

CONSERVACION DE HUEVOS

Es importante que los huevos que vayan a ser almacenados sean de la mejor calidad, ya que por muy bueno que sea el almacenamiento o refrigeración, no pueden mejorar un producto que sea de mala calidad.

Es necesario saber que los huevos tienen la particularidad de absorber fácilmente los olores que hay a su alrededor, lo que produce alteraciones en su sabor, que resultan después desagradables. Es importante asimismo vigilar qué alimentos se pongan en la nevera y evitar, por medio de algún recipiente o papel adecuado, que se mezclen los olores y portan los sabores. En los medios rurales se utilizaba un método especial para conservar los huevos en buen estado y el máximo de tiempo, era recubrirlo de agua con cal, que se preparaba con 20 partes de agua y cuatro de cal, añadiendo al cabo de varios días una

PESCADERIA PEÑAMAR

Todas clases de pescados frescos y congelados

Gran surtidos en mariscos

Buena calidad y mejores precios

C/Morería, 13

CIUDAD REAL

parte de sal. Aunque este método transmite a los huevos un cierto sabor salino.

En el hogar, los huevos se deben conservar a temperaturas de refrigeración y en el compartimento especial para ellos, con el fin de protegerlo mejor de los olores que antes hemos mencionado. En estas condiciones pueden conservarse durante uno o dos meses. En las tiendas y comercios, los huevos deben almacenarse y conservarse en cámaras que estén a 0 grados centígrados y nunca deben soportar temperaturas más bajas de los dos grados por debajo de cero, ya que en esta temperatura se congelan. El huevo que está pues a la venta no debe pasar de los quince días.

de las bases principales para que los huevos se conserven en buen estado es evitar que pierdan la cámara de aire; para que esto no ocurra, lo mejor es poner los huevos al refrigerador, de forma que la parte más puntiaguda de éste quede en la parte de abajo.

Consejo: Si quieres poner a cocer un huevo que está un poco cascado o rajado, lo mejor es envolverlo con papel de aluminio y ponerlo otra vez en el agua para que hierva. De este modo no se sale ni pizca de clara.

No se debe olvidar que una



Si te dan **LA LATA**
que sea de **SARDINAS**

EL ANCLA

PULIBRASA

- abrigantados
- pulidos
- limpiezas en general

Carmen, 5-5.º D
Teléf. 22 85 18
CIUDAD REAL

