

Kanamuna kasutamise nippe

Pühade eel ostetakse munad varakult valmis või kogub perenaine pesast toodud värskaid, et neid õigel ajal oleks küllaga võtta.

Nüüd pühade eel on valgekoorelised munad muutunud lausa harulduseks, sest kõik soovivad ikka neid, mida annab erksate värvidega katta. Kuidas aga aru saada, kas muna on värsked või juba riknenud?

Vanaemadel on selleks igipõline moodus – katsetamine kange soolveega. Külma vähemalt 10%-lisse soolveetesse pandud muna vajub kas põhja, jääb vedelikus püstisesse asendisse või hakkab pinnal hulpima. Põhja külili vajunud muna on värsked, püstise seisuga aga poolvärsked, sest koore alla on juba õhku kogunenud. Pinnal ujuv on mädamuna.

● Kui majas on mitu perenaist, võib juhtuda, et üks ei tea, mida teine juba teinud. Kas need munad on keedetud või alles ootavad keetmist? Kui hetkel pole küsimise võimalust, saate selgust kontrollimisega. Pange muna laual pöörlema. Keedetud muna keerleb kaua, toores aga aeglaselt kõikudes ning jääb peagi seisma.

● Toidu valmistamisel ärge lööge mune otse teiste ainete hulka, sest nii võite riknenud munaga kogu söögi ära rikkuda. Koksake nad üksikhaaval katki mõne tassi sisse, siis saate kahtlase välimusega muna ära visata ilma suuremat kahju kandmata.

● Kui teil on vaja kiiresti suurel hulgal munakollast valgest eraldada, võtke abiks kitsa suuga lehter. Munavalge voolab lehtrist läbi, kollane jääb selle sisse.

● Kui retsept näeb toidu sisse ette ainult munavalgeid, katke munakollased külma veega. Siis seisavad need külmkapis tarvitamiskõlblikuna paar päeva.

● Mõnikord on toore muna katkilõtmisel näha verist riba. See on küll ebameeldiv, ent mitte kahjulik, viidates vaid kana munajuha vigastusele.

Kui on aga näha verine rõngas, pole

muna enam söögikõlblik. See näitab juba arenema hakkava tibu vereringesüsteemi alget.

● Munavalget saate kergemini vahustada siis, kui muna on hoitud külmas. Sama hea on enne vahustamist lisada mõni tilk sidrunimahla, näpuotsaga soola või suhkrut.

Vähimigi rasvakribe takistab munavalge vahuleminekut. Seepärast peavad nõud ja vispel olema hästi puhtad. Munavalgesse ei tohi sattuda piiskagi munakollast.

● Kui vahustate munavalgeid suhkruga besee jaoks, lisage enne vahustamist näpuotsatäis küpsetuspulbrit. Nii saate hästi õhulised ja kerged beseeküpsised.

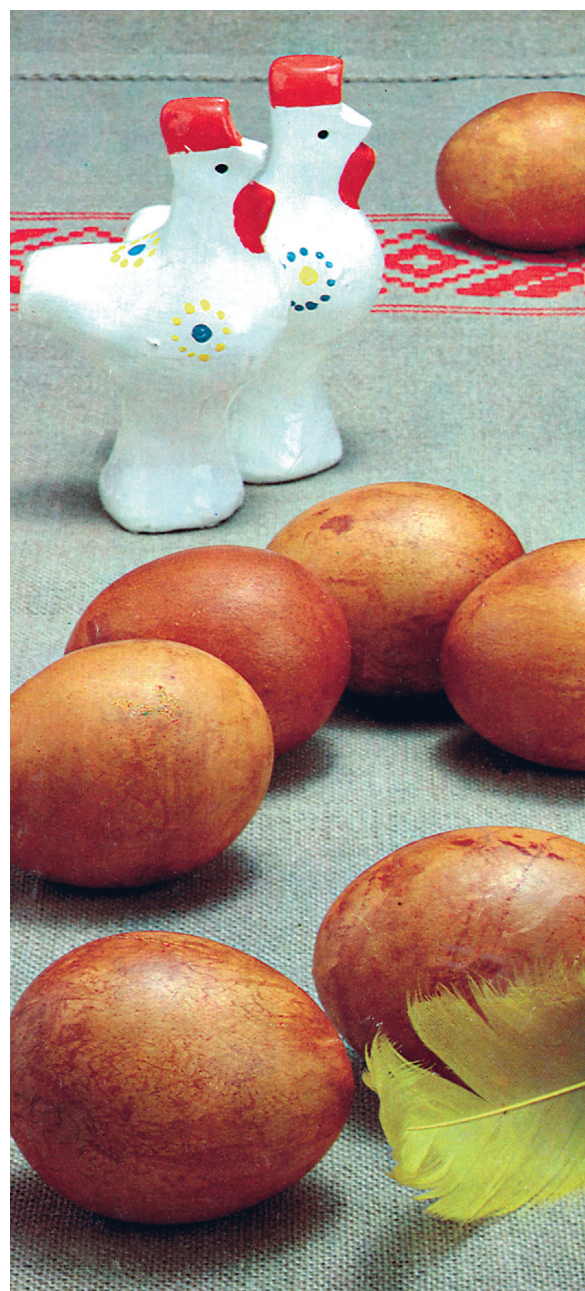
● Kui märkate munakoos peenikest pragu, hoidke muna enne keetmist 5–10 minutit külmas vees. Siis võite ta nagu terve koorega muna keema panna.

● Külmkapist võetud mune laske enne keetmist toasoojas seista, kui tahate, et koor ei praguneks.

Toasoojad munad asetage kuumale vette ja keetke neid kaaneta potis. Keetes 3–4 minutit, saate pehme (vedela) muna, poolpehme valmib 5 ning kõva muna 8–10 minutiga. Pärast keetmist pange munad korraks külma vette.

● Väga värskaid mune on pärast keetmist raske koorida, sest koore alla pole jõudnud tekkida õhuvahet. Et asi lihtsam oleks, kloppige kõvaks keedetud muna koor katki ja pange munad uuesti külma vette. Siis tungib vesi koore alla ning varsti on seda hõlbus eemaldada.

● Mitte väga värsketel munadel torgake koore sisse nõelaga paar auku, see aitab pragunemist ära hoida. Kui keedate liiga ägedal tulel, võib munavalge siiski hakata läbi pragunenud kesta välja voolama. Sel juhul lisage keeduveetesse ruttu äädikat või soola.



● Kui keetsite mune suures koguses ja liiga ägedal tulel, nii et nende koor pragunes ja värvimiseks nad ei kõlba, tehke neist oma äparduse varjamiseks hiina teemunad.

Valmistage kange musta tee ekstrakt, mis maitsestage soola ja teile meeldivate vürtsidega. Hoidke sooje koorimata mune selles pidevalt leiges tees paar tundi. Et hiljem oleksid kooritud munad kirjumad, võite nende koort enne tee sisse panekut laual veeretamisega veelgi rohkem purustada.

● Härjasilmade praadimiseks õli ei sobi, kasutage võid või rasva. Et munad panni külge kinni ei jääks, pruunistage kõigepealt kuumal pannil rasvas veidi jahu. Alles seejärel lööge pannile munad.