



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**

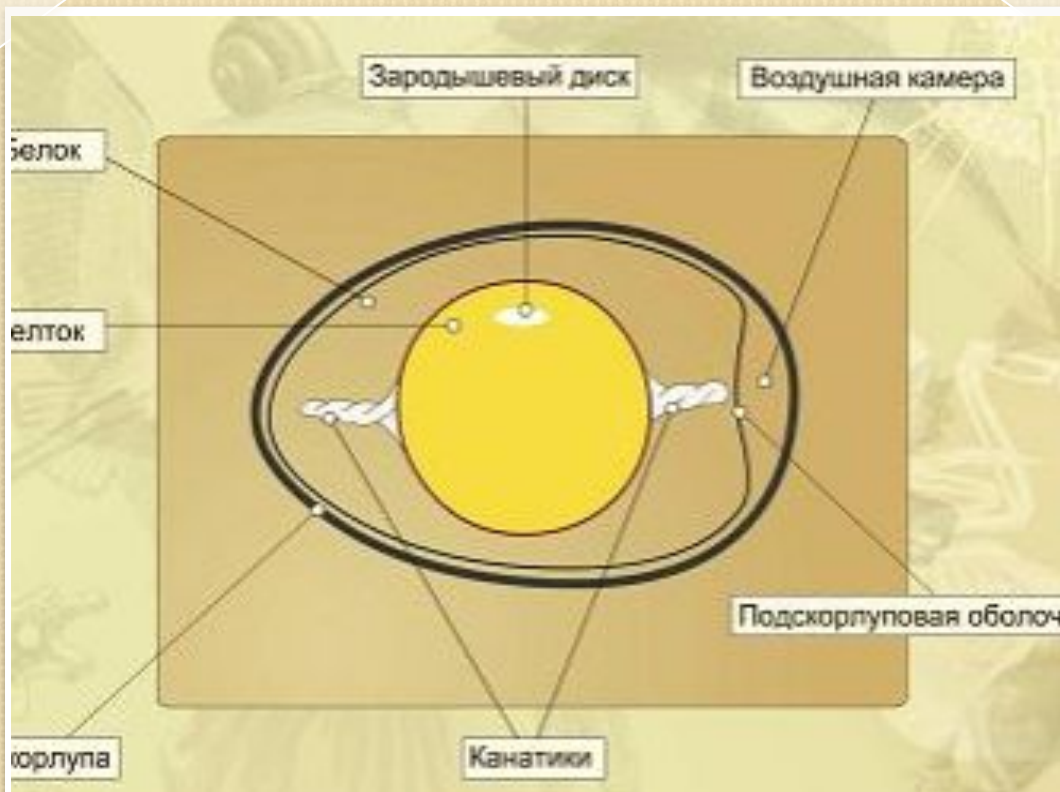
**ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК – высушенный
меланж**



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.

Способ приготовления	Время приготовления, мин.	Готовность
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»

Наименование продукта	Кол-во	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
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.**