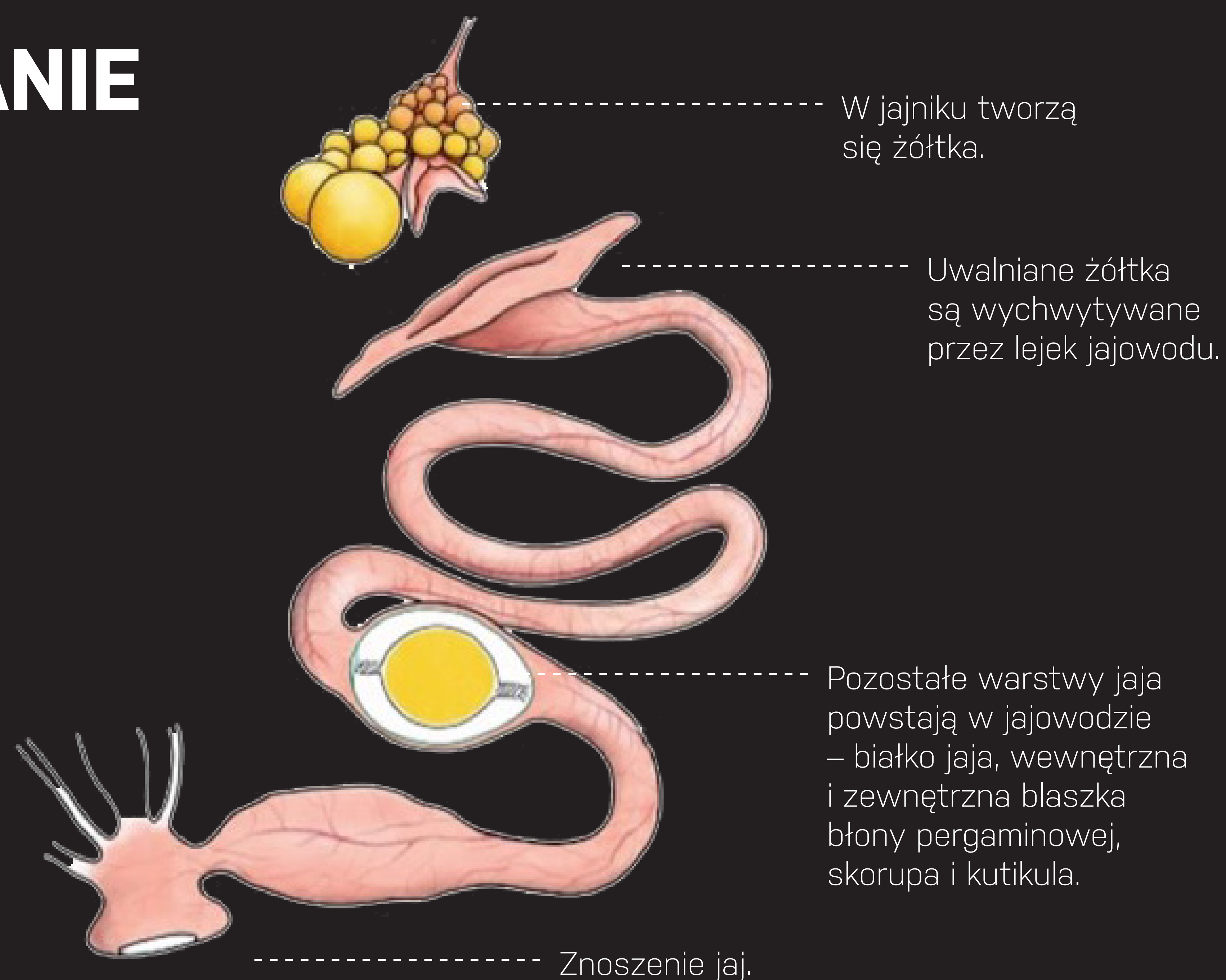


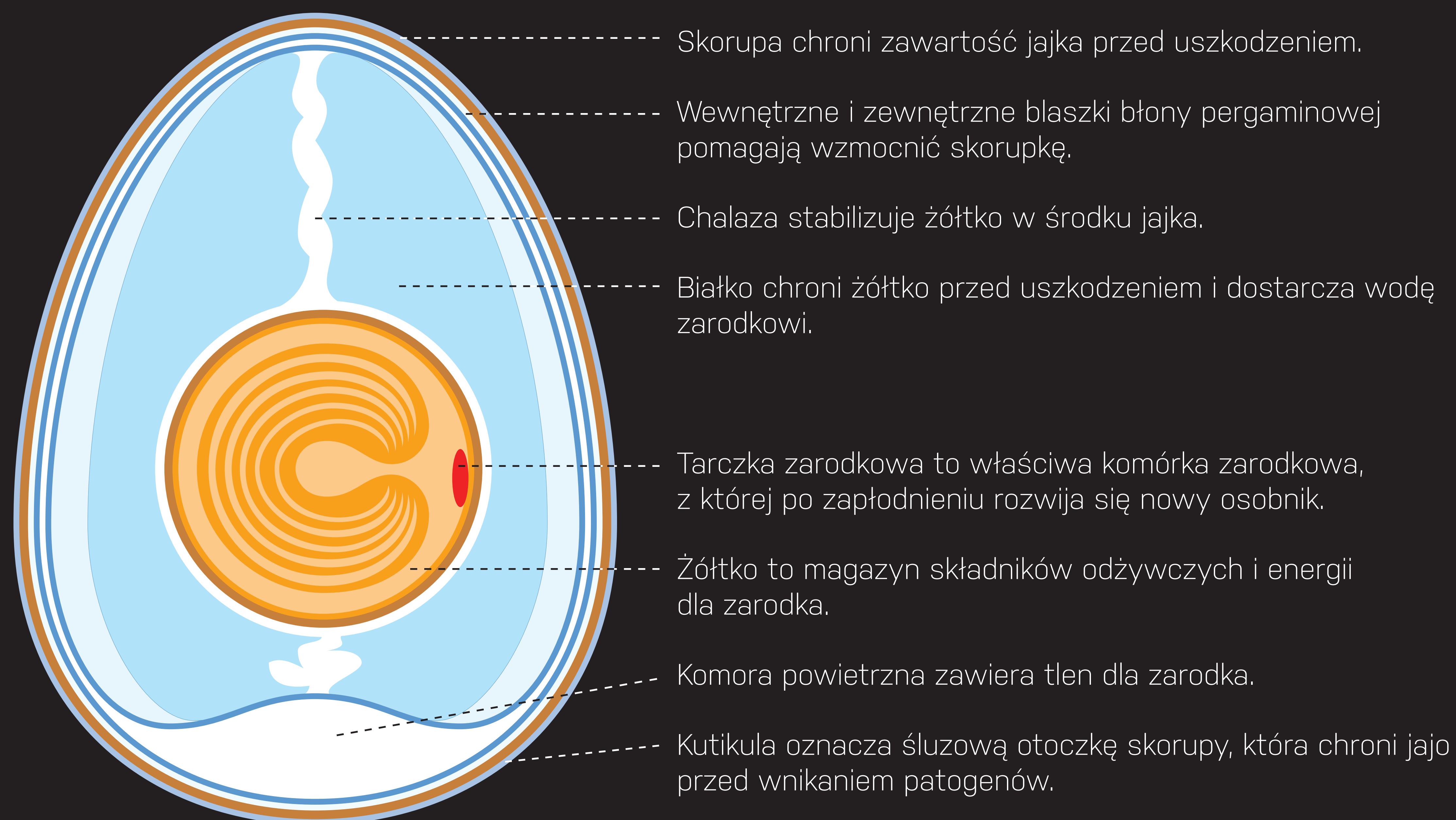
JAJKA

Jajka to końcowy produkt wytwarzany przez narządy rozrodcze ptaków, gadów i jajorodnych ssaków. W diecie człowieka ważne miejsce zajmują jaja kury domowej. Jajka nadają się do spożycia same w sobie, jednak w gastronomii są cenione przede wszystkim ze względu na swoje cechy technologiczne, do których należy np. funkcja emulgacyjna - może łączyć składniki, które w innych przypadkach by się nie połączyły. Białko z kolei ma zdolność tworzenia piany i żelu, dzięki czemu ciasta są puszyste i pulchne. Z żywieniowego punktu widzenia jajka są bardzo cennym pożywieniem, ponieważ zawierają wszystkie ważne dla życia składniki odżywcze.

POWSTAWANIE JAJKA



BUDOWA JAJKA



JAJKO W SKLEPIE



1 CZ 6666 M

1

oznaczenie
chowu kur
(niosek)

CZ

kod państwa
(kraj
pochodzenia
jajka)

6666

kod
fermy

M

masa jajka
(nie zawsze
oznaczona)

- 1** – jaja kur z wolnego wybiegu
- 2** – jaja kur z chowu ściółkowego
- 3** – jaja kur z chowu klatkowego
- 0** – jaja kur z chowu ekologicznego

Oznaczenie	Państwo
CZ	Republika Czeska
AT	Republika Austrii
DE	Republika Federalna Niemiec
LT	Republika Litewska
LV	Łotwa
NL	Królestwo Niderlandów
PL	Rzeczpospolita Polska
SK	Republika Słowacka

Oznaczenie	Wielkość jajek	Waga jajka w gramach
S (small)	małe	jajko do 53 g
M (medium)	średnie	jajko od 53 do 63 g
L (large)	duże	jajko od 63 do 73 g
XL (extra large)	bardzo duże	jajko od 73 g