

Πώς θα καταλάβετε ότι ένα αυγό έχει χαλάσει - Το τεστ των 5''

[/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Εάν συνηθίζετε να βγάζετε τα αυγά από τη συσκευασία τους προκειμένου να τα τοποθετήσετε στην ειδική θήκη του ψυγείου, τότε μάλλον αδυνατείτε να συγκρατήσετε την ημερομηνία λήξης που αναφέρεται στην ετικέτα τους.

Την επομένη φορά λοιπόν που θα θελήσετε να φτιάξετε μια ομελέτα και δεν είστε σίγουροι αν τα αυγά έχουν χαλάσει, μπορείτε να κάνετε ένα πολύ εύκολο και γρήγορο τεστ!

Γεμίστε ένα μπολ με κρύο νερό και τοποθετήστε μέσα τα αυγά ένα ένα. Εάν το αυγό βουλιάξει στον πάτο του μπολ τότε είναι ακόμη ασφαλές προς κατανάλωση. Αντίθετα, εάν επιπλέει στην επιφάνεια του νερού, καλύτερα να το πετάξετε.

Σύμφωνα με το Αμερικανικό Υπουργείο Γεωργίας, τα αυγά που δεν είναι φρέσκα

έχουν περισσότερο αέρα μέσα στο κέλυφός τους, οπότε επιπλέουν στο νερό.

Πηγή: onmed.gr