

Πως ξεχωρίζουμε τα φρέσκα αυγά ; Έξυπνο και απλό κόλπο!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

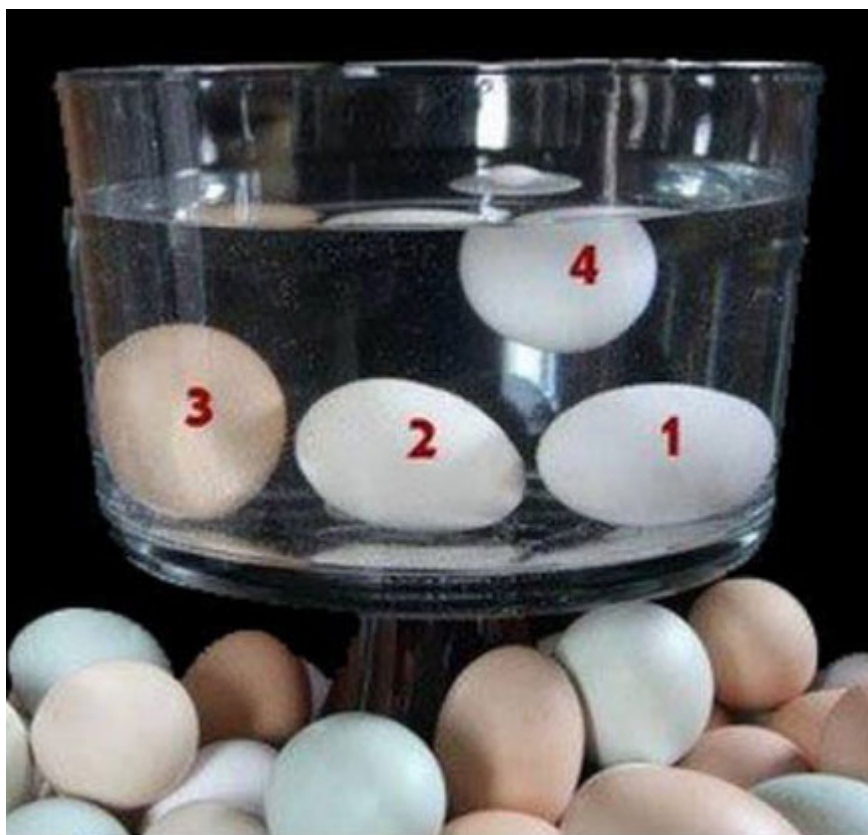


Πως ξεχωρίζουμε τα φρέσκα αυγά ; Έξυπνο και απλό κόλπο!

Πολλές φορές έχουμε αυγά στο ψυγείο μας που δεν θυμόμαστε πότε τα αγοράσαμε και αν είναι κατάλληλα προς κατανάλωση.

Έχει συμβεί σε όλες μας.

Γι' αυτό λοιπόν βρήκαμε ένα πολύ έξυπνο και απλό κόλπο για να ξεχωρίζετε τα φρέσκα από τα παλιά αυγά.



No1. Πολύ φρέσκο

Θα βυθιστεί στο πλαϊνό μέρος του, και θα παραμείνει βυθισμένο.

No2. Φρέσκο (μίας εβδομάδας)

Θα βυθιστεί και αυτό, αλλά το πίσω μέρος του αυγού (το μεγάλο) θα είναι ελαφρώς ανυψωμένο.

No3. Παλιό (τριών εβδομάδων)

Θα βυθιστεί αλλά με τη μύτη προς τα κάτω. Το πίσω μέρος του αυγού θα δείχνει προς τα επάνω.

No4. Πολύ παλιά αυγά!!! -ΠΡΟΣΟΧΗ-

Το αυγό επιπλέει κανονικά. Αυτά τα αυγά δεν είναι κατάλληλα προς βρώση και πρέπει να τα πετάξετε.

Επίσης:

- Ένα φρέσκο αυγό πρέπει να έχει σφριγηλό και συμπαγή κρόκο, που να μην σπάει εύκολα.

- Στα βραστά αυγά, όταν τα ξεφλουδίζουμε δεν πρέπει να υπάρχει μεγάλο κενό ανάμεσα στο αυγό και τη φλούδα.

Πηγή: gynaika.gr