



Informacja prasowa

Warszawa, 26.09.2018 r.

Jaja od szczęśliwej kury!

Coraz więcej Polaków rezygnuje z kupowania jajek z chowu klatkowego. Coraz więcej rodzimych restauracji wycofuje się tzw. „trójek” na rzecz jaj z wolnego wybiegu. Kompleks hotelowy Manor House SPA jest jednym z pionierów propagujących tę ideę w Polsce.



Jak wskazują ostatnie [badania CBOS](#) przykładamy prawie trzykrotnie większe znaczenie do tego czy jaja pochodzą z chowu klatkowego (wzrost z 11% w 2006 r. do 35%). O ponad połowę (z 27% do 11%) zmalała liczba osób, które zwracają uwagę na cenę jajek, maleje też odsetek badanych, którzy kierują się przy zakupie jajek ich wielkością. Według tegorocznych deklaracji Polacy najczęściej zwracają uwagę na warunki chowu kur odchodząc od kupowania tzw. trójek, czyli jaj pochodzenia klatkowego. Wpisuje się to w światowy trend, który wynika ze sprzeciwu wobec warunków, w jakich przetrzymywane są kury nioski – bez dostępu do świeżego powietrza, w ciasnych klatkach, które nie zapewniają im możliwości spełniania naturalnych potrzeb. Na decyzje zakupowe wpływają jednak nie tylko względy etyczne, ale też rosnąca świadomość, że to co jemy, przekłada się na nasz organizm.

„Już trzy lata temu zrezygnowaliśmy z jaj chowu klatkowego zastępując je jajami z wolnego wybiegu. Od 2015 r. trwa nasza współpraca z lokalną fermą drobiu, która hoduje kury na własnych paszach, opierających się na dobrze zbilansowanych makro i mikro składnikach, bez konserwantów, antybiotyków, mączek czy innych stymulatorów, oczywiście objętych nadzorem weterynaryjnym oraz z dostępem do zielonego, zalesionego wybiegu. Warunki w jakich żyją kury nioski mają ogromny wpływ na jakość jaj. Prawidłowo karmione, mogące swobodnie się poruszać, są spokojniejsze i szczęśliwsze. Mamy tu do czynienia z podobnym mechanizmem jak w przypadku wołowiny z Kobe, która jest najbardziej ceniona na świecie ze względu na walory smakowe. Na wartość mięsa wpływa fakt, że bydło z okolic tego japońskiego miasta jest hodowane w doskonałych warunkach” - mówi Grażyna Wrona, Prezes hotelu Manor House SPA i dodaje: Jeśli jemy jajka zniesione przez dobrze traktowane kury, sami nie obciążamy się stresem, który jest kumulowany przez kury nioski żyjące w zamknięciu. Właśnie dlatego tak dużą wagę zwracamy na jakość produktów, z których przygotowujemy posiłki w naszej hotelowej restauracji. Stawiamy na regionalne produkty, soki z ekologicznych gospodarstw, ożywioną wodę Grandera. Wszystko to wpływa na smak i jakość serwowanych potraw”.





W kompleksie hotelowym Manor House SPA jaja od kur z wolnego wybiegu podaje się w różnej postaci, np. jako jaja sadzone, omlety czy jajecznicę. Używa się ich także jako składniki różnych dań powstających w hotelowej kuchni, takich jak: pierogi, racuchy i pieczone ciasta. Również kupowane półprodukty – czego najlepszym przykładem jest regionalny majonez kielecki – spełniają to kryterium.

Działające od 2012 roku ogólnopolskie Stowarzyszenie Otwarte Klatki, które zrzesza osoby chcące zmienić los zwierząt hodowlanych, opublikowało raport dotyczący kur niosek w ramach akcji „[Jak one to znoszą](#)”. Według tego opracowania ważnymi elementami w naturalnej diecie kury są dostarczające wapnia skorupki oraz drobne kamyczki, które pełnią rolę czysto mechaniczną w żołądku, pomagając rozdrabniać pokarm. Grzebanie w ziemi w poszukiwaniu ciekawych zdobyczy jest nie tylko istotne dla zróżnicowania diety i utrzymania zdrowia, ale służy także rozrywce i utrzymaniu dobrej kondycji psychicznej.



Do najbardziej rozpowszechnionych systemów utrzymywania kur niosek należą systemy zamknięte, w których zwierzęta nie mają możliwości wychodzenia poza halę produkcyjną: chów klatkowy oraz chów podłogowy (ściółkowy). Stosuje się również systemy wybiegowe, które pozwalają na opuszczanie hali, i te charakteryzują się najkorzystniejszymi warunkami dla bytowania kur.

Chów klatkowy pozwala na największe stłoczenie kur na 1 m² (na jedną kurę przypada kwadrat o boku 27 cm, co odpowiada dłuższemu bokowi kartki A4), a każdy element cyklu produkcyjnego jest zautomatyzowany. Kury są zmuszane do ciągłej produkcji jajek i przetrzymywane w 20–60 osobowych grupach, w których dzielą małą przestrzeń, co jest sprzeczne z naturalną potrzebą do posiadania swojej przestrzeni. Nioski nie mają możliwości realizacji zachowania niezbędnego do ich szczęścia – dostępu do świeżego powietrza, dziobania trawy, grzebania w ziemi, latania, zażywania prawdziwej kąpieli piaskowej i słonecznej. Ograniczenie naturalnych odruchów powoduje stres i nudę prowadząca do zaburzeń w zachowaniu. Ubogie, monotonne środowisko wpływa niekorzystnie na dobrostan kur. Na polskich fermach przemysłowych kury znoszące jajka żyją około półtora roku (w naturze mogą żyć nawet 10 razy dłużej), następnie z powodu spadku produktywności, przeznaczane są zazwyczaj na ubój.

Niestety chów klatkowy jest najbardziej zyskowny i wydajny, a więc i najpopularniejszy. Na szczęście wzrasta liczba konsumentów, którzy nie kupują jajek oznaczonych numerem „3”.

A Ty jakie jaja wybierasz?

*Na zdjęciach śniadania w hotelu Manor House SPA. www.manorhouse.pl



- Koniec -

Kontakt dla mediów: Biuro Prasowe Manor House SPA: Justyna Kurowska; tel.: 607 085 850; e-mail: justyna.kurowska@manorhouse.pl

Manor House SPA – tu historia łączy się z luksusem i energią

Mazowiecki kompleks pałacowo-parkowy Manor House SPA z pięciogwiazdkowym Pałacem Odrowążów, klimatycznym, czterogwiazdkowym hotelem w zabytkowej Stajni Platera i Termach Zamkowych to enklawa spokoju i dobrej energii.

Hotel Manor House SPA** - Pałac Odrowążów*******

www.manorhouse.pl

Biuro Prasowe: Justyna Kurowska – tel.: 607 085 850, mail: justyna.kurowska@manorhouse.pl



Manor House SPA
PAŁAC ODROWAŻÓW

To jedna najstarszych rezydencji ziemiańskich w Polsce. Św. Jacek Odrowąż, właściciel Chlewisk w XII w., jako jedyny Polak został wyróżniony posągiem na placu przed Katedrą św. Piotra w Rzymie. Dziś w stylowych wnętrzach można zaznać prawdziwie królewskich snów, a urzekające piękno natury i ponadczasowa elegancja arystokratycznych tradycji sprawiają, że czas tu zwalnia. Manor House SPA - hotel dla dorosłych, przyjazny weganom i alergikom - to urokliwe miejsce dla ciała, duszy i umysłu. Można skorzystać tu z energetycznych zabiegów w Gabinetach Bioodnowy z najlepszym holistycznym SPA w kraju i Akademią Holistyczną Alchemia Zdrowia®, zrelaksować się w łaźniach Rzymskich oraz w pierwszym w Polsce bezchlorowym basenie z plazmatyczną wodą ożywioną metodami Grandera i dr. Keshego. Wspaniałym dopełnieniem luksusowego wypoczynku są wyśmienite dania tradycyjnej kuchni polskiej i węgarskiej oraz autorska „Dieta Życia”. Kompleks w Chlewiskach otoczony jest zabytkowym parkiem z pomnikami przyrody z Kamiennym Kręgiem Mocy i Witalną Wioską® SPA. Jest to także Polskie Centrum Biowitalności o potwierdzonym oddziaływaniu energetycznym do 30.000 jednostek w skali Bovisa.

Hotel Manor House SPA** - Pałac Odrowążów*******

www.manorhouse.pl

Biuro Prasowe: Justyna Kurowska – tel.: 607 085 850, mail: justyna.kurowska@manorhouse.pl