איך עושים את זה ?

מכירים את המצב כשאנו שולקים ביצים שתהיינה קשות, ובמקום לקבל ביצה שלמה ויפה, אנחנו מקבלים קליפה מבוקעת, זרמי חלבון פורצים החוצה ומתקשים בכל מיני צורות אמנותיות, וכשמקלפים, פורץ נהר של מים חמים מתחת לקליפה ?. ובכן, יש לכך מספר פטנטים.

1) יש הנוהגים להוסיף מלח למי הבישול.

2) יש הנוהגים להוסיף מעט שמן או מעט חומץ.

3) יש הנוהגים להכניס למים גפרור (ללא הראש).

4) אני קניתי בחנות לכלי בית תושבת קטנה של ביצה שבמרכזה ישנו שפיץ זעיר. מחוררים את הביצה בעדינות בשני קודקודיה ובכך אנו מונעים ממנה להיסדק.