

12

(F)EITJES

1 Eieren bewaar je het beste in de koelkast. De koude temperatuur zorgt dat je eieren langer vers blijven. En zorg ook dat je ze in de eierdoos bewaard. De poriën in de eierschaal zorgen er namelijk voor dat eieren makkelijk geurtjes opnemen. Houd ze daarom op afstand van producten die sterk ruiken.

2 Er zijn meerdere redenen om je gekookte eitje te laten schrikken met koud water. Zo zorg je dat het kookproces stopt en je eitje niet hard gekookt wordt in plaats van halfzacht. Ook is het eitje dan een stuk eenvoudiger te pellen, omdat het eiwit iets krimpt als het afkoelt en zich zo losmaakt van de schaal.

7 De traditie van het verstoppertje (en zoeken) van eieren komt waarschijnlijk voort uit een Germaanse traditie waarin, eieren, als symbool van vruchtbaarheid, in akkers werden begraven in de hoop dat deze hierdoor extra vruchtbaar zouden zijn.

10 Eieren en sporten vormen een goede combinatie. De eiwitten zorgen voor het opbouwen van spiermassa en zijn belangrijk voor het herstel na het sporten. Minder spierpijn dus. Eieren zijn ook een goede bron van ijzer wat een positieve invloed heeft op het energieniveau.

12 Op Jumbo.com vind je een handig overzicht met de kooktijd voor een zacht, halfzacht en hardgekookt ei. Reken de kooktijd altijd vanaf het moment dat je het ei in kokend water legt. Heb je het ei al in het koude water gelegd? Trek dan een kleine minuut van de tijd af. En komt je ei uit de koelkast? Reken er dan een minuut bij.

3 Het verschil tussen witte en bruine eieren is vrij simpel te verklaren: het ras van de kip. Je kunt aan de oorlellen van de kip zien welke kleur eieren ze legt: een kip met witte oorlellen legt witte eieren, terwijl een bruine kip met rode oorlellen bruine eieren legt.

4 De versheid van een ei test je gemakkelijk in een bakje water. Een vers ei valt direct naar de bodem, terwijl een ouder ei blijft drijven. En wist je dat een vers ei lastiger te pellen is als het gekookt is, dan een minder vers ei?

6 Een kip legt bijna elke dag een ei, gemiddeld zo'n 315 eieren per jaar. Jonge volwassen kippen leggen iets meer eieren, maar de eieren van oudere kippen zijn groter.

11 Met het Beter Leven keurmerk van De Dierenbescherming weet je hoe goed er is gezorgd voor het dier achter het product. Hoe meer sterren, hoe diervriendelijker en dus hoe beter de leefomstandigheden. Dit vinden we bij Jumbo belangrijk en daarom hebben alle Jumbo eieren minimaal 1 ster Beter Leven Keurmerk. Al met 1 ster hebben de dieren een beter leven. Er wordt graan gestrooid en er liggen stobalen en pikstenen als afleidingsmateriaal.

5 De kleur van de dooier kan per ei nogal verschillen, van lichtgeel tot donker oranje. Hoe meer caroteen er in de voeding zit, hoe donkerder de dooier. Voor de smaak hoeft je niet op de kleur van de dooier te letten. De eieren zijn even lekker.

8 Wil je graag gekleurde eieren op de Paastafel zetten? Je kunt eieren verven, maar er ook voor kiezen om dit op een natuurlijke manier te doen. Kleur je eieren met natuurlijke kleurstoffen, zoals bessen- of bietensap voor rode eitjes, een schep koffie voor bruine eieren of spinazie voor groene eieren.

9 Elk ei heeft een stempel met cijfer-lettercombinatie. Het eerste cijfer geeft aan hoe de kip leeft, waarbij 0 biologisch is, 1 vrije uitloop en 2 staat voor scharrel. Daarna volgt de landencode en de laatste getallen verwijzen naar het bedrijf waar de eieren vandaan komen. Benieuwd waar jouw ei vandaan komt? Gebruik dan de app 'Eicode' en voer hier de code in.

