**Title** 1 Проверка на вращение

**Steps**

Взять яйцо

Положить яйцо на поверхность

Раскрутить

**Actual result**

яйцо крутится

**Expected result**

свежее яйцо не крутится

**Title** 2 Проверка срока годности

**Steps**

Взять коробку от яиц

Посмотреть срок годности

**Actual result** срок годности истек, яйцо не свежее

**Expected result** яйцо свежее

**Title** 3 Проверка на цвет белка и желтка

**Steps**

Взять яйцо

Взять нож

Разбить яйцо

**Actual result** желток белый, белок желтый

**Expected result** белок белый, желток желтый

**Title** 4 Проверка на содержание игрушки внутри

**Steps**

Взять яйцо

Взять нож

Разбить яйцо

**Actual result** есть белок, есть желток, игрушки нет

**Expected result** может попасться коллекционный бегемотик

**Title** 5 Наружный осмотр

**Steps**

Взять яйцо

Посмотреть со всех сторон

Поискать повреждения

**Actual result** на яйце трещина

**Expected result** яйцо должно быть целым

**Title** 6 Проверка на содержание внутри цыпленка

**Steps**

Взять яйцо

Не брать нож!

Аккуратно разбить яйцо

**Actual result** цыпленка внутри нет

**Expected result** цыпленок должен сказать: « Мама! »

**Title** 7 Сварить яйцо

**Steps**

Взять яйцо

Взять кастрюлю

Наполнить кастрюлю водой

Положить яйцо в воду

Поставить на огонь

Варить 7 мин

Достать яйцо

Разбить яйцо

**Actual result** желток жидкий

**Expected result** яйцо должно быть «вкрутую»

**Title** 8 Проверить легкость отхождения скорлупы от вареного яйца

**Steps**

Взять яйцо

Взять кастрюлю

Наполнить кастрюлю водой

Положить яйцо в воду

Поставить на огонь

Варить 7 мин

Переложить яйцо в холодную воду

**Actual result** скорлупа отходит легко

**Expected result** свежее яйцо плохо чистится

**Title** 9 Проверка на плавучесть

**Steps**

Взять чашку

Налить в чашку воду

Взять яйцо

Погрузить яйцо в воду

**Actual result** яйцо держится на плаву

**Expected result** яйцо должно лежать на дне горизонтально

**Title** 10 Осмотр фактуры скорлупы

**Steps**

Взять яйцо

Осмотреть со всех сторон скорлупу

**Actual result** скорлупа мягкая

**Expected result** скорлупа крепкая, шершавая и матовая

**Title** 11 Осмотр яйца с источником света

**Steps**

Взять яркий источник света

Взять яйцо

Посмотреть через яйцо на свет

**Actual result** яйцо содержит внутри пятна

**Expected result** видно желток, яйцо не содержит видимых отклонений

**Title** 12 Проверка на взбалтывание

**Steps**

Взять яйцо

Потрясти яйцо

**Actual result** содержимое болтается

**Expected result** ничего не болтается

**Title** 13 Просвечивание яйца ультрафиолетом

**Steps**

Взять ультрафиолетовую лампу

Посветить на яйцо

**Actual result** яйцо бледно-лиловое

**Expected result** свежее яйцо ярко-красное

**Title** 14 Проверка желтка на удержание формы

**Steps**

Взять яйцо

Взять нож

Разбить яйцо

**Actual result** желток перемешался с белком

**Expected result** желток свежего яйца не растекается

**Title** 15 Проверка на посторонние запахи

**Steps**

Взять яйцо

Понюхать яйцо

**Actual result** Имеется неприятный запах

**Expected result** Яйцо ничем не пахнет

**Title** 16 Проверка цвета вареного белка

**Steps**

Взять яйцо

Взять кастрюлю

Наполнить кастрюлю водой

Положить яйцо в воду

Поставить на огонь

Варить 10 мин

Достать яйцо

Разбить яйцо

**Actual result** белок серого цвета, яйцо не достаточно свежее

**Expected result** белок белого цвета, яйцо свежее