

Eierwenke.

Bewaring

- Om eiers so lank as moontlik vars te hou, hou hulle in die koelkas, maar nie naby die ysvakkie of kos met 'n skerp geur nie. Onthou, die gepunte end van die eier moet onder wees.
- As jy dikwels eiers gebruik, is dit raadsaam om 'n dosyn of twee buite die koelkas te hou sodat jy hulle by kamertemperatuur kan gebruik.
- Om eiergele te bewaar, klits elke twee eiergele liggies met 2 ml sout of suiker en plaas in 'n toe houer. Op die manier kan hulle 'n week in die koelkas en tot tien maande in die vrieskas bewaar word. Die sout of suiker voorkom dat die eiergele taai word. As die eiergele net 'n dag of twee gehou moet word, plaas hulle heel in 'n koppie en bedek met koue water.
- Plaas eierwitte in 'n toe houer en bewaar 'n week in die koelkas of tot tien maande in die vrieskas.
- 'n Gekraakte eier bly nie langer as 24 uur vars nie. Breek dit dus oop, voeg 2 ml sout of suiker by vir elke heel eier en bewaar dit soos beskryf vir eiergeel.

Hantering

- As jy die eiergeel heel wil hou, kraak die eier op 'n plat oppervlak en nie op die rand van 'n bak nie. Of gebruik die agterkant van 'n mes.

Varsheid

- Om vas te stel of 'n eier waarlik vars is, raak die ronde punt met jou tong aan - dit moet loutwarm voel. Raak nou die skerp punt aan - dit moet koud voel. Dit werk vanselfsprekend nie as die eier direk uit die koelkas kom nie. 'n Alternatief is om die eier in sterk soutwater te dompel. 'n Vars eier sal sink en op die bodem gaan lê en 'n slegte eier sal op die water dryf. Die posisie wat 'n eier tussen die twee uiterstes inneem, sal die graad van varsheid bepaal.

Om eierwit te klits

- Die wit van kraakvars eiers of eiers wat pas uit die koelkas gehaal is, sal nie heeltemal styf klits nie.
- Die eierklitser en bak moet kurkdroog en sonder 'n sweempie van olierigheid wees en die eierwit moet geen eiergeel bevat nie, anders skuim die wit nie behoorlik nie.
- 'n Knypie sout by die eierwit sal help dat dit goed styf klits.
- Wanneer die eierwit goed styf geklits is, sal dit pieke vorm wat soos sneeubedekte berge lyk. As jy die bak skuins hou, sal die geklitste eierwit losraak en teen die helling van die bak afgly.
- Om te voorkom dat daar 'n bietjie vloeibare eierwit in die bak agterbly na die eierwit styf geklits is, laat die geklitste eierwit vyf minute rus en klits dit daarna weer 'n minuut of twee.

Gekookte eiers

- 'n Bevredigende manier om 'n eier te kook, is om dit te dompel in 'n kastrol kokende water wat pas van die stoof afgehaal is en die kastrol dig toe te maak met die deksel. Haal die eier na 5-6 minute uit.
- Om te voorkom dat 'n eier wat uit die koelkas kom, kraak wanneer dit in 'n kastrol kokende water geplaas word, plaas 'n piering onderstebo op die bodem van die kastrol of voeg 'n bietjie asyn of growwe sout by die water. 'n Ander Metode is om die ronde punt van die rou eier met 'n naald te prik voordat dit in die kookwater geplaas word.
- As die eiers steeds kraak ongeag al die voorsorg maatreëls, draai hulle afsonderlik in aluminiumfoelie toe en kook hulle 'n minuut langer.
- As die water te vinnig kook terwyl die eier aan die kook is, sal die eierwit oorgaer en hard word voordat die eiergeel reg is.
- Eiers wat gekook word in water waarby 'n bietjie asyn gevoeg is, dop makliker af. Dompel hulle dadelik in koue water na die kooktyd verby is.
- Doop jou vingertoppe in botter of margarien om makliker stukkies eierdop te verwyder wat aan die afgedopte eiers kleef.

Roereiers

- Om die volume van roereiers te verdubbel, skei eers die eierwitte van die gele en klits die eierwitte totdat hulle styf word. Vou hulle in die eiergele in.
- Om roereiers waarlik romerig te maak, hou een van die eiers eenkant, voeg dit rou by die gaar roereiers en roer goed.

Gebakte eiers

- Om te voorkom dat gebakte eiers aan die pan vaskleef, strooi 'n bietjie koekmeelblom op die warm botter of vet voordat die eiers daarin gebraai word.
- Een manier om te verseker dat die eierwit bo-oor die eiergeel gaar word, is om die pan halfpad met 'n deksel te bedek en die plaat of te skakel. Wag 'n paar minute voordat jy die deksel afhaal.
- Die kookvet moet warm wees, maar nie sis nie. Te veel hitte maak die eierwit taai en hard om die rant.

Kalfsoogeiers

- Eiers kan in water of aftreksel geosjeer word. Kruie kan na smaak bygevoeg word.
- Die vloeistof moenie kook nie, net prut. Om dit te bewerkstellig, stel die plaat op hoë temperatuur om die water te kook en verminder dan die hitte totdat borreltjies op die bodem van die pan vorm. Die houer waarin die eier is, moet naby die water of aftreksel gehou word sodat die eier liggies daarin kan gly. Moenie asyn by die water voeg waarin die eier geosjeer gaan word nie, want dit bederf die smaak.

phantocomp