

EI CHEMISCH SCHÄLEN

MATERIAL

1 rohes Ei

Essig

1 Glas



ANLEITUNG

- ① Rohes Ei in ein Glas legen und mit Essig zudecken. Zwei Tage stehen lassen und beobachten.
- ② Wenn die Eierschale aufgelöst ist, hält nur noch die feine Eierhaut das Ei zusammen. Wasche es sorgfältig mit Wasser.
- ③ Beleuchte das Ei im Dunkeln mit einer Taschenlampe von hinten, dann siehst Du das Eidotter im Innern. Du kannst das Ei auch ganz vorsichtig formen oder drücken und sogar auf dem Tisch springen lassen.

WESHALB?

Hast Du schon beobachtet, wie man den Kalk im Wasserkocher mit Essig entfernt? Bei der Eierschale ist es ähnlich. Da die Eierschale aus Kalk ist, wird sie durch die Essigsäure zersetzt und löst sich auf.



WINDEI

Selbst in der Natur kommt es vor, dass Hühner Eier ohne Kalkschale legen, sie sind dann nur mit einer dünnen Schalenhaut umgeben. Man nennt sie Windeier.