

# Bleskový způsob, kterým oddělíte žloutek od bílku. Nová metoda je doslova hitem internetu

---

[aazdravi.cz/bleskovy-zpusob-kterym-oddelite-zloutek-od-bilku-nova-metoda-je-doslova-hitem-internetu/](http://aazdravi.cz/bleskovy-zpusob-kterym-oddelite-zloutek-od-bilku-nova-metoda-je-doslova-hitem-internetu/)

Občas, hlavně kvůli pečení, potřebujeme oddělit žloutek od bílku. Třeba abychom mohli ušlehat tuhý sníh.

## Metoda přelévání

---

Nejpoužívanějším způsobem je rozklepnutí skořápky o nějaký tvrdý podklad a přelévání žloutku z jedné její půlky do druhé. Po několikerém opakování se nám pravděpodobně povede mít samotný žloutek v jedné ze skořápek a bílek v misce vedle.

Tato metoda ale není úplně spolehlivá, protože ne vždy se nám povede klepnout skořápku uprostřed. A zůstane-li nám v jedné ruce skoro celá a ve druhé jen její špička, s přeléváním moc parády nenaděláme. Také se při opakovaném přelévání může žloutek o ostrou hranu propíchnout a smíchat s bílkem. Což se při snaze o vyšlehání tuhého sněhu může ukázat jako problém.

Naštěstí existuje několik dalších způsobů této činnosti a většina z nich je mnohem spolehlivějších.

## Trychtýř nebo PET lahev

---

Asi každý z nás má v kuchyňské lince nálevku neboli trychtýř. Takovou tu nádobu ve tvaru kužele na stopce a beze dna. Právě do ní když rozklepnete vajíčko a zakroužíte, bílek proteče stopkou dolů a žloutek zůstane uvězněný nahoře v kuželi. Je to rychlé a jednoduché.

Dalším způsobem je vysátí žloutku PETkou. Jednoduše rozklepnete vejce do misky, vezmete odšroubovanou PET lahev, lehce ji zmáčknete, abyste vytvořili podtlak, a přiložíte hrdlem ke žloutku. Když povolíte sevření, žloutek se nasákne do lahve a bílek zůstane v misce.

Opětovným sevřením lahve ho ale bez problémů vytlačíte ven k dalšímu zpracování. Tímto způsobem můžete do lahve nasát i několik žloutků za sebou.

## Zkuste děrovanou lžici

---

Vajíčko můžete rozklepnout i do děrované naběračky, lžice nebo vařečky, kterou jinak vytahujete z omáček nebo polévek pevné části. Otvory jsou dostatečně velké pro protečení bílku, ale příliš malé pro žloutek.

## Vyfoukejte ho ven

---

O něco složitější je práce s jehlou. Do vajíčka uděláte na protilehlých vrcholcích dírky, otočíte ho dnem vzhůru a necháte bílek vytéct ven. Pomoci si můžete i foukáním do horní dírky, které celý tento proces urychlí. Metoda to asi není nejrychlejší, ale může být poměrně zábavná.

Nejčastější metody dělení si můžete prohlédnout v přiloženém videu



Watch Video At: <https://youtu.be/9QuxljkHP9c>

youtube

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít