

Idą święta !

Już niedługo Wielkanoc ! Jednym z ważniejszych symboli tych świąt jest jajko. Weszło ono do święconki najpóźniej, ale najbardziej kojarzy się nam ze Świątami Wielkanocnymi. Jajko symbolizuje triumf życia nad śmiercią i początek nowego życia.

Zastanawialiście się kiedyś, jak sprawdzić ile dni ma dane jajko i czy aby na pewno jest świeże?

Kupując jajka w sklepie zawsze mamy oznaczoną datę ważności i to na jej podstawie możemy określić czy dane jajko nadaje się jeszcze do spożycia, czy też nie. Inaczej wygląda sprawa z jajkami wiejskimi albo tymi sprzedawanymi na różnych targowiskach. Tam nie ma daty ważności ! I co wtedy ?

Jak sprawdzić czy jajko jest świeże?

Pewnie wielu z Was wie, że najprościej jest to sprawdzić wrzucając jajko do szklanki z wodą. Jeśli jajko utrzyma się na powierzchni lustra wody to wtedy jest nieświeże, a jeśli opadnie na dno wtedy będzie idealne.

A czy można określić ile dni ma dane jajko ?

Idealnie świeże jajko po włożeniu do szklanki z wodą opadnie na dno i ułoży się w pozycji poziomej. Z biegiem dni to samo jajko włożone do szklanki zacznie zmieniać swoją pozycję. Już po tygodniu zauważymy, że jajko nie będzie ściśle przylegać do dna i delikatnie się odchyli grubszym końcem ku górze. Po mniej więcej 14-21 dniach kąt między dnem szklanki a osią jajka wyniesie już około 45-60 stopni. Po miesiącu jajko będzie stało pionowo przylegając swoim czubkiem do dna.

Jaka właściwie jest data ważności jajek ?

Bezpieczny termin ważności jajek wynosi około 28 dni od dnia złożenia (a nie zakupu !). Kiedy widzimy więc, że jajko układa się pionowo w wodzie, to znak że jest na granicy tego terminu ważności. A tak prawdę mówiąc, to najlepiej rozbić je do jakiejś miski i za pomocą wężu i wzroku zweryfikować świeżość takiego jajka.

Istnieją też inne sposoby określania świeżości jajek.

Gotując jajka zauważamy, że czasem wokół niego pojawiają się pęcherzyki powietrza. I to nie jest przypadek, bowiem im starsze jajko tym tych pęcherzyków będzie więcej. Dlaczego tak się dzieje? Odpowiedź jest dość prosta i wyjaśnia nam zarówno pierwszy jak i drugi eksperyment – po prostu im starsze jajko tym więcej powietrza gromadzi się na jego dole (grubszym końcu). W pierwszym doświadczeniu tlen powodował wypychanie/prostowanie się jajka, a w drugim pod wpływem temperatury powietrze wydostaje się przez skorupkę za pomocą porów, przez co tworzą się pęcherzyki.

Przenosi się to też na ostateczny wygląd jajka gotowanego na twardo. Po przekrojeniu jajka świeżego żółtko znajdzie się niemal idealnie na środku. Im starsze jajko, tym żółtko będzie bliżej dołu, a często nawet będzie widoczne bez przekrojenia.

Podsumujmy więc:

Jajka bardzo świeże (do 7 dni):

- po wrzuceniu do szklanki z wodą ustawiają się poziomo względem dna naczynia,
- wydzielają bardzo mało pęcherzyków powietrza podczas gotowania,
- po ugotowaniu na twardo mają żółtko na środku.

Jajka świeże (ok. 7 – 21 dni)

- po wrzuceniu do wody zaczynają się nieco bardziej odchyłać od dna naczynia, ale kąt między osią jajka a dnem szklanki nie będzie większy niż 45-60 stopni,
- pojawiają się pęcherzyki powietrza podczas gotowania,
- po ugotowaniu na twardo żółtko jest przesunięte ku dołowi jajka.

Jajka niepierwszej świeżości (ok. 21 – 28 dni)

- po wrzuceniu do wody opadają co prawda na dno szklanki, ale ustawiają się praktycznie pionowo,
- wydzielają sporo pęcherzyków powietrza podczas gotowania,
- po ugotowaniu na twardo żółtko jest na samym dole .

