

Муниципальное образовательное учреждение Константиновская средняя  
общеобразовательная школа

# Подготовка к Пасхе Покраска яиц.



Стасенкова Елена Валерьевна  
учитель технологии  
первой категории

# **Отгадайте загадку.**

**В белом мешочке  
Жёлтый камушек.  
Может и разбиться,  
Может и свариться,  
Если хочешь, в птицу  
Может превратиться.**

# **Проблемные вопросы**

- ✓ Знаете ли вы, в какой праздник главным блюдом является яйцо?**
- ✓ В вашей семье красят яйца?**
- ✓ Вы знаете как правильно покрасить яйца, чтобы они были не только красивыми, но и полезными для нашего**



**Древние народы считали яйцо прообразом Вселенной - из него родился мир, окружающий человека.**

# Особая

## «ТЕРМИНОЛОГИЯ»

- *крашенки* — полностью окрашенные яйца;
- *писанки* — яйца, расписанные сюжетными и орнаментальными узорами;
- *крапанки* - яйца, снабжённые узором в виде полосок, пятен и крапинок.

# Осторожно химия!

- *Не рекомендуется:*
- E-151 (синий цвет),
- E-122 (красный цвет, азорубин),
- E-102 (желтый цвет, тартразин),
- E-104 (желтый, желто-зеленый цвет).
- *Безвредны:*
- E-160 (желтый цвет, биксин),
- E-140 (зеленый цвет, хлорофилл).

# Советуют наши бабушки



Тёмно-красный

Лук  
овая  
шелуха



Позолоченный

Куркума



Розовый

Клюквенный  
или  
свекольный  
сок



Фиолетовый

Цветы  
фиалок



Синий

Краснокочанная  
капуста, вода и  
белый уксус



Лавандовый

Виноградный  
сок



Пастельный  
розовый

Клюква



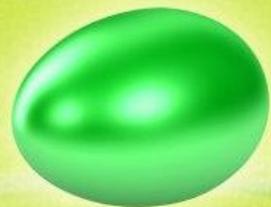
Пастельный  
синий

Черника



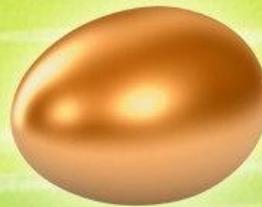
Насыщенный  
коричневый

Кофе



Зелёный

Сушёный шпинат,  
петрушка



Оранжевый

Паприка

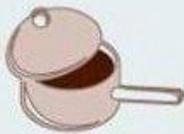
# Советуют наши бабушки



Кофе в зернах



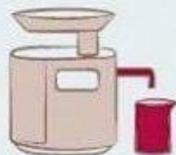
Перемолоть



Варить яйца и кофе  
в 250 мл воды



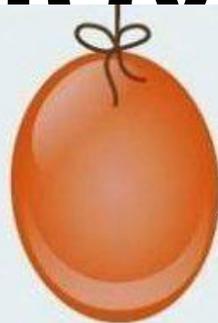
Свекла



Выжать



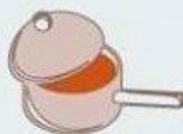
Замочить на 3 часа



Морковь



Выжать



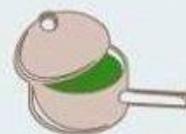
Сварить яйца в соке



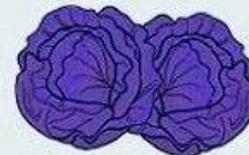
Шпинат



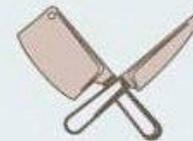
Выжать



Сварить яйца в соке



Две синих капусты



Нарезать



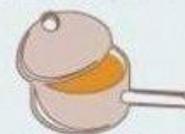
Добавить воды  
и замочить на 3 часа



Молотая куркума



Взять  
3 столовых ложки



Вскипятить с яйцами

Добавить 1 столовую ложку  
уксуса во все красители



# Сувенирные яйца



6®

- представляют собой красиво украшенные поделки в форме яиц



# Произведения ИСКУССТВА



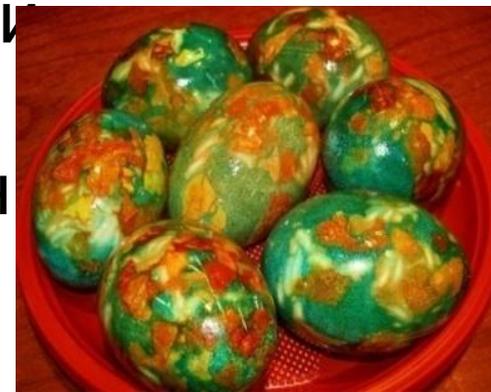
# **Памятка юному кулинару**

- Не варите яйца сразу из холодильника.**
- Не кладите яйца в кипящую воду.**
- Подсаливайте воду.**
- Варите яйца на медленном огне.**
- Прокалывайте воздушный мешок.**
- После варки сразу охлаждайте яйца.**
- Следите за временем варки.**

# инструкционная карта

## «Мраморные» яйца

1. Шелуху нарежьте на небольшие кусочки.
2. Вымойте яйцо с пищевой содой. Обваляйте его в шелухе.
3. Обмотайте яйцо марлей, зафиксировав шелуху.
4. Опустите яйца в кастрюльку с водой.
5. Поставьте ее на огонь.
6. Когда вода закипит, добавьте зелен
7. Варите 7 минут.
8. Охладите их холодной водой.
9. Снимите марлю и очистите их от шелухи.
10. Натрите яйцо растительным маслом.



# Инструкционная карта

## «Кружевные» яйца.

1. Заверните каждое яйцо в кружево.
2. Тщательно соберите ткань в «узел» и зафиксируйте ниткой.
3. Опустите яйца в краситель.
4. Проварите 7 минут.
5. Охладите их холодной водой.
6. Снимите кружево.
7. Яйца просушите.
8. Натрите яйцо растительным маслом.



# инструкционная карта

## «Пестрые» яйца.

1. Вымойте яйцо в кипящей соде.
2. Яйца обваляйте в крупе и заверните в марлю.
3. Опустите яйца в кастрюльку с красителем.
4. Поставьте ее на огонь.
5. Варите 7 минут.
6. Охладите их холодной водой.
7. Снимите марлю и очистите их от крупы.
8. Натрите яйцо растительным маслом.



# Инструкционная карта Декупаж яиц.



1. Яйца
2. Салфетки трёхслойные
3. Яичный белок, клейстер или желатин
4. Кисточка



Из салфеток аккуратно вырвать или вырезать мелкие фрагменты



Наклеить фрагменты на яйцо.

# ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ

- <http://festival.1september.ru/articles/628379/img1.gif>
- <http://festival.1september.ru/articles/628379/img1.gif?bvm=bv.46471029,d.bGE&fp=f66615596bbde536&biw=1247&bih=867>
- <http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm> - Информационный банк современного учителя
- <http://receptidocs.ru/docs/index-4163.html?page=10>
- <http://www.dompovarov.ru/interesno/zachem-i-pochemu-krasit-yaica-na-pasxu/>