



Eggs



Tout sur les œufs

Par les Producteurs d'œufs de l'Ontario <https://www.getcracking.ca/egg-facts>

Quelle est la différence entre un œuf brun et un œuf blanc ?

Il n'y a pas de différence nutritionnelle entre les œufs bruns et les œufs blancs. La raison pour la différence de couleur est due à la race de la poule. En général, les poules blanches pondent des œufs blancs et les poules brunes pondent des œufs bruns.

Pourquoi certains œufs ont-ils un double jaune ?

Parfois, une coquille se forme autour de deux jaunes au lieu d'un, ce qui donne un œuf à deux jaunes. Les œufs à double jaune peuvent être consommés et cuisinés en toute sécurité.

Combien de temps faut-il pour que les œufs soient transportés de la ferme au magasin ?

Le lavage des œufs (avec un savon doux pour aliments et de l'eau chaude), leur pesée, leur classement et leur transport prennent environ 4 à 7 jours. Il peut même prendre si petit qu'une journée pendant les saisons de pointe (comme Noël et Pâques) !

De quoi sont faites les coquilles d'œuf ?

Les coquilles d'œuf sont principalement composées de carbonate de calcium et d'un peu de carbonate de magnésium, de phosphate de calcium et d'autres matières organiques, y compris des protéines. Les coquilles d'œuf broyées peuvent apporter des nutriments précieux au sol. Le calcium contenu dans les coquilles aidera la croissance des plantes. Veillez simplement à broyer les coquilles avant de les ajouter à votre jardin, sinon elles se décomposeront très lentement.

Pourquoi les jaunes d'œufs sont-ils parfois plus foncés en couleur ?

La couleur du jaune d'œuf peut aller du jaune pâle à l'orange foncé. Elle n'affecte pas la saveur, la valeur nutritive ou la qualité de l'œuf. La couleur du jaune d'œuf varie en fonction de l'alimentation de la poule ! Si une poule mange beaucoup de maïs, le jaune sera plus foncé, mais si elle mange beaucoup de blé, le jaune sera plus pâle. La géographie influe sur les types de céréales disponibles pour nourrir les poules.

Saviez-vous ?

- Une poule pondeuse pond environ 340 œufs par an !
- Les œufs sont de tailles variées y compris petit, moyen, grand, très grand ou géant. Plus les poules vieillissent, plus la taille de leurs œufs augmente !
- Les œufs contiennent 14 vitamines et minéraux essentiels, y compris des protéines, vitamine A, vitamine E, vitamine B12, de folate et du fer.
- Les œufs sont l'un des rares aliments à contenir naturellement de la vitamine D (pour la santé des os) et de la choline (pour la santé du cerveau).

Activité scientifique

Essayez cette expérience EGG-cellent de Foodland Ontario:

Mettez un œuf cuit dur dans un verre d'eau. Regardez l'œuf couler au fond de l'eau. Ajoutez maintenant 125 ml (1/2 tasse) de sel et remuez.

Presto-magico - l'œuf flottera. Pourquoi ? C'est à vous de le découvrir, smarty-pants ! Voici un indice : cela a quelque chose avec ce qu'on appelle la densité.

Attendez ! Ne jetez pas cet œuf parfaitement bon. Mangez-le ! Écrase-le à la fourchette avec de la mayonnaise et étale-le sur des crackers grains complets. C'est délicieux !

Regardez cette vidéo de 9 minutes sur Le Voyage de L'œuf - de la Ferme à la Table, réalisée par les Producteurs d'œufs du Canada.

<https://www.eggs.ca/onthefarm/article/16/the-journey-of-the-egg>

Coin de blagues

Q : Quelle sorte d'œuf vit au bord de la mer ?

R : Une coquille d'œuf

Q : Pourquoi ne peut-on pas taquiner les blancs d'œufs ?

R : Parce qu'ils ne peuvent pas prendre un « yolk »

