

Jak zrobić wydmuszkę z jajka?



Opis wskazówki

Wydmuszka to obowiązkowy element każdego wielkanocnego stołu. Jak ją zrobić poprawnie?

Definicja słownikowa mówi, że wydmuszka to nic innego jak skorupka jajka, którego zawartość została wydmuchana przez małą dziurkę.

Opis przygotowania:

Aby poprawnie „wydmuchać” jajko potrzebujesz:

surowego jajka,
miseczki,
ostrej igły.

Za pomocą ostrej igły zrób z obu stron jajka otwory. Jeden powinien być jak najmniejszy, a drugi odrobinę większy. Dla pewności poruszaj igłą na boki, aby mieć pewność, że igła przebiła błonę żółtka.

Następnie umieść jajko nad miską i mocno dmuchaj w mniejszą dziurkę. Tym sposobem zarówno białko jak i żółtko wylądują w misce.

Gdy wydmuchasz już wszystko, przepłucz skorupkę delikatnie wodą, żeby pozbyć się resztek. Nie zapomnij o ostatnim kroku – w przeciwnym razie pięknie przystrojona wydmuszka zacznie... śmierdzieć.