بالفيديو: إختبار بسيط للتأكد من صلاحية البيض

ما من منزل يخلو من البيض، لأنه بكل بساطة من الأطعمة السهلة التحضير والغنية بالفوائد الصحية.

عملية شراء البيض دقيقة نوعاً ما لأنه من الأطعمة التي من الممكن أن تسبب تسمماً غذائياً في حال كانت مدة صلاحيته قد إنتهت. وهنا تكمن المشكلة، لأن العديد من الأشخاص يشترون البيض من دون الإنتباه الى تاريخ صلاحيته.

لكن لا داعي للقلق، لأن كل شخص أصبح قادر على معرفة إذا ما كان البيض صالحاً للإستعمال أو لا بهذه الطريقة السهلة جداً.

كل ما عليه القيام به هو ان يحضر وعاء يحتوي على كمية من المياه وبيضة.

ومن ثم يضع البيضة فيه، ويلاحظ حركتها:

- إذا طافت البيضة على سطح الماء فهذا يدل على انها فاسدة ولا تصلح للإستعمال.
- إذا غرقت في الوعاء، وإستقرت بشكل عمودي فهذا يشير الى أن عمرها يتراوح ما بين الأسبوعين الى الثلاثة أسابيع.
- إذا إستقرت البيضة في الوعاء بشكل أفقي يعني أن عمرها أسبوع واحد فقط.
- إذا إستقرت في قاع الوعاء يعني أنها طازجة.

بخطوات بسيطة، تستطيع التأكد من سلامة البيضة وعمرها وبعدها يمكنك أن تستعملها، فلا تتجاهل هذه النصيحة الذهبية من أجل سلامتك وسلامة من حولك.