

KONEC VAJEC

Jak to chodí v chovech slepic
a jak z toho ven



VĚDĚLI JSTE, ŽE:

- Jedna slepice musí snést až 310 vajec za rok?
- Život slepic v českých chovech trvá pouze 18 měsíců?
- Jedno vejce znamená pro slepici 28 hodin utrpení?

PŘEDMLUVA

Produkce vajec představuje jednu z nejintenzivnějších forem živočišného průmyslu vůbec. Málokterá zvířata, pokud vůbec nějaká, zažívají tolik strádání a bolesti jako právě slepice ve vaječných chovech.

Klecové chovy slepic budou brzy zakázány, my bychom Vám však chtěli ukázat, že ani jiné systémy chovu nejsou pro slepice žádná výhra a že pokud chceme slepicím skutečně pomoci, nejlepším řešením je vyřadit vejce ze svého jídelníčku.

V první části brožury se dozvíte o problémech spojených s chovem slepic a produkcí vajec. Ve druhé části pak najdete recepty a praktické informace o tom, jak se bez vajec obejít.

OBSAH

Smrt hned po vylíhnutí	3
Mrzačení	4
Utrpení v klecích i bez klecí	5
Snášení vajec a předčasná smrt.....	6
Jsou řešením ekologické a domácí chovy?	7
Jak nahradit vejce v kuchyni?.....	8
Recepty	
Míchaná tofíčka/bezvaječná pomazánka	9
Omeleta	10
Tofu na způsob vajec	11
Lívance či palačinky	12
Velikonoční nádivka	13
Beránek	14
Mazanec	15

SMRT HNED PO VYLÍHNUTÍ

Kuřata se líhnou v inkubátorech a nikdy nepoznají svou matku. Z vajec se zhruba z poloviny klubou slepičky a z druhé poloviny kohoutci. Ti však nemohou snášet vejce a pro vaječný průmysl nemají žádný význam. Jsou proto zabíjeni buď udušením v plynových komorách, nebo rozsekáním zaživa v zařízení s rychle rotujícími břity. Likvidace kohoutků se provádí bez ohledu na typ chovu, jelikož třídění a zabíjení probíhá už v líhních.

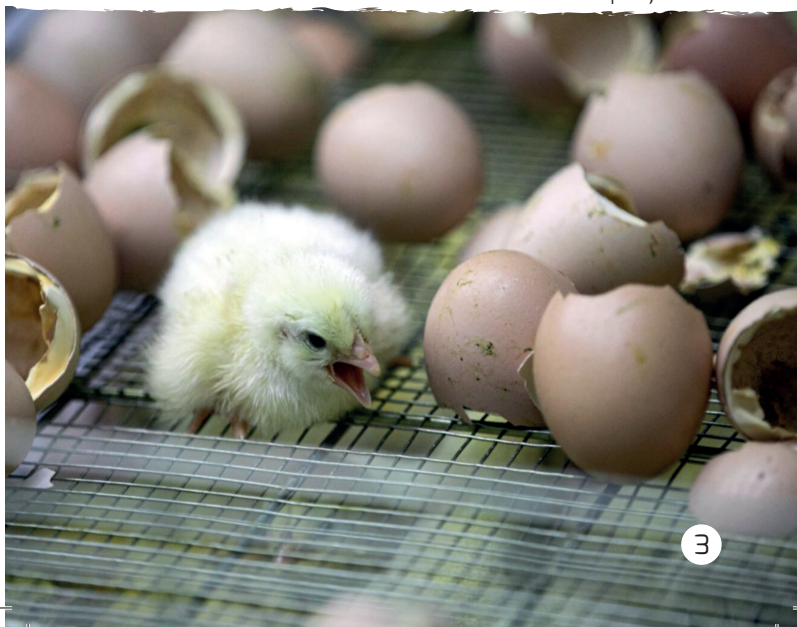


Dá se tedy říci, že ať už v chovu klecovém, podstýlkovém, volném, ekologickém či domácím, každá slepice má mrtvého brášku.



Ročně je v ČR zabito přibližně 13 000 000 jednodenních kohoutků.

Foto: kuře na třídící lince krátce po vylíhnutí



MRZAČENÍ

Ve vaječném průmyslu se kuřatům provádí zkracování zobáků jako prevence před kanibalismem. K vzájemnému napadání, oklovávání a kanibalismu však přesto dochází. Je to způsobeno velmi stresujícím prostředím, ve kterém jsou tato zvířata nucena žít.



Zobák ptáku je velice citlivý nástroj s mnoha nervovými zakončeními, používají ho k hledání potravy, prozkoumávání prostředí či k péči o své tělo. Následky bolestivého zákroku si kuřata často odnášejí až do dospělosti.

Foto: linka na upalování zobáků





Foto: podestýlkový chov slepic, ČR

UTRPENÍ V KLECÍCH I BEZ KLECÍ

Klecové chovy budou v roce 2027 nahrazeny tzv. voliérovními či podestýlkovými systémy, které však pro slepice nejsou vůbec žádnou výhodou. Voliérové chovy se liší tím, že slepice mohou z klecí vyjít ven a pohybovat se po hale. Pokud však potřebují jíst, pít, spát, odpočívat nebo snášet, musí zpět do klecí. Na drátěné podlaze klecí tak i nadále tráví velkou část svého života.

Zároveň se o životní prostor dělí s obrovským množstvím dalších slepic. Kur domácí přirozeně vytváří hejna o jednom dospělém kohoutovi a několika různě starých samicích, přičemž v hejnu panuje přísná hierarchie. Soužití s velkým množstvím přibližně stejně starých samic je pro slepice nesmírně stresující. Nemohou si vytvořit a udržet stálou hierarchii a dochází tak mezi nimi k mnoha konfliktům - vzájemnému vyklovávání peří až uklování k smrti.

SNÁŠENÍ VAJEC

Slepice vyšlechtěné a chované pro vejce snesou v průměru **310 vajec ročně**. Před domestikací a šlechtěním tito ptáci snášeli 8-18 vajec ročně, a to z důvodu reprodukce. Snést vejce je náročný a namáhavý proces, k němuž je zapotřebí množství energie a živin z těla slepice.

Nepřirozeně vysoká produkce vajec, které bylo dosaženo intenzivním šlechtěním, slepicím způsobuje celou řadu nemocí. Typicky jsou to záněty vejcovodů, slábnutí kostí, ztučnění jater nebo rakovina vaječ-
níků.



Foto: Jo-Anne McArthur / We Animals

PŘEDČASNÁ SMRT

Kur domácí se v příznivých podmínkách může dožít až osmi let. Průměrná délka života slepice v průmyslovém chovu je však pouhých 18 měsíců. V tomto věku její produkce vajec klesne natolik, že se drůbežářům nevyplatí ji dále chovat. Pracovníci slepice nacpou do přepravek a naloží do transportů smrti.

Všechny čeká stejný osud

Na jatkách končí slepice bez ohledu na to, zdali se jedná o klecový, halový, volný nebo ekologický chov.

JSOU ŘEŠENÍM EKOLOGICKÉ A DOMÁCÍ CHOVY?

Také v ekologických chovech jsou kohoutci zabíjeni hned po vylíhnutí. Domácí chovatelé kohouty zabíjejí buď sami, nebo to za ně udělají už v líhních, odkud slepice kupují.

I v ekologických a domácích chovech jsou využívány slepice vyšlechtěné na vysokou produkci vajec, která je přibližně dvacetkrát vyšší, než bylo běžné před domestikací. Slepice v těchto chovech tedy také trpí nemocemi reprodukčních orgánů z důvodu neustálého snášení vajec.

Slepice z biochovů jsou poslány na jatka zpravidla po jednom snáškovém cyklu (přibližně po roce až roce a půl života).

Když slepice v domácím chovu přestane snášet nebo onemocní, je zpravidla zabita, přičemž toto zabíjení nebývá nijak kontrolováno a je prováděno laiky. Mezi nejčastější způsoby patří useknutí hlavy na špalku nebo pověšení slepice hlavou dolů ve speciálním trychtýři, kde je podříznuta a umírá na vykrvácení.

Foto: domácí chov slepic, ČR



JAK NAHRADIT VEJCE V KUCHYNI?

Existuje široký výběr možností, jak při pečení a vaření vejce nahradit. Není tedy důvod nadále podporovat utrpení zvířat.

Pro každý účel se hodí jiná varianta, proto je dobré nejprve zvážit, jakou funkci vejce v původním receptu má. Často také stačí vejce jen vynechat.



Mnoho receptů bez použití vajec najdete na webu soucitne.cz

NÁHRADY VAJEC

Do sladkých jídel: banány, jablečný protlak, mleté lněné semínko, chia semínka.

Do slaných jídel: černá sůl kala namak (pro chuť a vůni), kurkuma (pro barvu), tofu (pro konzistenci), hraška (na obalování), cizrnová mouka.

Foto: Míchaná tofíčka (recept na další straně)





MÍCHANÁ TOFÍČKA / BEZVAJEČNÁ POMAZÁNKA

1-2 porce: 1 cibule, 5 stroužků česneku, olej, 200 g tofu natural, půl lžičky kurkumy, 1 lžička černé soli, 2 lžičce sušeného lahůdkového droždí (lze vynechat), špetka pepře, 1-2 hrsti bylinek.

Na pánvi rozpálíme olej a osmažíme nakrájenou cibuli a celé oloupané stroužky česneku. Tofu rozmačkáme vidličkou a přihodíme do pánve. Poté přidáme kurkumu kvůli barvě (možno i římský kmín) a pečlivě promícháváme. Můžeme přidat dvě polévkové lžičce sypkého lahůdkového droždí (ne běžného!). Ke konci můžeme přidat trochu vody a dochutíme pepřem. Nakonec přidáme černou sůl (důležitá pro chuť a vůni), vsypeme bylinky (petržel, pažitku) a podáváme s opečeným chlebem.



Tip: Pokud výslednou směs rozmixujeme, získáme bezvaječnou pomazánku.



OMELETA

1 porce: 50 g cizrnové mouky, 100 ml vody, půl lžičky černé soli (důležitá pro vaječnou chuť, v případě absence lze použít obyč. sůl + pol. lžičky sušeného lahůdkového droždí), půl lžičky kurkumy, špetka pepře, 1 lžice řepkového oleje, půl cibule, 3 stroužky česneku, případně: půl sojového párku, čtvrtka uzeného tofu, hrst zeleného hrášku nebo lesních hub.

Cizrnovou mouku a kyp. prášek smícháme s vodou a šleháme (šlehačem či vidličkou). Poté přimícháme koření a necháme 20 minut odpočinout. Mezitím si oloupeme a nakrájíme cibuli a česnek (či jiné ingredience dle chuti) na malé kostičky. Na lžici oleje na nepřilnavé pánvi krátce osmahneme půlku nakrájených kostiček a poté zalijeme směsí (pokud nevdí syrovější cibule, je jednodušší vše smíchat předem). Přikryjeme pokličkou a pečeme na středním plameni, dokud nezačnou okraje hnědnout (cca 3-4 minuty). Poté opatrně otočíme (nejlépe je omeletu nejprve podebrat plochým nástrojem, aby se odlepila ode dna), ještě chvíli (2 minuty) opékáme a podáváme.



TOFU NA ZPŮSOB VAJEC

2 porce (např. ke koprové omáčce): 200 g tofu natural, špetka kurkumy, špetka pepře, půl lžičky černé soli, řepkový olej.

Tofu nakrájíme na přibližně půl centimetrové plátky a poté je ještě můžeme diagonálně přepůlit, aby vznikly úhledné trojúhelníčky. Posypeme trochou kurkumy, pepře a černé soli a zprudka osmahneme na rozpálené vrstvě oleje. Po osmahnutí necháme okapat na obrousku a přidáme ještě trochu černé soli (část chuti se ztratí při smažení).



Tip

Přehled 20 nejlepších rostlinných alternativ vajec najdete na webu:

www.konecvajec.cz/jak-se-obejit-bez-vajec



LÍVANCE ČI PALAČINKY

1-2 porce: 1 hrnek hladké mouky, 1 lžice cukru, 1 lžice kyp. prášku (půl sáčku), špetka soli, 1 hrnek rostlinného mléka, 2 lžice rostlinného oleje, javorový nebo datlový sirup, ovoce.

Smícháme suché suroviny, poté přidáme olej, rostlinné mléko a pečlivě promícháme. Můžeme přidat i trochu ovoce dle sezony (borůvky, jahody atd.). Pánev rozpálíme na střední žár, naběračkou vlijeme těsto do středu pánve tak, aby měl lívanec cca 10 cm v průměru. Máme-li pokličku, přiklopíme. Opékáme 1–2 minuty z každé strany.

Hotové lívance přikrýváme druhým talířem, aby nevychladly. Podáváme přelité sirupem, ideálně s čerstvým ovocem. Máte raději palačinky? Stačí dát více vody a vynechat kypřicí prášek. Vyžadují nepřilnavou pánev.



VELIKONOČNÍ NÁDIVKA

3 rohlíky (je třeba ohlídat, zda neobsahují sádlo), 1 hrnek zeleninového bujónu, cca 1 hrnek instantní kukuřičné polenty (případně zředěné rozmačkané bílé tofu), uzené tofu, uzený tempeh (či rostlinná uzenina), strouhanka (nebo pečící papír), řepkový olej, sůl (ideálně černá sůl), pepř, majoránka, mladé kopřivy, zelená petržel, čerstvý špenát.

Nakrájíme rohlíky a navlhčíme zel. bujónem (pokud by byly moc mokré, tak nechat okapat). Přidáme k nim na kostičky nakrájené uzené tofu, uzený tempeh a případně další veg výrobky (veganské chilli párky, sojový salám apod.). Přidáme nasekané zelené bylinky, sůl (černá sůl dodá vaječnou chuť), pepř a majoránku. Poté ke směsi dáme ve vodě rozmíchanou polentu nebo rozmačkané bílé tofu (s trochou rostlinného mléka či vody). Směs by měla být dostatečně hustá (množství polenty uvážíme dle velikosti formy). Pečící formu vymažeme olejem a vysypeme strouhankou nebo použijeme pečící papír. Vlijeme směs a pečeme ve střední části trouby na 180-200°C do růžova. Podáváme s bramborovým salátem a zeleninovou oblohou dle chuti (kyselá okurka, paprika, řapíkatý celer apod.).



BERÁNEK

2 a 1/2 hrnku polohrubé mouky, 1/2 hrnku jemně mletých blanširovaných mandlí, 5 lžic kukuřičného škrobu, 2 lžičky prášku do pečiva, 1 lžička jedlé sody, špetka soli, 400 ml kokosového mléka (kolem 60 % tuku), 3/4 hrnku rostlinného oleje, 1/2 hrnku (125 ml) bílého rostlinného či ořechového jogurtu nebo stejné množství jablečného pyré, 1 hrnek cukru, vrchovatá lžička vanilkového prášku nebo dvě lžičky vanilkového extraktu, šťáva z půlky středního citrónu, 1 lžíce rumu.

Troubu přehřejeme na 180°C a formu dobře vymažeme tukem a vysypeme moukou. Mouku, mleté mandle, kukuřičný škrob, prášek do pečiva, pečící sodu a sůl prosejeme do misky a dobře promícháme. Ve větší míse metličkou prošleháme olej s jogurtem (či jablečným pyré), vanilkou, rumem, citrónem a cukrem. Poté do této směsi střídavě proséváme směs s moukou a přiléváme kokosové mléko, po každém přidavku pečlivě promícháme metličkou. Vlijeme do formy, vložíme do trouby a pečeme na 180°C tradičně či 160°C v horkovzdušné troubě asi hodinu. Otestujeme špejlí - pokud na ní není mokré těsto či velké drobky, je hotovo. Beránka necháme vychladnout ve formě (ještě teplý je křehký a mohl by se rozpadat).

Tento recept a mnohé další najdete na webu Veganotic.cz



MAZANEC

495 g polohr. mouky, 3 lž. tučné sojové mouky, 100 g rostl. másla nebo kokosového oleje, 13 dkg cukru + 1 sáček vanilkového cukru, 125 ml sojového či jiného rostlinného mléka, 30 g čerstvého droždí (cca ¾ kostičky), kůra z jednoho citronu, nejmenno nastrohaný muškátový oříšek (asi 1/3 jednoho oříšku), 50 g rozinek namočených do rumu a teplé vody, okapaných, nasekané mandle na ozdobu.

Nejdříve připravíme kvásek. Droždí rozdrolíme do mísy a zalijeme troškou vlažného mléka (nesmí být horké ani studené!). Přidáme trochu cukru, rozmícháme na tekutou kašičku a tu zasypeme trochou mouky. Necháme vzejít na teplém místě (trvá 10-20 minut). Mezitím v rendlíku ohřejeme mléko a rozpustíme v něm tuk. Necháme zchladnout přibližně na teplotu lidského těla. Ve větší míse promícháme mouky, cukr, citronovou kůru a muškátový oříšek. Poté souběžně vmícháme kvásek a mléko s tukem. Dobře prohněteme nejprve vařečkou v míse a poté rukama na vále, dle potřeby přidáme trochu teplého mléka. Vratíme do mísy, přikryjeme utěrkou a necháme kynout na teplém místě asi 1-2 hod. Během kynutí můžeme jednou těsto „srazit“ rukou (dát mu pěsti) a nechat dále kynout. Po vykynutí vpracujeme do těsta okapané rozinky. Vytvarujeme a ozdobíme mandlemi. Necháme ještě cca hodinu kynout. Pečeme pomalu v předeřáté troubě asi 45 min. na 150°C.

Užitečné odkazy

www.soucitne.cz

Web o veganství, recepty, mapa restaurací

www.bileminus.cz

Informační kampaň o mléčném průmyslu

www.zviratanejime.cz

Informace o zvířatech

www.sledujsvedectvi.cz

Dokumentární film z prostředí českých chovů

www.vegan-fighter.com

Web o veganství pro sportovce

Více o životě slepic najdete na webu

KONECVAJEC.CZ

Grafika a sazba: Petr Beneš

Redakce: Denisa Hobbs, Petr Beneš, Tereza Vandrovcová

Naši práci bychom nemohli dělat bez lidí, jako jste právě Vy. Pokud je Vám naše činnost sympatická, podpořte nás, prosím. Srdečně děkujeme.

Otevři oči, z. s.
e-mail: info@otevrioci.cz
www.otevrioci.cz



První vydání.

V roce 2022 vydal spolek Otevři oči – organizace
za práva zvířat