|  |  |
| --- | --- |
| **№1 Определить степень свежести** | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Взять глубокую миску/стакан, наполнить ее холодной водой. 2. Поместить сырое яйцо 3. Подождать 2-3 минуты. 4. Полученный результат:  * яйцо лежит на дне емкости; * яйцо поднялось, но лежит под водой; * яйцо всплыло; | Свежее яйцо  Яйцо не первой свежести  Яйцо несвежее |
| **№2 Определить степень свежести** | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Взять яйцо в руку, поднести к уху. 2. Встряхнуть яйцо. 3. Прислушаться:  * Отсутствие звуков; * Наличие булькающего звука; | Свежее яйцо  Яйцо не свежее |
| **№3 Определить степень свежести** | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Взять яйцо в руку, поднести к носу. 2. Понюхать яйцо  * Запах отсутствует; * Наличие резкого или неприятного запаха; | Свежее яйцо  Яйцо не свежее |
| **№4 Определить вареное яйцо** | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Взять плоскую тарелку, положить на ровную поверхность. 2. Положить на тарелку яйцо. 3. Сообщить яйцу вращательное движение двумя пальцами (крутить).  * Яйцо легко и быстро крутиться, вращение длиться долго; * Яйцо не крутиться; | Вареное яйцо  Сырое яйцо |
| **№5 Определить оплодотворенное яйцо** | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Взять глубокую емкость. 2. Взять сырое яйцо. 3. Разбить яйцо в миску.  * Желток однородный, без включений; * Желток с кровяным сгустком; | Яйцо не оплодотворенное  Яйцо оплодотворенное |
| **№6 Определить соответствие категории яйца заявленной производителем на упаковке**  Приложение 1.   |  |  | | --- | --- | | Категория | Вес яйца, грамм | | Высшая | 75 и более | | Отборное | 65-74,9 | | I категория | 55-64,9 | | II категория | 45-54,9 | | III категория | до 44,9 | | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Взять сырое яйцо. 2. Взвесить яйцо на весах с точностью до 1 знака после запятой. 3. Соотнести полученную массу яйца с приложением 1. 4. Сравнить полученную категорию с указанной на упаковке. | Яйцо соответствует категории указанной производителем |
| **№7 Стереть чернила от шариковой ручки яйцом**  Инструкция №1  по приготовлению яйца «в крутую»   1. В кастрюлю поместить яйцо. 2. Налить в кастрюлю с яйцом холодную воду, покрыв водой полностью яйцо. 3. Довести до кипения. 4. Варить яйцо 10 минут. | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Сварить яйцо вкрутую (согласно инструкции №1), остудить, очисть. 2. Разрезать яйцо пополам, приложить срезом к пятну от чернил. 3. Подержать яйцо в течении 5 минут | Исчезновение пятна |
| **№8 Косметический эффект яичной маски для лица** | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Взять глубокую миску. 2. Разбить в миску сырое яйцо. 3. Добавить чайную ложку меда. 4. Перемешать содержимое миски до однородной массы. 5. С помощью косметической кисточки нанести полученную маску на лицо. 6. Подождать 15 минут. 7. Смыть маску водой. 8. Посмотреть в зеркало. | Улучшение внешнего вида кожи лица |
| **№9 Лечебный эффект при прогревании яйцом при заложенном носе**  Инструкция №1  по приготовлению яйца «в крутую»   1. В кастрюлю поместить яйцо. 2. Налить в кастрюлю с яйцом холодную воду, покрыв водой полностью яйцо. 3. Довести до кипения. 4. Варить яйцо 10 минут. | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Сварить яйцо вкрутую (согласно инструкции №1), протереть яйцо досуха. 2. Горячее яйцо приложить к носовым пазухам. 3. Подождать 10 минут. | Снятие заложенности носа |
| **№10 Пищевая ценность яйца**  Инструкция №1  по приготовлению яйца «в крутую»   1. В кастрюлю поместить сырое яйцо. 2. Налить в кастрюлю с яйцом холодную воду, покрыв водой полностью яйцо. 3. Довести до кипения. 4. Варить яйцо 10 минут.   Инструкция №2  по приготовлению жареного яйца   1. В сковороде разогреть растительное масло. 2. Разбить в горячую сковороду сырое яйцо. 3. Жарить яйцо 5 минут. | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Приготовить яйцо согласно инструкции № 1 или №2. 2. Съесть приготовленное яйцо. | Ощущение голода пропало |
| **№11 Яичный белок запустевает при температуре 60 градусов по Цельсию** | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. В кастрюлю поместить сырое яйцо. 2. Налить в кастрюлю с яйцом холодную воду, покрыв водой полностью яйцо. 3. Нагреть воду до 59 градусов по Цельсию 4. Вынуть яйцо, очистить | Белок прозрачного цвета, жидкий. |
| 1. В кастрюлю поместить сырое яйцо. 2. Налить в кастрюлю с яйцом холодную воду, покрыв водой полностью яйцо. 3. Нагреть воду до 60 градусов по Цельсию 4. Вынуть яйцо, очистить | Белок белого цвета, плотный. |
| 1. В кастрюлю поместить сырое яйцо. 2. Налить в кастрюлю с яйцом холодную воду, покрыв водой полностью яйцо. 3. Нагреть воду до 61 градусов по Цельсию 4. Вынуть яйцо, очистить | Белок белого цвета, плотный. |
| **№12 Эффективность очищения волос головы шампунем из яйца** | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Взять глубокую емкость. 2. Разбить сырое яйцо в емкость. 3. Взбить яйцо в миске с 2 столовыми ложками кипяченой воды комнатной температуры. 4. Намочить грязные волосы. 5. Массировать полученной яичной массой мокрые волосы. 6. Промыть волосы холодной водой. 7. Высушить волосы. | Чистые волосы |
| **№13 Подтвердить действие закона Паскаля**  Закон Паскаля утверждает что, производимое внешними силами давление в какое-то место жидкости или газа, передается по жидкости или газу без изменения в любую точку. | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Взять сырое яйцо в руку. 2. Сжать яйцо в руке, равномерно применяя силу сжатия. | Яйцо останется целым  Закон Паскаля действует |
| **№14** Э**ффект Колумбового яйца** | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Взять сырое яйцо. 2. На ровную поверхность насыпать 10 грамм соли. 3. Поставить яйцо тупым концом на поверхность с солью. | Яйцо не падает, эффект Колумбового яйца получен. |
| **№15 Отбеливающее свойство яичной скорлупы**  **В наличии есть: футболка А, белая; футболка Б, белая; стиральный порошок.** | |
|  | Ожидаемый результат |
| 1. Потолочь яичную скорлупу в емкости до однородности. 2. Поместить полученную массу в полотняный мешок, крепко завязать. 3. Постирать белую футболку А с полученным мешком яичной скорлупы. 4. Постирать белую футболку Б со стиральным порошком. 5. Высушить футболку А и Б. 6. Сравнить цвет Футболок А и Б. | Футболка А белее чем футболка Б |