

КЕРОВАНИЙ СТРУМІНЬ

Занур порожнє яйце вертикально у каструлю з водою. Потримай, поки вода заповнить шкаралупу, а бульбашки повітря вийдуть назовні. Акуратно вийми шкаралупу з води. Вода тоненькою цівкою виліватиметься з нижньої дірки. Відразу ж прикрив верхню дірочку пальцем – цівка перерветься. Якщо нижня дірочка не дуже велика, вода зтягує отвір. Відкривай і закривай верхню дірочку, і з нижньої тектиме переривчата цівка води.

МАЙСТЕР-КМАС „ЯК ПОЧИСТИТИ ЯЙЦЕ?”

Одне із зварених на круто яєць вийми ложкою з киплячої води і поклади охолоджуватися на тарілку. Інше підстав на дуже короткий час під сильний струмінь холодної води з крану. Яйце, облите холодною водою, очищається легко. Очисти обидва яйця. Те, що обливали водою, чиститься легко. Це тому, що шкаралупа добре проводить тепло. Під струменем води вона охолоджується сама і швидко відводить тепло від білка. Білок охолоджується, але стискається ще сильніше, ніж тверда шкаралупа, і легко відділяється від неї. При повільному охолодженні і шкаралупа, і білок стискаються одночасно, а тому потрібно більше зусилля, щоб їх розділити.

- Найбільші яйця – до 2 кг – страусині.
- Щоб зварити яйце страуса на круто, знадобиться 2 години.
- Найменше в світі яйце – у колібрі. Воно важить лише півграма.
- Курка виношує яйце від 24 до 26 годин.
- Одна курка несе 250–300 яєць на рік.
- Білі кури несуть білі яйця, а кури з темним оперенням – коричневі.
- Перше місце у світі за споживанням яєць посідає Мексика.
- Шкаралупа курячого яйця за своїм складом дуже близька до складу наших кісток.
- У багатьох країнах світу у другу п'ятницю жовтня відзначають Всесвітній день яйця.

ЯК КРУТИТЬСЯ ПОРОЖНЯ ШКАРАЛУПА?

У сирому яйці обережно голкою проколить з обох боків невеликі дірочки. Подуй в одну з них. У блюдце з другої дірочки виліється вміст яйця. Розкрути порожню шкаралупу. Вона крутиться дуже легко, але стійкіше обертається, опираючись на тупий кінець. Це тому, що гостра, верхня частина, легша, ніж нижня.

Передплатний індекс 89454

Автор газети: **Рябчук Ірина Олександрівна**, учитель початкових класів Семенівської ЗОШ I-III ст. Запорізької області, фіналіст II Всеукраїнського Інтернет конкурсу „УЧИТЕЛЬ РОКУ” за версією науково-популярного природничого журналу „КОЛОСОК” у номінації „ПОЧАТКОВА ШКОЛА”.

Підписано до друку 21.03.17, формат 60x84/8. Друк офсетний. Наклад 12 000 прим. Адреса редакції: 79038, м. Львів, а/с 9838. Надруковано в друкарні ТОВ „Видавничий дім „УКРПОЛ”.

Юний дослідник

(твое ім'я та прізвище)

№9/2017
КВІТЕНЬ



НАУКОВО-ПОПУЛЯРНА ТЕМАТИЧНА ПРИРОДНИЧА ГАЗЕТА ДЛЯ РОЗУМНИКІВ І РОЗУМНИЦЬ

ЯЙЦЕ, СИМВОЛ ЖИТТЯ

Дивовижний винахід природи – яйце! Жодний інший простий об'єкт у природі не може зрівнятися з цією колосочкою життя. Воно – християнський символ воскресіння, обрядова їжа і ритуальний символ. Дарувати на Великдень писанки – давній слов'янський звичай. Його розписують народні умільці, з нього виготовляють справжні витвори мистецтва, а ідеальна форма яйця надихає скульпторів і ювелірів. Яйце не лише дає життя новому організмові, але є корисною і смачною їжею. Через пори в шкарлупі до зародку проникає кисень, а назад виходить вуглекислий газ. Плівка на поверхні шкаралупи захищає нове життя від бактерій, а желеподібний білок, немов амортизатор, береже його від струсів. Хіба не чудо?

І на свято, і на щодень – звичайне і таке дивовижне яйце! Продукт, без якого ми не уявляємо собі святкового столу, смачної випічки, пишних кремів, який чи не щоранку готує тобі на сніданок матуся у вигляді омлетів, яєчні або просто варить.

Яйця несуть не лише птахи, але й комахи, жаби, черепахи, змії і навіть риба. І велетенські динозаври теж вилуплювалися з яйця! Чорна ікра (яйця білуги) – чи не найдорожча їжа у світі.

Але яйце ще здивує тебе, наш юний досліднику! Воно – справжня дослідницька лабораторія природи. Не віриш? Спробуй виконати досліди, які ми пропонуємо у цій і наступній газетках.

ДОВІДНИЧОК РОЗУМНИКА

Овоскоп – прилад для визначення якості яєць просвічуванням. Яйця диких птахів у Європі захищені законом про охорону навколишнього середовища.

Дарія Біга



ЛАБОРАТОРІЯ КОЛОСКА

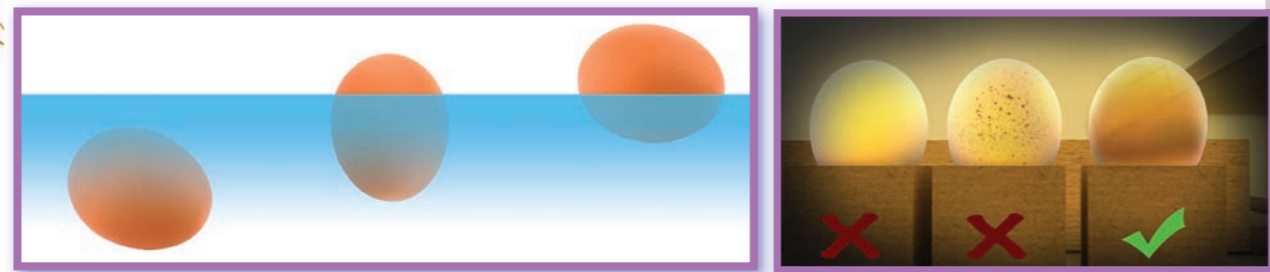


ЯЙЦЕ, ЩО НЕ РОЗБИВАЄТЬСЯ. Поклади яйце у склянку з оцтом на 2–3 дні. Під дією кислоти шкаралупа втратить свою крихкість. Якщо таке яйце кинути з невеликої висоти на стіл, воно не розіб'ється, а підстрибне.

ЯК РОЗПІЗНАТИ СИРЕ ЯЙЦЕ І ВАРЕНЕ? Розкрути яйце на гладенькій поверхні. Варене яйце крутиться швидко, бо його вміст став єдиним цілим. Сире ж яйце має неоднорідний склад і тому обертається повільно.

ЧИ СВИЖЕ ЯЙЦЯ? Поклади яйце у склянку з водою. Свіже яйце лежатиме горизонтально на дні. Якщо ж яйце зависає вертикально або спливає на поверхню, воно несвіже. У деяких спеціалізованих магазинах є **ОВОСКОП** – простий прилад для визначення якості яєць просвічуванням електричними лампочками. Щоб перевірити яйце на ринку чи в магазині, візьми яйце в руки і подивися крізь нього „напросвіт”. Якщо яйце просвічується, воно свіже. Темне на просвіт яйце – зіпсоване, бо у ньому утворився газ.

ШКАРУПА-ПАЛІТРА. Обробивши шкаралупу яйця в спеціальному розчині, майстри використовують її для різьблення та вишивання.

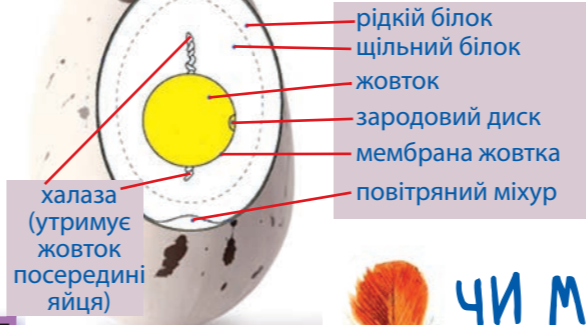
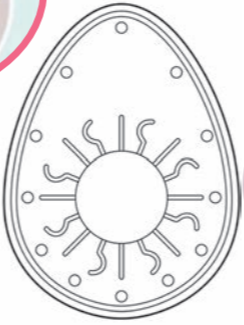


ЯК ЗВАРИТИ ЯЙЦЕ НАВПАКИ?

ТОБІ ЗНАДОБИТЬСЯ: одно-два яйця, скотч, капронова панчоха, каструля і вода.

ЩО ТРЕБА РОБИТИ:

1. Переконайся за допомогою ліхтарика, що яйце просвічується наскрізь. Отже, воно свіже!
2. Ретельно і щільно обліпи яйце скотчем.



3. Поклади яйце у панчошу (приблизно посередині) і зав'яжи з обох сторін.
4. Візьми панчошу за обидва кінці і розкрути яйце так, щоб воно оберталось навколо своєї осі.
5. Переконайся, що яйце не просвічується ліхтариком.
6. Вари яйце 10 хвилин, не знімаючи скотч. Час від часу перевертай його.
7. Коли яйце охолоне, зніми скотч і почисти його.

ЩО ВІДБУВАЄТЬСЯ: У середині яйця, яке обертається, білок і жовток перемішуються. Таке очищене яйце буде жовте!



ЧИ МОЖНА ЗАПХНУТИ ВАРЕНЕ ЯЙЦЕ У ПЛЯШКУ, НЕ ПОШКОДИВШИ ЙОГО?

ТОБІ ЗНАДОБИТЬСЯ: варене на круто яйце, пляшка з широким горлечком (наприклад, від молока), сірники, папір.

ЩО ТРЕБА РОБИТИ:

1. Очисти варене яйце від шкарлупи. Яйце краще „переварити”.
2. Підпали невеликий клаптик паперу і кинь його у пляшку.
3. Доки папір ще горить, постав на горлечко пляшки яйце.

ЩО ВІДБУВАЄТЬСЯ: Горіння в пляшці швидко припиниться, бо яйце перекриє доступ кисню. Охолоджуючись, повітря у пляшці стискається, і яйце втягнеться всередину.

