

5 Μαΐου 2016

## Πώς θα διατηρήσουμε τα πασχαλινά αυγά;

/ [Επιστήμες](#), [Τέχνες](#) & [Πολιτισμός](#)



**Τα βράσατε ,τα βάψατε, τα τσουγκρίσατε αλλά μέχρι πότε είναι ασφαλές να τα καταναλώσετε και πως να τα διατηρήσετε για να είναι ασφαλή το**

## **γνωρίζετε; Διαβάστε τι λένε οι ειδικοί.**

Σύμφωνα με τον αμερικανικό Οργανισμό Τροφίμων και Φαρμάκων (FDA), τα βρασμένα αβγά πρέπει να καταναλώνονται μέσα σε μία εβδομάδα από την στιγμή που ετοιμάστηκαν.

Επίσης, είναι σημαντικό να θυμάστε ότι από την στιγμή που βράσετε και βάψετε τα αβγά, πρέπει να τα σερβίρετε μέσα σε λίγες ώρες. Αλλιώς, πρέπει να τα βάλετε οπωσδήποτε στο ψυγείο.

Τα βρασμένα αβγά (είτε με το κέλυφός τους, είτε χωρίς αυτό) αντέχουν στο ψυγείο μέχρι και 1 εβδομάδα, όχι παραπάνω. Μάλιστα, αν είναι ξεφλουδισμένα και θέλετε να τα βάλετε στο ψυγείο, τότε βάλτε τα σε ένα αεροστεγώς κλεισμένο δοχείο. Αλλιώς, βάλτε τα σε ένα μπολ γεμάτο με κρύο νερό και αλλάζετε το νερό καθημερινά.

Δεν είναι ασφαλές να αφήνετε τα βρασμένα αβγά εκτός ψυγείου για πολλές ώρες, ειδικά όταν ο καιρός είναι καλός και η θερμοκρασία του περιβάλλοντος αυξημένη..

**Πηγή:** [thetoc.gr](http://thetoc.gr)