Сообщения на урок девочек

***Сообщение ученицы № 1 по правилам приготовления блюд из яиц.***

* Использовать только свежие, хорошо вымытые яйца (это снизит возможность попадания вредных микробов со скорлупы в пищу)
* Соблюдать режим тепловой обработки яиц.

***Сообщение ученицы №2 по способам хранения яиц.***

* + Яйца сохраняются лучше, если лежат тупым концом вверх.
	+ При отсутствии холодильника яйца можно сохранить свежими, если смазать скорлупу тонким слоем сала или растительного масла, завернуть каждое яйцо в бумагу, уложить в корзинку и повесить ее в темном проветриваемом месте.

***Сообщение ученицы № 3.***

* Никогда не варите яйца сразу из холодильника, потому что очень холодные яйца, которые кладут в горячую воду, скорее всего, лопнут.
* Никогда не варите яйца слишком долго (желтки потемнеют, белок будет похож на резину).
* Всегда используйте маленькую кастрюлю - когда слишком много места, яйца могут стукнуться друг о друга и потрескаться.
* Помните, что у яиц есть подушечка на тупом конце, где собирается воздух. Во время варки там может собраться давление и скорлупа потрескается. Чтобы этого избежать, проколите яйцо с тупого конца иголкой, чтобы выходил пар.
* Яйцо в кастрюле должно быть покрыто водой.
* Если скорлупа яйца слегка треснута, яйца надо варить в солёной воде, чтобы белок не вытек.
* Сваренные яйца опускают в холодную воду, чтобы они легче очистились.

***Сообщение ученицы № 4.***

* Если вам подали яйца вкрутую, ни в коем случае не разбивайте их о краешек стола или тарелки. Согласно правилам этикета, надо взять яйцо в левую руку и ложкой сделать пару-тройку резких ударов по скорлупе. Затем очищаете ее и убираете на край тарелки.
* Когда яйцо «освобождено», держите его для устойчивости левой рукой и разрезаете вдоль на две половинки – это можно делать ножом или вилкой.