

# Τα μυστικά του αβγού

Την Μ. Πέμπτη, κάθε σπίτι γεμίζει βαμμένα αβγά. Κατακόκκινα αβγά, που γεμίζουν καλαθάκια και πατέλες και στολίζουν τα τραπέζια μας, περιμένοντας το βράδυ της Ανάστασης και την Κυριακή του Πάσχα. Πόσα ξέρουμε όμως γι' αυτά; Πως αναγνωρίζουμε αν τα αβγά που αγοράσαμε είναι φρέσκα; Πόσο καιρό διατηρούνται στο ψυγείο; Και αν μας ξεμείνουν κόκκινα αυγά, πόσα μπορούμε να τρώμε την μέρα; Οι απαντήσεις βρίσκονται καλά κλεισμένες μέσα στο τσόφλι αλλά μπορούμε να τις αποκρυπτογραφήσουμε!



## **Συντήρηση**

Όταν αγοράσεις τα αβγά για βάψιμο, φρόντισε να μην τα αφήσεις πολύ ώρα σε θερμοκρασία δωματίου, γιατί αλλοιώνονται γρήγορα. Τοποθέτησε τα σε ένα αρκετά κρύο σημείο του ψυγείου και όχι στην πόρτα, όπως συνηθίζεται. Επίσης, ο σωστός τρόπος συντήρησης είναι με την μύτη προς τα κάτω! Αν τα αγοράσεις σε συσκευασίες, φρόντισε να αναποδογυρίσεις την συσκευασία πριν την βάλεις στο ψυγείο. Τα βραστά αβγά διατηρούνται στο ψυγείο 2-3 εβδομάδες ενώ τα φρέσκα αβγά περίπου ένα μήνα.

## **Έλεγχος φρεσκιάδας**

Μπορείς να ελέγξεις αν τα αβγά είναι φρέσκα πριν ή ακόμα και μετά το βράσιμο: Αν θέλεις να τα τηγανίσεις, σπάσε πρώτα τα αυγά σε ένα πιάτο και παρατήρησε τα. Τα φρέσκα αβγά διατηρούν σφιχτό και κυρτό το ασπράδι τους ενώ τα μπαγιάτικα αβγά έχουν νερουλό ασπράδι και ο κρόκος

τους διασπάται.

Αν θέλεις να τα βράσεις, τσέκαρε πως συμπεριφέρονται όταν τα ρίξεις στην κατσαρόλα με αλατόνερο. Τα φρέσκα αβγά ξαπλώνουν οριζοντίως στον πάτο, τα αβγά ενός μήνα κάθονται κάθετα στον πάτο ενώ τα μπαγιάτικα επιπλέουν στην επιφάνεια του νερού. Ό, τι είναι στον πάτο τρώγεται.

Τα υπόλοιπα καλά θα κάνεις

να τα πετάξεις.

Αν επιλέξεις ένα βαμμένο αβγό στο πασχαλιάτικο τραπέζι, μπορείς να δεις πόσο φρέσκο είναι κοιτώντας την μικρή λακουβίτσα στην βάση του. Όσο πιο μικρή είναι, τόσο πιο φρέσκο είναι το αβγό.

## Κατανάλωση

Αν περάσει το Πάσχα και έχεις ξεμείνει με 2 ντουζίνες κόκκινα αβγά, βάλτα στο ψυγείο και κατανάλωνε τα με μέτρο. Το αβγό είναι μια εξαιρετική και φτηνή πηγή πρωτεΐνης. Αν φας 2 αβγά προσλαμβάνεις την ίδια πρωτεΐνη που θα έπαιρνες από 100 περίπου γρ. κρέας! Μπορείς να τρως μέχρι ένα αβγό κάθε μέρα, άφοβα, χωρίς να έχεις πρόβλημα με την χοληστερίνη σου. Μπορείς αν θες να τρως τα ασπράδια από 2-3 αβγά και ολόκληρο με τον κρόκο μόνο ένα κάθε μέρα. Μην συνομπάρεις όμως τελείως τον κρόκο. Έχει και αυτός πολλά πολύτιμα θρεπτικά συστατικά!

---

## Το Αβοκάντο της Σαρακοστής

Το αβοκάντο είναι ένα από τα καλύτερα τρόφιμα για την εποχή της νηστείας. Θα μπορούσα να το αποκαλέσω ως το πιο σημαντικό «όπλο» στη μάχη της νηστείας. Μπορείς με αυτό να φτιάξεις πλούσιες κρέμες και σάλτσες που θα σε κάνουν να μην λιμπιστείς πολλές από τις αγαπημένες σου μη νησιτίσιμες τροφές. Αν νηστεύεις και δεν έχεις φάει ποτέ αβοκάντο, δεν ξέρεις τι χάνεις και πόσο πιο εύκολη θα γίνει η νηστεία με αυτή την μικρή προσθήκη στη διατροφή σου!



Έχω γνωρίσει πολλούς που νηστεύουν αυστηρά όλη την Σαρακοστή, που όταν ανακαλύπτουν το αβοκάντο νιώθουν σαν να μπαίνουν σε έναν διαφορετικό κόσμο που απλά δεν είχαν υπόψη. Από την άλλη υπάρχουν πολλοί που χάρη στο αβοκάντο νηστεύουν όχι μόνο την εποχή της Σαρακοστής αλλά ολόκληρο το χρόνο. Οι αυστηρά χορτοφάγοι ή vegans χρησιμοποιούν κατά κόρον το αβοκάντο στη διατροφή τους.

### **Λίγα λόγια για το Αβοκάντο**

Το αβοκάντο έχει σχήμα αχλαδιού. Βγαίνει από μεγάλα δέντρα όπως τα πορτοκάλια και η συγκομιδή γίνεται περίπου την ίδια εποχή, δηλαδή τον χειμώνα. Έχει μία φλούδα που μπορεί να είναι κοκκώδες, λαμπερή ή απαλή και δεν τρώγεται. Η φλούδα βγαίνει εύκολα όταν το αβοκάντο ωριμάσει. Το χρώμα του είναι σκούρο πράσινο και σε κάποιες περιπτώσεις μωβίζει ελαφρώς, ανάλογα με την ποικιλία.

### **Πλούσιο σε καλά λιπαρά**

Σε αντίθεση με τα άλλα φρούτα, το αβοκάντο περιέχει πολλά λιπαρά. Μοιάζει διατροφικά πάρα πολύ με την ελιά! Σκεφτείτε μία ελιά σε μεγένθυση με πλούσια βουτυρώδη σάρκα. Είναι γεμάτο μονοακόρεστα ευεργετικά λιπαρά που κάνουν καλό στη καρδιά. Εκτός από τα καλά λιπαρά περιέχει και πολλά μικροθρεπτικά συστατικά όπως το μαγνήσιο και το κάλιο. Τα λιπαρά όμως ανεβάζουν την θερμιδική του αξία για αυτό δεν συνησάται να τρώγεται σκέτο όπως τρώμε τα άλλα φρούτα. Το ότι όμως είναι πλούσιο θερμιδικά είναι καλό. Σημαίνει ότι με τα χρήματά σου αγοράζεις περισσότερη θρεπτική αξία!



### **Μην το φας ανώριμο**

Όταν αγοράζεις το αβοκάντο μπορεί να είναι σκληρό και άγουρο. Για να φαγωθεί πρέπει να μαλακώσει αφήνοντάς το στον πάγκο της κουζίνας ή μέσα σε χαρτοσακούλα μαζί με μήλο ή μπανάνα. Το αβοκάντο είναι έτοιμο για φάγωμα όταν πιέζεται ελαφρά η σάρκα του και υποχωρεί στο εσωτερικό.

## **Η τιμή του Αβοκάντο**

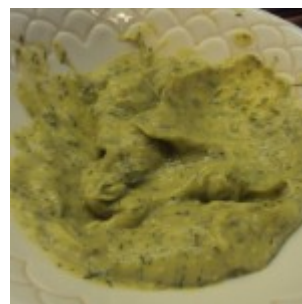
Στο τέλος του Χειμώνα έχουμε στην Αγορά τα ελληνικά Αβοκάντο Κρήτης που είναι πολύ πιο οικονομικά από τα εισαγόμενα που φτάνουν στην Ελλάδα εποχές που εδώ δεν υπάρχει παραγωγή. Το αβοκάντο την εποχή της Σαρακοστής είναι οικονομική επιλογή, αν υπολογίσουμε την τιμή ανά κιλό σε σχέση με την θρεπτική του αξία. Το αβοκάντο μπορεί να κάνει κάτω από 3 ευρώ στο σούπερ μάρκετ αλλά στην Βαρβάκειο αγορά της Αθήνας το βρίσκεις γύρω στο 1,5 ευρώ και ακόμα πιο φθηνά αν πρόκειται για πολύ ώριμα αβοκάντο. Μη συγκρίνεται τις τιμές με άλλα φρούτα όπως πχ τα μήλα και οι μπανάνες. Το αβοκάντο είναι εντελώς διαφορετικό υλικό όσον αφορά τη συσταση και τα θρεπτικά του στοιχεία. Πιο σωστό είναι να συγκρίνεις την τιμή του με την μαργαρίνη και το βούτυρο. Και εδώ που τα λέμε, σε σχέση με τις φυτικές μαργαρίνες είναι καλύτερη επιλογή αφού πρόκειται για φυσικό φυτικό τρόφιμο που το αγοράζεις στη μορφή που το δημιούργησε η φύση.

## **Το Αβοκάντο στη Νηστεία**

Αν βάλεις το αβοκάντο έξυπνα στην διατροφή σου τη Σαρακοστή, δε θα σου λείψουν ούτε η μαγιονέζα, ούτε το βούτυρο, ούτε το γιαούρτι, ούτε το κρεμμύδες τυρί. Με το αβοκάντο μπορείς μέχρι και να φτιάξεις θρεπτικό dressing σαλάτας για εκείνες τις μέρες της νηστείας που κάποιος δεν τρώνε ούτε λάδι. Τι μπορείς λοιπόν να κάνεις με το αβοκάντο;

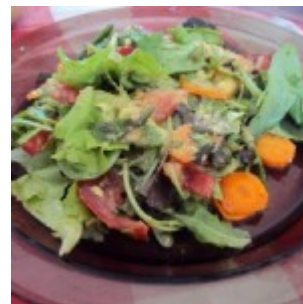
### **Αβοκάντο αντι για μαγιονέζα**

Βάζεις ώριμο αβοκάντο στο μούλτι μαζί με λεμόνι, αλάτι, πιπέρι. Το χτυπάς να γίνει κρέμα. Αν θες προσθέτεις μυρωδικά ή μπαχαρικά. Λάδι δε θέλει. Το αβοκάντο είναι πολύ λιπαρό από μόνο του. Σε αυτή τη κρέμα μπορείς να προσθέσεις ψιλοκομμένο κρεμμύδι, πολύχρωμες πιπεριές ή ότι άλλο λαχανικό θέλεις για να το κάνεις πιο πλούσιο. Μπορείς να το χρησιμοποιήσεις σαν βάση για νηστίσιμο τζατζίκι με σκόρδο, άνηθο και αγγούρι. Μπορείς να το χρησιμοποιήσεις σαν βάση για ρωσική σαλάτα. Μπορείς μαζί με κέτσαπ να φτιάξεις σάλτσα για σαλάτα του σεφ.



### **Αβοκάντο για αλάδωτη σαλάτα.**

Στην παραπάνω κρέμα μπορείς να προσθέσεις λίγο νερό μαζί με λίγο ακόμα χυμό λεμονιού ή ξύδι, και να κάνεις ένα υπέροχο υγρό dressing για σαλάτα. Την πυκνότητα την καθορίζεις εσύ ανάλογα με το πόσο νερό θα βάλεις. Το καλό με το αβοκάντο είναι ότι μπορεί να ανακατευτεί με νερό χωρίς να «κόψει». Μία τέτοια συνταγή θα βρεις στο [bletsas.gr](http://bletsas.gr)



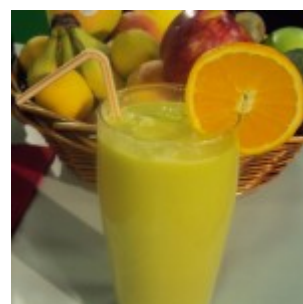
### **Αβοκάντο σε νηστίσιμα γλυκά**

Με το αβοκάντο μπορείς να φτιάξεις υγιεινά και νηστίσιμα μπισκότα, κεικ, κρέμες σοκολάτας και παγωτά. Το πιο εύκολο επιδόρπιο που μπορείς να φτιάξεις είναι κρέμα σοκολάτα. Βάζεις 1 ώριμο αβοκάντο με 1 κουταλιά μαύρο κακάο και 1 κουταλιά μέλι στο μούλτι και χτυπάς. Δοκιμάζεις και αν το θες πιο γλυκό βάζεις κι άλλο μέλι. Γιαμ γιαμ!!



### **Αβοκάντο σε Smoothies**

Τα Smoothies έχουν μέσα γάλα ή γιαούρτι και έτσι δεν αποτελούν νηστίσιμες επιλογές. Μπορείς όμως να φτιάξεις φανταστικά θρεπτικά και πλούσια smoothie χωρίς γαλακτοκομικά χρησιμοποιώντας ώριμο αβοκάντο. Ανακάτεψε στο μπλέντερ τη σάρκα του αβοκάντο με χυμό και φρούτα για να αποκτήσεις την υφή που επιθυμείς. Σε μερικούς αρέσουν να πηχτά smoothies που μπλοκάρουν τα καλαμάκια. Με το αβοκάντο μπορείς να το πετύχεις αυτό. Αν θες απο την άλλη κάτι πιο ρευστό, βάλε περισσότερο χυμό!



Αν θες να διαβάσεις περισσότερες πληροφορίες, να δεις βίντεο και να βρεις συνταγές για αβοκάντο μπες στο site [avocados.gr](http://avocados.gr) ή στο [avocado-diet.com](http://avocado-diet.com) Πολλά πράγματα εκεί είναι στα Αγγλικά αλλά υπάρχει ολόκληρη ενότητα με κείμενα στα Ελληνικά. Καλό ψάξιμο!

## **The Avocado Diet**

World's Most Nutritious Fruit...

by FT Bletsas



# Λατρεύω το Αβοκάντο! Εσείς;



Υπάρχουν πάρα πολύ καλοί λόγοι για να κάνετε το αβοκάντο μέρος της δίαιτας σας. Το αβοκάντο δεν είναι επεξεργασμένο. Είναι ένα απόλυτα φυσικό φρούτο γεμάτο θρεπτικά συστατικά. Τρώγοντας ένα αβοκάντο την ημέρα αυτομάτως σημαίνει ότι τρως λιγότερο junkfood και αυτό θα σου προσφέρει πολύ σημαντικά υγιεινά ωφέληματα τα οποία θα σε βοηθήσουν να φαίνεσαι και να νοιώθεις καλύτερα από πολλές απόψεις.

Αν έχετε παρατηρήσει τις συνταγές στο προσωπικό μου blog, μπορείτε να καταλάβετε πως είμαι λάτρης του Αβοκάντο. Θα μπορούσα να πω πως είναι το αγαπημένο μου συστατικό και τρόφιμο.

Για να εκφράσω την αγάπη μου προς το αβοκάντο και να απαντήσω τις περισσότερες απορίες που έχει πολύς κόσμος σχετικά με το αν το αβοκάντο είναι φρούτο ή λαχανικό, πόσες θερμίδες έχει τι θρεπτικά συστατικά περιέχει, αν παχαίνει ή όχι, πως μπορεί κάποιος να το φάει, τι συνταγές μπορεί να φτιάξει αλλά και πάρα πολλά άλλα χρήσιμα πράγματα σχετικά με αυτή την υπερτροφή, δημιούργησα το [avocado-diet.com](http://avocado-diet.com). Ένα site αποκλειστικά αφιερωμένο στο Αβοκάντο. Το site είναι στα Αγγλικά επειδή οι περισσότεροι επισκέπτες είναι από το εξωτερικό. Υπάρχει όμως μία ενότητα με αρκετά άρθρα στα ελληνικά. Ρίξτε μία ματιά!

[avocado-diet.com](http://avocado-diet.com)

---