

Ako skladovať vajíčka v letných mesiacoch?

Viete ako správne skladovať vajíčka tak, aby vám vydržali čo najdlhšie a hlavne v najlepšej kvalite? Prečítajte si tipy z Únie hydínárov Slovenska.



Pôvodný obal

Po nákupe vajíčok Únia hydínárov Slovenska odporúča ponechať vajíčka v pôvodnom, originálnom obale. Na obale je totiž uvedený dátum minimálnej trvanlivosti a tento údaj pomôže spotrebiteľovi udržať si prehľad, aké staré vajíčka má a či si musí dávať pozor pred ich konzumáciou. „Platí pravidlo, že doma minimálnej trvanlivosti neznamená to, že po 28 dni sa už nesmú konzumovať, záleží to od spôsobu skladovania a na posúdení spotrebiteľa a je možné vajcia konzumovať aj po 28-om dni, keďže ide o dobu minimálnej trvanlivosti a nie spotreby,“ upresňuje Daniel Molnár, výkonný riaditeľ Únie hydínárov Slovenska.

Všeobecne vydrží vajce v chladničke asi tri týždne. Dátum minimálnej trvanlivosti sa stanovuje najneskôr na 28 dní po znáške. Spotrebovať sa vajcia môžu aj po tomto termíne, ak sú vhodne skladované a spotrebiteľ posúdi, že sú v poriadku. V letných mesiacoch je tiež dôležité, aby neboli vajcia dlhodobo vystavené vysokej teplote inak sa výrazne skracuje doba spotreby.

Sucho a stála teplota

Pri vykladaní vajíčok z nákupnej tašky nemusia nevyhnutne putovať do chladničky. Odporúčaná teplota pri skladovaní vajíčok je od 5 do 18 °C. Takže vajíčka môžete skladovať aj v chladnejších priestoroch, špajzi či pivnici.

„Európska legislatíva nestanovuje teplotu skladovania vajec, ale výrobcovia odporúčajú, aby boli skladované pri teplote od 5 do 18 °C, pričom je dôležité, aby boli skladované pri stálej teplote a v suchom prostredí, takže nie je nevyhnutné ich skladovať priamo v chladničke,“ hovorí Daniel

Molnár.

Mnohí z nás skladujú vajíčka vo dverách chladničky, no práve toto miesto je považované za najteplejšie miesto chladničky a na odkladanie vajícok, kým príde ich čas do praženice či volské oká, nie je podľa Daniela Molnára dobrou voľbou: „Dvere chladničky otvárame, prestup tepla a výmeny tepla sú tam vysoké a keď sú vajcia vystavované vysokým výmenám tepla, skraca sa ich trvanlivosť a doma spotreby, ktoré majú. Preto odporúčame, aby spotrebitelia skladovali vajcia v chladničke nie vo dverách, ale na mieste, kde je stála teplota a najnižšia - v zadnej časti chladničky či v spodnej polici.“

A poznáte tip ukladania vajícok ostrejším koncom dolu? Bielko tak zostane v strede a nebude v kontakte so vzduchovým vačkom na širšom konci.



Škrupinu vajíčka neumývajte

Taktiež si je vhodné zapamätať, že škrupinu vajíčka nemusíme umývať, umývaním sa totiž odstraňuje ochranná vrstva, ktorá chráni vajce pred škodlivými mikroorganizmami. Ak je potrebné špinavé vajcia poumývať, mali by ste ich aj hneď spotrebovať. Poškodené vajcia a škrupiny by sa nemali skladovať spolu s nepoškodenými.

Dôležité je tiež zabrániť kondenzácii vody na škrupine, čo spätne podporuje bakteriálny rast a penetráciu do vajca.

Hygiena rúk nadovšetko

Nezabúdajte tiež na hygienu rúk po manipulácii s vajíčkami. Na vaječných škrupinách totiž môžu byť stopy salmonely, preto po manipulácii s vajcami si treba poumývať ruky, aby sa na pripravované jedlo nepreniesli žiadne mikroorganizmy. Odporúča sa čistiť a dezinfikovať všetky nádoby a pomôcky používané na šľahanie surových vajec a tiež nešľahať vajíčka v blízkosti odkrytých hotových jedál.

FOTO: www.slovenskahydina.sk