

# Vajíčka zásadně zasypávám solí. Naučila mě to už moje babička, měl by to dělat každý

---

 [aazdravi.cz/vajicka-zasadne-zasypavam-soli-naucila-me-to-uz-moje-babicka-mel-by-to-delat-kazdy](https://aazdravi.cz/vajicka-zasadne-zasypavam-soli-naucila-me-to-uz-moje-babicka-mel-by-to-delat-kazdy)

Kateřina Apostolidisová

18. 10. 2023

Během zimních měsíců se produkce vajec snižuje s tím, jak se krátí dny. Samozřejmě v regálech obchodů se tento jev nijak nepromítne. Pokud ale máte domácí vajíčka, ať už od svých slepic nebo farmáře, víte, že tento nedostatek se během zimy projeví. I slepice potřebují odpočinek.

## Vejsce můžete uchovat čerstvá i rok

---

Pokud byste si chtěli letní přebytky uchovat i během hubených zimních měsíců, existuje řešení? Ano, existuje! A to i po dobu 1 roku nebo déle. A není to o tom, že byste si museli pořídit další lednici, kterou byste vajíčky naplnili od podlahy po strop.

**Vejsce můžete jednoduše konzervovat v soli.** Tato metoda byla poprvé popsána už v roce 1952. Tvrdí, že takto uchovávaná vejce vydrží až 2 roky, i když ideální dobou skladování je 9 měsíců.

Je to jednoduché. **Každé vejce ponořte do olivového oleje** a poté dosucha otřete měkkým hadříkem. V minulosti se skořápky potíraly i sádlem, protože sádlo nežlukne. Potom si nachystejte vzduchotěsnou nádobu a vejce do ní naskládejte špičatým koncem dolů.

To způsobí, že vzduchová kapsa, která je přítomna v každém vajíčku, zůstane co nejdále od žloutku. Tím zabráníte zoxidování obsahu.

**Úhlavními nepřáteli vajec jsou totiž kyslík a vlhkost.**

Nakonec všechna zasypte solí tak, aby byla vejce zcela pokryta, ale nedotýkala se jedno druhého. Je nutné skořápky před zasypáním obalit mastnotou, protože sůl by je jinak časem vysušila. Dobře jim potom bude ve sklepě nebo nějaké chladnější místnosti.



*Foto: Shutterstock*

## Konzervujte vápnem

---

Dříve také bylo jednou z nejoblíbenějších metod uskladnění vajec jejich konzervování ve vápenném roztoku. Tento způsob je 100% úspěšný, protože vápno je antimikrobiální látka.

Jak na to? **Udělejte si roztok z 30g hydroxidu vápenatého a 1l destilované vody.** Pokud nemáte destilovanou vodu, převařte obyčejnou. Směs nalijte do nádoby s víkem, naskládejte vejce a uzavřete. Jak budete postupně vajíčka odebírat, můžete přidávat nová. V tomto roztoku vám vydrží dokonale jedlá i několik let.

**Takto ošetřovat a uskladňovat byste ale měli jen čerstvá vejce, ne ta kupovaná.** U těch totiž nikdy nevíte, jak dlouho už ve skladech a obchodech ležela.

## Jsou stále k jídlu? Udělejte si test

---

Pokud si po několika měsících uskladnění přece jen nejste jisti, můžete-li vejce bezpečně konzumovat, podrobte je jednoduchému testu. Jak totiž vejce stárne, vzduchová kapsa na jeho širším konci se zvětšuje.

Když tedy vajíčko ponoříte do vody a ono klesne ke dnu, je v pořádku. Vzduch uvnitř ještě není natolik rozsáhlý, aby ho dokázal nadnášet. Pokud ale plave na hladině, je to známka, že už má něco za sebou.

Nemusí být nutně zkažené, ale buďte obezřetní. Po jeho rozklepnutí vás případný zápach nenechá na pochybách, jaký je jeho skutečný stav.

*Foto: Shutterstock*