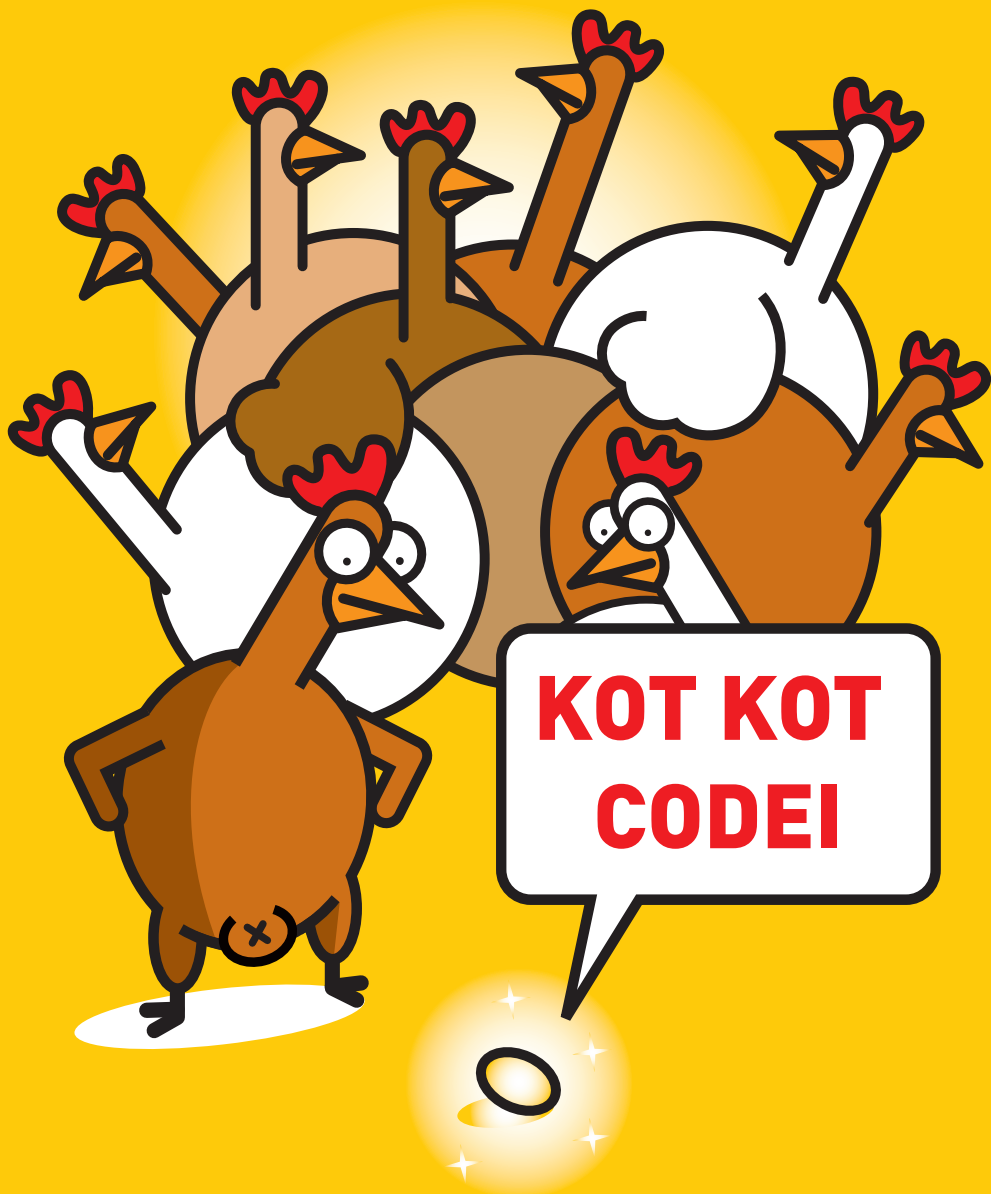


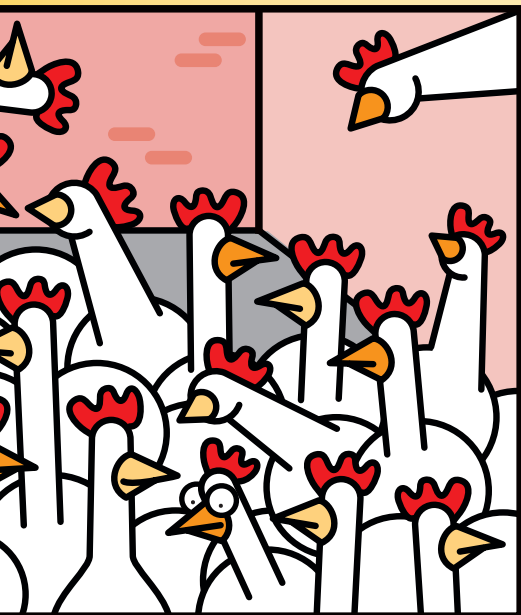


VAN EI TOT Z...

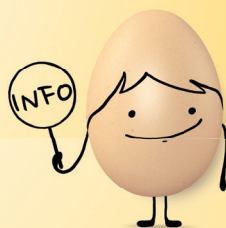
knutselen, spelen en leren met eieren.

SCHAKEL 1

VERMEERDERING



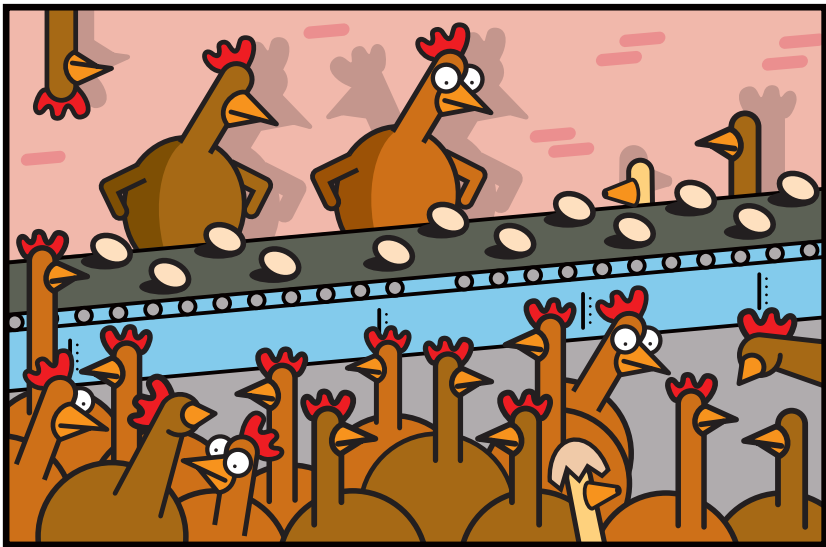
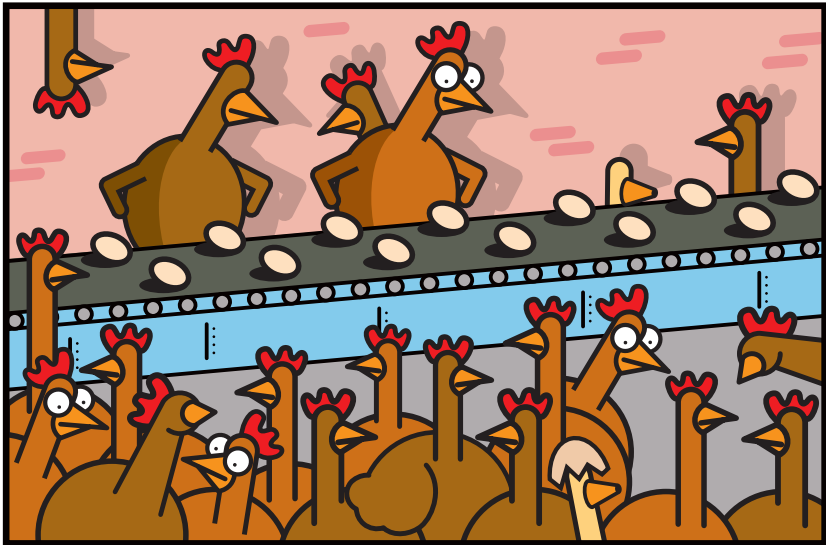
Een moederdier is een mamakip die broedeieren legt. Er zijn twee soorten moederdieren. De ene legt eieren waaruit kuikentjes komen die later legkip worden. De andere soort legt eieren waaruit kuikentjes komen die opgroeien als braadkip. Daar lees je meer over op bladzijde 18.



Wist je dat ...

- een kuikentje groeit rond de dooier in het ei? Het kuikentje haalt zijn voedsel uit de dooier. Na zijn geboorte neemt het kuikentje de dooier in zijn lichaam mee. Een handige voedselreserve om de eerste dagen mee door te komen.

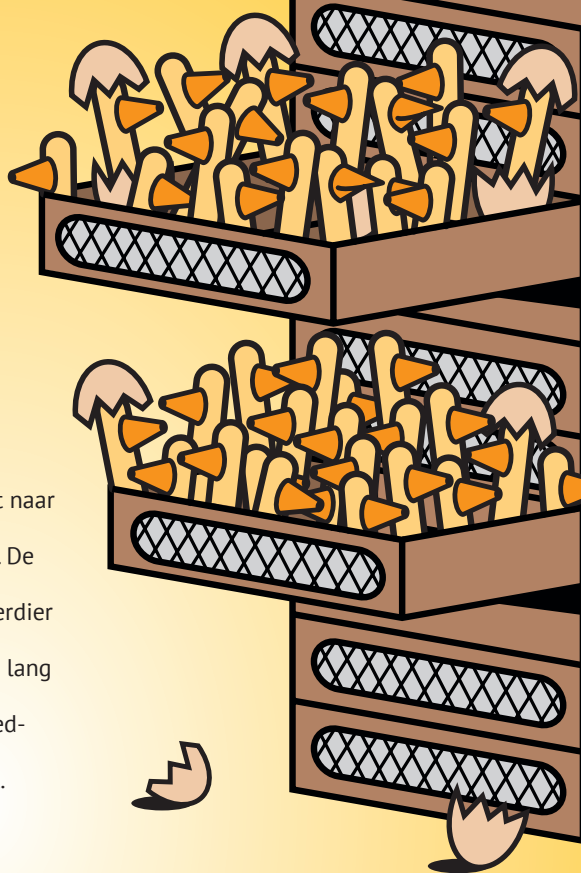
ZOEK DE 10 VERSCHILLEN



SCHAKEL 2

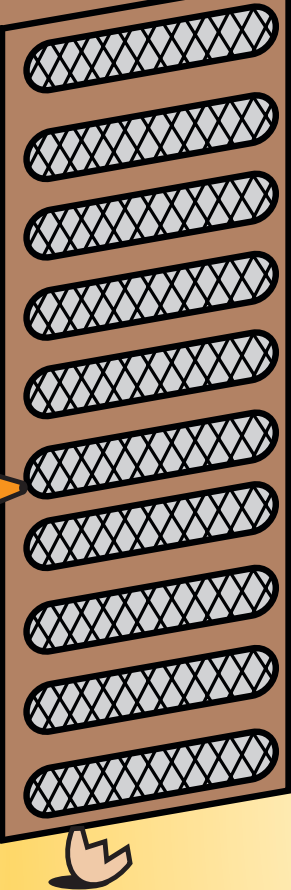
BROEIERIJ

Na de bevruchting legt de moederkip een ei waaruit een kuikentje zal komen. Dat eitje verhuist naar een speciale broedkast in de broeierij. De broedkast doet precies wat het moederdier zou doen: het ei uitbroeden. 21 dagen lang zorgt de baas van de broeierij, de broedmeester, ervoor dat alles vlot verloopt.



Wist je dat ...

- op de bek van een kuikentje een klein tandje zit?
Met dat eitandje pikt het kuikentje van binnenuit de schelp kapot.
Twee dagen na de geboorte valt het tandje vanzelf af.
- broedeieren ook gebruikt worden om griepvaccins te maken voor mens en dier?



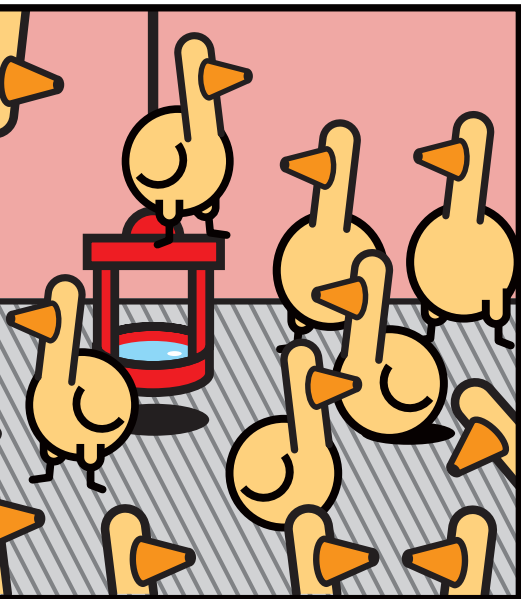
DOE-PROEF

Puntjes op het ei. Onze taal zit eivol uitdrukkingen die met eieren te maken hebben. Kun je er zelf bedenken? In een woordenboek vind je beslist verschillende zegswijzen terug.

Probeer vijf taaleitjes te verzamelen.

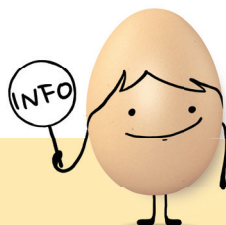
SCHAKEL 3

OPFOK TOT LEGKIP



0 tot 18 weken ouderdom

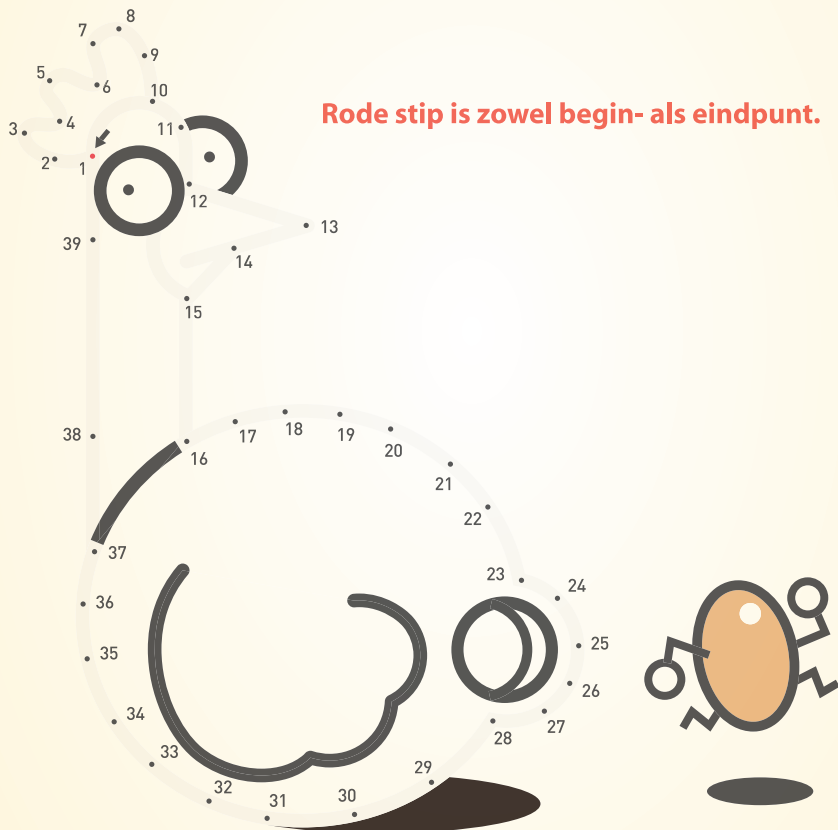
Eenmaal uit het ei, groeit het kuikentje op, onder het waakzame oog van de opfokker. Het minikippetje scharrelt rond, op zoek naar eten en drinken. Het leert springen en vliegen (hoe kom je anders op die stok?)... het slaat, kortom, zijn vleugels uit. In 18 weken tijd ontwikkelt ons kuiken zich tot een gezonde, jonge legkip.



Wist je dat ...

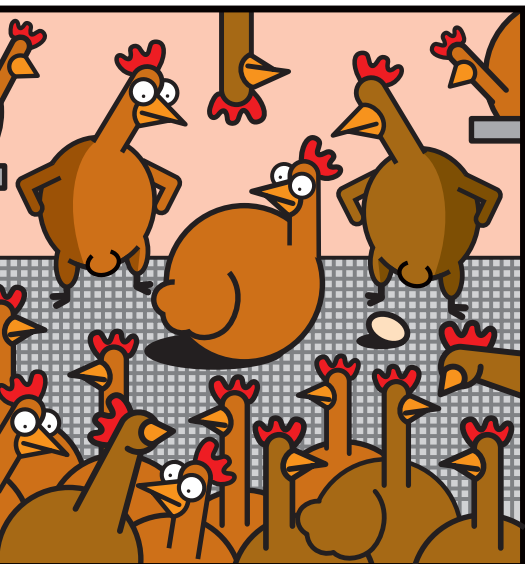
- een jong kuikentje al van bij de geboorte heel nieuwsgierig is? Het verkent onmiddellijk alle hoekjes en kantjes van zijn nieuwe leefwereld...

VERBIND DE STIPPEN



SCHAKEL 4

PRODUCTIE



18 weken en verder

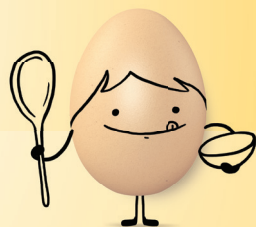
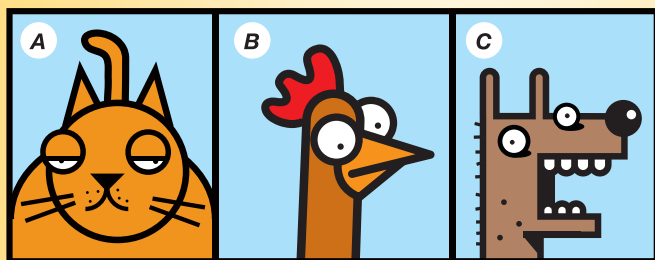
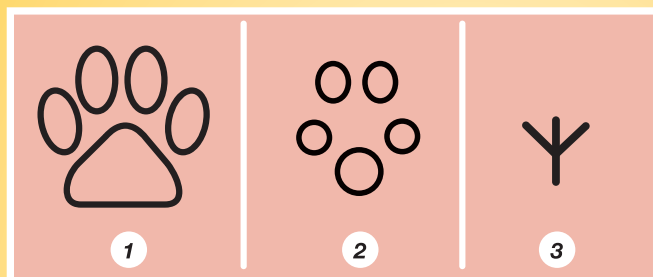
De cirkel is rond, maar het ei blijft ovaal.

De jonge kip is nu zelf groot genoeg om eieren te leggen. Onze jonge legkip gaat naar een scharrelstal of een groepshuisvesting. Dit noemt men het houderijsysteem. In een scharrelstal kan ze vrij rondlopen en...

scharreleieren leggen. Soms grenst zo'n stal aan een stukje weiland. Een leggen met zo'n buitenverblijf heeft "vrije uitloop". Een groepshuisvesting kan vergeleken worden met een flatgebouw, waarin een groep leghennen binnen een vaste ruimte wonen. Deze flatgebouwen bieden heel wat comfort voor de legkippen. Zij beschikken over een legnest, een scharrelruimte en zitstokken.

Elke dag worden de eitjes verzameld en opgehaald door het pakstation.

VOETSPOREN

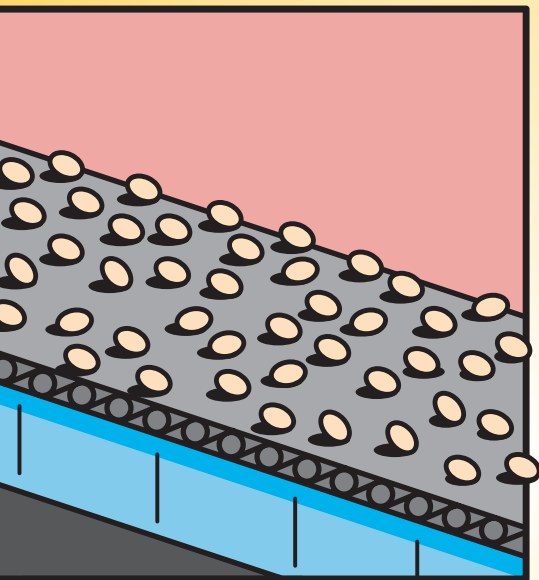


Wist je dat ...

- het kippenvoerder hoofdzakelijk bestaat uit granen?
De toegevoegde plantaardige oliën, mineralen en vitaminen zorgen ervoor dat het voeder perfect aangepast is aan de noden van de kip.
- een kip elk jaar ongeveer 310 eieren legt?
- de mensen in ons land liefst bruine eitjes lusten? Daarom worden in België vooral bruine legkippen gehouden. Witte eieren zijn dan weer meer in trek rond Pasen omdat ze zo mooi beschilderbaar zijn.

SCHAKEL 5

HET PAKSTATION



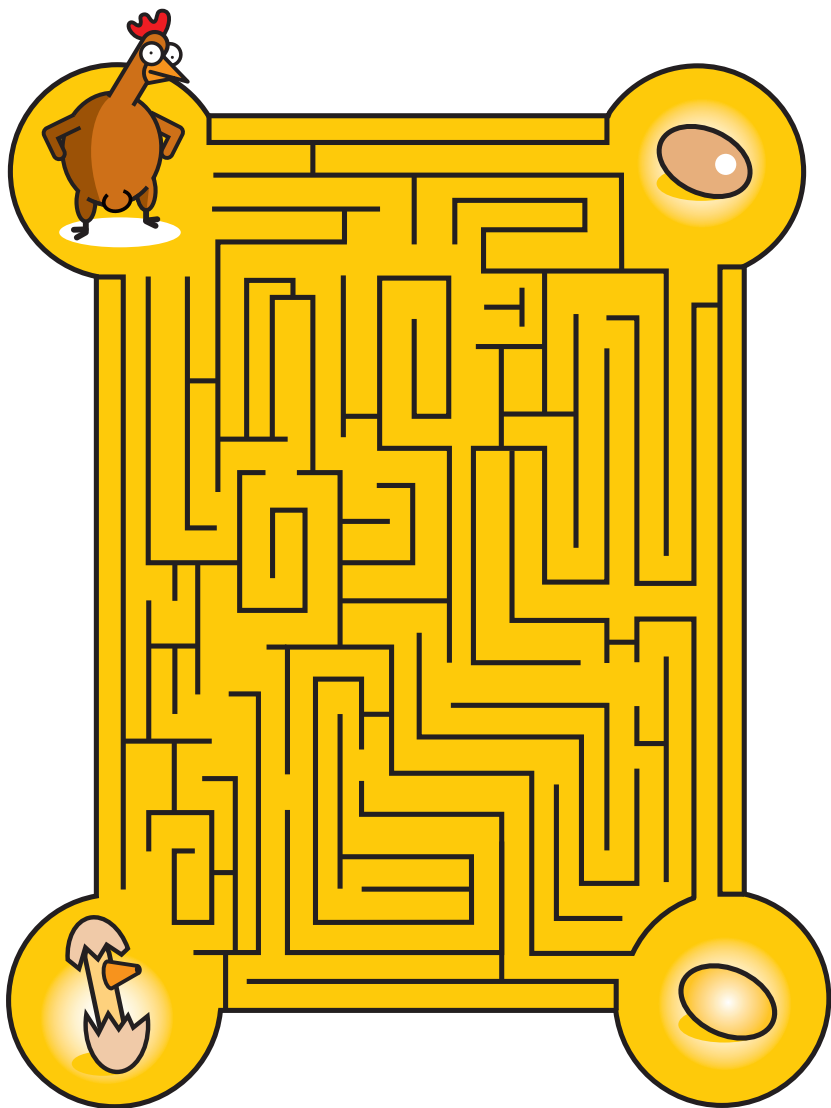
Eens gelegd, gaan de kakelverse eieren naar een pakstation. Daar worden ze met een speciale computer doorgelicht of geschouwd. Deze pikt gebarsten, gebroken of bevuilde exemplaren er zo uit. Dan worden de eieren gesorteerd volgens gewicht en kwaliteit. Eieren van klasse A mogen in de winkel verkocht worden. Eieren van Klasse B gaan naar een brekerij. Zij zullen gebruikt worden in andere lekkernijen, zoals mayonaise, koekjes, pasta, gebak...



Wist je dat ...

- de grootte van een ei afhangt van de leeftijd van de kip? De eieren van jongere kippen zijn doorgaans kleiner en hebben een rondere vorm. Het legsel van oudere kippen is groter, zwaarder en ovaler van vorm.
- ovaal van het Latijnse “ovum” komt? Ovum betekent “ei”, ovaal betekent eivormig.

DOOLHOF: WELK EI IS VAN LOUISE?



SCHAKEL 6

CODERING

Elk ei krijgt zijn ei-gen code.

Zo kun je precies weten waar het vandaan komt, wanneer het gelegd werd en of het een scharrelei, een ei uit de groepshuisvesting, een ei van legkippen met vrije uitloop is of een bio-ei. Handig als er, in de winkelrekken of op je bord, iets mis mee zou blijken.

Het lijkt geheimzinnig, maar met deze sleutel vertaal je de code in één, twee, drie!

1 Het eerste cijfertje verklapt of het een scharrelei of een ei uit de groepshuisvesting, een ei van legkip met vrije uitloop of bio-ei is. Het houderijsysteem, dus (zie bladzijde 8).

De verschillende codes zijn:

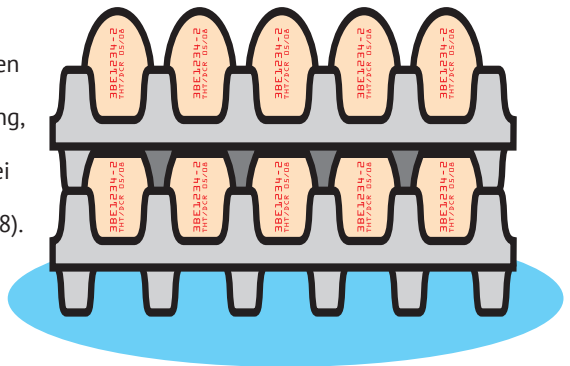
0 = bio

1 = vrije uitloop

2 = scharrel

2 De letters die daarop volgen, zeggen uit welk land het ei komt. Een geleerde term hiervoor is de ISO-code voor de lidstaat. “BE”, dat raadde je al, staat voor België.

3 De vier of vijf volgende cijfertjes staan voor het leghennenbedrijf. Zo weet je precies waar het ei vandaan komt. Soms komt daar nog een stalnummer bij.



BREEK DE CODE

Kun jij de volgende code ontcijferen als je weet dat $a = 1$, $b = 2$, $c = 3$ enz.?

(tip: de gevonden zegswijze betekent dat kinderen het soms beter willen weten dan hun ouders)

$8+5+20$

$5+9$

$23+9+12$

$23+9+10+26+5+18$

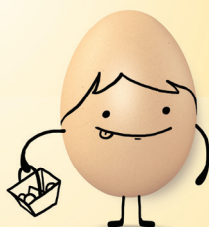
$26+9+10+14$

$4+1+14$

$4+5$

$11+9+16$

Wist je dat ...



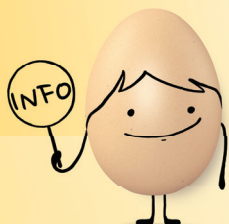
- je op www.ei.be een massa leuke en nuttige eiweetjes kunt lezen?
- een kip een hartslag heeft van 280 tot 315 slagen per minuut?
- kippen elke 24-26 uur een ei leggen?
- er meer kippen dan mensen zijn in de wereld?

SCHAKEL 7

VERPAKKING



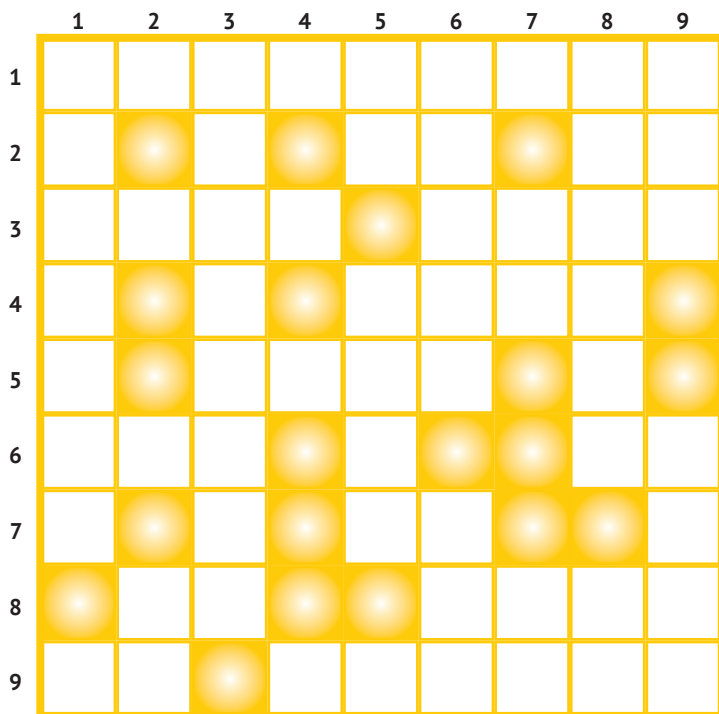
Eieren zijn breekbaar, dus moeten ze goed verpakt worden. Op de binnenkant van de verpakking lees je de uitleg over de code op de eitjes.



Wist je dat ...

- een ei niet barst tijdens het koken, als je aan de stompe zijde eerst een gaatje prikt?
Aan die kant van het ei bevindt zich de luchtkamer.
- een kip met rode oren bruine eieren legt en een kip met witte oren witte eieren legt?
- je consumptie-eieren moet bewaren in een koelkast met de stompe kant naar boven?

KRUISWOORDRAADSEL



HORIZONTAAL

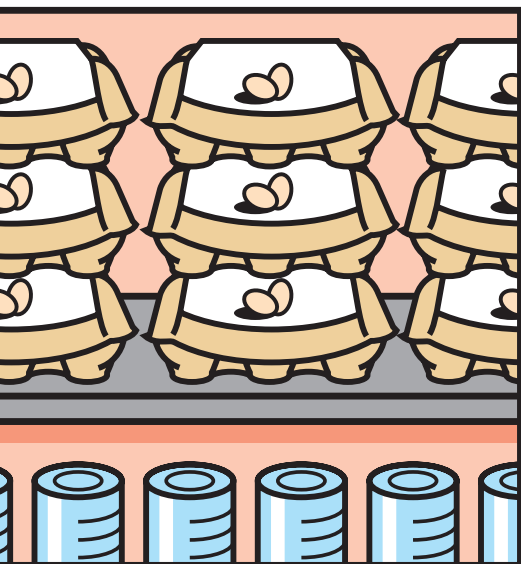
1. huis van de kip
2. omgekeerd ei - moeder
3. leslokaal - insect
4. geen eiwit maar ei...
5. mannetje van de kip
6. vrouw van Adam - televisie
7. rythm 'n' blues
8. boom - het ei van Columbus is een goed...
9. muziknoot - deel van het ei

VERTICAAL

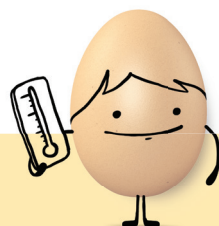
1. geluid van de kip
2. dat legt een eend
3. hij brengt de eieren met Pasen
4. -
5. dat legt een krokodil - genoeg gekookt, gebakken
6. pakken - goed voor de natuur
7. omgekeerd ei - dit is
8. eiergerecht - kleine rivier
9. voertuig - pluim

SCHAKEL 8

TRANSPORT NAAR DE WINKEL



Nu de eitjes gestempeld en goed verpakt zijn, is het tijd om ze naar je buurtwinkel of grootwarenhuis te vervoeren.



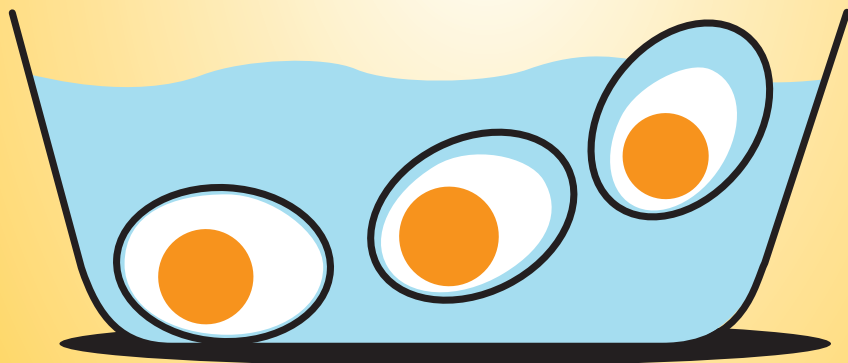
Wist je dat ...

- je eieren het beste in de koelkast bewaart, bij een temperatuur tussen 1 en 5 graden Celsius?
- een eitje het lekkerste smaakt als het vers is?
Snel opeten is dus de boodschap.
- een ei heel erg voedzaam is?
Het past dus perfect in een gezonde voeding!

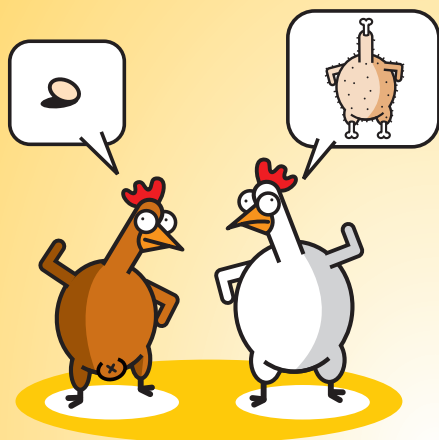
DOE-PROEF

Vers of niet?

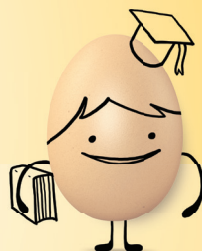
Doe de drijfproef: leg een ei in een kom met zout water. Als het écht vers is, zal het plat op de bodem blijven liggen. Hoe ouder het ei, hoe meer de stompe kant – met de luchtkamer - naar boven komt. Na zes weken kan de luchtkamer al zo groot zijn dat het ei zelfs blijft drijven. De reden? De schaal van een ei is poreus en laat lucht door. Het vocht in het ei verdampt naarmate het ouder wordt. Hoe meer lucht in de luchtkamer, hoe minder vers het ei.



BRAADKIPPEN



Niet alle kippen worden gekweekt om lekkere eitjes te leggen. Een pluimveehouder fokt braadkippen voor hun heerlijke vlees. Hij verzorgt ze, van jongspoot af, in speciale kippenhokken, waar ze vrij kunnen rondlopen.



Wist je dat ...

- kippenvlees vol voordelen zit? Het is veelzijdig, lekker, gezond en licht verteerbaar. Kippenvlees houdt je dus kwiek en slank!
- een braadkip meestal wit van kleur is?
- een braadkip dikkere billen en grotere borsten heeft dan een leghen?
- een braadkip geboren wordt uit een robuust moederdier en een stevige, sterke haan? En dat haan en hen witte veren hebben?
- een bruine leghen het resultaat is van een kruising tussen een witgevederd moederdier met een fijne bouw en een donkerbruine haan?

KNUTSELWERKJE

Eieren uitblazen

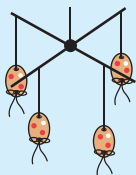
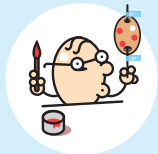
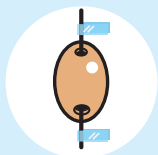
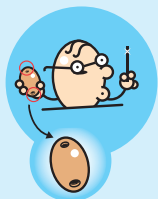
Neem een rauw ei en steek met een dikke naald een gaatje aan beide zijden van het ei. Maak één van de gaatjes iets groter. Blaas bovenaan de schaal door het kleine gaatje zodat de inhoud via het grotere gaatje in een schaalpje terecht komt. Was de uitgeblazen eieren goed schoon. (Met de inhoud van het schaalpje kan je een lekkere omelet klaarmaken.)

Het bewerken van een ei

Als je het ei wil bewerken, is het handig er een stokje doorheen te steken. Doe een plakbandje om het stokje, zodat het stokje niet kan verschuiven. Eieren kun je beschilderen of erop tekenen met stiften. Je kunt ze ook bekleven met papier of met stukjes stof.

Het ophangen van de eieren

Haal een lint door de beide gaatjes. Maak onderin een strik en het ei blijft hieraan hangen. Voor een mobile neem je twee stokjes. Leg ze met het midden op elkaar en bind de stokjes met een touwtje aan elkaar vast. Verdeel de eieren over de stokjes, en zorg dat de mobile goed in evenwicht blijft. Je kunt de eitjes natuurlijk ook aan een mooie tak hangen, dan heb je een paasboom.



RECEPTEN

ROEREI MET VERSE TUINKRUIDEN

Wat je nodig hebt:

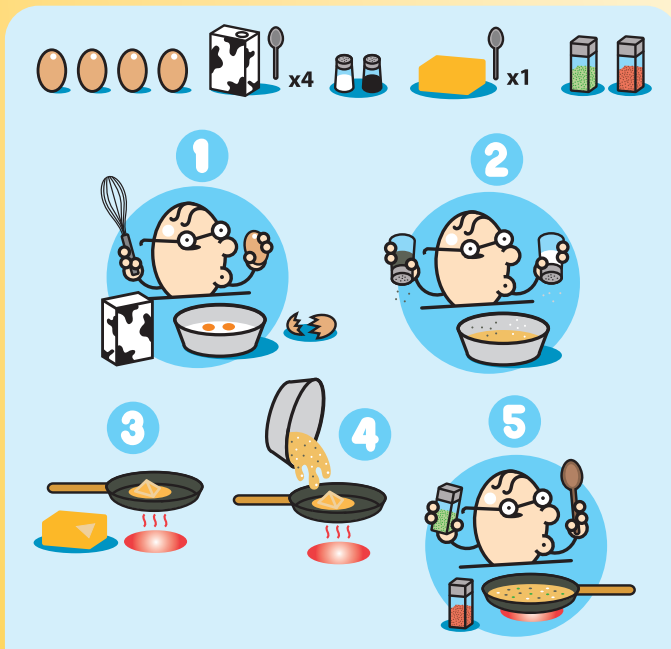
4 eieren • 4 eetlepels melk of bouillon • wat peper en zout • 1 eetlepel boter •

verse (tuin)kruiden: bijvoorbeeld bieslook, koriander, paprika

Hoe je het klaarmaakt:

Klop de eieren los in een kom samen met het vocht. Doe er wat zout en peper bij.

Verwarm de boter in een ronde pan en giet het eimengsel hierin. Roer het eimengsel met een houten lepel op een laag vuur. Voeg de versnipperde kruiden toe aan het gestolde roerei. Dien op met een sneetje (geroosterd) brood.



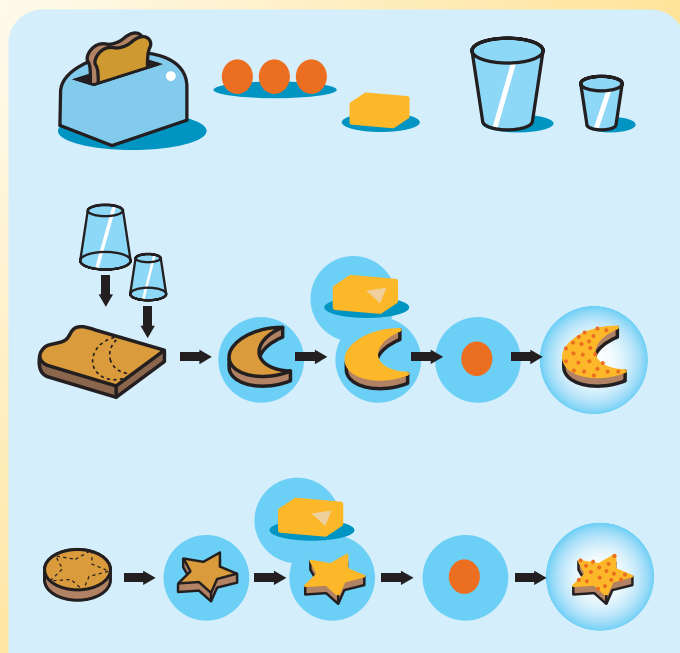
MAAN EN STERREN

Wat je nodig hebt:

enkele sneetjes licht geroosterd brood • een viertal hardgekookte eierdooiers • boter

Hoe je het klaarmaakt:

De binnen- en buitenkant van de maan steek je uit het brood met een klein en een groter drinkglas. De sterren kun je maken met een speciaal vormpje of door eerst een cirkel uit te steken, en daarna de sterpunten te snijden met een mes. Doe wat boter op de maan en de sterren. Verkruimel de eierdooier en druk de vormpjes met de geboterde kant in de eikruimels. Een stralende snack!



SCHUIMPJES

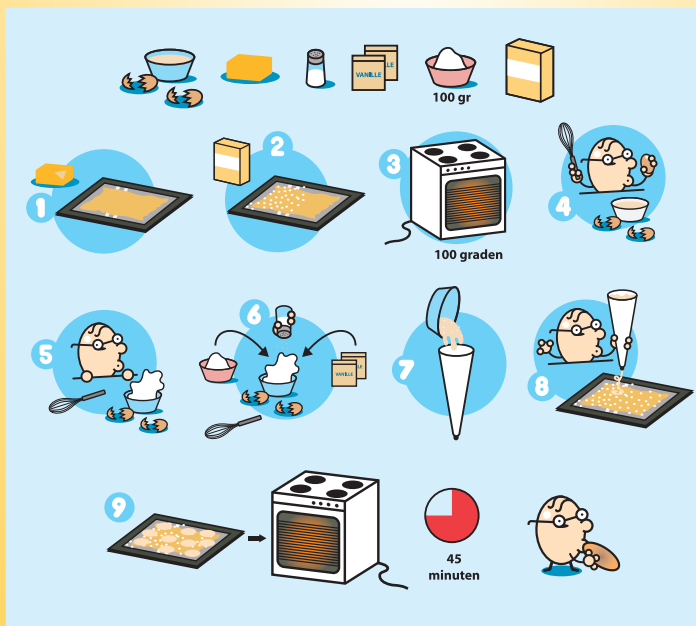
Wat je nodig hebt:

boter • het wit van 2 eieren • bloem • wat zout • 100 gram suiker •

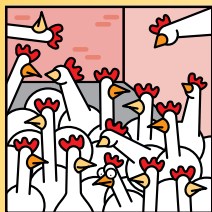
1 à 2 zakjes vanillesuiker • een sterke arm

Hoe je het klaarmaakt:

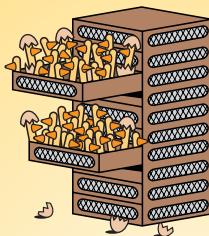
Leg een beboterd stuk aluminiumfolie op de bakplaat en strooi er een dun laagje bloem over. Laat je mama of papa de oven voorverwarmen op 100 graden Celsius. Klop het eiwit op tot een stijve, luchtige massa. Hiervoor heb je dus die sterke arm nodig! Meng er het zout, de suiker en vanillesuiker door. Doe het mengsel in een spuitzak en verzin leuke vormpjes om op de folie te spuiten. Plaats de bakplaat in de oven, iets onder het midden. Laat de ovendeur op een kiertje staan. Als het goed is, heb je drie kwartier later heerlijk droge en luchtige schuimpjes.



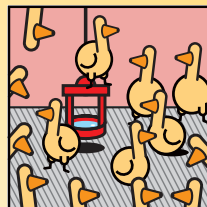
SAMENVATTING



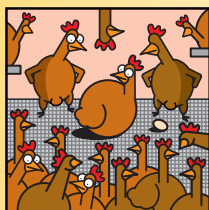
1. Vermeerdering



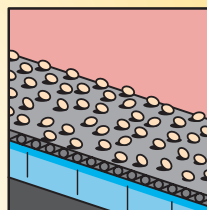
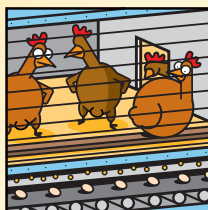
2. Broeierij



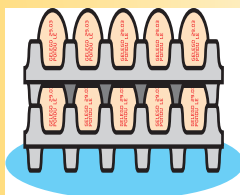
3. Opfok tot legkip



4. Productie



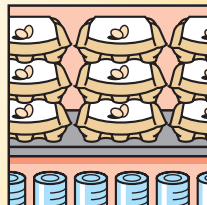
5. Pakstation



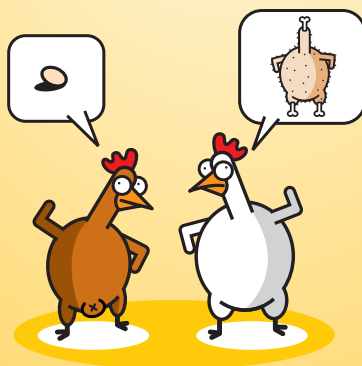
6. Codering



7. Verpakking



8. Transport naar de winkel



Wat was er het eerst? De kip of het ei?

Wat kun je allemaal doen met een ei?

Zijn eieren wel gezond?

En hoe komt een ei op m'n bord terecht?

Je komt het allemaal te weten in deze keileuke ei-gids. Toffe spelletjes, fijne knutseltips, lekkere recepten en interessante weetjes... allemaal voor, over of met het ei. De vlotte tekstjes en grappige cartoons leiden je spelenderwijs door het verhaal van het ei.

Je kunt dit boekje ook downloaden van de site www.ei.be, waar je ook terecht kunt voor extra informatie en recepten met ei.

Dit boekje is bestemd voor kinderen van 8 tot 10 jaar.

www.ei.be

