ТАЙНЫ КУРИНОГО ЯЙЦА

Морев И.А.

Московская область, МБОУ «Одинцовская лингвистическая гимназия», 4 «В» класс

Руководитель: Иваньшина Л.С., Московская область, МБОУ «Одинцовская лингвистическая гимназия», учитель начальных классов

Может и разбиться,
Может и свариться,
Может, если хочешь,
В птицу превратиться.

В жизни мы часто сталкиваемся с таким привычным предметом, как куриное яйцо. Оно встречалось нам в сказке «Курочка Ряба». Каждый из нас знает, что в яйце находится смерть «Кощея». Многие из нас любят продукты, в составе которых входит куриное яйцо. Мы с удовольствием употребляем их в пищу. И все мы пытались разгадать загадку о том, что раньше появилось – курица или яйцо. В Австрии есть неофициальный праздник, который называется Всемирный день яйца. Существует даже памятник яйцу, надпись на нём гласит «Всё начинается с яйца».

Стремление выяснить пользу куриного яйца и раскрыть его тайны, обуславливает **актуальность моей проектной работы.**

Цель работы – создание кулинарной книги с рецептами блюд из яиц.

Задачи:

1. Изучить состав и свойства куриного яйца.
2. Собрать и систематизировать материалы по данной теме.
3. Посетить выставку животноводства.
4. Провести анкетирование среди одноклассников.
5. Обобщить данные для создания кулинарной книги рецептов.

Методы работы: Поиск информации, её анализ и синтез, анкетирования.

Проектные продукты: Презентация продуктов питания, кулинарная книга.

Моя работа над проектом состояла из следующих этапов.

1. Подготовительный этап.

Сентябрь- определение темы и вида проектной работы, сбор информации и изучение материала по теме проекта.

2. Поисковый этап.

Октябрь – изучение литературы, посещение выставки животноводства, подготовка к презентации.

Ноябрь – провёл опрос одноклассников, проанализировал и обобщил результаты анкетирования.

3. Аналитический этап.

Декабрь – систематизация собранной информации, написание проектной работы.

Январь – Создание кулинарной книги, подготовка к защите проекта.

4. Заключительный этап.

Февраль – презентация и защита проекта «Тайны куриного яйца»

Выбор темы мне помог сделать папа. Он посоветовал мне рассказать о простом, на первый взгляд, курином яйце, которое мы видим и употребляем в пищу каждый день и не задумываемся о его важности в нашей жизни. Мне интересно узнать о строении и свойствах яйца, о роли яйца в нашей культуре, о использовании яйца в далёком прошлом. Создать своими руками кулинарную книгу с рецептами блюд из яиц.

Я начал свою работу с поиска ответов на интересующие меня вопросы:

- Строение и свойства куриного яйца;
- Какова пищевая ценность куриного яйца;
- Как использовали куриное яйцо в далеком прошлом;
- Какую роль играет яйцо в культуре и искусстве;
- Интересные факты о яйце;

Ответы на эти вопросы я искал вместе с мамой в интернет-источниках, научной литературе и энциклопедиях.

В народе существует такая поговорка: «Просто как яйцо!» Но на самом ли деле яйцо такая простая вещь? Я решил это выяснить.

Строение и свойства куриного яйца

Куриное яйцо на первый взгляд устроено очень просто. На самом же деле это сложный организм.

Куриные яйца имеют форму овала и бывают разными по цвету и размеру.

Поверхность яйца гладкая, но может быть и слегка шершавой.

Чем старше курица, тем больше снесенное яйцо. Средняя масса куриного яйца от 35 до 75 г.

Так из чего же состоит куриное яйцо?

Куриное яйцо состоит из трёх основных частей (рис. 1):

- Скорлупы;
- Белка;
- Желтка.

Скорлупа

По своей сути скорлупа является настоящим кладезем кальция. В одной яичной

скорлупе его содержится 2 г. Но кроме этого элемента в ее состав входят и другие химические вещества: фосфор, цинк, железо, марганец, фтор, сера, медь и молибден, около 30 микроэлементов, полезных человеку.

Снаружи скорлупа покрыта надскорлупной оболочкой (засохшей слизью), поэтому свежеснесенные яйца имеют матовую скорлупу, а хранившиеся – блестящую.

Цвет скорлупы яйца зависит от цвета курицы: белые породы кур несут яйца белого цвета, коричневые породы – коричневого. Разобъём скорлупу куриного яйца – мы делаем это так часто! Под скорлупой находится подскорлупная оболочка, белая как пергамент плёнка, которая проницаема для воздуха, но не пропускает микробы.

Белок

Яичный белок состоит из воды на 85%, белков – 12,7%, жиров – 0,3%, углеводов – 0,7%, глюкозы и разных ферментов и аминокислот, а также из витаминов группы В. Его калорийность небольшая, всего 17 ккал.

Яичный белок яйца представляет собой бесцветную или слегка зеленоватую тягучую массу разной плотности, самой плотной частью которой являются градинки – жгутики из плотного белка.

Белок покрыт белочной оболочкой. После снесения яйца из-за снижения температуры и уменьшения объема содержимого яйца на тупом конце его между подскорлупной и белочной оболочками появляется **воздушная камера** высотой до 4 мм, которая при хранении яйца увеличивается в результате усыхания содержимого яйца.

Весь химический состав белка настолько сбалансирован, что практически на 97% все полезные вещества усваиваются в человеческом организме. И неважно, пьет ли человек его в сыром виде, или же использует в приготовлении разной еды.

При взбивании, белок яйца образует густую стойкую пену, благодаря этому свойству яичный белок используется как пенообразователь при приготовлении пудингов, теста в кулинарном производстве, а также белковых кремов, бисквитов в кондитерском производстве.

По консистенции белок ближе к скорлупе всегда будет более жидким, а возле желтка – вязким.

Желток

Самым важным компонентом яиц считается желток. Хотя его долевая часть составляет всего 33% от общей массы одного куриного яйца, он обладает большой калорийностью – 53 ккал. В химический состав яичного желтка входят белки в количестве 2,7 г, углеводы – 0,61 г, жиры – 4,51 г. и холестерин – 139 г. Также стоит отметить жирные кислоты, которые есть в каждом яйце.

Желток круглой формы, состоит из чередующихся слоев светло- желтого и темно-желтого цвета, покрыт тонкой оболочкой. На желтке можно увидеть пятнышко, которое может быть темно-оранжевого или красного цвета – это **зародышевый диск**.

Благодаря **халазам** (градинкам) желток удерживается в центре яйца, что является показателем свежести, а следовательно, качества яйца.

В состав желтка входит жироподобное вещество – лецитин, являющийся хорошим эмульгатором жира. Это свойство желтка используется в процессе приготовления теста (сдобного, песочного) для равномерного распределения в нем жира. Именно это вещество необходимо для нормального обмена веществ в организме и важно для нервной системы человека.

Кроме этого, яичный желток содержит витамины А, Е, В6, D и В12. Также есть и элементы, полезные для человека: калий, хлор, железо, йод, кобальт, фосфор, кальций, сера, марганец и медь.

Желтки придают мучным и другим изделиям желтую окраску. Усвояемость желтка 96%, энергетическая ценность 100 г желтка 370 ккал.

Куриные яйца – единственный продукт, который почти полностью (на 97-98%) усваивается человеческим организмом. Причем лучшим образом усваиваются яйца в вареном или жареном виде. Куриные яйца не относятся к жирным продуктам. В составе куриного яйца есть практически все необходимые организму витамины, микроэлементы и аминокислоты. В яйцах есть калий, магний, фосфор, кальций, цинк, железо, йод, молибден, марганец и другие элементы. Из витаминов присутствуют витамины группы В, а также витамины А, Е, D, С, которые укрепляют мозг, зрение и сердце, улучшают память.

У людей, которые постоянно едят яйца, крепкие зубы и здоровые кости.

Яйцо, как пищевой продукт

Яйцо – продукт питания исключительно высокой питательной ценности. Яйца содержат все питательные вещества, необходимые для жизнедеятельности человеческого организма.

Польза яйца (рис. 2):

- Белки яйца содержат незаменимые аминокислоты, отвечающие всем потребностям организма человека;
- Жиры яйца содержат необходимое количество полиненасыщенных жирных кислот;

● В состав яйца входят почти все известные витамины.

Яйца особенно полезны детям для улучшения развития, как физического, так и умственного. Ребенок, съедающий одно яйцо в сутки, обладает лучшей памятью, крепкой нервной системой, острым зрением, лучше развивается и меньше болеет.

Одно большое куриное яйцо содержит всего около 70 калорий. В желтке содержится около 5 граммов жиров, из которых только 1,5 г насыщенных жиров. Вместе с тем, в одном яйце содержится 6 г (10% рекомендуемой нормы) белков, много железа, витаминов B, D и фолиевой кислоты.

Яйца – источник всех 9 необходимых аминокислот.

В зависмости от сроков и условий хранения различают:

● Яйца диетические- употребляемые не позднее 7 суток после снесения и не хранившиеся при отрицательной температуре.

● Яйца столовые- хранившиеся не более 25 суток при температуре от 0 до 20 градусов Цельсия и хранившиеся при температуре от -2 до 0 градусов Цельсия не более 90 суток.

Вкус яйца целиком зависит от вкуса желтка, а вкус желтка – от того, чем кормят курицу. Домашние яйца вкуснее фабричных. Для придания яйцам особого привкуса кур иногда специально кормят пряностями.

Многие начинают свой день с омлета или яичницы, а варёные яйца берут с собой на работу, на природу в качестве удобного и сытного перекуса. Кроме этого яйца входят в состав многих блюд – в особенности выпечки и салатов, и являются простым вкусным и полезным продуктом.

В кухне народов мира можно найти около 3000 рецептур из яиц. (см. рис.3)

Яйца готовят следующими способами:

● Запекают в духовке.

● Варят.

Иногда при варке добавляют соль, чтобы яйца не трескались. Варёные яйца едят и как отдельное блюдо и употребляют в качестве ингредиента при приготовлении сэндвичей и салатов.

яйца всмятку варятся 2-3 минуты;

яйца «в мешочек» – 5-6 минут;

яйца вкрутую – 8-9 минут.

● Жарят, делая *яичницу, омлет*

● Распускают (разбивают скорлупу и выливают в горячую или кипящую воду). Сваренные таким образом яйца называются *яйца-пашот.*

● Делают *гоголь – моголь,* взбив желток или всё яйцо с сахаром.

Взбитый белок с сахаром называется *суфле.*

● Яичный желток один из основных ингредиентов *майонеза.*

● Солят или маринуют.

● Яйца являются компонентом многих видов еды, например, котлет и сладких гренок.

● Из яичного желтка и крошёного хлеба делают болтушку.

● Взбитый яичный белок является основным ингредиентом безе и бисквитного теста (рис.4)

Использование яйца в далёком прошлом

Когда-то, очень давно древние люди считали яйцо началом Вселенной. Считалось, что из яйца родился мир, который нас окружает. Яйцо являлось символом начала сознательной жизни. Славяне считали яйцо символом плодородия земли и символом начала весны. Отношение к яйцу как к символу рождения отразилось в верованиях и обычаях египтян, персов, греков, римлян и других народов.

А в Древнем Риме существовал обычай каждую трапезу начинать с яйца. Обычай был так распространен, что выражение «от яйца» приобрело новое значение, стало поговоркой со смыслом «начинать что-то сначала». Я узнал так же, что славяне расписывали яйца еще в древние времена. Так люди выражали свои представления о вселенной. Писанки приносили в дар богам и дарили друг другу в первый день нового года и в день рождения.

История использования яиц в кулинарии началась в Индии примерно две с половиной тысячи лет назад, ведь именно в Индии приручили и одомашнили кур. В те времена куры приносили не больше 30 яиц в год, в то время как современные несушки ежегодно откладывает более двух сотен!

У древних восточнославянских народов яйцо фигурирует почти в каждом весеннем обряде. Так, в первый раз после зимы, выгоняя стадо на выпас, пастухи обязательно брали с собой куриные яйца, надеясь, что их коровы станут такими же круглобокими и дадут хороший приплод.

Так, в египетском мифе, Солнце возникает из мирового яйца, снесенного птицей «Великий Гоготун», а в древних мифах и легендах Месопотамии, Индии, Греции, Китая говорится о яйце, снесённом змеем, который обитал в Первозданном океане. Яйцо раскололось, одна его половина стала землей, другая – небом.

У славян было распространено предание о том, как яйцо утки стало зародышем всего мира. «Вначале, когда в мире не было ничего, кроме безбрежного моря, утка, летая над ним, уронила яйцо в водную пучину. Яйцо раскололось, и из его нижней ча-

сти вышла сыра земля – мать, а из нижней части образовался свод небесный.

Наши предки писали на птичьих яйцах магические заклинания и молитвы, приносили их на языческие капища, клали к ногам идолов. Восточные славяне посвящали расписанные яйца самому грозному божеству Перуну. В первых славянских городах (в деревнях этот обычай мало известен) влюбленные дарили весной друг другу крашеные яйца в знак симпатии.

С возникновением христианства яйцо стало неотъемлемым ритуальным атрибутом празднования дня воскресения господне – Святой Пасхи. Первое письменное свидетельство о крашеных яйцах на Святую Пасху мы встречаем в рукописи, выполненной на пергаменте и относящейся к X веку.

Некоторые ученые нашего времени отмечают, что в мифическом представлении Мира в виде яйца древних народов есть доля реальности. Из космоса наша Земля не выглядит абсолютно круглой, она приплюснута на полюсах и вытянута в одну сторону. Такую форму, отдаленно похожую на яйцо, ученые называют «геоидом».

XVII век в Европе по праву может называться «куриным». Выведено более 100 культурных пород кур. В России селекционные работы начнутся лишь в XVIII веке. До этого в крестьянских хозяйствах куры неслись нерегулярно, а яйцо было меньше современного почти в два раза. Чтобы приготовить относительно питательную еду, требовалось как минимум два десятка яиц.

Самое распространенное славянское обрядовое блюдо из яиц – это яичница. Яичницей кормили девушек на троицу, молодых на свадьбе, а пастухи готовили это блюдо на ужин после первого дня выгона скота. Но вообще яйцо не считалось за настоящую еду, его не принимали всерьез как пищу. Считалось, что это баловство, которое подходит разве что маленьким детям или изнеженным господам. Дело в том, что малые размеры яйца казались людям несерьезными – что можно сделать из яиц. Кроме того, яйца были «скоромной» пищей, поэтому их не ели в дни поста. В великий пост их скапливалось очень много, поэтому пошел обычай дарить яйца знакомым и родным.

В некоторых русских губерниях крестьяне на пасху ставили кадь с зернами пшеницы, а в них зарывали красное пасхальное яйцо. Потом поле засевалось этими зернами. Обычай покраски яиц происходит очень давно, корни его кроются в языческих временах – красное яйцо символизировало солнце, которое пробуждает природу после суровой зимы. Христово Воскресение совпадает по времени с этим весенним языческим праздником, поэтому этот обычай продолжился и в христианстве.

В русской кухне на протяжении долгого времени не было традиции смешивать яйца с другими продуктами. И только под влиянием французской кухни расширяется список блюд, приготовленных из яиц. Яйца стали добавлять в тесто для блинов, пирогов, мучных изделий. Стали готовить омлеты, запеканки, а известная уже яичница обогатилась овощными и мясными добавками и соусами.

В конце 19 века стал очень популярным гоголь-моголь, особенно среди любителей певцов. Его делали из охлажденных желтков, которые взбивались с сахаром. В эту смесь добавляли херес, ром или мадеру. Считали, что гоголь-моголь позволяет очистить голос перед пением. Россия никогда не испытывала недостатка в яйцах. Куриные яйца считались самыми подходящими для еды, а Россия была крупным поставщиком яиц на мировой рынок – так, в 1903 году экспорт яиц составил 2,8 миллиарда штук.

Хотя качество яиц оставляло желать лучшего – кур кормили отбросами, сбор яиц не был организован, яйца возили по ухабистым русским дорогами, после чего они разбалтывались.

Яйцо – цемент на 1000 лет

Красивые, величественные здания прошлых веков, среди которых особой красотой и прочностью выделяются культовые религиозные сооружения, поражают людей своей небывалой прочностью.

Наши предки знали толк в строительстве. Но чем объясняется многолетняя прочность строений из камня и известкового раствора? Многие храмы и соборы в старину строились не одно десятилетие, и все дело – в особом компоненте. Имя этому компоненту – *куриное яйцо*. Оказывается, в известковый раствор добавляли содержимое куриного яйца, что многократно усиливало сцепление микрочастиц раствора, придавая строению прочность монолита.

Раствор, использованный в древних каменных кладках, представляет собой специфический материал, где в качестве органических добавок выступали молоко, яичный белок, рисовый отвар и др.

Да, цемента не было, искали любой скрепляющий элемент. Сырые яйца этому делу способствовали. Есть одна байка: когда строили в Праге большой мост через Влтаву, всем окрестным крестьянам в порядке повинности приказали привезти яйца. Один крестьянин привез вареные яйца и все над ним сильно смеялись (рис. 5).

Оказывается все вещества, имеющие белок, очень сильно укрепляют строительный раствор. Самую большую известность получил Карлов мост, что в Праге (рис. 6). Есть легенда, что во время его строительства со всей Чехии в Прагу везли яйца и молоко, а те крестьяне, что не совсем поняли для чего нужно яйцо и молоко – везли яйца, сваренные вкрутую и творог с сыром, чтобы дескать яйца не разбились, а молоко не прокисло. Кстати в раствор ещё и вино добавляли...

Постройки, возраст которых исчислялся тысячелетиями стоят, несмотря на все землетрясения. Современные здания рушатся, а старые стоят и ничто их не берёт. Жаль, что все рецептуры этого зодчества пропали.

Яйцо в культуре и искусстве

Яйцо как символ жизни и смерти часто можно встретить в различных литературных произведениях народов мира, в том числе и в русских народных сказках.

Всем известная сказка «Курочка Ряба», несет в себе глубоких смысл.

Все персонажи сказки (дед, бабка, Курочка Ряба, золотое яйцо) – символы. В сказке представлены три мира: вселенная – золотое яйцо, преисподняя – мышь, земля – простое яйцо, дед и баба. Забыв все земные дела, безрезультатно бьются дед и баба постичь тайну небесного, золотого, разрушив его. Быстро приходит помощь из другого мира – темного, подземного. Наступает катастрофа. Яйцо разбито, гибнет вселенная, гибнет земля. Плачет дед и баба; не разрушить, а завладеть небесным и владычествовать над миром хотелось им. Но мудрая Курочка возвращает неразумных деда и бабу к реальной жизни, обещая простое яйцо.

Смерть «Кощея Бессмертного» была спрятана в яйце – символ вечного обновления жизни на земле. Его смерть представляет собой иглу в яйце, которое скрыто в утке, утка – в зайце, заяц – в сундуке, сундук висит на огромном дубе. О чём же говорит нам этот образ? Наверное, о том, что жизнь чудовища хрупка, как иголка или скорлупа, в этом он ничем не отличается от простых смертных.

Яйцо как причина раздора встречается у еще одного английского писателя сатирика Джонатана Свифта в его Путешествии Гулливера. Яйцо стало причиной ссоры между остроконечниками и тупоконечниками. Основной вопрос, который не могли разрешить воюющие, каким концом надо разбивать яйца тупым или острым.

А образ яйца в знаменитой сказке Льюиса Кэрролла «Алиса в Зазеркалье»

Шалтай-Болтай сидел на стене
Шалтай-Болтай свалился во сне.
И вся королевская конница.
И вся королевская рать,
Не может Шалтая, не может Болтая.
Шалтая – Болтая собрать.

Не счесть пословиц и поговорок, в которых упоминаются яйца:

«Яйца курицу не учат»
«От худой курицы худые яйца»
«Засиженное яйцо – всегда болтун»
«Лучше яйцо сегодня, чем курица завтра».

Попробуйте ответить на вопрос: что первично – яйцо или курица, несущая яйца? В Средние века этот спор шёл бесконечно, он до сих пор не решён.

Итак, яйцо может символизировать счастье, начало жизни или смерти, целый мир, землю.

А теперь давайте вспомним, какой праздник невозможно отметить без яиц? Конечно, речь идёт о ***Пасхе***. Обряд «христосования» известен всем, а откуда он появился? Традиция одаривать друг друга крашеными яйцами в этот день пошла, согласно легенде, от Марии Магдалины, одной из первых свидетельниц чудесного Воскресения Христа. Желая проповедовать об этом, она явилась ко двору императора Тиберия с назначенным ему в дар яйцом. Недоверчивый император сказал, что в воскресение невозможно поверить, как и в то, что белое яйцо вдруг изменило бы цвет. И тут произошло чудо: белое яйцо преобразилось в красное. С тех пор пасхальные яйца красят, разрисовывают. Что вам известно об этом? Расписные яйца на Руси назывались писанки. Крашение обычно происходило в Чистый четверг. Расписные яйца – настоящие произведения искусства, очень яркие, разрисованные в стиле Хохломы или в технике росписи, с изображением цветов, животных, украшенные орнаментом. Со временем пасхальные яйца стали носить сувенирный характер. Их стали делать из дерева, фарфора, воска, металла, камня, сахара, шоколада, а с 18 века стали украшать бисером.

Яйца святили в церкви, ими «христосовались», несли на могилы умерших родителей и родственников. Молодежь на святой неделе развлекалась катанием яиц по специально сделанному деревянному лоточку ила с горки.

Принято было также «биться» яйцами: чье яйцо треснет, тот и проиграл. Некоторые мальчишки достигали, такой сноровки в этом деле, что за День иногда выигрывали по целой корзине яиц.

Но, конечно, вершиной мастерства украшения праздничных яиц являются про-

изведения русского ювелира 19-20 веков ***Карла Фаберже***. Наиболее известными его работами являются большие пасхальные императорские яйца, выполненные из алмазов и драгоценных металлов. Всего сохранилось 47 изделий, они были подарены царями Александром 3 и Николаем 2 императрицам. У этих яиц есть сюрприз-автомат внутри: кукушка в полную величину, миниатюрная железная дорога, открывающийся розовый бутон, копия коронационной кареты (рис.7).

Прочность формы птичьего яйца люди заметили давно. С формой птичьего яйца связано целое направление в архитектуре. Начало ее освоения теряется в веках. Это был первый восьмиугольный купол в истории, построенный без деревянных опор и самый большой купол на то время.

Всемирно известные сооружения в форме яйца:

● Большой национальный оперный театр в *Пекине в* форме яйца. Здание окружено плотным кольцом искусственного круглого озера, а вход в него осуществляется по подземному тоннелю под водой (рис.8)

● В *Лондоне* – современное здание мэрии (рис.9)

● В *Бомбее* спроектировано офисное здание, которое может стать по-настоящему новым в архитектуре. 13-этажное яйцеобразное сооружение площадью 32 тысячи квадратных метров – символ экологического строительства (рис.10)

● В *Испании* находится музей художника Сальвадора Дали, на крыше данного музея несколько гигантских яиц, и это объяснимо, ведь Дали использовал яйца во многих своих картинах. Также в Испании поставлен памятник «Колумбово яйцо» (рис.11)

● В форме яйца был создан Купол собора Санта-Мария во *Флоренции* (рис.12)

● *Украинский* музей «Писанка» посвящен расписному яйцу, без которого не обходится ни одно празднование христианской Пасхи. Поэтому и музей, где хранятся 12 тысяч куриных, гусиных и страусиных яиц, построен в форме яйца высотой 13 м. (см. рис.13)

Кроме абсолютной гениальности природной формы яйца, в архитектуре форма яйца использовалась и в своем символическом значении – это прослеживается в куполах мечетей, церквей, гробниц. В капителях и карнизах ионических и коринфских ордеров можно найти иконки в виде яйца.

Современные архитекторы и дизайнеры придают уже меньшее значение сакральному смыслу символу яйца, но по – прежнему считают эту форму совершенной.

Интересные факты о яйце

● В китайской культуре яйцо – символ жизни. При объявлении о рождении ребенка семья окрашивает яйца в красный цвет, цвет счастья. Считается, что это приносит новорожденному удачу.

● В самом большом курином яйце было пять желтков.

● Самое тяжелое яйцо в мире весило 454 грамма – примерно в шесть раз тяжелее среднего куриного яйца.

● Самое маленькое в мире птичье яйцо – это яйцо колибри, а самое большое – у страуса. Чтобы сварить яйцо страуса вкрутую, понадобится 2 часа.

● Самый большой омлет в мире был сделан в Мадриде шефом Карлосом Фернандез. Его сделали из 5000 яиц, и его вес составил 599 килограмм.

● В 1910 году в США, в штате Пенсильвания человек съел за завтраком 144 сырых яйца. Этот рекорд не превзойден до сих пор

● В селе Холмогорское Красноярского края курица снесла яйцо, на скорлупе которого отчётливо виден циферблат часов.

● В 202 году на аукционе в Бордо во Франции были проданы три яйца динозавра, возраст которых около 120 миллионов лет.

● Самая большая в мире яичница весила 300 кг. Для ее приготовления было использовано более 5000 яиц.

● Самое дорогое в мире пасхальное яйцо выпустила лондонская кондитерская фирма La Maison du Chocolat. Яйцо из шоколада с сотней впаянных в него драгоценных камней, каждый из которых весит полкарата, оценено в 50 тысяч фунтов стерлингов (около 100 тысяч долларов). Начинкой для яйца служат шоколадные конфеты.

● Знаменитое розовое яйцо Фаберже на аукционе «Кристис» приобрел российский бизнесмен за 18,5 миллионов долларов.

● В 1990 г. Дейл Лайонс, Великобритания, за 4 ч 18 мин пробежал 48,1 км, удерживая в десертной ложке свежее яйцо.

● На поверхности средней яичной скорлупы 17000 крошечных пор. Через них яйцо впитывает запахи. Если хранить яйца в коробке, они дольше остаются свежими.

● Ежегодно в мире потребляется почти 600 млрд яиц. Рекордсмен по производству яиц – Китай (около 160 млрд штук).

● Киндер-сюрприз» придумал итальянец Микеле Ферреро. В 1979 году шоколадные яйца впервые появились на прилавках, за ними выстроилась гигантская очередь. Первая партия была продана всего за час.

Заключение

Всех породило яйцо,
Мы вышли из его пеленок –
Кто с человеческим лицом,
А кто-то с клювом, как цыпленок.
Так начинался маскарад,
Как ловко кто-то всё придумал!
И на скорлупочный наряд
Надел и маски, и костюмы.
Кто первым был, в конце концов,
Яйцо иль курица, – неважно,
И хрупким было то яйцо,
И курица была отважной.
И гладок был яйца овал
И силуэт безукоризнен,
О, смертников великий бал!
Под каждой маской – тайна жизни.

В ходе проведённой работы мною были получены следующие результаты:

1. Собрал и изучил материалы о составе и свойствах куриного яйца.
2. Научился рассуждать, анализировать и делать выводы.
3. Нашёл интересные и удивительные факты о яйце.
4. Провёл анкетирование среди одноклассников, чтобы выяснить, любят ли ребята яйца и, если любят, то в каком виде и как они думают это полезный продукт? Их ответы меня порадовали. Оказалось, что большинство ребят любят яйца и считают его полезным.
5. Создал с своими руками кулинарную книгу с рецептами блюд из яиц.

Подводя итоги нашего проекта хотелось бы отметить, что любой объект в окружающем нас мире несет о себе огромное количество информации, и что бы Вы не взяли для изучения, всегда найдется множество областей, в науке, искусстве, литературе, где его можно встретить и выяснить его удивительные свойства. Мы взяли куриное яйцо. Возможно Вы выберете что-то другое…

Мы порой даже не представляем, сколько интересного происходит вокруг нас. Нужно только оглянуться, обратить внимание, найти ответы на интересующие вопросы.

Работая над проектом «Тайны куриного яйца», я узнал много полезной информации. До начала работы я считал, что яйца, как и множество продуктов сегодня, может принести организму человека как пользу, так и вред. Но в процессе работы я убедился, что яйцо – уникальный продукт. И оно приносит много пользы. Изучая литературу, я узнавал и открывал для себя много интересных фактов.

Проект помог мне по-другому увидеть привычные вещи и явления природы. Яйцо – это не только символ Пасхи, вкусная еда и персонаж сказок, но и замечательный помощник в познании нового и неизведанного.

Приложение № 1

АНКЕТА

Проект по окружающему миру **«ТАЙНЫ КУРИНОГО ЯЙЦА»**

1. Какое блюдо из яиц вы больше всего любите?
● Варёное яйцо
● Омлет
● Яичница
● Гоголь-моголь
● Ничего

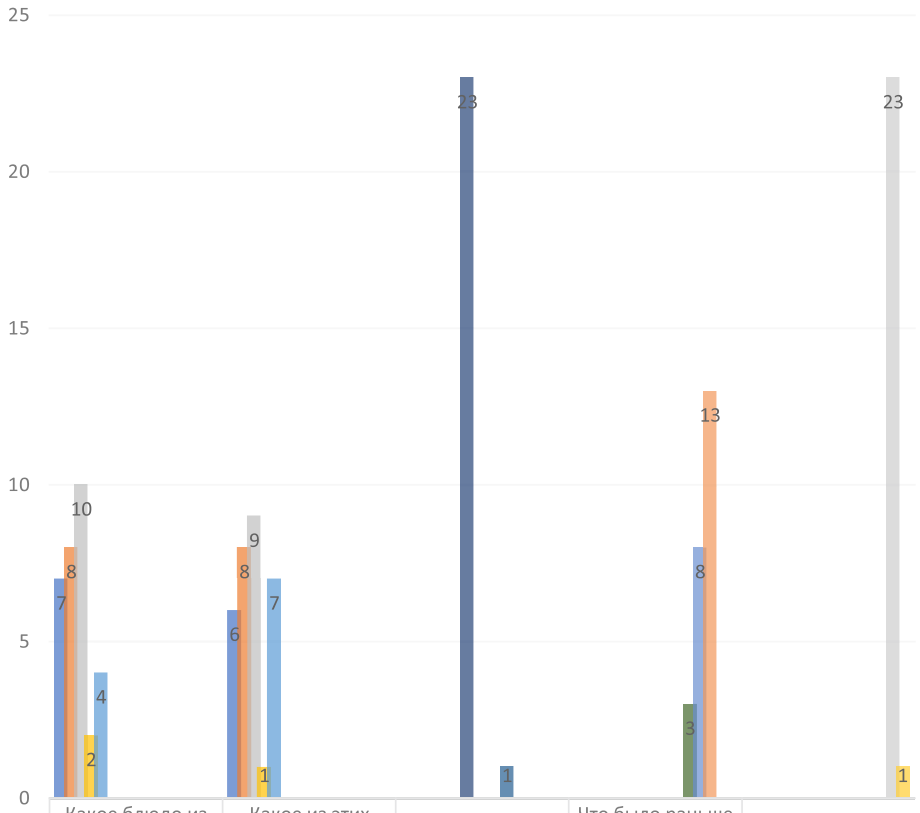
2. Какое из этих блюд вы ели на этой неделе?
● Варёное яйцо
● Омлет
● Яичница
● Гоголь-моголь
● Ничего

3. Опишите своими словами из чего состоит яйцо.
● Желток, скорлупа
● Желток, белок, скорлупа
● Белок, желток
● Желток
● Белок
● Желток, белая штука
● Не знаю

4. Как ты считаешь, что было раньше – курица или яйцо?
- Курица
- Яйцо
- Не знаю

5. Согласны ли вы с утверждением «Яйца очень полезный продукт для всех людей»
- Да
- Нет

Приложение № 2



	Какое блюдо из яиц вы больше всего любите?	Какое из этих блюд вы ели на этой неделе?	Из чего состоит яйцо?	Что было раньше - курица или яйцо?	Яйца полезный продукт?
варёное яйцо	7	6			
омлет	8	8			
яичница	10	9			
гоголь-моголь	2	1			
ничего	4	7			
желток, скорлупа					
желток,белок,скорлупа			23		
белок,желток					
желток					
белок					
желток,белая штука			1		
не знаю				3	
курица				8	
яйцо				13	
да					23
нет					1

Приложение № 3

Строение яйца птицы.

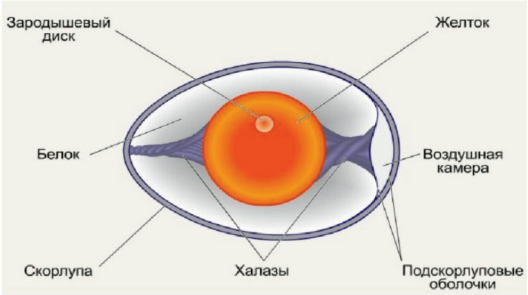


Рис. 1

Рис. 2. Состав куриного яйца

Рис. 3. Способы приготовления яиц

Рис. 4

Рис. 5. Яйцо-цемент на 1000 лет

Рис. 6. Карлов мост. Прага

Рис. 7. Яйца Фаберже

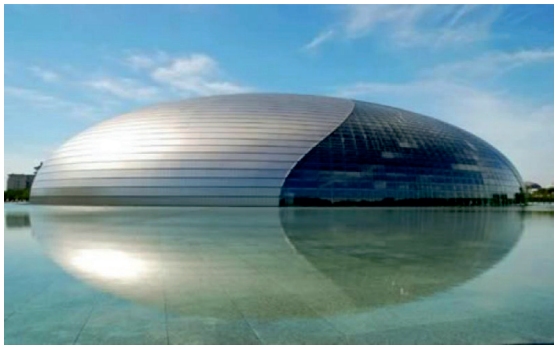


Рис. 8. Большой национальный оперный театр в Пекине

Рис. 9. Современное здание мэрии в Лондоне

Рис. 10. Офисное здание в Бомбее

Рис. 11. Музей Сальвадора Дали. Испания

Памятник «Колумбово яйцо». Испания

Рис. 12. Купол собора Санта-Марии во Флоренции

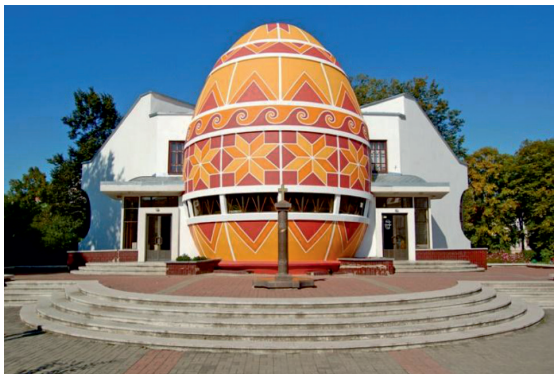


Рис. 13. Украинский музей «Писанка»

Список литературы

1. Карнавалы. Праздники/ ред. группа: Т. Каширина, Т. Евсеева. – М., Мир энциклопедий Аванта+, Астрель, 2008.
2. Лаврова С. «Занимательная химия». М.: «Белый город».
3. Орлова Н. «Пасхальное яичко», Стихи и песенки к праздникам: Сборник. – М., Лабиринт Пресс, 2006.
4. Тит Т. «Научные забавы» – М., «Астрель», 2007.
5. Тит Т. «Продолжаем научные забавы» – М., «Издательский дом Мещерякова», 2008.
6. А.И. Шапиро «Секреты знакомых предметов. Яйцо» Санкт-Петербург, 2009.
7. Энциклопедия «365 научных экспериментов». М., 2010.
8. Православные и народные праздники / А.И. Громова. – М.: ДРОФА, 2005.
9. https://infourok.ru/proektaprochnolikurinoe-yayco1048228.html
10. http://ru.wikipedia.org/wiki/Пасхальное_яйцо
11. http://ru.wikipedia.org/wiki/%DF%E9%F6%EE
12. https://yandex.ru/images/search
13. http://guska.org.ua/obschie_voprosi/stroenie-yajca.html