**Тема занятия «Яйца, блюда из яиц»**

**Цель урока:**

- дать представление о видах яиц, познакомить с их питательной ценностью

- способствовать развитию умению экономного расхода продуктов, соблюдению санитарно-гигиенических норм,

- активизировать словарный запас воспитанников путем введения в словарь новых слов и понятий,

- научить определять качества яиц,

- воспитывать положительную мотивацию к выполнению работ, трудолюбие.

**Тип урока:** усвоение новых знаний.

**Методы обучений:** объяснительно – иллюстративный, практическое выполнение заданий.

**Педагог:** чтобы узнать тему урока, вы должны отгадать загадки:

Какая еда, хоть вари ее в пяти килограммах соли, никогда не будет соленой.

Пробил я стенку – увидел серебро, пробил серебро – увидел золото.

Маленькое, кругленькое, беленькое – разобьется – никакой столяр не склеит.

В беленькой комнате желтая барыня живет.

Вы, ребята, верно, угадали – это яйцо. И тема урока: яйца и блюда из яиц*. (слайд – яйца).*

Древние народы считали яйцо прообразом Вселенной, считали – оно похоже на наш мир. Древние греки римляне и многие другие народы относились к яйцу как к символу рождения.

А какие бывают яйца? (куриные, гусиные, перепелиные, индюшачьи). *(слайд* – *различные яйца)*

Как это ни странно, яйца на Руси до 27 века имели довольно ограниченное применение. Перевозка этого хрупкого товара по российским дорогам была делом хлопотным. Куры впервые появились на черноморском побережье, а уже потом стали кудахтать по всей нашей стране. Люди быстро полюбили этот вкусный и полезный продукт. Чем же ценны яйца? Это продукт, который сбалансирован самой природой. Он содержит в себе в нужных для человека пропорциях минеральные соли, жиры, белки, витамины. После добавления их в блюда увеличивается калорийность, питательность и вкус.

Самыми ценными являются куриные яйца, которые обладают всеми пищевыми веществами, так необходимыми человеку. Яйца полезно употреблять в пищу и взрослым и детям, но не рекомендуется их есть в большом количестве (в день не более 1-2 яйца).

Рассмотрите строение яйца (слайд).

*Зарисовать и подписать*. 1 –скорлупа, 2 ,3 – подскорлупные пленки, 4 – белок, 5 – желток, 6- воздушная камера.

При приготовлении яиц необходимо проверить их на свежесть:

- свежее яйцо имеет матовый цвет *(показать яйцо),*

- то, которое долго лежало – блестящее *(показать яйцо – сравнить с первым).*

Доброкачественность яиц можно определять не только по цвету, но и следующим образом:

*Практическая работа.* (под руководством педагога, все выполняют дети). Берем 3 стакана воды. В каждом стакане воде растворяем по 1 столовой ложке соли. Опускаем в них по яйцу.

Сделайте предположение, в каком стакане самое свежее яйцо (ответы детей).

1 стакан – яйцо плавает вверху, не тонет (яйцо не свежее)

2 стакан – яйцо плавает посередине (яйцо недостаточно свежее)

3 стакан – яйцо опустилось на дно (яйцо доброкачественное)

Кто мне скажет, как правильно хранить яйца. (ответы детей).

*Уточняем*: хранить в холодильнике, грязные яйца протереть чистой тряпочкой, при закладке проверить скорлупу.

В зависимости от сроков и способов хранения яйца делят на столовые и диетические.

Диетические – срок хранения не больше 7 дней.

Столовые яйца – срок хранения больше 7 дней.

Конечно, в пищу употреблять лучше свежие яйца.

Наиболее распространенные и простое способы приготовления яиц – яичница и варка их в скорлупе всмятку, в мешочек, вкрутую. Перед варкой яйца следует в теплой воде и, если они подаются на стол в скорлупе, оставшиеся на них пятна оттираются солью. В кипяток погружают все яйца сразу, пользуясь для этого шумовкой (слайд).

*Уточняем:* всмятку яйцо варится 2 минуты,

«в мешочек» - 5 минут,

вкрутую – 10 минут.

При варке вначале сворачивается белок, а затем желток. Поэтому каждый варит по вкусу. Вы правы, можно еще сделать себе омлет. Но в настоящее время повара всего мира употребляют этот продукт при приготовлении различных блюд и готовых продуктов.

Для приготовления, каких блюд используют яйца? (игра «Кто больше назовет?»).

*Практическая работа*. Сегодня мы приготовим яичницу.

*Техника безопасности при работе с печью, с ножом*(ответы детей).

**Ход работы:**

- Ставим сковороду на огонь, наливаем масло (его не нужно нагревать слишком сильно).

- Разбиваем яйцо на сковороду, стараясь не повредить желток. Готовим свою яичницу на слабом огне, накрыв крышкой, и солим только в конце приготовления.

**Важно**: разбиваем яйца лишь на слегка подогретое масло.

- Готовую яичницу аккуратно с помощью лопатки снимаем со сковороды и перекладываем на тарелку.

- Дегустация приготовленного блюда.