

24 Απριλίου 2021

Αυγά που σπάνε στο βράσιμο; Έτσι θα τα κρατήσετε Άθικτα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Έχετε πάρει θέση ετοιμότητας για το φετινό βράσιμο τους, αλλά τα σπασμένα θύματα είναι πολλά; Μάθετε πώς θα εμποδίσετε τα αυγά σας από το να σπάσουν στο βράσιμο.



Το Πάσχα έχει σχεδόν φτάσει και, μαζί του, και η αιώνια μάχη ενάντια στα σπασμένα αυγά.

Κατ' αρχάς ο πιο σύντομος δρόμος για τη λύση του εν λόγω προβλήματος είναι να

ανακαλύψετε την πηγή του κακού. Τα αβγά, λοιπόν, κατά το βράσιμο σπάνε για δύο βασικούς λόγους:

από την απότομη αύξηση της θερμοκρασίας και από το νερό το οποίο, καθώς βράζει, τα ρίχνει με ένταση προς τα τοιχώματα της κατσαρόλας.

Για να αντιμετωπίσετε τον πρώτο ένοχο, δεν έχετε παρά να βγάλετε τα αβγά από το ψυγείο από το προηγούμενο βράδυ και να τα αφήσετε σε θερμοκρασία δωματίου. Επίσης, στο πλαίσιο αυτό, καλό είναι να τα βάλετε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά καθώς και να μην τα αφήσετε σε αυτή για παραπάνω από 15 λεπτά.

Για να γλυτώσετε το... ταρακούνημα, δεν έχετε παρά να στρώσετε τον πάτο της κατσαρόλας με βαμβάκι ή δύο-τρεις στρώσεις απορροφητικού χαρτιού και να βράζετε μια στρώση αβγά τη φορά. Τέλος, για να μην έχετε ούτε σπάσιμο ούτε ζημιά, μπορείτε να φτιάξετε τις δικές σας θήκες από τούλι και να κρεμάσετε με ένα λάστιχο ή λίγη κορδέλα κάθε αβγό από τα τοιχώματα της κατσαρόλας. Όσο περίεργο κι αν σας φαίνεται αυτή η εναλλακτική λύση είναι εξαιρετικά αποτελεσματική!

Πηγή: briefingnews.gr