**Title:** Тестирование яйца на предмет свежести

1. Проверить срок годности
2. Опустить яйцо в воду, если оно осталось на дне, то свежее
3. Разбить и проверить белок, он должен быть вязким
4. Проверить, чтобы не было внутри красных вкраплений
5. Встряхнуть яйцо, оно не должно болтаться
6. Проверить глянцевая или матовая поверхность, должна быть матовая
7. Все яйца должны быть одного цвета
8. Проверить тупой конец у яйца, он должен быть теплее, чем острый
9. Просветить ультрафиолетом, если ярко-красное, то свежее
10. Разбить в сковороду, белок должен не растекаться
11. Сварить яйцо, свежее чистится очень плохо
12. Измерить температуру поверхности скорлупы
13. Проверить запах скорлупы, она должна пахнуть известью
14. Опустить яйцо в концентрированный соляной раствор, свежее, если осталось на дне
15. Проверить скорлупу, она должна быть пористая

**Actual result:** Яйцо оказалось не совсем свежим, так как ему больше 7 дней и меньше 30, но пригодным для применения!

**Expected result:** Хотелось бы менее 7 дней, так как после, теряются все полезные свойства