

## ***Rhea americana***

Nandu är en strutsfågel utan flygförmåga, som lever naturligt i Sydamerika, Södra Brasilien, Paraguay, Uruguay, Argentina

Hannen kan bli 190 cm hög och väga 50 kg. Honan kan bli 150 cm hög och 40 kg tung. De flesta exemplar är dock betydligt mindre.

En Nandu kan bli åtminstone 50 år gammal. De blir köns mogna vid 18-24 månaders ålder.

### **Foder**

Nandu är allätare. Deras huvudsakliga foder är vegetabiliskt, helst bredbladigt ogräs som maskros och löv från träd och buskar. Insekter, ödlor och möss är också uppskattat. Pellets för höns, kor eller grisar fungerar som tillskott.



### **Rhea i mytologin**

Rhea är i den grekiska mytologin dotter till Uranos och Gaia. Hon är både maka och syster till Kronos, och Zeus är Rheas son.

### **Häckning**

Hannen håller ett revir där han samlar ett harem av honor. Boet består av en grop i marken. Honorna lägger ägg i närheten av boet. Hannen rullar sedan in äggen. Normalt klarar hannen att ruva ca 15 ägg. När hannen börjar ruva letar honorna reda på en ny hane. Under de ca 40 dagar ruvningen varar lämnar hannen sällan boet. Ett dygn efter att första ungen kläcks reser sig hannen och de ungar som är färdigutvecklade följer med. Ungarna äter av hannens avföring för att få rätt bakteriekultur i magen. Hannarna godtar vilka ungar som helst och ungar vilken hane som helst så man ser hannar med ungar från olika kullar.

### **Maskinruvning**

Äggen som ska kläckas i maskin lagras i en temperatur på 55 grader F med 75 % relativ fuktighet. Innan äggen läggs in i ruvaren så bör de värmas i rumstemperatur några timmar. Ruvningstemperaturen ska vara 96 - 98 grader F. Optimalt är 97,5. Luftfuktigheten bör vara ca 35 %. Äggen bör vändas var annan eller var tredje timma. Under ruvningen ska äggen minska i vikt med ca 15 %. Kontrollera att äggen är befruktade och levande dag 21. Dag 36 överförs äggen till kläckaren. Under ungens första dygn bör den få avföring från en frisk, vuxen nandu.

## Användning

### Ägg

Äggen väger 5 -7 hg. De går bra att koka och äta eller att använda i hushållet. Om man vill kan man blåsa ur ägget och använda skalet till något hantverk. Borra hål i båda kortändarna på ägget. Sticka in ett smalt föremål i hålen och vispa runt lite så går det lättare att blåsa ut innehållet i ägget.

### Kött

Köttet smakar bra och är magert. 1,2% fett. Låren innehåller mest kött. På äldre fåglar kan det vara lite segt och behöva malas. Halsen är lång och passar bra till soppa och stuvning, ungefär som oxsvans. Det finns mycket lite bröstkött.

### Fett

Fettet innehåller en relativt hög halt av omättade essentiella fettsyror. Det går att utvinna en mycket användbar olja ur nandufettet. Oljan har stor förmåga att tränga in i skinn och läder. Den är därför bra till krämer och salvor.

### Skinn

Kan man garva skinn så är nanduskinn mjukt och vackert. Skinnen från benen påminner om reptilskinn.

### Källor

Mary Coutts & Brian Coutts: Practical Rhea Farming.

Vill man titta på nandu så finns de i många djurparker. Är man i norra Skåne så går det bra att besöka [www.denningarumsgard.nu](http://www.denningarumsgard.nu)

