

Тема : "Технология приготовления блюд из яиц"

5 класс, 08.02

1. **Актуализация знаний.**: Отгадайте загадки: «Фунт еды, да фунт воды, да фунт соли. Сварю, стану есть - не солено». «Может и разбиться, может и свариться, а захочет в птицу может превратиться». Что же это?» И тема нашего урока?

2. Изучение нового материала

Куриное яйцо – это ценный пищевой продукт. По своим питательным свойствам оно не уступает мясу. Куриные яйца содержат в себе все питательные вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, соли. Калорийность одного яйца составляет 157 ккал. Однако у некоторых людей яйца могут вызвать аллергию. Даже здоровым людям не рекомендуется съедать больше одного яйца в день. Сырые яйца препятствуют нормальному пищеварению. Яйца могут быть источником инфекционного заболевания сальмонеллёз, поэтому следует употреблять в пищу только хорошо вымытые яйца или прошедшие тепловую обработку. Какие виды яиц человек употребляет в пищу? Перепелиные, гусиные, куриные, утиные и даже яйца страусов. А сейчас мы рассмотрим строение яйца .



Яйцо состоит из скорлупы, белка, желтка, разделенных оболочками, и градинок, удерживающих желток в центральном положении. У свежего яйца желток шаровидный, а белок плотно подходит к скорлупе. По срокам хранения яйца подразделяются на диетические (срок хранения не более 7 суток) и столовые (срок хранения от 7 до 25 суток). При длительном хранении яйцо высыхает, между белком и скорлупой образуется воздушное пространство – пуга, в которое вместе с воздухом проникают микробы.

Свежесть яйца можно определить путем его просвечивания в специальном приборе – овоскопе. Испорченное яйцо в овоскопе не просвечивается.

Существует и другой способ определения доброкачественности. Учитель объясняет. Налить в стакан воду, растворить в нем одну столовую ложку соли и опустить туда яйцо. Наблюдать, что происходит с яйцом. Давайте попробуем это сделать.

3Лабораторно-практическая работа. Наливают в стакан воду, насыпают столовую ложку соли и опускают туда яйцо. Наблюдают, сравнивают и делают выводы.

Учитель: Яйцо лежит на дне горизонтально – ему до 6 дней. Приподнимается вверх тупой конец яйца 7-10 дней. Принимает вертикальное положение 11-14 дней. Плавает – около 25 дней.



Дети записывают вывод из лабораторно-практической работы в тетрадь.

Яйца – пища, приготовленная природой в идеальных пропорциях. Какие блюда из яиц вы знаете? Яйца вареные, жареные, запеченные, яичные пудинги, суфле.

Давайте рассмотрим с вами способы варки куриных яиц. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции. Всмятку – белок немного свернулся, а желток нет. «В мешочек» - белок свернулся, а желток не свернулся. Вкрутую – желток и белок свернулись.

Из яиц можно приготовить жареные блюда. Например, яичницу глазунью или омлет. Кто скажет, чем отличается омлет от яичницы? При приготовлении омлета яйца взбивают и добавляют молоко, а в глазунью используют только яйца.



Интересные и удивительные факты о яйцах:

- Самое большое яйцо, как известно, у страуса. А самое маленькое - у киви. Страусиное яйцо имеет самый маленький процент веса по сравнению с телом страуса, а вот у киви - как раз, наоборот. Некоторые яйца киви могут весить до четверти веса самой птицы.
- Самое большое количество желтков, зафиксированном в одном курином яйце - 5 желтков.
- Куриное яйцо соотносится к перепелиному, как 5 к одному - как по объему, так и по питательным веществам.
- Средняя курица-несушка приносит примерно 250-300 яиц в год. Чтобы снести одно яйцо, ей требуется чуть больше суток. Кстати, нести яйца они могут и без участия петуха.
- Страусиное яйцо в 24 раза больше куриного. Если встать на него, то оно не разобьется. Чтобы сварить его вкрутую, понадобится около 2 часов.
- Как сделать яйцо небьющимся? Очень просто - положить его в уксус. Через 2-3 дня при броске оно будет подпрыгивать от пола.
- Яйца впитывают все запахи. К примеру, на поверхности среднего куриного яйца в скорлупе расположено 17000 очень маленьких пор. Поэтому, яйца нельзя хранить в герметичной посуде.
- Как отличить сырое яйцо от вареного, думаю, знают все. Надо его крутануть. Вареное закрутится сразу и быстро, будет крутиться долго и остановить его будет легко.
- Вопреки существующим мнениям, белые и коричневые куриные яйца по пищевой ценности ничем не отличаются друг от друга. Дело исключительно в окрасе (породе) кур.
- Ежегодно в мире потребляется почти 600 млрд яиц. Рекордсмен по производству яиц - Китай (около 160 млрд штук)

4.Посмотрите видеоурок

<https://youtu.be/stGIhaBHwWI>

5.Итог урока:Изучили интересные факты по теме,способы приготовления яиц,выполнили практическую работу

6.Домашнее задание:Прочитать материал,начать изготовление поделки к 8 Марта(открытку,сувенир и т.д.)