
Przechowanie jaj na zimę

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1385 razy.

Różne są sposoby przechowania jaj. Można je przechować w miątkiej soli albo w ususzonym w piecu owsie lub w życie, lecz najpewniejszy jest sposób układać jaja w garnkach glinianych i zalać je wapnem, dobrze wygaszonym i przesianym, rozrobionym z wodą tak, aby wapno stało na dwa palce wyżej nad jaja. Tak zamurwane jaja mogą się przechować cały rok, gdyż powietrze nie może mieć do nich żadnego przystępu. Chcąc je użyć, trzeba lać wodę do garnka, póki wapna całkiem nie rozpuści; jeżeliby się i to nie udało, gdyby u góry było dużo wapna, to można garnek rozbić u góry i namoczyć jaja w wodzie. W ten sposób przechowują się nawet wiosenne jaja, które zwykle mają cienką łuskę i są czułe na przystęp powietrza. Trzeba tylko jaja dobrze opatrzyć, czy które nienatłuczone i ostrożnie je kłaść, bo wtenczas się psują. Muszą takie stać w bardzo suchym miejscu. Można je też zalać rzadką wapienną wodą a także się konserwują, chociaż nie tak długo.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"