

Úžasný trik, jak zkontrolovat čerstvost vajec. Když udělají specifický zvuk, budete mít jasno

aazdravi.cz/uzasny-trik-jak-zkontrolovat-cerstvost-vajec-kdyz-udelaji-specificky-zvuk-budete-mit-jasno

Všechny příspěvky autora Veronika Majerová

17. 2. 2023



Čerstvost vajec můžete zkontrolovat už při nákupu podle etikety nebo později doma. Vejce mají dlouhou trvanlivost, přesto se nevyplatí konzumovat vejce skladovaná déle než měsíc. Seznámíme vás s triky, jak zkontrolovat čerstvost. Vyplatí se zejména u domácích vajec.

Vejce kupovaná a domácí

U kupovaných vajec je možné řídit se etiketou výrobce s doporučenou dobou spotřeby. Jak ale poznat čerstvost u vajec domácích, které máme z tržišť, farem nebo ze dvora? Často se stává, že vejce skladujeme bez systému, snadno se smíchají čerstvá vejce s vejci staršími. Jakmile vejce rozklepneme, nemělo by zapáchat a bílek musí být čirý. Zkažené vejce ale můžete odhalit ještě dříve, než jej rozklepnete například do připravené směsi na koláč, kde by znehodnotilo těsto.

Kontrolujte čerstvost vajec

Při vaření vajec natvrdo není možné čerstvost zkontrolovat podle průzračného bílku, proto se vyplatí použití jiných metod pro kontrolu nezávadnosti obsahu uvnitř skořápky. Konzumace závadných vajec může přivodit zdravotní komplikace, věnujte čas kontrole čerstvosti.

Datum maximální spotřeby vajec se určuje podle datumu snesení vejce. Maximální spotřeba nesmí být delší než 28 dní po snesení. V lednici je možné vejce skladovat asi 1 měsíc.



Foto: Shutterstock

Jak kontrolovat čerstvost vajec

Velmi spolehlivá je kontrola čerstvosti prostřednictvím ponoření vejce do průhledné nádoby s vodou. Čerstvá vejce zůstávají na dně nádoby, zatímco vejce zkažená plavou na hladině nebo uprostřed nádoby. Konzumujte proto jen vejce, které klesnou dolů na dno. Poté znovu kontrolujte vejce před rozklepnutím a po něm. Vejce by nemělo mít na sobě praskliny nebo prášek, v bílku se nesmí objevit žádné zabarvení.

Sluchový test vajec

Rychlým testem je poslech vejce. Vezměte vejce, které podezříváte a zatřeste s ním těsně u ucha. Čerstvé vejce nebude vydávat žádný zvuk. Vejce zkažené bude šplouchat nebo uslyšíte jiný hlasitý zvuk a vejce uvnitř se bude pohybovat. Takové vejce v žádném případě nekonzumujte.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít