
Jajko - świeże czy nie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2506 razy.

Jak rozpoznać , czy jajka są świeże?

1. WSTRZAŚNIE

Jajko średniej wielkości, mające jeden dzień waży około 50 g. Pęcherzyk powietrza znajdujący się w jego bardziej zaokrąglonym końcu ma minimalną wielkość . Jednak jego objętość powiększa się nieznacznie każdego dnia. Jajko, którym potrząśniemy tuż przy uchu, nie wydaje żadnego dźwięku - gdy jest bardzo świeże. Przy starszych jajkach słychać bardzo słabe, tępe dźwięki.

2. W WODZIE

Świeże jajko włożone do wody idzie na dno, jajko mające od tygodnia do 10 dni pływa na powierzchni.

3. PRZY ROZBIJANIU

Białko musi tworzyć grubą warstwę, przykrywającą żółtko. W żadnym wypadku nie powinno się szeroko rozlewać . Bacznie sprawdzamy również zapach oraz barwę żółtka, pamiętając jednak, że piękny, żółty kolor uzyskać można obecnie w sztuczny sposób