3. **Как можно протестировать яйцо**? Составить тестовые сценарии (15 и более) = **10p.**

1. Тест на готовность – раскрутить - сырое яйцо плохо крутится, вареное крутится быстро.

2. Поместить в воду – свежее яйцо или вареное останется на дне, несвежее всплывет.

3. Потрясти – если не слышно ничего, значит яйцо свежее, либо вареное, если слышно, как ударяется желток о стенки или другие посторонние звуки, значит яйцо несвежее.

4. Разбить сырое яйцо – посмотреть на консистенцию и цвет – если белок прозрачный и вязкий, а желток однородного цвета и с ровными краями, значит яйцо свежее, если белок мутный/слишком жидкий/с инородными вкраплениями (либо все вместе) и желток неоднородный, то яйцо несвежее.

5. Разбить яйцо и понюхать, если издает зловонный аромат, то яйцо плохое, нормальное яйцо ничем не пахнет или имеет слабовыраженный специфический аромат яйца.

6. Проверить наличие трещин.

7. Проверить сорт яйца.

8. Проверить срок годности, обычно есть маркировка на самом яйце, либо на упаковке.

9. Разбить и протестировать количество желтков.

10. По температуре яйца, если холодное, то оно лежало в холодильнике или прохладном месте, если теплое, то при комнатной температуре, если горячее, то оно сварено.

11. Протестировать прочность скорлупы – при каком усилии скорлупа треснет.

12. Протестировать цвет скорлупы – белый или коричневатый.

13. Протестировать по размерам яйца, какое оно – куриное, утиное, страусиное.

14. Протестировать по весу, в какой весовой категории находится.

15. Протестировать на готовность – разбить и посмотреть, если белок белый и упругий, значит сварено, если жидкий и прозрачный, значит сырое, если нечто среднее, то недоварено.