan! Onze huid heeft een oppervlakte van 2 vierkante meter, en een gewicht van zo'n 15 kilogram voor een volwassene.

Vel 📖 wordt in smalle reepjes gesneden en samen met het buikvet in een pan uitgebakken. Dat levert een grote mok ganzenvet per dier op. Bewaart best lang in de koelkast.

De resterende huid heb ik liever wat krokant. Dus die laat ik langer bakken. Ondertussen knip ik met een keukenschaar in de pan de krimpende repen in kleine stukjes. De helft kwam terecht in een portie rijst met kerrie, de andere helft in een maaltijdje aardappeltjes met mosterd. Zo gaat er niets verloren.

Na het uitbenen worden beentjes en resten uitgekookt. Dat levert een fijne bouillon op. Die giet ik er af (voor bij de soep) zodat de resten sneller afkoelen en volledig ontveesd kunnen worden. (En vergeet het merg uit de nek niet.)

De beentjes zelf gaan achteraf in een hete kachel, en de assen (kalk en mineralen) zijn voor de composthoop.

♩ *Noem eens vijf watervogels?  
Jantje: twee zwanen en drie ganzen.*