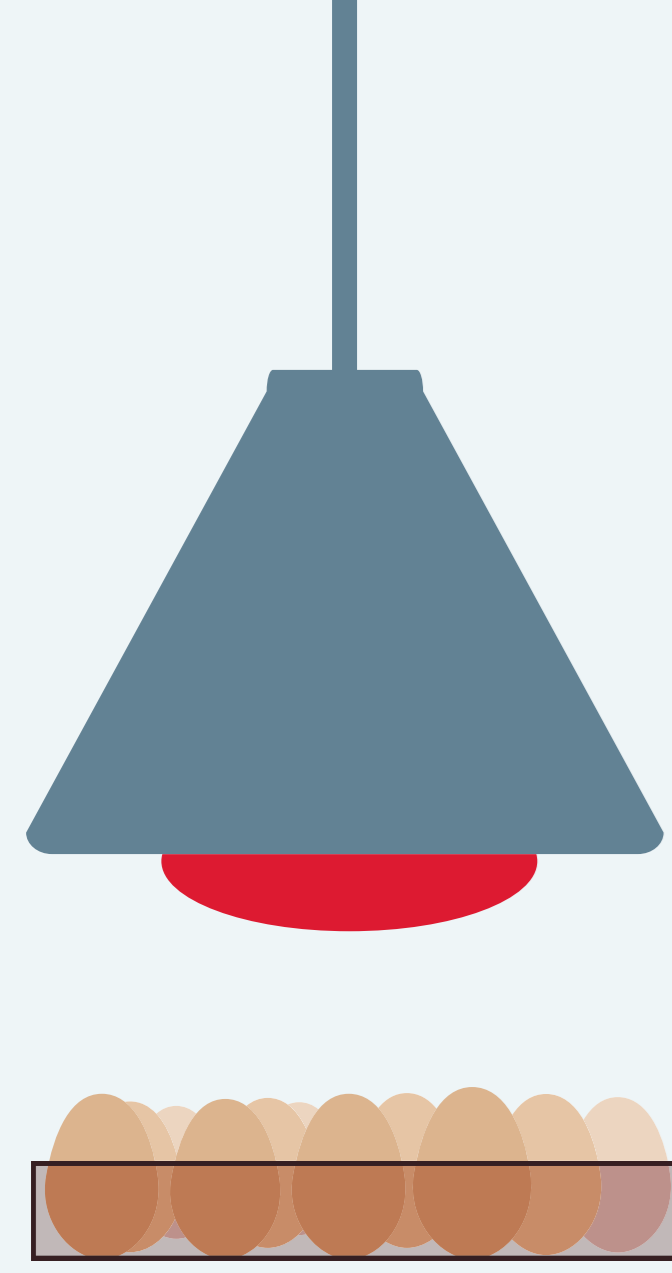


FRA HØNE TIL ÆGGEMAD

1

Fra æg til kylling

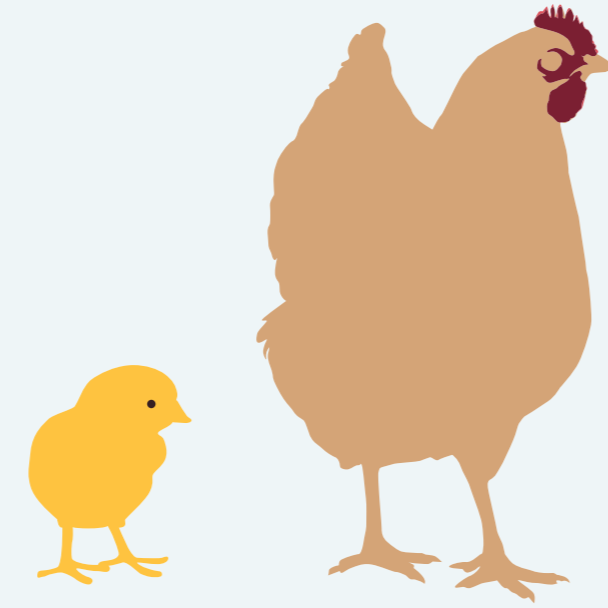
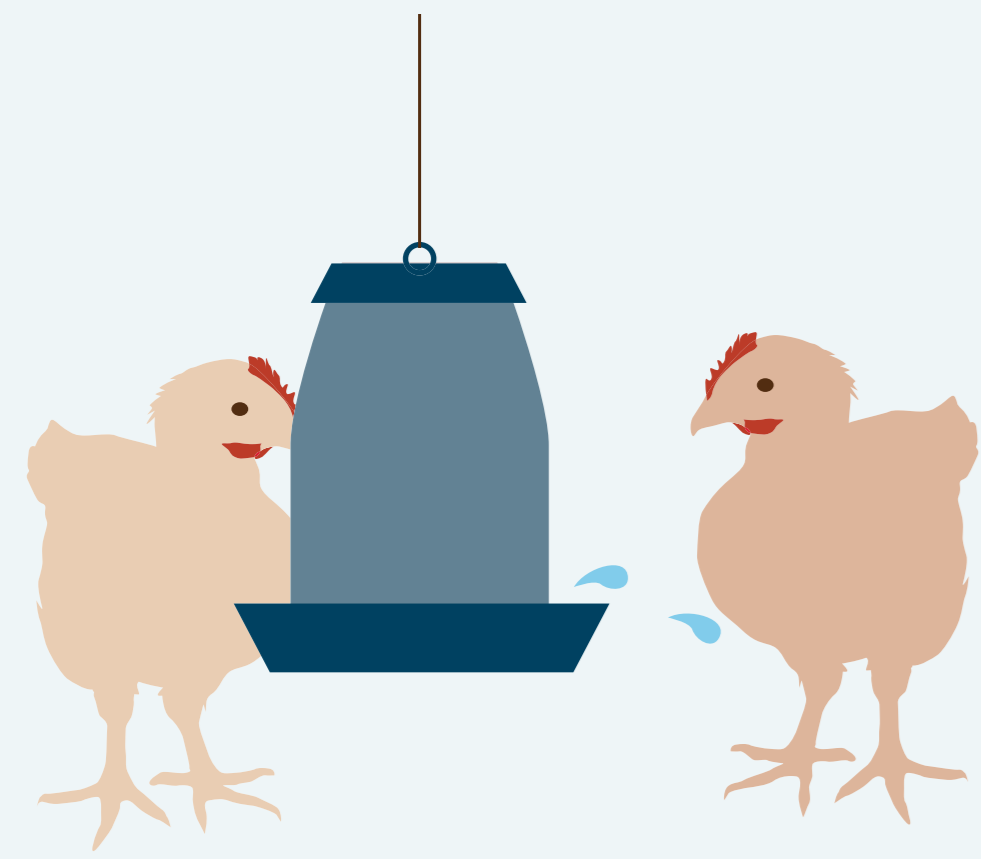
Hønen liv starter, når den som kylling klækker ud af ægget på et rugeri. Et rugeri har rugemaskiner, som kan ruge på mange æg samtidig. Det tager 21 dage at udruge en kylling.



2

Fra kylling til høne

De daggamle kyllinger bliver sat ind i en stald, hvor de lærer at drikke af vand-nipler, finde foder og bevæge sig rundt i stalden. Unge økologiske høner skal også have adgang til udeareal, når de har fået fuld fjerdragt. Når de nærmer sig voksenalderen flyttes de over i en stald til høner, der lægger æg.



3

I hønsehuset

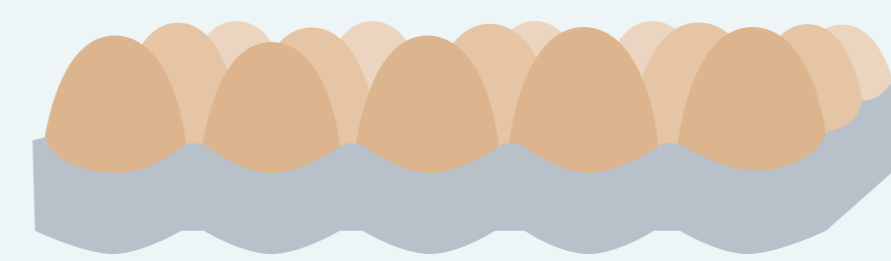
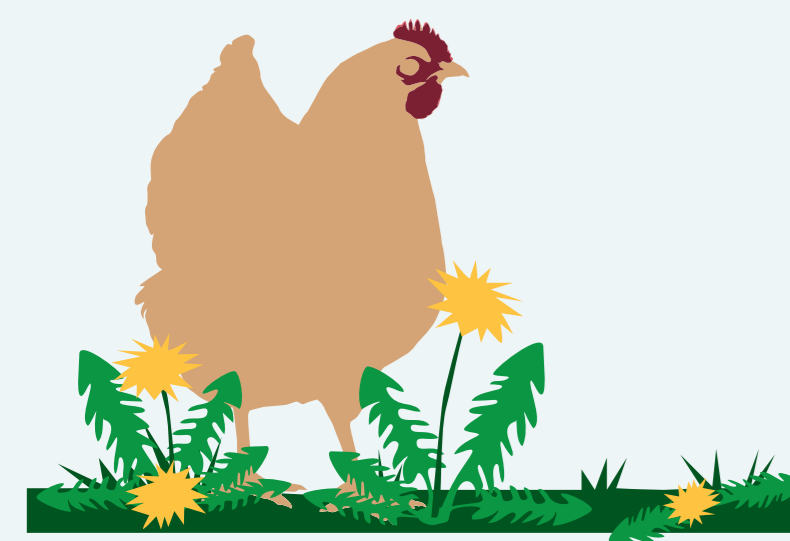
Hønerne flytter ind, når de er ca. 4 måneder gamle og de begynder at lægge æg få uger efter. Tidspunktet afhænger af flere faktorer, bl.a. genetik, ernæringstilstand, temperatur og lysstyrke. Hver høne lægger næsten et æg om dagen.

Æggene samles sammen hver dag. Det sker automatisk på et transportbånd. Landmanden har et rum, hvor æggene pakkes på bakker og derefter opbevares i kølerum. Mindst 2 gange om ugen henter pakkeriets lastbil æggene.



Udenfor

Økologiske høner og frilandshøner skal have adgang til udeareal. Der er krav om, at dele af udearealet skal have f.eks. træer og buske. Det giver hønerne mere lyst til at bruge hele udearealet.



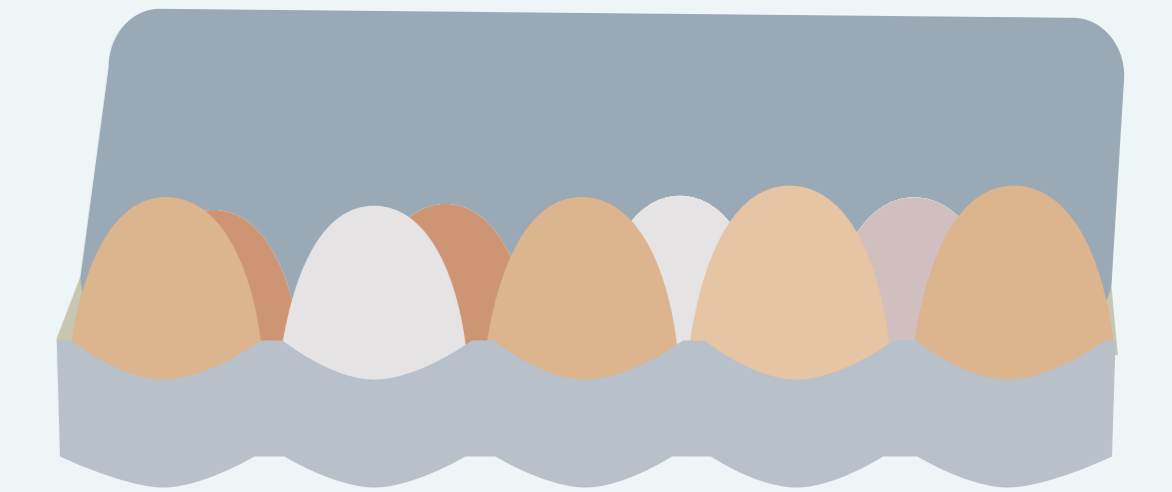
4

På pakkeriet

På pakkeriet bliver æggene anbragt på transportbånd og sorteret efter kvalitet og vægt. De fleste æg pakkes i bakker, mens en mindre del bliver brugt til f.eks. pasteuriserede æg.

Hvert eneste æg stemples med en kode, så det kan spores helt tilbage til den enkelte landmand.

- Det første tal i koden angiver æggets produktionsform
 - 0 Økologiske æg
 - 1 Frilandsæg
 - 2 Skrabeæg
 - 3 Buræg
- Derefter følger to bogstaver. De angiver produktionslandet. DK står for dansk produceret.
- De sidste seks cifre er landmandens nummer.



5

I supermarkedet

Til sidst køres æg og ægprodukter ud til dit supermarked. Hele vejen fra landmanden, til pakkeriet og videre ud i supermarkedet opbevares æggene på køl. Det sker for at sikre, at æggenes gode kvalitet bevares bedst muligt.

I supermarkedet kan du købe økologiske æg, skrabeæg, frilandsæg og få steder buræg.

