

# **Vejte vám vydrží dokonale čerstvá klidně 2 roky. Musí však být na jediném místě v celé domácnosti**

---

[aazdravi.cz/vejce-vam-vydrzi-dokonale-cerstva-klidne-2-roky-musi-vsak-byt-na-jedinem-miste-v-cele-domacnosti/](https://aazdravi.cz/vejce-vam-vydrzi-dokonale-cerstva-klidne-2-roky-musi-vsak-byt-na-jedinem-miste-v-cele-domacnosti/)

Vejte jsou základním stavebním kamenem mnoha kuchyní po celém světě, a proto je důležité znát triky, jak je uchovávat čerstvá co nejdéle. Je tedy možné, že existuje tajemství, díky kterému vydrží vejce čerstvá až neuvěřitelně dlouho?

## **Uchování vajec v dokonalé kondici**

---

Vejte jsou nejen všestrannou součástí našeho jídelníčku, ale také potravinou, která si zaslouží zvláštní péči při skladování. Základem dlouhodobé čerstvosti vajec je jejich správné umístění ve vaší domácnosti. Nejvhodnější místo by mělo zajistit stálou a optimální teplotu, která není příliš vysoká ani příliš nízká, a minimální výkyvy vlhkosti. Toto místo by mělo být také chráněno před přímým světlem, které může urychlovat proces stárnutí vajec.

## **Ideální podmínky**

---

Pro dosažení ideálních podmínek je důležité udržovat vejce v chladné a suché části domácnosti, daleko od zdrojů tepla a světla. Jedním z míst, které může tyto podmínky splňovat, je například spíž nebo sklep, kde teplota a vlhkost zůstávají relativně konstantní. Vajíčka by měla být uložena ve speciálních obalech, které zabraňují vstupu vzduchu a udržují je bezpečně izolovaná od jiných potravin, které by mohly ovlivnit jejich chuť nebo čerstvost.



*Foto: Shutterstock*

## **Kontrola čerstvosti**

---

Kromě skladování je důležité znát jednoduché metody, jak ověřit čerstvost vajec. Test ponořením do vody je rychlý a spolehlivý způsob, jak zjistit, zda je vejce stále dobré. Čerstvé vejce zůstane na dně, zatímco starší vejce s větší vzduchovou bublinou vyplave na povrch. Tato metoda je neinvazivní a umožňuje vám rozhodnout, zda je vejce bezpečné k jídlu.

## **Mýty versus realita**

---

Existuje mnoho mýtů a nedorozumění týkajících se skladování vajec. Jedním z běžných omylů je předpoklad, že vejce musí být vždy uchovávána v lednici. Ačkoli chladnička je pro krátkodobé skladování ideální, pro dlouhodobější uchování mohou být vhodnější místa, která lépe simulují přirozené podmínky, v nichž se vejce uchovávala před moderní érou chladniček.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít