



Il consumatore tipo di oggi, attento ed esigente, propende sempre più verso un'alimentazione sana, consapevole e genuina. Spinto dall'esigenza di riappropriarsi dei saperi e dei sapori di un tempo, sceglie con cura e attenzione gli ingredienti, ne controlla l'origine, la stagionalità, l'apporto calorico e, consapevole dei rischi, osserva con scrupolosità alcune tecniche utili per la consumazione in sicurezza. **l'utilizzo alimenti crudi come le uova può far incorrere in alcuni rischi per la salute** Non a caso, uno dei rischi in cui si incorre in cucina può sorgere con l'utilizzo di alimenti crudi come le uova, utilizzate per confezionare dessert (tiramisù, salame di cioccolato) o preparazioni salate come la maionese, che se non pastorizzate, possono creare seri disturbi. Spesso in cucina, per le uova acquistate e già pastorizzate dal venditore (macchinari specifici portano la temperatura a 65 °C e la mantengono tale per 3-4 minuti), si adottano vari accorgimenti tra i quali il lavare il guscio prima dell'uso, lavare le mani dopo averle maneggiate, evitare di lasciare raffreddare cibi contenenti uova crude all'aria e per tempi lunghi ma possono risultare inutili o comunque insufficienti. A questo punto la pastorizzazione casalinga resta un processo obbligatorio e di fondamentale importanza perché permette di annientare la carica batterica insita nell'alimento senza alterarne gusto e sapore.

**Bilancia e termometro** da cucina alla mano è dunque possibile effettuare 3 tipi di pastorizzazione: dei soli tuorli, dei soli albumi o delle uova intere; ogni 6 uova si impiegheranno 150 gr di zucchero e 75 ml di acqua.

### 1) Pastorizzazione dei tuorli:

In una ciotola montate i tuorli con 50 gr di zucchero avvalendovi di una frusta o sbattitore elettrico; aggiungete al composto lo sciroppo ottenuto con l'acqua e i restanti 50 gr di zucchero che nel frattempo sarà stato messo a riscaldare in un pentolino e tolto dal fuoco non appena raggiunta la temperatura di 121 °C. Amalgamando il tutto, lo sciroppo cuocerà le uova pastorizzandole. Ricordatevi di diminuire di 100 gr la dose di zucchero (quella utilizzata per la pastorizzazione) da quella indicata nella ricetta che dovrete preparare.



### 2) Pastorizzazione degli albumi:

3 albumi, 50 g di zucchero, 25 g acqua. Montate gli albumi con un pizzico di sale in una ciotola con una frusta o uno sbattitore elettrico: nel frattempo in un pentolino preparate lo sciroppo di zucchero e non appena raggiunta la temperatura di 121 °C (non oltre altrimenti lo zucchero si caramella) versate il liquido continuando a montare per amalgamare bene lo sciroppo agli albumi.



### 3) Pastorizzazione delle uova intere:

6 uova intere, 150 gr di zucchero, 75 ml acqua. La procedura è la stessa utilizzata sopra con le dosi indicate e naturalmente, come prima, ricordatevi di ridurre la quantità di zucchero impiegata nella pastorizzazione rispetto a quella indicata nella ricetta.



**E ancora:**, un consiglio della nonna: se non si dispone di un termometro da cucina questa ci insegna due tecniche precise. La prima consiste nel constatare la temperatura riconoscendo il momento esatto in cui lo sciroppo inizia a fare le bollicine oppure usando le dita: per non scottarsi immergete la mano in un contenitore con acqua e ghiaccio e poi pizzicate appena lo sciroppo; se sul dito si formerà una pallina chiara e molle la temperatura sarà raggiunta.