

5.1.1.1 Rauw ei, uitgekookte bewaartrucs

Een hardgekookt ei kan je gepeld enkele weken in water bewaren 📖. Eventueel citroen, azijn of wat zout toevoegen. Het water zal wel wat geel kleuren, dat is normaal.

De schaal met olie inwrijven biedt ook enige bescherming (verzegeling).

Een kneepje om een gekookt ei snel en volledig te pellen 📖: bewaar het in een kommetje onder water zodat de schaal en het onderliggende vlies niet uitdrogen. Sla en rol het een keer stevig over het aanrecht en je kan de schaal er zo afhalen, zonder dat die in vierentachtig stukjes breekt.

Het kookboek van de boerinnenbond (1963) vindt het bewaren in kalkwater een goede methode.

‘Blus een kilo verse, vette kalk en los deze op in 10 liter water. Schik de eieren in een zuivere aarden pot. Roer het kalkwater flink en giet het over de eieren. Bovenop vormt zich een korst die de lucht afsluit..’

(De aarden pot moet geglazuurd zijn om waterverlies te vermijden.)

(Ook hier zet je de eieren best met de punt naar beneden.)

Kalkwater 📖 is een heldere oplossing van kalk in water.

Calciumhydroxide of gebluste kalk 📖 is een anorganische verbinding van calcium, $\text{Ca}(\text{OH})_2$. Het is een wit zacht poeder dat matig in water oplost.

Calciumhydroxide kan gemaakt worden door water toe te voegen aan calciumoxide (CaO). Zo ontstaat er een melkachtige substantie (kalkmelk achtig). Als die gefiltreerd wordt blijft er een kleurloze, doorzichtige oplossing van calciumhydroxide in water over. Dit wordt kalkwater genoemd.

Beter blijkt het bewaren van eieren onder **waterglas** 📖 te bevallen. Men giet daartoe op 1 liter waterglas 9 à 10 liter gekookt water, roert het mengsel goed door en laat het staan tot het koud is. Men wast in dien tijd zorgvuldig de verse eieren schoon, schikt ze in een met heet sodawater schoongemaakten Keulschen pot en schenkt er dan de koude vloeistof op, zóó, dat de eieren geheel bedekt zijn.

Je zou ze 1/2^{de} tot 3 jaar kunnen bewaren.

Je kan er altijd eieren bijleggen en uitnemen. Schrijf er dan best (met potlood) de datum leesbaar op. (Nee, dan bewaren ze niet beter of langer. Maar je kan de oudste eerst gebruiken.)

‘Men kan eieren ook lang bewaren wanneer men ze in papier wikkelt, ze zo in een doos legt en deze doos om de acht dagen omkeert.’ (Kookboek Boerinnenbond 1963)

Gekookt neem je de eiwitten 2x beter op dan rauw. Bij te lang gekookte eieren kan de dooier 📖 wat groenkleuren door het aanwezige ijzer en/of zwavel. Dit verandert de smaak niet.

♪ *Eierwarmer: angoraonderbroek. Guy Mortier*

Half hard gekookt 📖 zijn eieren in 6 tot 9 minuten. Je kan voorkomen dat de schaal barst door een gaatje in de luchtkamer aan de stompe kant te prikken: de uitzettende lucht kan daarlangs ontsnappen. Je maakt dan natuurlijk wel zelf de schaal en een deel van de natuurlijke bescherming stuk. Om dat te vermijden kan je het ei beter traag opwarmen. Dus niet uit de koeling in kokend water leggen, maar geacclimatiseerd in koud water traag verwarmen. Zout of azijn aan het kookwater toevoegen zou het stollen van eiwit uit gebarsten eieren bevorderen.

Ik gebruik geen keukenwekker. Ik laat het water met de eieren ongeveer 30 tellen koken, neem de pan van het vuur en zet ze met deksel weg. De dooier is altijd voldoende gestold, en nooit verkleurd.

Je kan eieren ook 'koken' in de hete assen naast een vuur. ↪ Zie ook Hooikist

Teveel aan eieren opwerken 📖? Bereidingen met veel ei...

Mattentaart 📖, advocaat 📖, mayonaise 📖, frittata 📖, omelet, pannenkoek, meringue (eiwit) en Zabaglione (:sabayon, met dooiers), eiersalade (gekookt ei met mayo), biscuit, cake, verloren brood 📖, quiche, Foeyonghai (Chinees gerecht van omelet in een tomatensaus), tiramisu, pudding, (lemon) curd...

Eiertaart 📖

Er zijn 10-tallen recepten, van zoet tot hartig, van pizza-achtig tot quiche. Je maakt (eventueel) een taartbodem, en vult die met melk, (room,) suiker en eieren (eiwit al dan niet geklopt). Alles wat bij een taart (of omelet) past kan je toevoegen: kersen, suiker, spinazie, kaneel,...

Paaseieren kleuren 📖

Kook 1 liter water, 1 eetlepel zout, 2 eetlepels azijn en 2 eetlepels van de betreffende groenten, fruit of kruiden (om de kleur te maken) gedurende 30 minuten. Laat afkoelen tot kamertemperatuur, zeef het vocht en doop de eieren er in. Paaseieren kan je kleuren: donkerblauw: bosbessen, lichtblauw: rode kool; beige: koffie; oranje: uienenschil; geel: saffraan of kurkuma; groen: peterselie of spinazie; paars: rode wijn; roze: rode biet.

Eierdooiers pekelen

Meng 50/50(tot 0) zout en suiker in een schaal, maak er kuiltjes in voor de dooiers en dek ze ook af met het mengsel.

Zet dit 4 tot 8 dagen in de koelkast en laat de afgeborstelde dooiers daarna nog een nachtje op een rekje in de koelkast drogen. Ze zullen er uitzien als gedroogde abrikozen. Rasp ze over soep, salades, pasta's...

Overtollig eiwit werd boven op de gedoopte oven (na het bakken) in bakplaten gedroogd tot witachtige schilfers die later geweekt werden voor gebruik.

Je kan gekookte eieren (gepeld) opleggen in kruidig azijn.

Kwarteleieren heb ik al uit blik gegeten, dus je kan gekookte eieren ook inmaken.

♪ *'Nooit weet ge wat uit een ei zal komen, een slang,
een spin of gewoon een omelet. 'nr Louis Paul Boon*