

# Kanamunade säilitamine ja keetmine

■ Munakoorel leiduvate pisikute eemaldamiseks peske värskaid mune enne katkilöömist.

■ Ärge hoidke värskaid mune külmikus üle kahe nädala. Kui seda on vaja siiski teha, mähkige iga muna eraldi paberisse ja kord nädalas keerake neid ümber.

■ Muna säilitage külmkapi restis, tõmp ots ülalpool.

■ Kui soovite mune kauem säilitada, ärge peske neid.

■ Kui muna on karpri või resti kinni kleepunud, leotage see veega lahti, mitte ärge hakake vägisi välja kiskuma – muidu läheb koor katki.

■ Mune võib ka toatemperatuuril hoida, kui koor õhukese rasva- või õlikihiga katta.

■ Külmunud mune võib tarvitada, kui hoida neid ülesulatamiseks pikemat aega külmas soolases vees.

■ Selleks et säilitada värsket munakollast või munavalget eraldi, kui neid kohe ei kasuta, pange need tassi, valage peale külma vett ja asetage külma kohta.

■ Kuivatatud munavalget võib kaua säilitada. Selleks valage munavalge emailitud ja kõrgema äärega plaadile ning asetage kuivama tolmuvabasse kohta. Järgmiseks päevaks on see kuivanud õhukeseks leheks. Kuivatatud munavalgelehti hoidke õhukindlalt suletud klaaspurgis.

■ Kuivatatud munavalge tarvitamiseks õhukindlaks tegemiseks valage 50 g kohta 350 ml külma vett ja hoidke jahedas kohas leos vähemalt 12 tundi.

■ Munavalge peaksite pärast muna katkilöömist samal päeval ära tarvitama, munakollast võib veega kaetult hoida jahedas paar päeva.

■ Munakollast ehk rebu on munavalgest lihtne eraldada kitsa suuga lehtri abil. Lööge muna ettevaatlikult ja rebukotti vigastamata katki

ning libistage lehtrisse, munavalge voolab lehtrist läbi, munakollane jääb sellele pidama.

■ Üksikut järelejäänud munavalget võib kasutada pudru kohedamaks muutmiseks.

■ Keedetud muna saab toorest eristada seda laual pöörlema panes. Keedetud muna pöörleb kiiresti, keetmata muna aeglaselt ja köikudes.

■ Kas muna on värsked ja söögikõlblik, saate kindlaks teha, asetades muna külma 10% soolvettesse – värsked muna vajub põhja, poolvärsked ajab tõmbi otsa üles, riknenud muna ujub pinnal.

■ Muna vanust näitab koo-

realuse õhumulli suurus. Mida värskem, seda vähem õhku on koore all. Kontrollimiseks asetage muna vette. Värsked muna vajub põhja, nädalavanune ujub põhja lähedal, kahe nädalane tõuseb pinnale.

■ Kui lisate 1 klaasile veele 20 g soola, upub värsked muna sellises soolalahuses kohe, aga riknenud muna jääb pinnale ujuma.

SVEN ARBET

