

В Индонезии зависимость детей от гаджетов решили лечить "цыплетизацией"

Власти города Бандунг, столицы провинции Джабар в Индонезии, запустили пилотную программу для борьбы с зависимостью детей от гаджетов.

Ее основные компоненты – маленькие цыплята, за которыми детей приставляют ухаживать, и семена чилийского перца, которое они должны сажать, пишет CNN.

Власти города распределили 2000 цыплят и 1500 семян чилийского перца среди десяти начальных и двух средних школ города.

По словам мэра Огеда Дэниэла, инициатива местных властей призвана поощрить детей меньше пользоваться гаджетами, но педагогам города нужно время, чтобы проверить ее действенность.

По крайней мере часть родителей в Бандунге поддержала инициативу, которую уже окрестили "цыплетизацией" (chickenization).

Несколько опрошенных детей рассказали о своих планах относительно цыплят: один пятиклассник хочет разводить их и дальше, а семиклассник хочет, чтобы цыплята выросли в кур, из которых можно будет приготовить блюдо.

Как отмечает издание, в среднем индонезийцы проводят в интернете 8 часов 36 минут в сутки – почти на два часа больше, чем в среднем в мире.

Джерело: agroportal.ua



Перепеленок, вылупившийся из магазинного яйца, завёл Instagram

Житель города Харлем в Нидерландах Alwin Wils купил в супермаркете коробку с двумя десятками перепелиных яиц и решил из интереса поместить их в инкубатор. Оказалось, что одно из яиц стало подавать признаки жизни, и скоро на свет появился Альберт.

Мужчина даже завёл перепеленку канал на Youtube, в котором публикует ролики с наблюдениями о его взрослении.

За матеріалами: ptichki.net



Упаковка для яиц з опалого листа

Український студент розробив технологію, яка дозволяє робити з опалого листа папір. За технологією українського студента, який у минулому році виграв гран-прі конкурсу винахідників у США, зробили перші дослідні зразки. Пожовкле листя перетворилося в упаковки для яиц, трубочки для напоїв і сувої крафтового паперу. Від винаходу до отримання першої промислової партії пройшло два роки, повідомляє ТСН. Зробити пробну промислову партію паперу з опалого листа погодилися тільки в Житомирі, де на місцевому підприємстві виготовили упаковки для яблук, яиц, трубочки і кришки.

"Подрібнені і очищені листя варять в гігантських чанах, після чого отримана маса на конвеєрі втрачає вологу, розтягується і стає або гладеньким папером, або набуває потрібної форми в сусідньому цеху, де з неї роблять екологічні упаковки для продуктів", – йдеться в повідомленні.

У процесі виробництва сировина розігрівається всього до 40 градусів, тому жодна шкідлива речовина не виділяється в повітря.

Крім того, на виробництві відзначили, що після використання цю сировину знову можна переробляти – вона переносить 8 циклів переробки.

За матеріалами: ptichki.net





Нужно ли мыть куриные яйца

Эксперты отметили, что сальмонеллы могут попасть в организм со следами помета, оставшегося на скорлупе, или через грязные руки сотрудников пищевых производств, которые являются переносчиками инфекции.

На предприятиях стараются следить за здоровьем птиц и персонала, однако, чтобы обезопасить себя от заражения сальмонеллезом, стоит ополаскивать яйца водой непосредственно перед их приготовлением, считают врачи.

"Ни в коем случае нельзя мыть яйца сразу после покупки в магазине и хранить их в мытом виде в холодильнике. Это нарушает целостность скорлупы, и те сальмонеллы, что остались, могут проникнуть внутрь яйца", – добавил Михаил Лебедев.

Самым безопасным способом приготовления яиц эксперты назвали обжаривание яиц с двух сторон или варку вкрутую.

"Сальмонелла достаточно термически устойчива в окружающей среде, поэтому яйцо должно вариться не менее 10-15 минут. То есть яичницы-глазуньи, омлеты, коктейли на яичном желтке, на яичном белке в этом плане достаточно опасны", – пояснила диетолог-эндокринолог Наталья Сорокина.

Врачи обратили внимание, что соблюдать эти правила важно для здоровья, так как сальмонеллез представляет угрозу жизни человека. Они заметили, что на начальной стадии эта болезнь напоминает обычную кишечную инфекцию.

"На первом этапе люди чувствуют разбитость, головную боль, боли в животе, ломоту, слабость, отсутствие аппетита. Затем обычно развивается рвота, боли в животе, и только последним из симптомов появляется жидкий стул", – рассказала врач Наталья Ивакина.

Джерело: ptichki.net

Как почистить яйца от скорлупы так, чтобы они не крошились

Рассказываем, как правильно чистить куриные яйца.

Опускайте яйцо в кипящую воду

Многие привыкли заливать сырые яйца холодной водой и ставить их на огонь. Но в этом случае белок нагревается медленнее и успевает прилипнуть к оболочке, находящейся под скорлупой. Чтобы яйца легче чистились, кладите их уже в кипящую воду, а когда вода снова начнет бурлить и кипеть, убавьте огонь и варите яйцо еще 10–12 минут.

Свежие яйца всегда плохо чистятся

В результате хранения поры на скорлупе немного увеличиваются за счет потери влаги, оболочка становится менее плотной, и яйцо легче чистится. Так что не стремитесь покупать для салатов самое свежее яйцо. Лучшим вариантом будут яйца, которые хранились как минимум неделю, а лучше две.

Остудите вареное яйцо под холодной водой

Не торопитесь, и как следует охладите яйцо, прежде чем чистить. Подержите его в ледяной воде 10-15 минут, и тогда оно почистится идеально.

Надбейте яйцо прежде, чем охлаждать его в воде

До того, как заливать яйцо ледяной водой, его можно немного расколоть, чтобы вода попала под скорлупу. Тогда чистить будет легче. Вы же, наверняка, замечали, что скорлупа от треснувших во время варки яиц отходит легче.

Очищайте яйцо с тупого конца

Именно там находится воздушная камера, которая позволит подцепить скорлупу, не повредив белок.

Чистите яйцо под проточной водой

Если вы соблюдали все правила варки, а яйцо все равно плохо чистится, попробуйте включить холодную воду и почистить под струей воды.

Джерело: ptichki.net

Бесплатные видеоуроки для птицеводов появились в Великобритании

В Великобритании опубликовали новое видео с освещением лучших практик оценки поведения бройлеров. Это совместная работа компаний The Co-op 2, Food Group, FAI Farms и Бристольского университета.

В течение последних 4 лет они сотрудничали для проведения исследований по оценке поведения бройлеров.

Исследование выявило пробелы в текущем обучении, которое предоставляется фермерам. Во-первых, о важности наблюдения за поведением бройлеров, во-вторых, как фермеры могут улучшить благосостояние путем поощрения позитивного поведения птиц.

Выявления специфического поведения, которое является важным для животного, является решающим фактором в выявлении заболеваний и контроле пищевого поведения и роста продуктивности птиц. Возможности зафиксировать поведение кур является также важным способом улучшить стандарты благополучия животных.

Обучающее видео показывает на ферме кадры, на которых зафиксировано позитивное поведение, и описывает, почему это поведение важно для благосостояния птиц. Далее описывается, почему поддержание сухости и рыхлости подстилки является полезным для здоровья птиц.

Обучающее видео также объясняет, как наблюдать за птицами, поощряя фермеров ежедневно тратить время на это.

Джерело: ptichki.net