

Češi neznají základní způsob, jak zabránit prasknutí vajec. Pak se sloupnou celá sama

 aazdravi.cz/cesi-neznaji-zakladni-zpusob-jak-zabranit-prasknuti-vajec-pak-se-sloupnou-cela-sama

Všechny příspěvky autora Veronika Majerová

11. 5. 2023

Uvařit vejce natvrdo nemusí být tak jednoduché, jak se na první pohled zdá. Vejce ve vroucí vodě mohou praskat a po uvaření a oloupaní jich velká část zůstává přilepená na vnitřní slupce. Takto oloupané vejce nemůžete použít například na obložené chlebíčky. Jak na to?

Vejce na obložené mísy

Jestliže vaříme vejce natvrdo a následně jej použijeme do pomazánky nebo bramborového salátu je zřejmé, že se tvarem výsledného produktu nemusíme příliš zaobírat. Přilepený bílek na vnitřní straně vaječné slupky vyloupneme lžičkou a rozmícháme do salátu či pomazánky. Jak ale postupovat v případě, že vařená vejce natvrdo chceme mít v hezkém tvaru? Když potřebujeme přesná kolečka na ozdobu obložených chlebíčků nebo na obloženou studenou místu? Trik je ve stáří vajec i v technice vaření. Ukážeme vám ji.

Nejlepší jsou starší vejce

Čím čerstvější vejce, tím náročnější je vyloupnout je ze skořápky v hezkém tvaru. U vajec z obchodních řetězců se vám to stane jen málokdy, vejce od vysezení ke spotřebiteli nějaký čas putují. Kdo ale kupuje vejce čerstvá na trzích nebo od lokálních producentů, s loupáním vajec má často problémy. Čerstvá vejce nejdou oloupat snadno, a to ani v případě, když je uvaříte správnou technikou.



Foto: Shutterstock

Jak správně vařit vejce natvrdo

Starší vejce vařte tak, že je vkládáte do vařící vody. První půl minutu byste vejce měli vařit na nejvyšší teplotu a následně snížit teplotu na mírný stupeň. Po ztlumení se vejce vaří ještě 10 minut. Vejce vkládejte do hrnce v parním koši nebo opatrně přes lžíci. Jakmile jsou vejce uvařena, okamžitě slévejte vroucí vodu. Vejce nechejte v hrnci a jemně s nimi třeste. Horké musí částečně popraskat. Poté je zalijte studenou vodou. Prudké ochlazení přispívá ke snadnému oloupaní.

Loupání velkého počtu vajec

Rychlá metoda na loupání velkého počtu vajec má stejný postup na začátku, tedy zatřesení a prudké ochlazení studenou vodou. Pak se vejce přemístí do uzavíratelné plastové nádoby. S nádobou se třese tak dlouho, dokud se skořápka zcela neoddělí. Oloupaná vejce se následně jen opláchnou.

Foto: Shutterstock

