



Madens historier

Ruth og Rasmus hiter
rede i ÆG og KYLLINGER

Æg og kylling

De skal have smør-selv-madder i børnehaven. Ruth og Rasmus hjælper med at gøre pålæg klar. Rasmus piller skallen af de hårdkogte æg. Ruth lægger kyllingelår på et fad.

– Ved du, hvor æg kommer fra? spørger Rasmus.

– Ja, men jeg vil ikke sige det, svarer Ruth.

– Hvorfor ikke? spørger Rasmus.

– Fordi det er en overraskelse, svarer Ruth.

– Ægget og kyllingen kommer fra det samme dyr. Men jeg vil ikke sige hvilket dyr. Det skal du selv finde ud af.

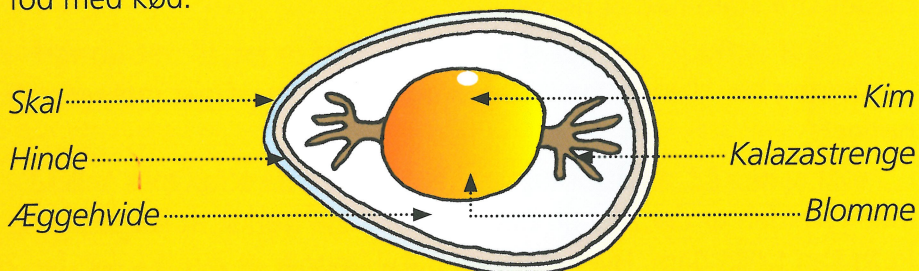
Ved du, hvilket dyr der laver æg og kyllinger?



Til den voksne:

Æg

Æg er en vigtig kilde til protein og kan bruges som pålæg på lige fod med kød.



Skallen kan være brun eller hvid, afhængigt af hønens race.

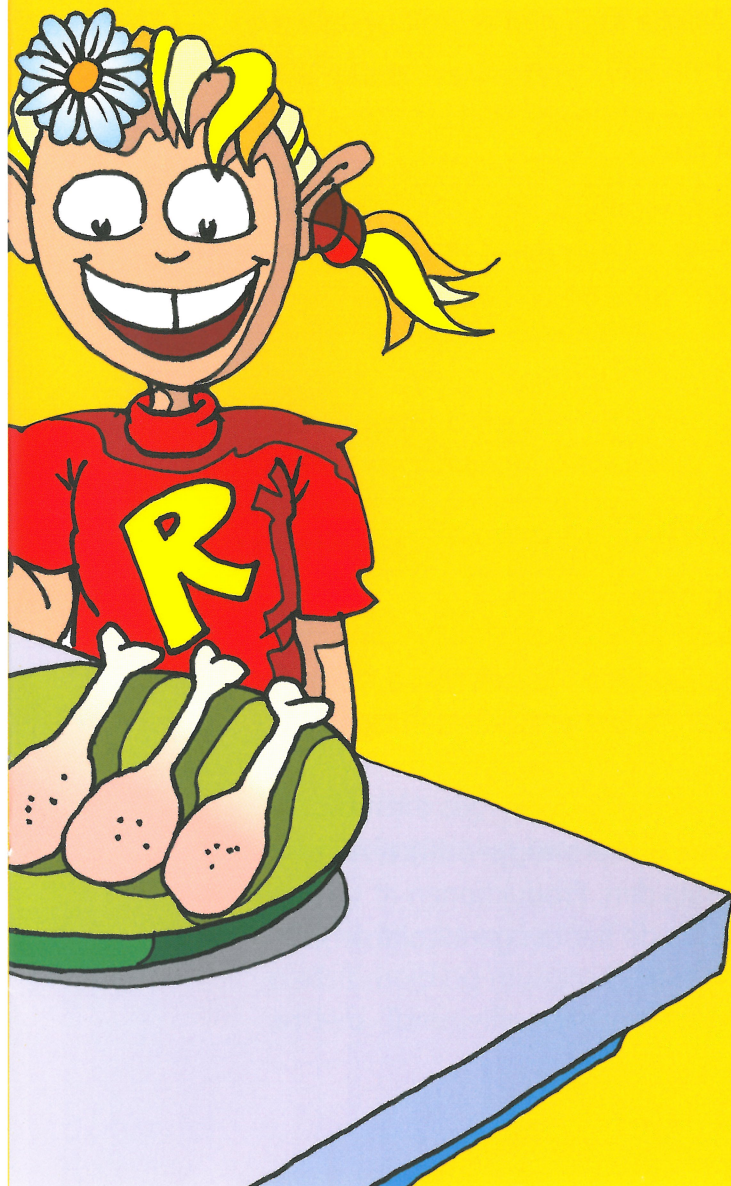
Hinden sidder under skallen.

Æggeviden indeholder protein, men intet fedt eller kulhydrat.

Æggeblommen indeholder protein og vitaminer samt en del fedt. Blommen kan være mere eller mindre mørk i farven afhængigt af foderet.

Kalazastrengene er to skrueformede strenge, der holder blommen på plads.

Kimpletten er blommens cellekerne. Den kan ses som en lille hvid plet på blommen.



I æglægger-stalden

Ruth og Rasmus drager ud i den vide verden for at finde ud af, hvor æg og kyllinger kommer fra. Først kommer de til en gård med en meget stor stald fuld af høner.

– Nåh, jeg har allerede gættet det, siger Rasmus. Æg kommer fra høner.

Inde i stalden er der mange høner. Så mange høner, at ikke engang Ruth kan tælle dem. Hver gang en høne lægger et æg, kagler den op og laver et mægtigt spektakel. Måske fordi den er stolt over sit æg. En høne lægger et æg næsten hver dag.

Ruth og Rasmus samler æg i en kurv.

Til den voksne:

Sproghjørnet om høner og høns

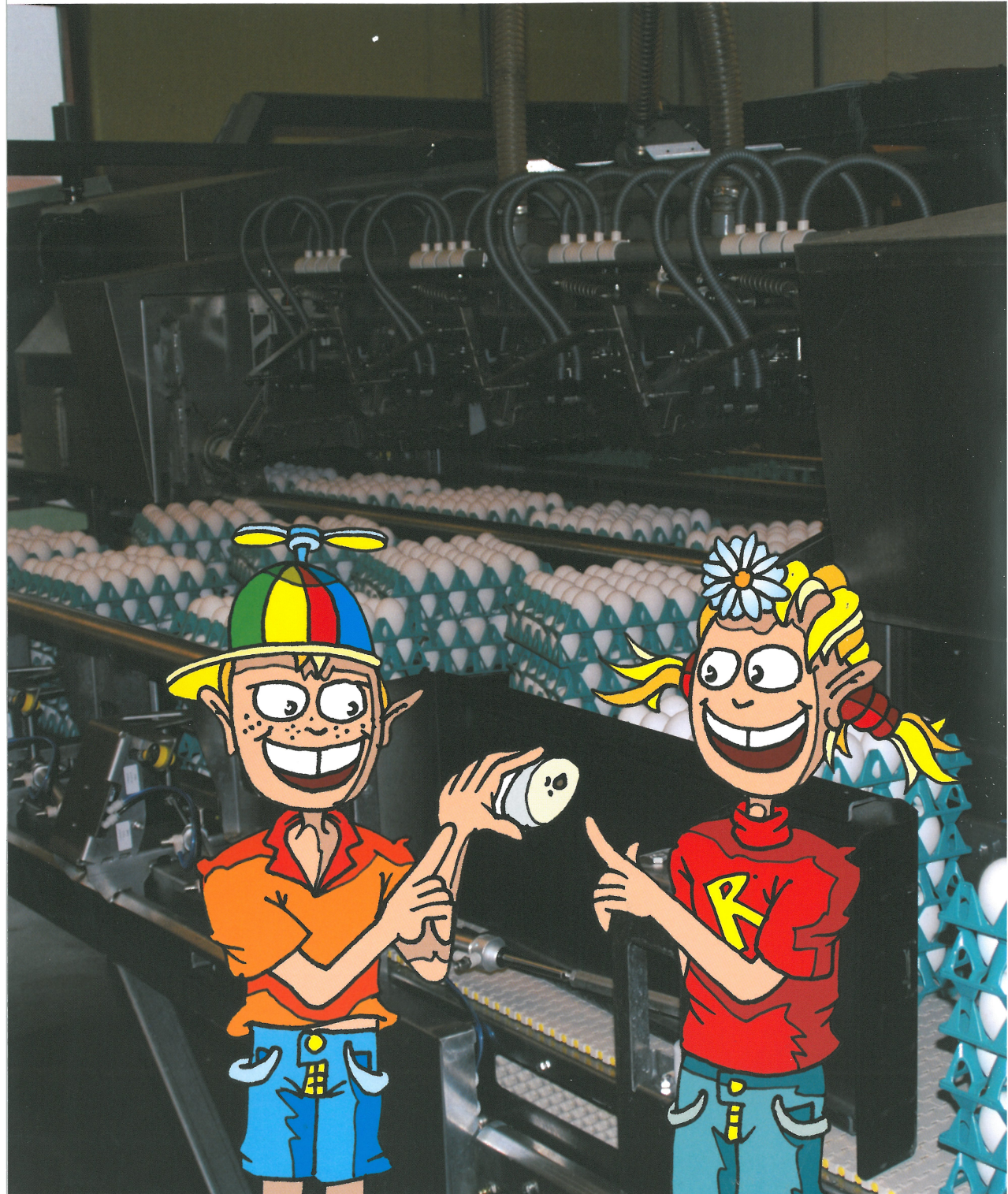
I daglig tale kalder vi det 'høns'.

Men hvis det skal være helt korrekt, hedder det 'høner', når der er tale om hundryr – og 'høns', når der er tale om flokke, hvor der er både haner og høner.

Hanen er ikke nødvendig for hønens ægproduktion

Der er ingen hane i æglæggestalden. Produktionen af spiseæg foregår som ubefrugtede æg, da de har længere holdbarhed.





På æggepakkeri

Nu er Ruth og Rasmus taget på pakkeri. Her skal æggene pakkes i æggebakker.

– Ad, der er lort på det der æg, siger Rasmus og peger på et æg, der er meget snavset.

– Det er bare lidt hønsemøg, siger Ruth. Men du skal ikke være nervøs. Beskidte æg bliver sorteret fra, så vi ikke kommer til at købe dem.

Til den voksne:

.....

Pletter inden i ægget

Hvis der er en rød eller brun plet inden i ægget, er det ikke tegn på, at ægget er befrugtet.

Der er i stedet tale om proteinpletter, der er helt uskadelige.

I kyllingestalden

Kyllinger kommer også fra høner. Men det er en anden slags høner, end dem der laver spise-æg. Høner, der laver kyllinger, er meget større.

Først lægger de store høner nogle ruge-æg med kyllingefostre inden i. Når fostret er vokset til en kylling, kommer kyllingen ud af ægget.

I begyndelsen er kyllingen gul og dunet. Efterhånden som kyllingen vokser, får den fjer på.

Kyllingerne vokser op i en stald, hvor de går rundt imellem hinanden. De pipper, spiser og klatter dagen lang.

– Hvor er den sød, siger Rasmus.

Til den voksne:

Kyllinger

Fra kyllingerne er daggamle, til de er slagtemodne, går der ca. 37 dage.

Antallet af kyllinger, der sættes ind i stalden, er nøje udregnet efter, hvor store de bliver, inden de skal sendes til slagteri. Ifølge loven må der højst være 40 kg levende kyllinger pr. m², dvs. 17-18 slagtemodne kyllinger pr. m².





På kyllingeslagteri

Nu er Ruth og Rasmus taget hen på kyllinge-slagteriet for at se, hvad der sker dér. På slagteriet skal de have forklæder og 'badehætter' på. Kan du gætte hvorfor?

Nemlig. Det er fordi, de ikke må grise maden til. Nu er kyllingerne jo mad, som nogen skal spise. Og det er vigtigt at holde maden ren.

Når kyllingerne er slagtet, skal de have fjerene af. Bagefter bliver alle indvoldene taget ud. Nogle af kyllingerne bliver skåret op i små dele. Der er kyllingebryster, vinger og lår.

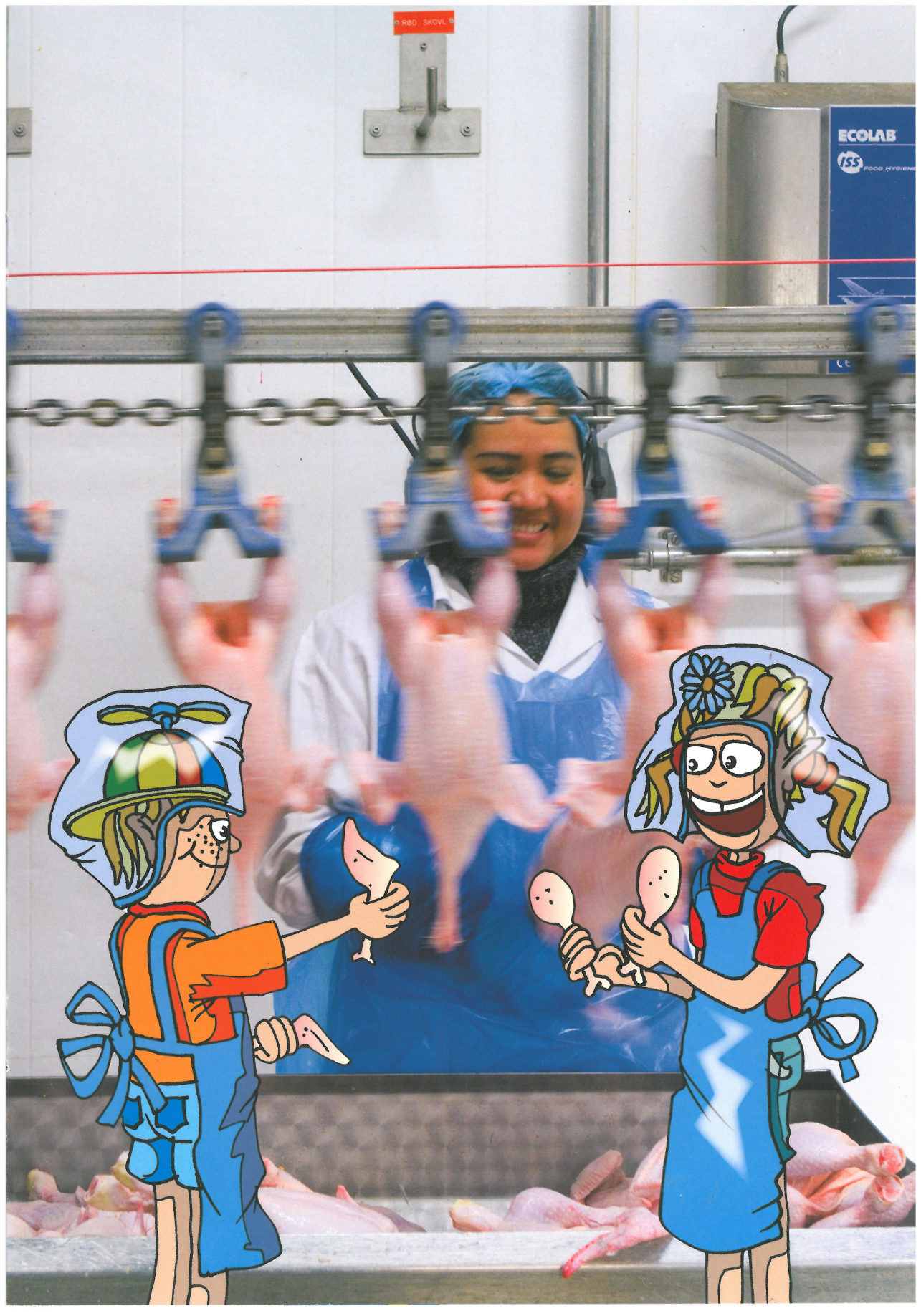
– Jeg kan bedst lide kyllingelår, siger Ruth. Min mor plejer at sætte 'håndtag' på, så jeg ikke bliver snasket på fingrene.

– Jeg er ligeglad, om jeg bliver snasket, bare jeg får kylling, siger Rasmus. Jeg elsker kylling, fordi det smager af fugl – sådan mildt og saftigt og sprødt.

Til den voksne:

Kyllingekød

Kyllingekød er magert og mildt i smagen. Det kan både anvendes til pålæg og i varme retter. Hakket kylling kan også bruges i farsretter.



© 1980 SKOVLE

ECOLAB

ISS FOOD HYGIENE



I supermarkedet

På vej hjem til børnehaven går Ruth og Rasmus i supermarkedet og køber æg.

– Har du set, at der er både brune og hvide æg? spørger Ruth. Der er også æg i forskellige størrelser.

– Skal vi ikke købe en hel masse? spørger Rasmus. Så kan vi lave æggecake.

Til den voksne:

Forskellige typer æg

Buræg produceres i æglægningsbure. Pladsen pr. høne er, hvad der svarer til lidt mere end en A4-side. Fra 2012 skal alle bure have siddepinde og rede. Hønerne må næbtrimmes, så de ikke hakker på hinanden.

Skrabeæg produceres af høner, der går mange sammen i et hus, hvor hønerne har strøelse på en del af gulvet. Plads pr. høne svarende til lidt under 2 A4-sider. Hønerne må næbtrimmes.

Frilandsæg produceres på samme måde som skrabeæg, men der er derudover adgang til et udeareal, hvor hver høne har mindst 4 m². Hønerne må næbtrimmes.

Økologiske æg: I stalden svarer pladsen pr. høne til 2 ½ A4-sider. Udendørs har hver høne mindst 4 m² jordareal med græs.

Som forbruger er du med til at bestemme hønernes pladsforhold og mulighed for at udfolde deres naturlige adfærd. Tommelfingerregel: jo dyrere æg, jo bedre forhold.

Lav selv-æggekage

Nu er Ruth og Rasmus kommet hjem i børnehaven. De står ude i køkkenet og laver en kæmpe æggekage.

Imens Rasmus pladrer æg ned i skålen, fortæller Ruth de andre børn historien om æg og kylling:

- Først var vi ude i en stald og så en hel masse høner. De lagde æg, som vi samlede sammen.
- Så var vi på æggepakkeri, hvor æggene blev vasket og pakket i æggebakker.
- Så var vi i kyllingestald og så nogle små kyllinger.
- Så blev kyllingerne slagtet på kyllingslagteriet.
- Så købte vi æg i supermarkedet.
- Og nu laver vi en kæmpe æggekage.

Til den voksne:

Æggekage med kartofler og broccoli

(20 børnehavebørn)

- 2 ½ kg. kogte kartofler
- 680 g broccoli
- 200 g hvedemel
- 1 tsk. salt
- peber (til krydring)
- 3 ½ dl letmælk
- 5 spsk. olie
- 20 æg
- 680 g hytteost, 5 %

Se fremgangsmåden side 20 i *Glad mad i børnemaver*.



Forslag til pædagogiske aktiviteter

- Slå et frisk æg ud i en skål og tal om æggets forskellige dele.
- Del et æg i æggeblomme og æggehvide. Pisk hviderne så stive, at skålen kan vendes. Skummet består af mange små luftbobler, der er pisket ind i proteinet. Derved kommer æggehviden til at fylde 6-8 gange mere end i upisket form.
- Tjek om et æg er kogt eller råt ved at lade det rotere på en bordplade. Et hårdkogt æg snurrer let rundt. Et råt æg har æggeblommen flydende i hviden og vil derfor snurre langsomt rundt.
- Tjek æggets friskhed: Slå ægget ud på en tallerken. Hvis hviden er samlet om blommen, er ægget helt frisk. Hvis hviden flyder meget ud, og blommen er flad, er ægget mindre frisk.

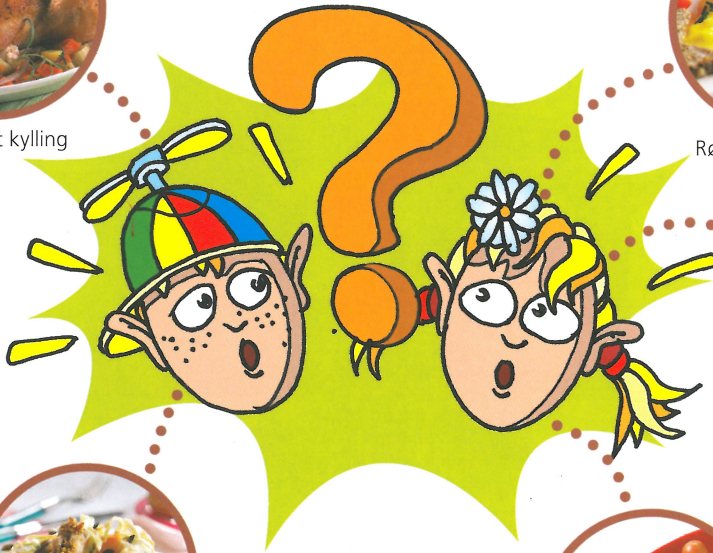
Hvor mange slags mad med æg og kylling kender du?



Hel stegt kylling



Røræg med skinke



Salat med æg



Kyllingelår



Kyllingepølser

Madens historier Ruth og Rasmus hitter rede i ÆG og KYLLINGER

© Fødevarestyrelsen, 2010
1. udgave, 1. oplag, 2010

Fagredaktion
Maria Haukrogh, Fødevarestyrelsen
Landbrug & Fødevarer

Manuskript og redaktion
Birgitte Dansgaard,
Komiteen for Sundhedsoplysning

Grafisk tilrettelæggelse
Dyrvig Grafisk Design

Illustrationer
Frank Andersen (tegninger)
Jes Buusmann, Mads Armgaard og René Riis
(fotos)

Trykkeri
Scanprint

Kan købes hos
Komiteen for Sundhedsoplysning
Tlf.: 35 26 54 00
Hjemmeside: www.sundhedsoplysning.dk
E-mail: kfs@sundkom.dk

Materialet kan downloades fra www.altomkost.dk

Hæftet er udviklet i et samarbejde mellem:

- Fuldkornspartnerskabet
- Fødevarestyrelsen
- Landbrug & Fødevarer
- 6 om dagen
- 2 gange om ugen



2 gange om ugen



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

