



Яйца страуса эму

Общее описание

Яйца страуса эму полезны, также как и куриные. Они даже не отличаются способами приготовления. Вес одного яйца составляет от 450 гр. до 1800гр., что равно примерно 25-40 куриным яйцам. Наибольшее яйцо диаметром 18,67 см. и весом 2350 гр. было зарегистрировано в Китае.

Скорлупа у яйца эму очень плотная и прочная, несмотря на это ее довольно легко разбить. Она темно-зеленого, практически черного цвета, а сами яйца имеют насыщенный желток и полупрозрачный белок.

В свободной продаже яйца в нашей стране не встречаются. Приобрести их можно только у заводчика в весенне-летний период, т.к. только в этот период эму несут яйца. Для того чтобы сварить такое огромное яйцо понадобится около 75-80 минут.

Первые упоминания о страусах эму (в том числе и о яйцах) появились еще в 1-2 веке до н.э. По крайней мере, они запечатлены на могиле одного китайского императора из династии Хань. Далее они распространились на территорию нынешней Центральной Азии, Украины и Казахстана. В двадцатом веке они появились на территории Аравийской и Сирийской пустынь. В данный момент в Украине и России очень распространены страусиные фермы, где выращивают данную птицу.

В некоторых польских ресторанах готовят огромную яичницу из таких яиц, ею можно накормить порядка 10 людей. Также яйца эму используют для выпечки (в основном на производствах), т.к. они имеют сильный вкус. Его добавляют в салаты и жарят омлеты.

Срок хранения неповрежденных яиц составляет около 3 месяцев, а разбитое яйцо можно разделить на порции и хранить в холодильнике около 2-3 суток.

Есть и другое применение яйцам эму. Благодаря схожести с фарфором, они прекрасно подходят для гравировки и росписи, а также для производства сувениров в стиле «декупаж».

Пищевая ценность в 100 граммах:

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Зола, гр	Вода, гр	Калорийность, кКал
14	13,5	1,5	1,3	71	175

Полезные свойства яиц эму

Состав и наличие полезных веществ

В яйцах эму находится огромное количество полезных веществ, сходных с веществами, содержащимися в куриных яйцах. Они считаются диетическим продуктом, т.к. в них очень низкое содержание холестерина. Именно в этих яйцах уровень вредных веществ ниже, чем в яйцах домашней птицы. Этот продукт гипоаллергенен, богат микроэлементами и витаминами.

Также яйца эму содержат в себе полиненасыщенные кислоты, которые способствуют поддержанию сердечно-сосудистой системы.

Использование в кулинарии

Яйца используют в кулинарии для приготовления различных закусок, запеканок и выпечки.

Из яиц эму можно приготовить прекрасную легкую закуску. Для этого нужно отварить яйцо до готовности, очистить и нарезать кольцами. Каждое кольцо нужно намазать тонким слоем масла, выложить как торт на тарелку и залить горчишно-сливочным соусом.

Украшением каждого стола станет блюдо под названием «скрэмбл». Для начала нужно нарезать небольшими ломтиками 150 г ветчины и измельчить пучок зеленого лука. Полторы чайных ложки семян укропа растолочь в ступе. Далее в большой посудине необходимо взбить яйцо эму и молоко, с добавлением 1 чайной ложки молотой паприки, затем добавляем туда ветчину, зеленый лук, семена укропа и соль по вкусу. Форму для запекания промазываем сливочным маслом и выливаем в нее получившуюся смесь. Ставим в духовку, нагретую до 160 градусов. Время приготовления составляет примерно 15-17 минут.

Опасные свойства яиц эму

Вредного влияния замечено не было, кроме индивидуальной непереносимости.

Более подробно об этом продукте и многих других читайте на сайте www.edaplus.info