

Jak sprawdzić świeżość jajek?



Opis wskazówki

Wybór jajek sklepach może nieraz przyprawić o ból głowy. Jak wybrać te najodpowiedniejsze, czym się kierować i jak uniknąć nieświeżych jaj?

Jak wybrać te najodpowiedniejsze, czym się kierować i jak uniknąć nieświeżych jaj?

Zacznij od samego początku – jeśli jajko ma gładką i świecąca skorupkę, to wbrew pozorom wcale nie jest świeże. To matowa i chropowata skorupka świadczy o tym, że bez obaw można takie jajko zjeść.

Sprawdzonym sposobem na sprawdzenie świeżości jajka jest włożenie go do wody tuż przed rozbiciem. Świeże jajko zatoni, jeśli natomiast będzie pływało po powierzchni wody lub delikatnie się będzie unosić pod nią, oznaczać to będzie, że jest nieświeże.

Jeśli po rozbiciu jajka, zobaczysz, że żółtko i białko się rozlewają, oznaczać to będzie, że jajko nie jest świeże. Białko i żółtko powinny ściśle do siebie przylegać – tylko wtedy świadczy to o ich świeżości.

Oznakowanie jaj

Oznakowanie opakowania jaj jest równie istotnym czynnikiem, ułatwiającym rozpoznanie ich świeżości. Jeśli jajka oznakowano literą A, oznacza to, że są świeże, a ich skorupki nie są uszkodzone. Litera B, to jajka drugiej klasy jakości lub te, które są utrwalone poprzez chłodzenie. Jajka typu C są niesortowalne i najczęściej przeznaczone do przemysłu.