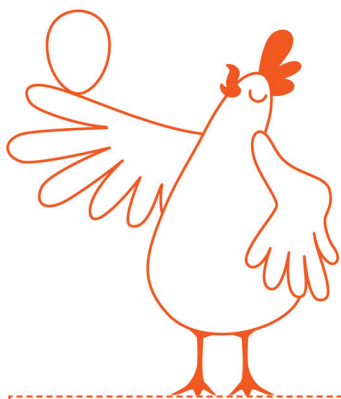


# Proč vejce před skladováním neumývat?



Vejce má na sobě tenkou ochrannou vrstvu (tzv. **kutikula**), ta po snesení vejce ucpává póry ve skořápce. Tím je vnitřek vejce chráněn před škodlivými mikroorganismy a potenciální nákazou. Pokud vejce před vložením do lednice umyjeme, tuto ochranu tím porušíme. **Před vařením je naopak omytí žádoucí.**

**SKLADOVÁNÍ :** Vejce by měla být skladována při nekolísavé teplotě v rozmezí 5 °C až 18 °C. Ideálně v lednici při teplotách 5 °C až 8 °C.

tip

**ULOŽÍTE-LI VEJCE „ŠPIČKOU“ DOLŮ (VZDUCHOVÁ BUBLINA NAHOŘE), KAZÍ SE ÚDAJNĚ POMALEJI.**



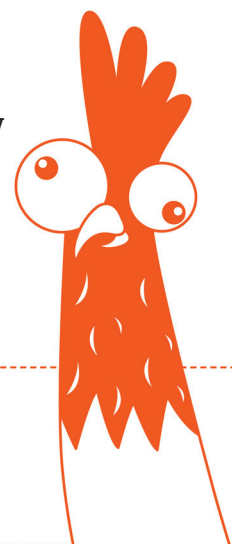
## Zkouška míry čerstvosti

Každé vajíčko má uvnitř vzduchovou bublinu. Čím je starší, tím je bublina větší. Když vejce vložené do vody zůstane sedět u dna, je opravdu čerstvé. Pokud se přetáčí nebo plave, je méně čerstvé. Po rozklepnutí poznáme extra čerstvost tak, že bílek i žloutek jsou kompaktního tvaru. Méně čerstvé vejce jsou řidší a roztékají se, žloutek je placatý a stejně jako bílek nedrží tolik pohromadě.

*Extra čerstvá vejce se po uvaření hůře zbavují skořápky.*

## Kdo se v tom má vyznat?

Vejce určená pro lidskou spotřebu musí být třídy A. Číslo S, M, L a XL udávají hmotnost. **Cereální vejce** jsou od nosnic krmených obilovinami. Podle legislativy musí tato krmná směs obsahovat 3 různé zrniny tvořící min. 60% objemu krmné směsi. **Omega vejce** jsou od nosnic, které mají krmnou směs se složkou s omega-3 mastnými kyselinami. Veselá slepička na obalu nic neznamena – může jít o klecový chov, což zjistíte jen z kódu na vejcích (počáteční číslice).



**VEJCE SLEPIC PASOUCÍCH SE NA TRÁVĚ MAJÍ SYTĚJŠÍ ŽLOUTKY, VE VELKOCHOVECH BEZ TRÁVY TOHO ALE LZE DOCÍLIT PŘIDÁNÍM PŘÍRODNÍHO BARVIVA (KAROTENOIDŮ) DO KRMNÉ SMĚSI.**



Ukažme společně velkočovům, že lidé nechtějí vajíčka, za kterými je utrpení zvířat.