

JAJA

– podstawa wielkanocnego koszyka



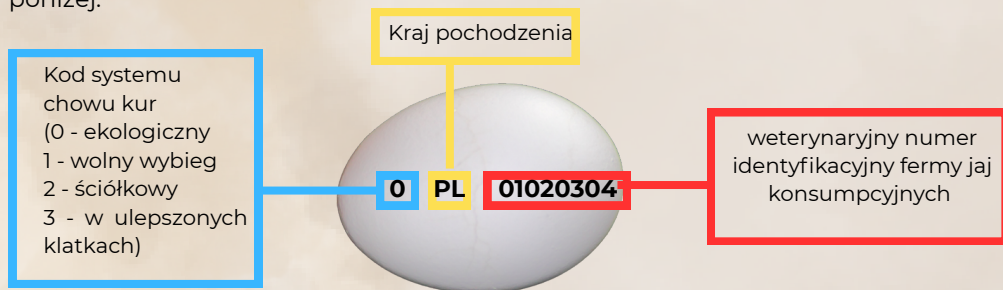
Jaja wielkanocne to jeden z najważniejszych symboli Świąt Wielkanocnych. Ich przygotowanie i zdobienie to ważna tradycja, która łączy pokolenia.

Na co zwrócić uwagę kupując jaja?

- ➡ **Co oznacza klasa „A” na etykiecie?** – to określenie dotyczące kategoryzacji jakościowej jaj. W sprzedaży detalicznej dostępne są wyłącznie jaja klasy „A” czyli jaja świeże, które przed sprzedażą nie mogą być myte ani czyszczone. Ich skorupka nie może być uszkodzona, a białko powinno być przezroczyste i klarowne;
- ➡ **XL, L, M, S** – to kody dotyczące klasyfikacji jaj według wielkości wagowych, zgodnie z wytycznymi podanymi poniżej:



- ➡ nie wszystkie jaja muszą być sortowane wg wielkości – wówczas zamiast określenia konkretnej klasy (XL, L, M, S) będzie podane określenie **„Jaja różnej wielkości”** oraz minimalna masa netto jaj w gramach;
- ➡ **oznakowanie na skorupce** – jaja oferowane konsumentowi powinny zostać oznakowane na skorupce **kodem producenta** - rozszyfruj jajo zgodnie z ilustracją poniżej:



Nie bój się kodu na jajach!

- ➡ **kolor tuszu na skorupce** – nie może być czarny – czarny kolor tuszu, którym naniesiono kod producenta zarezerwowany jest dla jaj wylęgowych (jaja te nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi);
- ➡ **„jaja z chowu w ulepszonych klatkach”** – to określenie odnosi się do rodzaju klatek, w których chowane są kury; jest to jedyny rodzaj klatek dopuszczony do chowu kur w Unii Europejskiej, nie jest to więc żaden wyróżnik jakości jaj;
- ➡ tylko jaja pochodzące z gospodarstw utrzymujących **nie więcej niż 50 kur niosek**, sprzedawane bezpośrednio konsumentowi finalnemu **mogą nie zawierać oznaczenia kodu producenta na skorupce**, ale wówczas w miejscu ich sprzedaży powinna znaleźć się informacja dotycząca danych wprowadzającego do obrotu tj. nazwa i adres gospodarstwa, z którego jaja pochodzą lub imię, nazwisko i adres producenta jaj;
- ➡ **data minimalnej trwałości jaj to 28 dni od daty zniesienia** – data składa się przynajmniej z dnia i miesiąca do którego jajo będzie nadawało się do spożycia, a będzie ją poprzedzało wyrażenie „Najlepiej spożyć przed” – odczytując datę minimalnej trwałości możesz samodzielnie określić kiedy jaja zostały zniesione i określić ich świeżość;
- ➡ po zakupie zaleca się przechowywanie tego produktu **w warunkach chłodniczych**;
- ➡ **„jaja wiejskie”** – to określenie powinno dotyczyć wyłącznie jaj otrzymanych z ekologicznego chowu kur niosek bądź utrzymywanych na wolnym wybiegu – jako świadomy konsument możesz sprawdzić oznaczenie kodu jaja na skorupce – pierwsza cyfra zawsze oznacza system chowu kur – 0 – chów ekologiczny, 1 – chów na wolnym wybiegu. Nie daj się nabrać na „jaja wiejskie” z chowu klatkowego!
- ➡ barwienie jaj wielkanocnych – **popularne barwniki sprzedawane w sklepach to syntetyczne barwniki będące E – dodatkami** – najczęściej: E122 (azorubina), E124 (czerwień koszenilowa), E110 (żółcień pomarańczowa), E102 (tartrazyna), E133 (błękit brylantowy) -możesz z powodzeniem zastąpić zdrowszymi, naturalnymi barwnikami:
 - odcienie czerwonego i różu – użyj buraków
 - odcienie żółtego i ciemnobrązowego – użyj kurkumy lub łupin cebuli
 - odcienie niebieskiego, fioleto – użyj wywaru z czerwonej kapusty
 - odcienie zielonego – użyj kurkumy i czerwonej kapustyKolor barwnika zawsze pomaga utrwalić ocet.

Po informacji o innych produktach wejdź na stronę:

<https://www.gov.pl/web/wijhars-olsztyn/smaki-jakosci-w-wielkanocnym-koszyku-czyli-czym-kierowac-sie-przy-wyborze-produktow-nie-tylko-do-swieconki>

lub skorzystaj z kodu QR

