

Devekuþu Yumurtasý ve Ýlginç Özellikleri

Gönderen : VET_MEHMET KAYA - 20/05/2009 15:37

Devekuþu Yumurtasý ve Ýlginç Özellikleri

Yumurtanýn iini boþaltmadan bozulmasý saðlandýðýnda, konulan mekanda örümcek ve haþerelere karþý kovucu özelliði ortaya
Hatta bu yumurtalar Osmanlý da da kullanýlmýþ. Mimar Sinan ýn eserlerine baktýðýmýzda kubbelere devekuþu yumurtalarý
konulduðunu görüyoruz. Bu mekanlara örümcekler giremiyor ve dolayýsýyla að öremiyor.

Mimar Sinan, Süleymaniye Camii ni yaparken, avizelerde bulunan kandil çanaklarýnýn aralarýna devekuþu yumurtalarý
koydurmuþ. Aradan 400 yýl getiði için o yumurtalarýn çoðu kýrýlmýþ ya da çalýnmýþ. Sayýlarý 300 den 30 a düþmüþ. Geriye k
da, zaman içinde bildiðimiz yumurta renginden, karara karara kahverengiye dönüþmüþ. Ama dikkatlice bakýldýðýnda onlarýn ko
yumurtalar olduðu anlaþýlýr.

devekuþu yumurtasý normal büyüklükte 24 tane tavuk yumurtasýna eþdeþerde olup kýrýlýp sahanda omlet yapýldýðýnda 18 kip
doyura bilmektedir....Bu arada omlet yapmak için gerekli malzeme miktarý giderek artýyor farkýndaysanız: Devekuþu
yumurtasý+dev bir tava+çekiç.

devekuþu yumurtasýnýn yaklaþýk aðýrlýðý 1400-1700gr arasýndadýr....

yumurtanýn kabuklarý porselen tabak kalýnlýðýndadýr....

70-80 kilo aðýrlýðýnda olan biri üstüne çýksa dahi kýrýlmaz....

çatlamasý 42 gün sürer....

en büyük hücre olma özelliðine sahip yumurtadýr....

Tavuk yumurtasýný rafadan kývamýnda piþirmek için 3 dakika kaynatmak yeterliyken, devekuþu yumurtasýný 40 dakika kaynat
gerekir....

bunun yanýnda en fazla olarak süs eþyasý yapýmýnda kullanýlmaktadýrlar.

=====