**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

**Herausgeber:** Aînés

**Band:** 23 (1993)

**Heft:** 4: a

**Rubrik:** SOS consommateurs : oeufs durs, oeufs teints...

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 08.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

SOS consommateurs

Fédération romande des consommatrices

# Oeufs durs, oeufs teints...

**...oeufs de Pâques. Symbole du renouveau, de vie, voire comme on le croyait des quatre éléments (la coquille rappelait la terre, la pellicule l'air, le blanc l'eau ,et le jaune le feu...), l'oeuf est associé au printemps et à Pâques. Oeufs que l'on «roule», «croque», ils sont liés à toutes sortes de rites. Mais... restons-en aux oeufs durs.**

## Toute l'année

On trouve maintenant dans les magasins des oeufs teints toute l'année. Certains restaurateurs en présentent aussi sur leur comptoir. La raison en est simple. La législation exige que les oeufs durs vendus dans le commerce soient recouverts d'une couche de teinture gélatineuse qui les rend imperméables. Crus ou cuits, les oeufs ont une coquille *perméable à l'air.* Mal entreposés, hors d'un récipient hermétique, les oeufs prennent les odeurs de leurs voisins (poisson, melon). C'est d'ailleurs le secret de la fameuse omelette aux truffes où l'on enferme la veille les oeufs crus et la truffe, ensemble dans un bocal! La moindre fêlure, même totalement invisible, ouvre la porte non seulement aux odeurs, mais aussi aux microbes. Cela explique la sensibilité des oeufs aux salmonelles dont nous vous avons précédemment parlé.

## Conservation

La conservation des oeufs durs du commerce est plus longue que celle des oeufs cuits à la maison. La date de consommation figurant sur l'emballage doit être respectée. Il faut conserver les oeufs au réfrigérateur dans leur emballage d'origine ou dans une boîte spéciale. En ce cas, scotchez-y la date limite. Attention! les oeufs durs cuits *par vous* ne se conservent pas plus de 3 jours (teints le Vendred-Saint, mangés le dimanche, disait-on). Les oeufs croqués ou fendus doivent être consommés rapidement. Enfin, si vous conservez des oeufs teints pour le décor, à la température de la pièce et plusieurs jours, il vaut mieux ne pas les manger. Rappelons que les personnes âgées et les jeunes enfants constituent une catégorie à risque.

## Cuire un oeuf dur

C'est, paraît-il, tout un art, et il y a des gens qui ne savent vraiment pas se faire cuire un oeuf! Certains ont un jaune mollet ou dur et cerné de gris (un phénomène chimique naturel). L'hydrogène sulfuré du blanc réagit avec les sels de fer du jaune et produise ce liséré de sulfure de fer. Sans danger! La durée de cuisson est de 12-15 minutes, dans de l'eau *frémissante.* Les oeufs auront été sortis du frigo 30 minutes avant.

## Oeufs teints, oeufs décorés

Si vous voulez manger les oeufs, utilisez toujours des colorants spéciaux pour les oeufs. Ce sont des colorants alimentaires semblables à ceux utilisés dans l'alimentation en général, et strictement contrôlés. Il existe aussi des feutres spéciaux et des godets de peinture, encre et couleurs alimentaires également. Suivre le mode d'emploi strictement. Que ce soit pour teindre à chaud ou à froid. Il y a une date-limite à ces produits à respecter. En général, ils ne se gardent pas plus d'un an. Les droguistes mettent aussi en vente des teintures dites naturelles, tel le curcuma, qui entre aussi dans la composition du curry, les bois de santal ou de campèche qui donnent des rouges et des rosés, par exemple. Une fois teints, on peut orner ces oeufs d'un décalque.

## Oeufs décorés

Si vous peignez un oeuf avec des couleurs gouache ou aquarelle, des crayons ordinaires ou des feutres, si vous y collez des éléments, mieux vaut éviter de manger ces oeufs. Les colorants alimentaires qui traversent la coquille sont sans danger. Il n'en est pas de même des peintures ordinaires et des colles. Pour un décor seulement, cuisez les oeufs une bonne heure avant de les décorer.

Pour des oeufs teints surprises (à faire avec des enfants...), il faut des morceaux de tissu de 12 cm de côté. Des tissus naturels. Laine, soie, coton qui déteint, vieilles cravates, des brins de laine de belles couleurs, des grains de riz, des petites pelures d'oignon, des herbes tels persil, cerfeuil, estragon. Dispersez sur le carré de tissu sous et sur l'oeuf. Nouez le paquet avec du fil. Cuire 20 minutes. Ouvrir après avoir sorti les paquets et les avoir laisser refroidir. Pas mangeables!

## Si vous en avez trop

Dans la salade de dents-de-lion ou autre verdure, ajoutez croûtons de pain frottés d'ail, des foies de volaille sautés trois minutes. Et beaucoup d'estragon (l'herbe des oeufs!).

Sur des choux-fleurs ou des brocolis, verser de la chapelure revenue dans du beurre, ajoutez aussitôt un hachis d'oeufs durs et de persil.

Enfin vous pouvez couper les oeufs en long, écraser le jaune avec un peu de mayonnaise, de purée de tomates et une pointe de curry. Remettre dans les blancs et saupoudrez de persil haché.

Bon appétit et joyeuses Pâques!