

## L'OEUF...



### *Pourquoi dit-on qu'il y a un risque d'intoxication avec les œufs ??*

Partons d'un œuf de poule, mais les autres volailles sont concernées également, sauf le lapin, .. d'ailleurs je n'ai jamais compris pourquoi le lapin était classé en volaille !?

A part le lapin de Pâques, je n'en connais pas beaucoup qui pondent des œufs,... mais c'est une autre histoire.

### **Une des plus célèbres bactéries causant des troubles alimentaires se nomme SALMONELLA.**

Et bien, figurez vous qu'elles adorent se loger dans le système intestinal de la volaille.

Or, malgré le fait que l'œuf soit conçu de façon stérile, pouvez-vous me dire par où sort l'œuf, lorsqu'elle pond, la poule ??

### **C'est donc bien sur la coquille que la bactérie est présente.**

Conclusion : lorsque vous cassez des œufs, éliminez les coquilles et lavez-vous soigneusement les mains, de suite avant d'en éparpiller sur tout ce que vous touchez...

### *Mais alors..., faut il laver les œufs ??*

L'œuf de poule ... quelle merveille de la nature ... mais c'est quoi au juste ??

L'œuf, c'est vraiment un produit magique dont on est encore loin d'avoir fait le tour des **possibilités créatives en art culinaire** !.

L'œuf, c'est d'abord une **coquille calcaire poreuse. Le calcaire se dissout dans l'acide...** Vite, vite, faites la fameuse expérience avec les enfants : **mettez la coquille d'œuf dans un verre de vinaigre... Le lendemain.. pffft disparue ! Et si vous y mettez un œuf et sa coquille... : Au bout de 2 jours, vous aurez une balle rebondissante. Essayez !**

Une balle rebondissante...que nous explorerons plus en détail lorsque nous aurons fait le tour de la coquille.

Faut il laver un œuf ?? **Non jamais, car les bactéries en profiteraient pour rentrer dans l'œuf. On les brosse, on les dorlote, on les bichonne.. et on se lave les mains.**

***Et donc..., faut-il ranger les œufs au frigo ??***

Il y a tellement de choses à dire sur cet œuf de poule que nous pourrions lui consacrer une multitude de chroniques.

D'ailleurs, nous devrions établir un jour par chronique sur l'œuf...

Voyons.. l'œuf c'est tellement ludique que le mercredi me semble le jour le plus adapté !! Conservons-nous cette idée de chronique hebdomadaire sur l'œuf... le mercredi ?

C'était quoi notre question du jour... ah oui, **doit-on conserver les œufs au frigo ?**

Vous avez noté que sur les boîtes à œufs du commerce, il y a une phrase magique «A conserver au frais après achat», alors que les œufs sont vendus à température ambiante.

Voilà une belle hypocrisie du système de distribution des grandes surfaces.

Si un œuf entre dans la chaîne du froid et qu'il en ressort : que se passe t-il ? On observe **la condensation sur la coquille**. Or, nous avons vu que cette coquille est poreuse et qu'il ne faut pas mettre d'eau dessus.

**Il faut savoir que les œufs que nous achetons dans les grandes surfaces ont déjà été stockés dans la chaîne du froid avant d'être entreposés dans les rayons.**

C'est pourquoi le producteur indique «A réfrigérer après achat».

**Un œuf qui n'a jamais été faire un tour dans un frigo peut être stocké à température ambiante sans aucun problème.**

Ce que n'aime pas l'œuf, pour sa conservation, c'est **la condensation qui se forme sur sa coquille**.



*Dans quel sens doit-on ranger les œufs dans le frigo ?*

Ah ! Voilà une question fondamentale ! Vous avez noté que **l'œuf comporte un petit angle (aspect conique adouci) et un angle plus important.**

Dans ma boîte à œufs, les œufs sont ils le petit angle en haut ? ou le petit angle en bas ?

Non mais, quelle question ! Ca devient n'importe quoi cette chronique... Eh bien, cette question est fondamentale pour **la bonne conservation des œufs...**

Vous avez eu le temps de vérifier dans vos boîtes à œufs ? ... **C'est bien le petit angle en bas qu'il faut ranger les œufs.**

**Pourquoi ??** Afin de permettre à la poche d'air d'être vers le haut car elle le rôle d'un air bag en protégeant le jaune qui va remonter en vieillissant et limiter ainsi le risque qu'une bactérie n'ose traverser la coquille **pour s'intéresser à ce merveilleux eden qu'est le jaune d'œuf.**

*Petit lexique*

- Salmonella : Entérobactérie ayant une grande capacité d'adaptation et à l'origine de toxi-infections alimentaires (au même titre que Escherichia Coli, Helicobacter,...)
- Bactéries : Micro-organisme unicellulaire et sans noyau, capables de croître à partir des éléments soufrés qui composent leur environnement, de méthane ou d'hydrogène
- Toxi-infection alimentaire : maladie, souvent infectieuse et accidentelle, contractée à la suite de l'ingestion de nourriture ou de boisson contaminées par des agents pathogènes qu'il s'agisse de bactéries, virus, parasites ou de prions
- Eden de l'œuf : Paradis à grande valeur nutritionnelle, scientifique et culinaire !