

ЯЙЦА И БЛЮДА ИЗ НИХ

**АВТОР: УЧИТЕЛЬ ТЕХНОЛОГИИ МКОУ СОШ№2 ИМ. И.С.
УНКОВСКОГО ЖИЛЯЕВА Е.Ю.**

ЦЕЛЬ УРОКА:

- Образовательная – дать представление о видах яиц, познакомить с их питательной ценностью, строением, с признаками доброкачественности яиц, использованием в кулинарии и технологической последовательностью приготовления варёных яиц. Воспитательная – воспитывать аккуратность в работе, культуру труда, формировать навыки коммуникативного общения, сервировки стола и этикета. Развивающая – развивать творческие способности, практические навыки планирования и выполнения задуманного.

НЕМНОГО ИСТОРИИ

- Место рождения яйца – оказывается, Индия. И случилось это больше 2500 лет назад. А в Европе куриные яйца первыми оценили римляне, которые начинали ими свой завтрак.
- В яйце все безупречно: и форма, и содержание. Это еще и емкий символ. Древние народы верили, что яйцо - прообраз Вселенной, из него родился мир, окружающий человека. В науке о здоровом питании яйцо издавна считалось ценным продуктом, хотя рекомендации по поводу включения его в рацион менялись.
- Славяне издревле употребляли в пищу яйца диких птиц. Примерно 2000 лет назад в поселениях по берегам Черного моря появились первые куры, и скоро их стали разводить по всей территории славянских народов. Сейчас без этой отрасли сельского хозяйства невозможно представить себе европейскую кулинарию.



ЧЬИ ЯЙЦА ЕДЯТ

- Куриные яйца варят, жарят, пекут и маринуют, делают из них омлеты и десерты, едят всмятку и вкрутую, добавляют в салаты, соусы и выпечку.
- Перепелиные яйца менее популярны у нас, чем куриные, хотя и очень полезны. В них содержится больше витамина D. К тому же благодаря высокой температуре тела (42°C) перепелки устойчивы к инфекционным заболеваниям. При их выращивании не применяют вакцинацию и антибиотики, что значительно повышает пищевую ценность их яиц.
- У гусиных яиц скорлупа очень прочная, весят они в три-четыре раза больше куриных. Им свойственны специфический запах и привкус, поэтому в кулинарии их не используют широко. К тому же гусиные яйца нередко бывают заражены сальмонеллой, поэтому перед употреблением их необходимо тщательно мыть и варить не менее 15 минут.



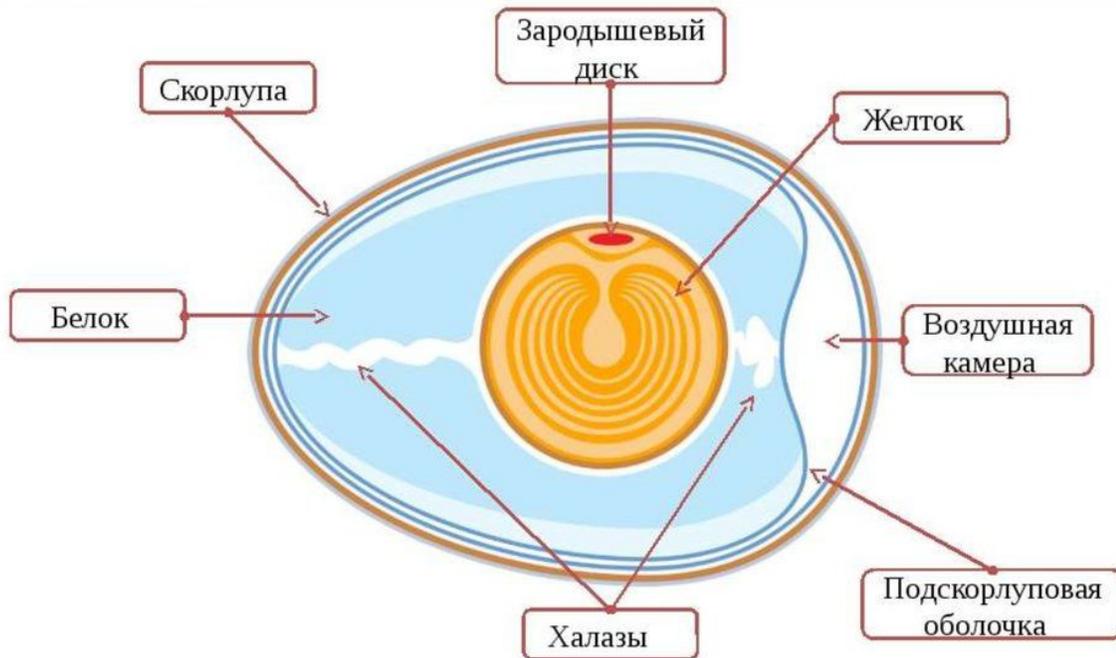
- Утиные яйца представлены в нескольких цветовых вариациях - от белого до зелено-голубого. Они немного больше куриных (вес около 90 г). У них особый запах и яркий вкус. Желтки утиных яиц идеально подходят для выпечки и придают красивый золотистый оттенок бисквитам. Чтобы не заразиться сальмонеллезом, их тщательно моют и варят не менее 15 минут.
- Во многих странах едят яйца дрозда, баклана, кайры, чайки, пингвина, куропатки, чибиса, лебедя и многих других птиц. В Европе их можно отведать разве что в ресторанах, да и это далеко не везде - употребление в пищу яиц дичи запрещено или ограничено. Между тем любители экзотики утверждают, что у них незабываемый вкус. Кроме того, в них содержится селен, который омолаживает организм.
- Яйца цесарок особенно популярны в Африке. Они светло-коричневого цвета, несколько мельче куриных, грушевидной формы, с толстой и прочной скорлупой. Белок у них жестче, а желток нежнее, чем у куриных яиц. Кроме того, они отлично выдерживают перевозку, а хранить их можно при температуре от 0 до +10°C до полугода.



- Страусы несут самые большие яйца (до 2 кг). По вкусу они мало отличаются от куриных, зато одним яйцом-гигантом можно накормить до десяти человек. Чтобы его приготовить, в скорлупе просверливают две дырочки, перемешивают содержимое специальной спицей и выливают в миску или на сковородку. Не забудем и о том, что яйца откладывают не только птицы, но и земноводные. Змеиные яйца внешне сильно отличаются от куриных: они более длинные, а скорлупа похожа на кожицу. Те, кому удалось полакомиться этим деликатесом, например, в Таиланде, утверждают, что вареные змеиные яйца по вкусу напоминают обычную картошку.
- Согласно древним поверьям, особыми целебными свойствами обладают яйца черепах - они повышают мужскую силу. Каждая черепаха откладывает до 200 яиц за сезон. В отличие от птичьих, эти яйца круглые и покрыты не скорлупой, а эластичной кожистой оболочкой. Белок у них прозрачный и студенистый, а желток такой же, как у куриного яйца. Их принято не варить, а запекать.



Строение яйца птицы



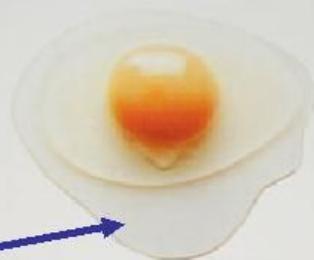
Строение яйца птицы

Части яйца	Выполняемые функции
Скорлупа	Защита от механических повреждений, бактерий, газообмен, источник минеральных веществ на образование скелета зародыша.
Подскорлуповая оболочка	Образование воздушной камеры, защита
Воздушная камера	Запас воздуха для первого вдоха птенца легкими
Белок	Предохраняет желток от повреждений, дополнительный источник воды для зародыша
Халаза	Поддерживают на весу желток в середине белка
Желток	Запас питательных веществ и воды для зародыша
Зародышевый диск	Развитие зародыша

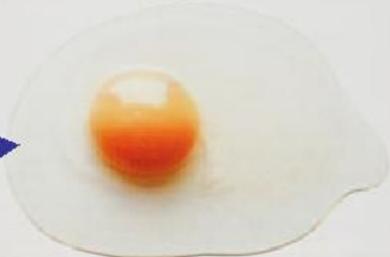
ОПРЕДЕЛЯЕМ СВЕЖЕСТЬ ЯИЦ.

Свежесть яиц

можно определить по консистенции белка и желтка.



Свежеснесённое яйцо



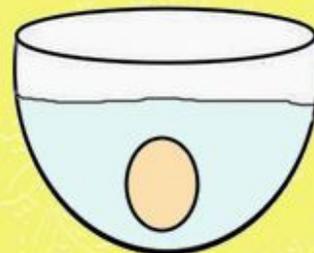
Яйцо недельной давности



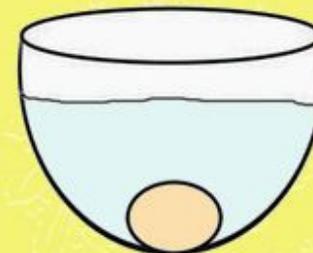
Яйцо возраста 2-3 недели



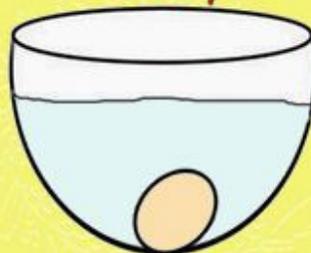
Определяем свежесть яиц



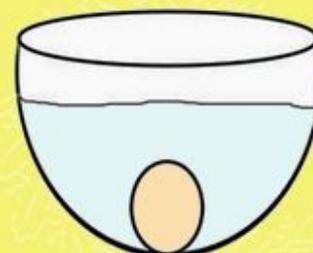
Поместите яйца
в глубокую миску
с прохладной водой



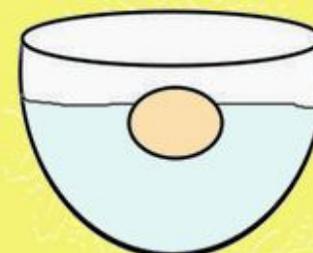
Если яйцо опускается
на дно и лежит
горизонтально, то
оно очень свежее



Если яйцо под наклоном
(немного поднимается
тупым концом вверх),
то ему около недели и
оно всё ещё достаточно
свежее



Если яйцо плавает
вертикально тупым
концом вверх, то ему
около 3-х недель и
его срок годности
почти истёк



Любые яйца,
которые плавают
на поверхности,
- испорченные.
Их не следует
употреблять.

Использование в кулинарии

Связывающие свойства



Блинчики



Пирожки



Пельмени



Котлеты



Лапша



Запеканка

Использование в кулинарии

- ☎ в сыром, вареном, жареном виде
- ☎ при приготовлении десертов
- ☎ в изделиях из теста
- ☎ в начинках
- ☎ при украшении блюд
- ☎ в салатах и закусках



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



Зефир

Пенообразующие
свойства



Пастила



Безе



Крем



Суфле

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

Осветляющие свойства яичного белка



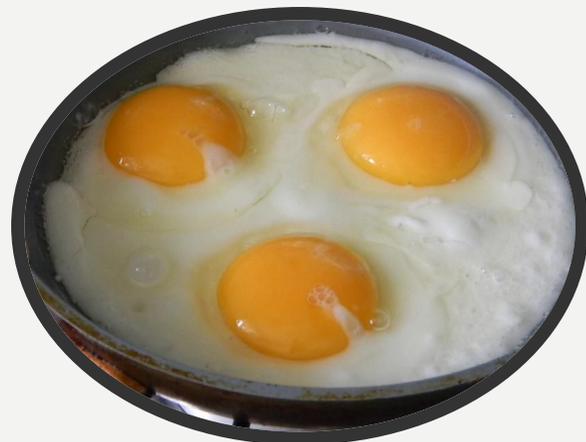
Заливное



Бульон

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

- Яичница



- Фаршированные яйца



- Омлет



УКРАШЕНИЕ БЛЮД



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- **правильный способ хранения яиц в холодильнике:**
- **яйца направлены вниз своим острым концом, так как они «дышат» через тупой конец**



Я узнала...
Я научилась...
Мне пригодиться...

