

Jak szybko obrać jajko?



Opis wskazówki

Gorące jajko, chce Ci się jeść, a tu trzeba kawałek po kawałeczku, czas u cieka... A gdyby tak „oskubać” drobinki skorupki w kilka sekund?

Szybkie obieranie jajka w szklance Wyjmij ugotowane jajko, włóż do małej szklanki, zalej zimną wodą, chwyć kciukiem od podstawy, przykryj palcami od góry i zacznij energicznie potrząsać. Raz, dwa, trzy i jajko obrane! Stuknij jajko Ten sposób jest bajecznie prosty. Wystarczy, że „stukniesz” jajkiem od góry i od dołu np. o talerz, odłupiesz pęknięte fragmenty łupiny (również od góry i od dołu). Teraz wystarczy, że chwycisz jedną ręką jajko i mocno „dmuchniesz”. Obrane jajko „wyleci” wprost do Twojej drugiej ręki, bez ani jednej skorupki. Sposób „na łyżeczkę” To nieco bardziej czasochłonny sposób. Ugotowane jajka wstaw do zimnej wody, żeby ostygły. Weź małą łyżeczkę i wypukłą częścią „objij jajko” żeby mocno popękało. Teraz znajdź miejsce, w którym będziesz mógł włożyć łyżeczkę pod łupinę. Skórka powinna szybko odchodzić dużymi płatami od białka, dzięki czemu zaoszczędzisz sporo czasu. Pamiętaj! Jeśli posolisz wodę, jajka się łatwiej obierają.