

- Värske muna ei loksu raputamisel.
- Muna on värske, kui lahtilöödult on munavalge tihe ja rebu seisab paigal, nädalavanusel jookseb munavalge servast laiali, kolm nädalat vanal munal valguvad mõlemad – valge ja kollane – laiali.
- Kui toore muna katkilöömisel on näha verine riba, mis on ebameeldiv, aga mitte kahjulik, siis seda muna võib toiduks tarvitada. Kuid kui paistab verine rõngas, ei sobi muna enam söögiks. See on arenema hakkava loote vereringesüsteemi alge.
- Kodus peetavate kanade kevadised munad on paremad kui sügisesed ja talvised.
- Enne keetmist peske mune leige veega ja pange keema kuuma vette. Munad olgu veega täiesti kaetud.
- Enne keetmist hoidke mune toatemperatuuril, siis ei kee koor katki.
- Külmade külmikust võetud munade koor praguneb keetmisel.
- Suurt kogust mune keetes kasutage võrku – nii on kergem neid keedunõusse panna ja välja võtta.
- Munakoort ei pragune keetmisel, kui lisate keeduvekke soola või pisut äädikat.
- Munakoort ei pragune keetmisel ka siis, kui torkate enne keetmist muna jämedamas- se otsa nõelaga augu.
- Katkise koorega muna keetmisel lisage keeduvekke soola või äädikat, siis ei kee munavalge koorest välja.
- Pragunenud munakoort hõõruge sidrunilõiguga ja asetage muna ettevaatlikult sooja vette ning keetke kuni 10 minutit.
- Pragunenud koorega muna hoidke enne keetmist 5–10 minutit külmas vees. Pärast seda võite keeta nagu terve koorega muna.
- Mune ärge keetke ägedal tulel, vaid nii, et vesi vaevu väreleb, tugevasti keetes muutub munavalge sitkeks.
- Muna keeb kiiremini kõvaks, kui lisate muna keeduvekke 1 muna kohta 1 sl mineraalvett.

- Ägedalt keetes muutub munavalge sitkeks ja rebu jahuseks.
- Mune keetke vahetult enne kasutamist. Isegi mõne tunni seismise järel muutub munarebu sinise-servaliseks.
- Muna keetke kella järgi kaaneta anumad. Vedela muna saate 2,5–3 minutiga alates vee keema hakkamisest. Poolpehme muna saate 4–6 minutiga. Kõva muna saamiseks keetke 5 minutit ja seejärel hoidke kuumas vees 8 minutit.
- Kui keedate muna üle 10 minuti, muutub munakollane jahuseks ja kollase ümber tekib sinine võru. Ainult täidetud munade valmistamiseks keetke mune 10 minutit, sest selleks peab munakollane olema täiesti kõva.
- Kõige parema konsistentsiga munad saate, kui asetate need keema külma veega ja ajate vee tasasel tulel 15 minuti jooksul keema.
- Kohe pärast keetmist pange munad külma vette, siis ei muutu munarebu värv, sest keemisel tekkinud väävelvesinik eraldub läbi koore pooride vette.
- Keetmisel vedelaks jäetud muna on ka mitme päeva pärast maitsev, kui seda enne söömist 20 sekundit hoida keevas vees.
- Kõige väiksem on valkude kadu vedela ja poolpehme muna keetmisel, kadu on suurem praadimisel, eriti omletti tehese.
- Kui mustuseplekid ei ole koorelt kadunud isegi pärast keetmist, hõõruge sooja munakoort äädikasse kastetud lapiga või soolaga.
- Väga värskel munal on raske pärast keetmist koort eraldada. Sel juhul kloppige koor mõraseks ja asetage muna külma vette. Vesi tungib koore alla ning koorida on kerge.
- Kooreta keedetud munad õnnestuvad juhul, kui need on täiesti värsked. Vanematel munadel valgub munavalge laiali.
- Kooreta mune keetke vees, millele 1 liitrile lisage ca 2 tl äädikat. Äädikamaitse kaob, kui pärast keetmist kastate munad külma vette.
- Ärge pange keeduvekke soola, kui tahate keeta kooreta mune.
- Kooreta mune keetke 5–6 minutit, aga mitte ägedal tulel.
- Värvitud munad hõõruge pekikamaraga üle. See annab koorele ilusa läike.



Urbepäeva puder

Puljongis hautatud kruubipuder maitseb eriliselt hästi.

Suhteliselt lihtsast ja odavast toorainest saate tõeliselt pühapäevase roa, kui pikka valmistamisega mitte raiskamiseks pidada. Veidi kiiremini saate hakkama kruupide asemel tangu kasutades. See puder on piimaga süües samuti võrratult hea.

Puljong

- 500 g searaguud või supikonte
- 1 ½ l vett
- 1 porgand
- tüki peterselli juurt
- tüki sellerit
- 1 sibul
- 4–5 tera musta pipart
- soola

Puder

- 3 ½ kl puljongit
- 2 kl kruupi
- 1 tl soola

Peske kondid ja pange külma veega keema. Keetke esialgu tugevas kuumuses kaane all, aga veidi hiljem kontrollige, kas on aeg vahet eemaldada. Puljongi pinna- le tekib vaht juba enne keema tõusmist (70–80° juures). Pärast vahu eemaldamist vähendage kuumust ja keetke ilma kaaneta. Kui puljongimaterjal on väga rasvane, korjake pinnale kerkinud rasva aeg-ajalt vähemaks, sest pikaldasel keetmisel annab see puljongile ebameeldiva rasvalõhna ja -maitse. Seakontidest puljongit keetke 2–3 tundi. Poole keetmise peal lisage puhastatud ja jämedalt tükel- datud supijuured, pipar ning sibul. Veidi enne keetmise lõppu lisage sool. Hea puljongi saamine veisekontidest võtab kauem aega, 4–6 tundi. Valmis puljong kurnake ja pärast jahtumist eemaldage liha kontidelt.

Pudru valmistamiseks leotage kruu- pe paar tundi, siis pange pestud kruu- bid viieks minutiks kuuma veega keema. Seejärel kurnake kruubid ja pange tuli- ssesse puljongisse keema; kui puder on veidi paksenenud, lisage sool ning hau- tage ahjus veel 90 minutit. Soovi korral võite enne ahjupanemist segada pudral hulka ka kontidelt eemaldatud liha.