

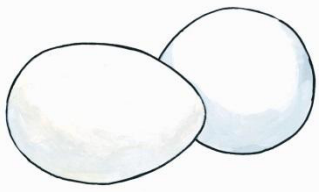
Kā vāra olas?

Sasniedzamais rezultāts: ievēro olu vārīšanas ilgumu, lai pagatavotu iecerēto olu ēdienu.

OLAS LIEK
VĀROŠĀ ŪDENĪ

VĀRA NORĀDĪTĀS
MINŪTES

ATDZESĒ ZEM AUKSTA,
TEKOŠA ŪDENS

	Mīksti vārīta ola	Vidēji mīksti vārīta ola	Cieti vārīta ola
	Baltums ir viegli sarecējies, dzeltenums nav mainījies.	Baltums ir sarecējies, dzeltenums – daļēji sarecējies.	Baltums un dzeltenums ir sarecējies.
Vistu olas 	3–4 min	5–7 min	8–10 min
Paipalu olas 	1–2 min	3–4 min	5 min
Zosu un pīļu olas 	4–6 min	7–9 min	10–12 min