

Jak przechowywać jajka?



Opis wskazówki

Jajka to produkt bardzo zdrowy, pełen składników mineralnych i białka.

Aby jednak zachowały one swoje cenne wartości, należy dbać o ich prawidłowe przechowywanie.

Chłodne miejsca

Jajka należy przechowywać przede wszystkim w warunkach chłodniczych. Już pokojowa temperatura zmniejsza bowiem ich trwałość, najlepiej więc przechowywać jajka w lodówce. Warto zapamiętać, że powinno się je wyciągać z lodówki tuż przed użyciem, a jeśli zostaną ogrzane do temperatury pokojowej, nie powinno ich się ponownie wkładać do lodówki, gdyż różnica temperatury zachwieje naturalną wewnętrzną ochronę jaj.

Czas przechowywania

Oczywiście, oprócz lodówki, można zdecydować się na miejsca chłodne, suche i ciemne, w których temperatura nie przekroczy 12 stopni. Jednakże jajka tak przechowywane nie powinny leżeć dłużej niż 14 dni ze względu na ich walory odżywcze. Jeśli chodzi o przechowywanie jaj w lodówce, czas ten wydłuża się nawet do 4-5 tygodni.

Aromaty

Jajka powinny być przechowywane z dala od mocno aromatycznych produktów, takich jak czosnek, cebula, ser czy owoce cytrusowe. Jaja są bardzo wrażliwe na takie aromaty i nimi przesiąkają, dlatego też powinno się je trzymać w osobnych komorach, albo w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Okrągły koniec na górze

Wbrew pozorom, na wydłużenie świeżości jajek, wpływa nawet to, którym końcem są ułożone do góry. Każdy z nas wie, że jeden koniec jajka jest nieco bardziej zaokrąglony, a drugi spiczasty. To właśnie w okrągłej części jaja, która zawsze powinna być ułożona do góry, znajduje się komora powietrzna, dzięki której można przedłużyć świeżość jajek.

Mrożenie

Jajka można również mrozić - wystarczy, że pozbędziemy się skorupki. Bez obaw można mrozić zarówno całe jajo, jak osobno żółtko i białko. Należy jednak pamiętać o tym, że jajka muszą być przechowywane w szczelnie zamkniętych pojemnikach.