

## Nuova sezione.....

Scritto da massimoeusebi - 04/03/2010 17:07

---

Sarebbe molto interessante ed utile una sezione dedicata ai semi ed erbe prative da somministrare ai dm.

Prodotti naturali,quali il centocchio ad esempio,sono molto importanti per la nutrizione degli uccelli in genere,dare ed avere utili informazioni su piante e semi vari,non potrà che giovare ai nostri allevamenti di dm.

Alcuni allevatori non conoscono il centocchio ad esempio,quale modo migliore per apprendere?

=====

## Re:Nuova sezione.....

Scritto da Turco - 05/03/2010 21:30

---

hi Massimo

dobbiamo usare queste erbe nei volatili (Stellaria media), acidi organici, potassio, fosforo e vitamina C includono. <http://www.italiazebravinkenclub.it/images/fbfiles/images/stellaria1.jpg>

=====

## Re:Nuova sezione.....

Scritto da massimoeusebi - 06/03/2010 13:01

---

Grazie Turco per il tuo intervento!  
Questa informazione é molto utile.;

Gran bella notizia,Turco ha fornito una preziosa informazione.  
Peccato che informazioni del genere,arrivino solo dall' estero....  
Possibile che in Italia nessuno dia utili informazioni?  
Siamo tutti gelosi dei nostri "segreti"?

=====

## Re:Nuova sezione.....

Scritto da Stefano - 06/03/2010 22:15

---

he he ne parlavamo in questi giorni per telefono con Massimo, siamo, per lo meno alle mie latitudini, in piena stagione di centocchio!!!  
Stavo appunto preparando del materiale fotografico per aprire una discussione, Turco ci ha anticipato con un bel primo piano!!!

ecco uno dei modi in cui somministro il centocchio alle coppie con che stanno allevando...

<http://img696.imageshack.us/img696/1/img0129hq.jpg>

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da massimoeusebi - 06/03/2010 22:22

---

Pastone con centocchio!

Il famoso "fattore sconosciuto" della crescita,posseduto dal centocchio!

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da andreaferaris - 06/03/2010 22:42

---

Ragazzi questi sono pastoni!come una volta!bellissimo,noto pure che ultimamente in allevamento si stà(me compreso)tornando come molti anni fà..ora come ora ci sono in giro delle porcherie assurde..io ad esempio stò tornando alle ricette di mio padre,uovo sodo Bianco e rosso ecc ecc,ma vogliamo mettere in confronto le proteine nobili dell uovo sodo o la frittatina di un tempo con i pastoni che girano carichi di fibra greggia e ceneri...in più con l aggiunta di pre e probiotici per sopperire ai mal di fegato o alle dissenterie..io sono per antichi metodi.

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da Stefano - 08/03/2010 09:32

---

Ognuno ha i suoi piccoli segreti o le pozioni magiche!! :laugh: :laugh:

In questi pochi anni ho avuto il privilegio di fare delle nuove conoscenze, e dei carissimi amici, esperti allevatori di provata esperienza! suggerimento qua suggerimento là, ho solamente aggregato e preso spunti per arrivare a qualcosa di "mio" copiato un pò da tutti!!

Unica cosa certa è che quel miscuglio va a ruba nelle vaschette!! :laugh:

Sto preparando del materiale per fare un piccolo pezzo sia sul pastone che sul centocchio!!

Soprattutto amteriale fotografico!!

Buon allevamento a tutti

Stefano

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da Turco - 08/03/2010 18:07

---

Hesham R. Alkhazmi ;)

<http://m.1asphost.com/zebracrazy/Zfood.htm>

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da massimoeusebi - 11/03/2010 19:24

---

Grazie turco!;)

Questo tipo di alimentazione mi sembra molto buono.

Io non avevo mai visto o sentito un'alimentazione per i dm di questo tipo.

Non si finisce mai di imparare!

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da massimoeusebi - 12/03/2010 16:59

---

Vediamo di scoprire gli ingredienti del pastone di turco:

- 4 uova sode-
- 4 gusci di uova-
- 50 piselli bolliti-
- 1 cucchiaio di osso di seppia-
- 2 cucchiaini grandi di semi di sesamo-
- 50 Boiled Green Peas, cosa saranno?-

Qualcuno ha capito di cosa si tratta?

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da massimoeusebi - 13/03/2010 17:17

---

Nessuno ha capito cosa sono i "green peas" ? :dry:

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da Albi71 - 13/03/2010 18:02

---

Ciao Max secondo me sono i 50 piselli verdi bolliti di cui parlava prima, ma sono andato per deduzione non ne sono sicuro

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da massimoeusebi - 13/03/2010 18:18

---

Io non sono riuscito a fare la traduzione dei "green peas".....Forse sarò così, peccato non esserne certi.

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da Dimitri - 13/03/2010 19:09

---

Oh Massimooo!!!! (e anche tu Albi71 però non scherzi...)

<http://m.1asphost.com/zebracrazy/Zfood.htm>

nella foto in alto a destra c'è un piattino con dei piselli e sopra c'è scritto in verde, con lo stesso colore dei piselli :silly:, GREEN PEAS...  
e poi dicono che un'immagine vale più di mille parole :laugh: :laugh: :laugh:  
Dimitri

oppure forse la foto la vedo solo io ? :huh:

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da massimoeusebi - 13/03/2010 19:28

---

Ho sbagliato.....Non sono i piselli verdi ma "chciken" da tradurre.  
Insieme alla parola "peas" (piselli), cosa vorrà dire?  
Avevo già tradotto "green peas".

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da massimoeusebi - 13/03/2010 23:28

---

Ho parlato con pide, sono ceci.  
Non sapevo venissero utilizzati i ceci per preparare i pastoni.....

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da andreaferaris - 14/03/2010 01:04

---

Massimo,un mio associato utilizza i ceci macinati per integrare il pastone,oltre che essere ricchi di proteine contengono una parte di vitamine del gruppo B.Con pochi euro (non più di 2)si possono acquistare nei super market,sono confezionati in buste,e se possiedi un macina caffè(quello dei nostri nonni)polverizzi il tutto e una bella sventagliata sul pastone.Tenendo conto che non hanno nessun effetto collaterale causato da sovradosaggio.

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da massimoeusebi - 14/03/2010 11:21

---

Buono a sapersi,proprietà dei ceci e basso costo è un ottimo binomio!

=====

**Re:Nuova sezione.....**

Scritto da Stefano - 15/03/2010 09:31

---

Buono a sapersi...comunque lo scorso anno per qualche tempo ho usato la farina di ceci, l'ho usata per le tarme della farina e quando preparavo il cous cous una spolverata la mettevo sempre....! ;)

=====