

# Блюда из яиц

5 класс

© Колоскова Е.В., учитель технологии высшей категории,  
МОУ СОШ №15 г.Балашова Саратовской области

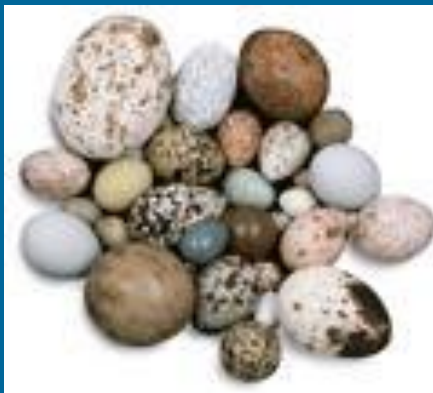
**Яйцѐм**, или **ооцитѐм**, обычно называют яйцеклетку либо зародышевую форму ЖИВОТНЫХ.



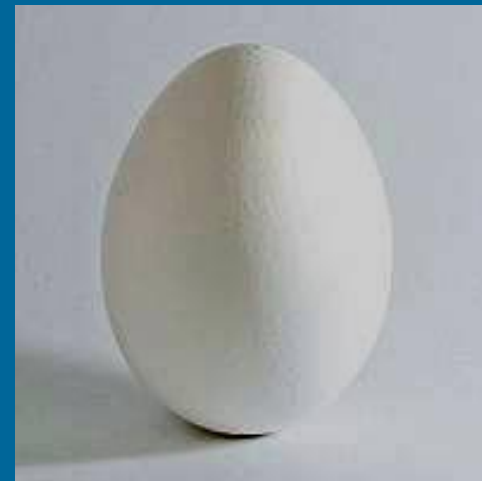
Крокодилы яйца



Яйца речной чайки

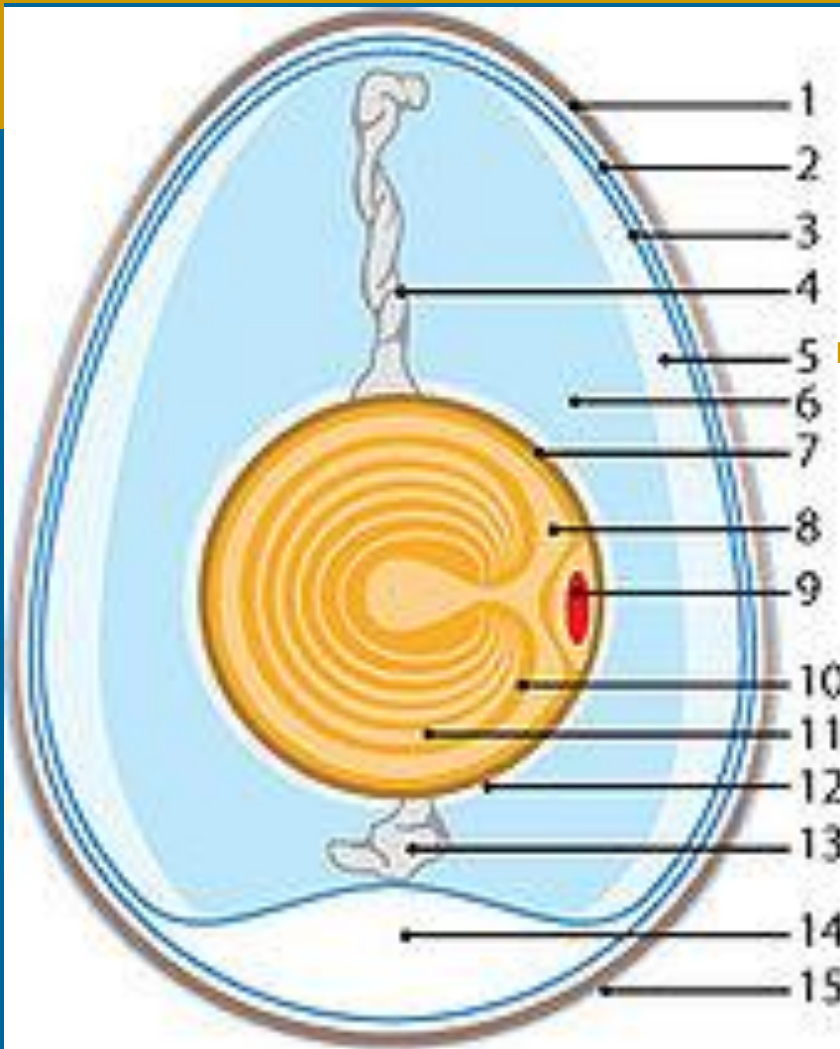


Яйца диких птиц



Яйцо курицы

# Строение яйца



1. Скорлупа

2, 3. Подскорлуповая оболочка

4, 13. Канатик (халазы)

5, 6, 12. Белок (разный по консистенции)

7. Желточная оболочка

8, 10, 11. Желток

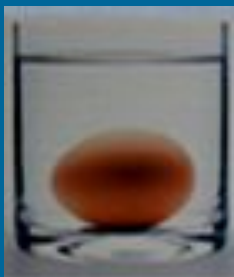
9. Зародышевый диск

14. Воздушная камера (пуга)

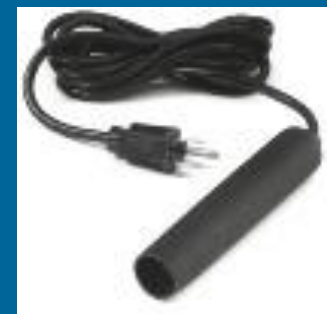
15. Кутикула

## Проверить свежесть яиц можно

1. С помощью обыкновенной воды с солью. Для этого нужно наполнить стакан водой (+1ч.л. соли) на 3/4 объема и осторожно положить в воду яйцо:
  1. Свежее яйцо, которое было снесено не больше чем три дня назад, опустится на дно стакана.
  2. Яйцо, которое было снесено неделю назад, будет плавать в воде в вертикальном положении.
  3. Яйцо, которое было снесено три и более недель назад, сразу же всплывет, часть его будет выступать из воды.
2. Просвечивание
3. Органолептический метод при разбивание яиц



ОВОСКОПЫ



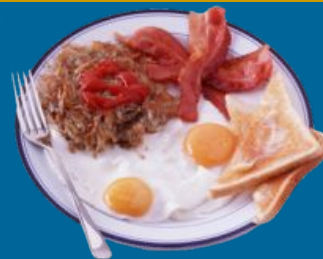


Одна из основ европейской кулинарии – куриные яйца. А жители многих южных стран их совсем не знают, зато с давних пор едят яйца экзотичных для нашего региона птиц – страусов. Одна из основ европейской кулинарии – куриные яйца. А жители многих южных стран их совсем не знают, зато с давних пор едят яйца экзотичных для нашего региона птиц – страусов или цесарок.

Съедобны яйца абсолютно всех пернатых – и не просто съедобны, а очень полезны.

Впрочем, в больших количествах их есть нельзя: во-первых, они содержат холестерин, а кроме того





Существует много способов приготовления и использования яиц. Яйца можно варить в скорлупе и без, жарить на сковороде, подвергать тепловой обработке в электрической яйцеварке и микроволновой печи и даже запекать в духовке.

Из яиц готовят много изысканных десертов, а также кастард - сладкий соус. Их едят в сыром виде, всмятку, вкрутую, в виде яичницы. Из яиц готовят много изысканных десертов, а также кастард - сладкий соус. Их едят в сыром виде, всмятку, вкрутую, в виде яичницы или омлета. Из яиц готовят много изысканных

# Три основных типа вареных яиц

**В смятку** – быстро готовить (4-5 мин.), наиболее полезен для здоровья, плохо хранится, плохо транспортируется, необходима ложечка – вариант для дома, на любителя.

**В мешочек** – средне готовить (6-7 мин.), неплохо хранится и транспортируется – наиболее популярный вариант, неплохо для пикников и для дома.

**В крутую** – долго готовить (9-10 мин.), наименее полезен (но пользы все равно много) для организма, хорошо хранится и транспортируется, используется для приготовления других блюд как компонент (в основном салаты).

# Яичница



- Яичница-глазунья на завтрак или пышный омлет - что может быть вкуснее! Без яиц у вас не получится салат 'Оливье', не говоря уже о воздушной выпечке. Персы верили, что Земля вылупилась из яйца, и считали, что оно обладает чудесной силой.
- **Яичница** не надоедает, потому что рецептов ее приготовления очень-очень много. Рецепты различаются и составом продуктов и способами приготовления. Проще всего готовить **глазунью**, чуть сложнее - **болтуню**.
- **Яичница** – это блюдо на скорую руку, быстрое, очень вкусное и легкое блюдо.



# Омлет



- За право называться родиной омлета спорят не менее десятка стран - и далеко не все они расположены в Европе!
  - Само слово омлет - французского происхождения. Но блюда, являющиеся по сути омлетами (хоть и называющиеся по-разному), принадлежат к национальным кухням многих-многих стран мира.
-



- **Омлет** готовят из хорошо взбитых яиц, жидкости и небольшого количества муки и манки, чтобы **омлет** был более плотным. Яйца предварительно делят на желток и белок, по отдельности взбивают их в пену, после чего соединяют в миске.
- Самый крупный в мире **омлет** весом в 4,4 тонны был в пятницу приготовлен в столице Турции Анкаре и сразу же занесен в книгу рекордов Гиннеса

---

# Лабораторная работа

## «Определение качества яиц»

Что необходимо: стакан, столовая ложка, соль, вода, плотная бумага или тонкий картон, настольная лампа, блюдце, яйцо.

## Практическая работа

### «Приготовление смешанного омлета»

---

# Информационные источники

- <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BC%D0%BB%D0%B5%D1%82>
- [http://havkozavr.ru/stati/a\\_stati/prost\\_bluda/5-kak-pravilno-varit-yaicca.html](http://havkozavr.ru/stati/a_stati/prost_bluda/5-kak-pravilno-varit-yaicca.html)
- <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%B9%D1%86%D0%BE>-рис. Яйцо, строение яйца
- [freemarket.kiev.ua](http://freemarket.kiev.ua) 3 яйца и желток
- [http://www.gastronom.ru/kb\\_prod.aspx?id\\_kb=99](http://www.gastronom.ru/kb_prod.aspx?id_kb=99) яйца разные
- <http://www.incubator.rlda.ru/Egg%20Tester.htm>, [www.rostov-don.ru](http://www.rostov-don.ru), [www.cook.freecopy.su](http://www.cook.freecopy.su) ОВОСКОПЫ
- <http://news.marketgid.com/ru/1014/page3117.html> фаршированные яйца
- <http://havkozavr.ru/page/9/> омлет
- <http://foto.rambler.ru/users/widminno/9/049da45da0f0/> блюда из яиц
- <http://newspaper.moe-online.ru/view/218050.html> крашеные яйца
- <http://child.do.am/load/21> мышка из яйца
- <http://yandex.ru/yandsearch?text=%D0%BE%D0%BC%D0%BB%D0%B5%D1%82&r=11146> омлет
- <http://www.tibetanmarket.ru/iz-plastiki-7.htm> глазунья
- [http://www.gotovim.ru/recepts/snack/fried\\_eggs/](http://www.gotovim.ru/recepts/snack/fried_eggs/) глазунья-сердечки
  - <http://www.novomenu.ru/garn/yaic/2074-yaichnica-glazunya-s-garnirom.html> болтунья
  - [cookingbox.ru](http://cookingbox.ru) болтунья
  - [bogdanclub.ru](http://bogdanclub.ru) омлет