**Домашка #1:**

**2. Как можно протестировать яйцо**?

1. Тестирование на целостность:
   1. Берем яйцо в руки, вертим его и надавливаем со всех сторон – если треснуло, то яйцо было негерметичным.
   2. Кладем яйцо в горячую воду, если не лопнуло – то яйцо было целое.
2. Тестирование на свежесть:

2.1. Разбиваем яйцо, если есть тухлый запах - то яйцо несвежее.

2.2. Берем яйцо в руки, трясем его, если слышно булькающие звуки - то яйцо пропало.

2.3. Кладем яйцо в глубокую миску с холодной водой, если оно всплыло – яйцо пропало; если вертикально стоит на дне – то на исходе годности.

2.4. Разбиваем сырое яйцо в емкость, отделяем желток от белка, если желток легко отделяется (а не начинает смешиваться) – то яйцо свежее.

1. Тестирование на готовность:

3.1. Берем яйцо в руки, протыкаем его с одной стороны зубочисткой, доходя примерно до середины, вынимаем ее и проверяем, если сухая – то яйцо сварилось.

3.2. Разбиваем яйцо о твердую поверхность, очищаем от скорлупы – если скорлупа отходит – яйцо сварилось

3.3 Раскручиваем яйцо на твердой поверхности, если оно вертится – то яйцо вареное.