



**Добро пожаловать в**

**«МИР СОЛНЫШКА  
В СКОРЛУПКЕ».**



**Повар Калорьевич**

**Повар у плиты творит  
Как на крыльях он парит.  
Каждое его творенье –  
Просто сказка, объеденье,  
Мысли, творчества полёт,  
Тот, кто пробовал,  
поймёт.**

# Таблица «ЗУХ»

Знаю

Узнал

Хочу  
узнать

# Приём «Инсерт»

## Задание:

**вчитываемся в текст**

**и делаем пометки**

**«V» – уже знал,**

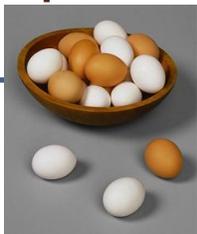
**«+» – новое,**

**«?» – есть вопросы (хочу знать)**

## **Вывод:**

- Современная наука определила, что в состав яиц входят жизненно необходимые человеку вещества: белки, жиры, минеральные соли, витамины А, D, Е и В.
- Основная часть полезных веществ сосредоточена в желтке. Правда нельзя забывать о том, что в яйце содержится много холестерина (именно поэтому яйца ограничены в употреблении при заболеваниях почек и печени).
- Исследование показало, что люди со здоровой диетой могут съесть по яйце в день и уровень холестерина в крови не поднимется.
- Согласно статистике, человек ежегодно употребляет в пищу около 200 куриных яиц.

**КУРИНОЕ  
ЯЙЦО**



**1-й категории (45 – 60г.)  
ДИЕТИЧЕСКОЕ  
2-й категории ( 40г.  
и меньше)**

**СТОЛОВОЕ (срок хранения до 30  
суток)**

**МЕЛАНЖ – замороженная смесь белка с  
желтком**

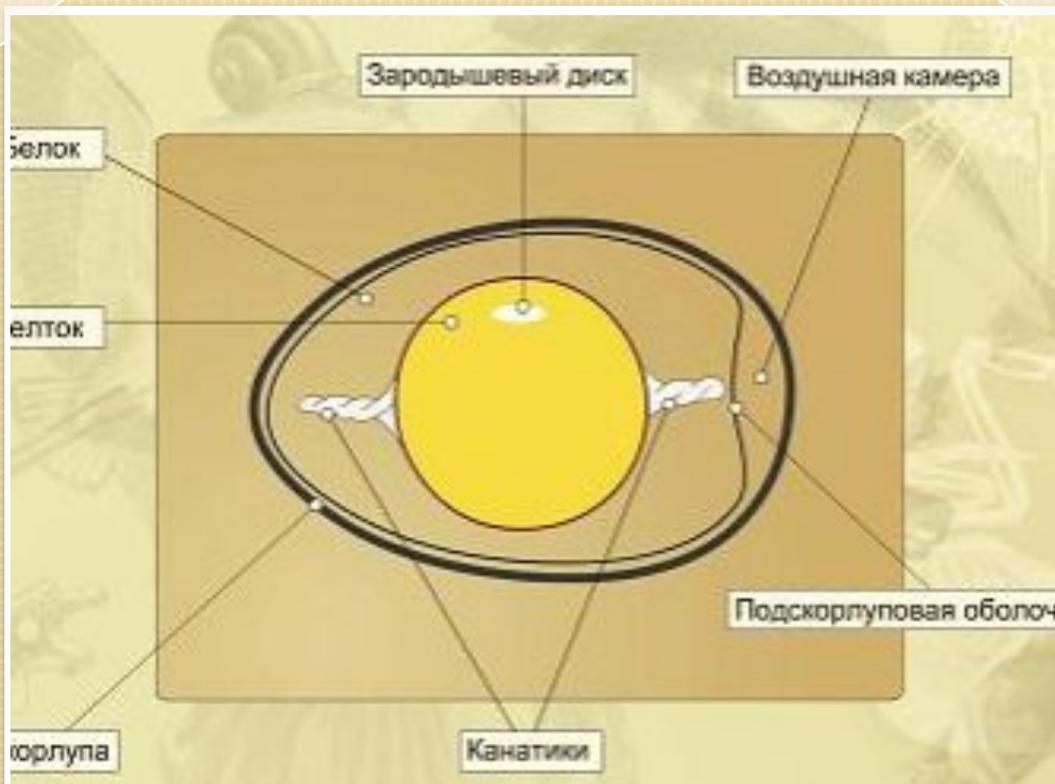
**ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК – высушенный  
меланж**



### **СОВЕТЫ от повара Калорьевича**

**- Яйца сохраняются лучше, если лежат тупым концом вверх.**

**- При отсутствии холодильника яйца можно сохранить свежими, если смазать скорлупу тонким слоем сала или растительным маслом, завернуть каждое яйцо в бумагу, уложить в корзину и повесить ее в темном проветриваемом месте .**



## СТРОЕНИЕ ЯЙЦА

**Яйцо покрыто скорлупой, под которой находится две подскорлупные оболочки. Между ними образуется воздушная камера – пуга. В процессе хранения яиц пуга увеличивается. Под оболочками находится белок. В середине его на двух канатиках «подвешен» желток. Белок составляет около 60% содержимого яйца, а желток – около 40 %.**

# ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

## Ход работы

1. В стакан с водой всыпьте столовую ложку соли и размешайте.

2. Опустите в стакан яйцо и определите его качество в соответствии с таблицей.

3. Оформите результаты опыта: зарисуйте положение яйца в стакане с водой и охарактеризуйте его качество.

Качество яйца	Положение яйца
Яйцо свежее	Опустилось на дно стакана
Недостаточно свежее	Плавает чуть выше дна
Недоброкачественное	Находится на поверхности жидкости



## **СОВЕТЫ повара Калорьевича**

- **Использовать только свежие, хорошо вымытые яйца (это снизит возможность попадания вредных микробов со скорлупы в пищу).**
- **Соблюдать режим тепловой обработки яиц.**

## **ВЫВОД:**

Из яиц готовят яичницы, омлеты. Яйца можно фаршировать. Кроме того, яйца широко используются при приготовлении котлет, запеканок, блинчиков, а также кондитерских изделий.

В кухне народов мира можно найти около 3 тысяч рецептов блюд из яиц.

В русской национальной кухне, например, яйца готовили, как отдельное блюдо.

Как пищевое сырье, для смеси с другими продуктами яйца не воспринимались. Даже в тесто их стали употреблять лишь в XIX веке по примеру французов.

# Способы варки яиц.

<b>Способ приготовления</b>	<b>Время приготовления, мин.</b>	<b>Готовность</b>
Всмятку	2	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся
«В мешочек»	4-5	Белок свернулся, желток не свернулся.
Вкрутую	7-10	Желток и белок свернулся.



## **СОВЕТЫ повара Калорьевича**

- Всегда используйте маленькую кастрюлю - когда слишком много места, яйца могут стукнуться друг об друга и потрескаться.
- Помните, что у яиц есть подушечка на тупом конце, где собирается воздух. Во время варки там может собраться давление и скорлупа потрескается. Чтобы этого избежать, проколите яйцо с тупого конца иголкой, чтобы выходил пар.
- Если скорлупа яйца слегка треснута, яйца надо варить в солёной воде, чтобы белок не вытек.
- Сваренные яйца опускают в холодную воду, чтобы они легче очистились.

# Технологическая карта.

## Яйца «Сюрприз»

<b>Наименование продукта</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Последовательность приготовления</b>	<b>Посуда и инвентарь</b>
Яйца	1 шт.	Сварить вкрутую. Очистить. Разрезать пополам.	Кастрюля, нож, разделочная доска.
Паштет	2ч. ложки	Смешать с желтком.	Тарелка, вилка.
Соль	По вкусу	Добавить в паштет с яйцом. Смешать.	Ложка.
Майонез	1 ст. ложка	Наполнить половинки яйца полученным фаршем и сверху залить майонезом. Украсить зеленью.	Ложка, сервировочное блюдо.



**ИНФОРМАЦИЯ от  
повара Калорьевича**

**Всемирный день  
яйца** —  
неофициальный  
праздник всех  
любителей  
кулинарных блюд,  
одним из основных  
ингредиентов  
которых является  
яйцо (омлеты,  
запеканки,  
глазуни, сырники  
и т. д.).

**Отмечается во  
вторую пятницу  
октября.**

**Дом-музей Сальвадора  
Дали в Испании.**



**Памятник «Колумбово яйцо»  
в городе Сан – Антонио – Абад**



**«Яйцо в искусстве»**

**Музей «Писанка», г. Коломыя**



**Дом – яйцо  
(архитектор С. Ткаченко)**



**«Яйцо в искусстве»**

# СИНКВЕЙН

- 1 Яйцо;**
- 2 таинственное, хрупкое, полезное;**
- 3 купить, варить, угощать;**
- 4 «солнышко в скорлупе», «в доме еда, а дверь заперта», «яйца курицу не учат»;**
- 5 жизнь, здоровье.**



**Уважаемые эксперты в области яиц,  
я благодарю вас за активную работу.**

**Новых вам открытий и побед в стране  
Кулинария.**