

Jak karmić kury w sezonie jesiennie-zimowym?

Autor: Anna Banaszekiewicz

Data: 9 listopada 2016

Żywienie kur mocno się różni w zależności od sposobu ich utrzymywania. W chowie intensywnym są one bez względu na porę roku żywione paszami pełnoporcjowymi. Natomiast chów intensywny polega głównie na żywieniu kur tym, co akurat znajduje się w gospodarstwie. Jak w sezonie zimowym zadbać w takim chowie o pełnowartościowe żywienie?

Kury w chowie ekstensywnym w sezonie wiosenno-letnim najczęściej korzystają z wolnych wybiegów, które w dużym stopniu zaspokajają ich potrzeby pokarmowe.

– W sezonie zimowym dobrym dodatkiem do pasz dla kur może być susz z zielonek. Bardzo dobrze wpływa on na nieśność kur oraz na wybarwienie żółtek znoszonych przez nie jaj – radzi Barbara Iwanowska z [Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego](#). – Najlepszy w tym celu jest susz z młodych zielonek, przede wszystkim z lucerny, koniczyny czy pokrzywy. W zimie bardzo dobrze sprawdza się też pasza przygotowywana z kiszonek, pod warunkiem, że są one przygotowywane z niezdrewniałych, młodych roślin.



W miesiącach zimowych należy również zadbać o to, by kury miały zapewnioną odpowiednią ilość witamin i minerałów w paszy.

Najlepiej zakiszają się ziemniaki, marchew, a także liście kapusty czy buraków. **W sezonie zimowym dobrym uzupełnieniem codziennej paszy dla kur mogą być zioła, które nie tylko poprawiają smak karmy, ale też mają właściwości prozdrowotne.** Dodanie ziół wspomaga odporność kur, ma działanie przeciwzapalne i antybakteryjne, wpływa też korzystnie na przemianę materii.

W miesiącach zimowych należy również zadbać o to, by kury miały zapewnioną odpowiednią ilość witamin i minerałów w paszy. Niedobory w tym zakresie bardzo szybko przekładają się na pogorszenie zdrowotności i kondycji, a co za tym idzie – obniżenie nieśności. Dlatego też w sezonie jesienno-zimowym należy podawać kurom preparaty witaminowe oraz mineralne. Dobrze sprawdzą się także susze roślinne i drożdże pastewne. **Jako źródło wapnia można wykorzystać mączkę otrzymaną z prażonych, a następnie zmielonych skorup jaj.**