

**ГБОУ СОШ с.Старопохвистнево
м.р.Похвистневский Самарской области**

Яичные секреты



Лемещук Артем

Насырова Исламия

Денисова Диана

Мутолапова Динара

Казаков Раниль

Котенева Полина

**ученики ГБОУ СОШ им. П.В.
Кравцова с. Старопохвистнево**

Руководители:

Хамидуллина Р.Х., Артемьева Н.И.,

учителя начальных классов

- Почему красят яйца?
- Как проверить свежесть яиц?
- Полезны ли яйца?



Цель: узнать все или многое о яйцах

Задачи

- Узнать: почему красят яйца
- Изучить литературные источники и источники сети Интернет для получения информации об определении свежести яиц, их значении для организма, хранение яиц
- Провести эксперименты: определение свежести яиц
- Создать буклет «Яичные секреты»

Объект исследования - яйца

Светлый праздник Пасхи – день, всеобщего равенства, любви, милосердия.



Как празднуют Пасху?

- Великий пост (48 дней в России)
- Вербное воскресенье
- Чистый четверг
- Страстная пятница
- Пасхальное воскресенье

Цвет и роспись яиц

- Красный цвет – цвет крови Иисуса
- Зеленый цвет – цвет святости
- Сосна-символ здоровья
- Чёрный - цвет скорби, на чёрную основу наносили яркий рисунок
- Голубь- символ души
- Сеточка-символ судьбы
- Белый цвет- начало всех начал
- Жёлтая сеточка- символ солнца и судьбы
- Дубок- символ силы
- Точки- символ плодородия
- Сливы- символ любви
- Хмель-символ плодородия
- Любая ягодка-символ плодородия матери

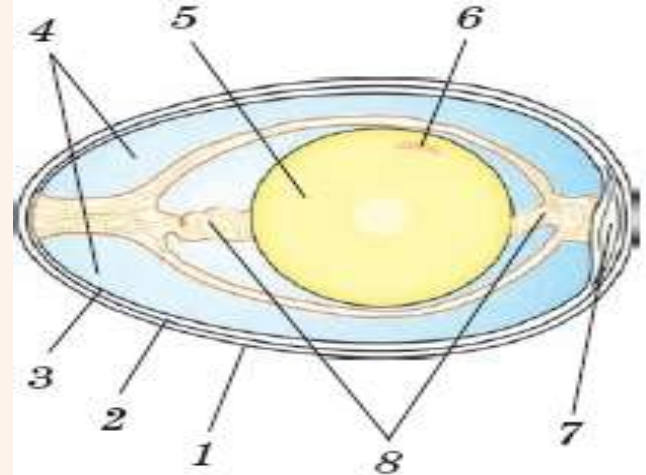


Мария Магдалина у римского императора Тиверия





Полезность яиц



- Желток — наиболее ценная часть яйца. Вещества, входящие в состав желтка, необходимы для роста организма, питания нервной и мозговой ткани.
- Белок необходим организму для роста и обновления клеток.
- Витамин Е помогает укреплять сердце и сосуды, обладает противоопухолевым действием.
- Витамин Д полезен для зубов и костных тканей.
- Яйца могут стать отличной альтернативой мясу

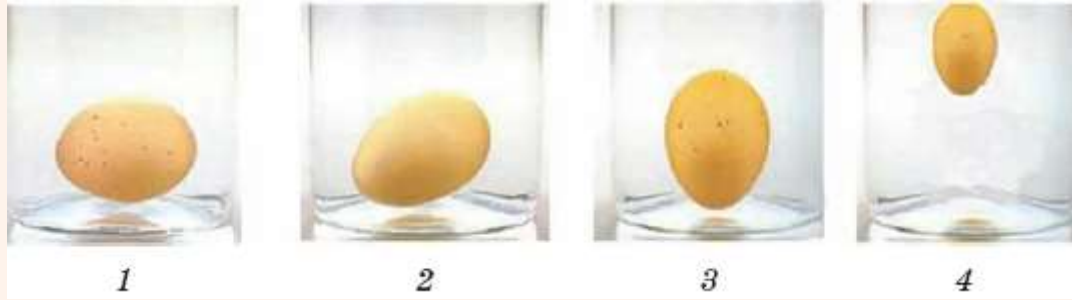
Маркировка куриных яиц



Овоскоп - специальный аппарат для определения качества яиц



- У свежего яйца белок легко просвечивается, желток слабо заметен
- Недоброкачественные яйца не просвечиваются



Качество яйца

Положение яйца

Свежее

Свежеснесённое яйцо относительно тяжёлое, имеет очень маленькую воздушную камеру, поэтому опускается и лежит плоско на дне

Недостаточно
свежее

Размер воздушной камеры расширяется, придает яйцу плавучесть — оно всплывает закруглённым концом вверх после 7 дней снесения.

При 2—3-недельной давности яйцо встаёт на острый конец перпендикулярно дну стакана.

Несвежее

Яйцо всплывает на поверхность.

Правильные условия хранения яиц

- Яйца не рекомендуется длительно хранить
- Яйца надо хранить в специальном отделении холодильника, подальше от сильно пахнущих продуктов, при температуре от 0 до -2 °С
- Желательно, чтобы острый конец яйца был направлен вниз
- Помните! Яйца ни в коем случае нельзя оставлять надолго в целлофановом пакете
- Яйца перед длительным хранением не моют

Здоровья сил и всяких витаминов
Немерено в одном яйце курином.
Яйцом куриным не пренебрегайте,
Почаще его в рацион свой включайте.
Своё здоровье укрепляйте!

