



Már csak napok kérdése, és beköszönt Húsvét ünnepe. Szinte nincs olyan család, ahol ne indulna be ilyentájt a tojásbeszerző dőmping. Tojást a sonka mellé, tojást a süteménybe, tojást a hús panírjához, mindenbe tojás, tojás... Ám mielőtt nemes egyszerűséggel leemelnénk a polcról az első, kezünk ügyébe eső dobozt, nem árt átgondolni néhány dolgot.

### ***A tojásválasztás szempontjai:***

- Ne csak az ár alapján döntsünk! Ha valami nagyon olcsó, annak valószínűleg meg is van az oka. A feltűnően alacsony áron kínált tojás sokszor apró méretű, esetleg épp lejárató idő előtt áll. Nincs kizárva persze, hogy valóban sikerült kifognunk egy remek akciót. Ha minden szempontból megnyerő a tojás, nyugodtan megvehetjük.

- Fontos szempont, hogy a legkésőbbi lejáratú tojást válasszuk ki, így a lehető legfrissebb árut fogjuk beszerezni.

- Egyenként vizsgáljuk meg a tojásokat! Ne sajnáljuk az időt és energiát erre, mert ha nem így teszünk, otthon a sütéskor-főzéskor érhet minket váratlan bosszúság. Hogyan vizsgáljuk meg a tojásokat? Egyenként emeljük ki őket a dobozból és óvatosan mozgassuk meg! Ha záp lenne, azt a lötyögésből azonnal észrevesszük. Nézzük meg azt is, hogy nincs-e megrepedve, behorpadva a héja! Az sem gusztusos és főként nem egészséges, ha tyúk ürülékkel vastagon belepert tojásokat találunk a dobozban. Erre is figyeljünk!

- Ha már van „bevált márkánk“ tojások tekintetében, akkor hasznos lehet, ha ünnepekre is a szokásosat választjuk, így nem érhet minket meglepetés.

- Miután a tojást feltörtük és „első szippantásra“ nem érzünk gyanús szagokat, attól még hasznos lehet a sárgáját szétpukasztva annak a belsejébe is beleszagolni. A zápolás

folyamata ugyanis innen indul. Ha kicsit is kétes az eredmény, jobb a békeség alapon inkább dobjuk ki a gyanús élelmiszert!