

Ha nem is tudja átvilágítani a háziasszony (háziember) otthon a tojásokat, hogy frissek-e, van másik, megbízható módszer is. Ehhez 1 liter vízbe 12 deka sót szórunk, és kevergetve föloldjuk. A tojást belerakjuk. Ha lesüllyed az edény aljára, akkor friss, ha úszik a vízben, akkor állott, ha pedig feljön a tetejére, akkor nagyon valószínű, hogy romlott a tojás.

Kellemetlen, de beszélni kell róla: a szalmonella

Híradásokban gyakran hallhatjuk – különösen nyáron, hogy itt vagy ott szalmonellafertőzés történt. Lefolyása az enyhétől az igen súlyosig terjedhet, de ennek részletezése tényleg nem szakácskönyvbe való; így hát beszéljünk arról, hogyan előzhetjük meg e bajt.

Fontos tudni, hogy egészségügyi veszélyt elsősorban a héjon megtapadó – akár látható, akár nem – szennyeződések okozhatják, amik a héj feltörésekor a tojáslébe kerülhetnek. Ha a baromfi petefészke is fertőzött, akkor sajnos a tojás belsejében is lehet szalmonella; így amikor olyan ételt készítünk, amibe nyers tojássárgája kerül (tiramisukrém, majonéz, madártej), akkor „gáz van”, de szerencsére erre kicsi az esély.

A baromfiállomány szalmonellamentesítése világszerte megoldatlan, ezért a tojás helyes tárolásával, kezelésével kell csökkenteni a veszélyt. Mielőtt ennek részletezésére rátérünk, megemlítjük, hogy kapható szalmonella ellen kezelt tojás is, ami ugyan kissé drágább, de megéri a különbséget.

A megelőzés 10 pontja

- Lehetőleg tiszta, friss, ép tojást vásároljunk.
- Ha külsejük szennyezett, akkor azt kefével, szárazon kell eltávolítani. Megmosni csak közvetlenül a felhasználás előtt kell, ugyanis ezzel sérül természetes külső védőrétege, így átjárhatóvá válik a baktériumok számára.
- A frissességét vízbe merítéssel is megállapíthatjuk: ha friss, lemerül teljesen, ha lebeg a vízben, nem friss, ha pedig a felszínén marad, akkor általában már romlott, ilyenkor ne használjuk fel.
- Ha lehet, repedt, törött tojást ne tároljunk, és csak jól hőkezelt ételekhez használjuk.
- A tojást 3-10 fok között helyes tárolni.
- A feltört tojást lehetőleg ne tároljuk, használjuk fel mihamarabb.

- Amikor csak lehet, addig süssük a tojást, míg a sárgája is, a fehérje is meg nem szilárdul, például rántotta és tükörtojás esetében.
- Az olyan ételhez, amiben nyers marad a tojás, különös gonddal válasszuk ki hogy melyiket használjuk, és így is mossuk meg. Ha tehetjük, például a majonéznél, ízesítsük minél savanyúbbra, mert a savanyú vegyhatás gátolja a baktériumok szaporodását.
- Tartsuk be az alapvető higiénés dolgokat. Jól mossunk kezet miután a tojással foglalkoztunk, és alaposan sikáljuk ki azt az edényt is, amiben a tojás volt.
- A tojást egyesével, kis tálkába törjük fel, s ha már meggyőződünk arról, hogy kifogástalan, csak akkor öntsük a többihez.