Предпасхальное время как никакое другое подходит для того, чтобы поговорить о курином яйце и развеять некоторые мифы о нем, пишет на своем сайте газета Tages-Anzeiger.

Утверждение первое: яйцо легче облупить, если окатить его холодной водой. Это неправильный вывод: легкость очистки зависит не от охлаждения вареного яйца, а от его возраста. Одно- и двухнедельные яйца чистятся легче всего, а со свежими возникают наибольшие проблемы.

Утверждение второе: свежие яйца самые вкусные. Это не так. Как считают специалисты, яйцам нужно от трех до восьми дней для созревания. Лишь после этого их аромат раскрывается полностью.

Утверждение третье: желток "биояиц" более желтый. Это неверно. Интенсивность цвета желтка определяется не тем, гуляет ли курица свободно по траве или же вынуждена жить в клетке. Цвет желтка целиком зависит от корма. Поэтому в корм курам, живущим в клетках, часто добавляют каротиноиды, усиливающие цвет желтка, что запрещено в случае с экологически чистыми яйцами.

Утверждение четвертое: пестрые курицы кладут коричневые яйца. Это верно далеко не всегда. Определяющим фактором для цвета скорлупы является не масть, а гены. Если говорить о чистокровной птице, то куры с белыми ушными мочками откладывают белые

яйца, а с красными мочками, наоборот, коричневые. Однозначным является, однако, тот факт, что каждая курица всю свою жизнь откладывает яйца с одинаковым цветом скорлупы, заключает издание.

bru/dapd
Tages anzeiger
По материалам: InoPressa.ru

О пасхальных традициях можно прочитать здесь