

Ägget i skolan

Bakom kulisserna: Äggets väg till din pannkaka



SKOLA
och förskola

UNDERVISA
med ägg

LADDA NER MATERIAL
kostnadsfritt

Bakom kulisserna

Äggets väg till din pannkaka

Att äggen kommer från hönan, det har du säkert koll på. Men vet du hur äggen kommer till exempelvis din skolpannkaka? Vi har besökt en av gårdarna som levererar ägg som lagas till skolmat: Flattinge Skattegård i Småland. Häng med!



Välkommen hem till oss!

Joakim har en gård i Småland. På gården bor cirka 18 000 vita höns. Det här är Joakim och hans son William med en av hönorna.



Hönorna är jättenyfikna!

Först blir de rädda och flyger iväg, men om man står still kommer de snart tillbaka och kollar läget.



Varje höna lägger ungefär ett ägg per dag. De nyvärpta äggen går på ett löpande band in i sorteringsrummet. Där kvalitetskontrolleras och sorteras de och skadade ägg tas bort. Sedan packas de för att skickas vidare.



Två gånger i veckan kommer äggpackeriet och hämtar ägg. På packeriet sorteras och kontrolleras äggen igen. Sedan packas de i kartonger och åker vidare, till exempel till din skola och serveras till din frukost eller blir till pannkaka på skollunchen. **Tack alla hönor!**



Visste du att... ?!



Ljusa hönor värper oftast vita ägg.



...höns äter foder som består av bland annat spannmål (till exempel vete och havre) samt vitaminer och mineraler (kalk).

...att hönan lägger ett ägg om dagen (knappt, de pausar då och då).

...det tar ett dygn för ett ägg att bildas i hönan.

...hönsen sover på sittpinnar uppe i systemen som finns i stallen.

...hönan är mellan 18–20 veckor gammal när hon börjar värpa.

...i vissa hönsstall finns tuppar, men inte i alla (de behövs inte för att det ska bli ägg).

...det kan bli kycklingar i ägget om hönan som lägger ägget befruktats av en tupp.

...hur mycket en höna väger varierar lite, cirka 1–2 kg för en vuxen värphöna.

...höns tycker om att sandbada, sprätta och picka i sanden och ibland springer de omkring och busar med varandra.



TIPSPROMENAD MED ÄGGKLURIGHETER!

Testa era äggkunskaper! Ladda ner och skriv ut en äggstra klurig tipspromenad på svenskaagg.se

På svenskaagg.se hittar du mer material för skola att ladda ner kostnadsfritt.



Alla kan laga pannkaksröra!



Kan man få mera?

112 pannkaka!

**1 ÄGG +
1 DL MJÖL +
2 DL MJÖLK = SMET**

(valfritt, 1 nypa salt)
smör/matfett till stekning

Gör så här:

Blanda ihop 1+1+2 smeten. Smält en klick smör i pannan och vänta tills det fräser. Häll i smeten och rör runt, som när du tillagar ägggröra. Stek på medelvärme så det inte bränns. Stek till smeten börjar dela sig i mindre bitar och få lite färg. Servera med dina favorittillbehör.

Receptet räcker till en hungrig person, är ni fler är det bara att ta grundreceptet gånger antalet personer.
MUMS!

Svenska Ägg är branschorganisation för svensk äggnäring. Medlemmar är kläckerier, unghönsuppfödare, äggproducenter, äggpackerier och fodertillverkare.

Följ oss gärna på Instagram och Facebook!



SVENSKA ÄGG

Från Sveriges äggbönder

Svenska Ägg | Klustervägen 13 | 585 76 Vreta Kloster | svenskaagg.se