

Das „durchsichtige“ Ei

Du brauchst dafür:

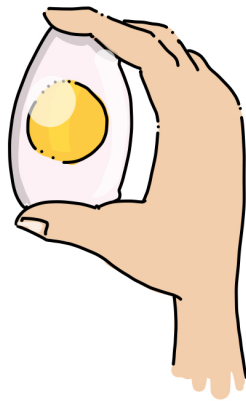
- Essig
- 1 Glas
- 1 rohes Ei

Fülle das Glas mit Essig und lege das Ei hinein.
Nun musst Du ein paar Stunden warten, je länger desto besser, zwischen 4 und 12 Stunden.
Nimm dann das Ei heraus und spüle es mit Wasser ab.
Halte das Ei gegen das Licht und staune.

Was ist geschehen?

Das Ei fühlt sich ein bisschen wie Gummi an, gar nicht mehr richtig hart.

Die Eierschale hat sich in dem Essig aufgelöst, durch die verbleibende dünne Haut kannst Du das Eiweiß und den Dotter sehen.



Bonuswissen: Eierschalen bestehen vorwiegend aus Kalk. Säuren lösen Kalk auf, hier ist es die Essigsäure. Bei dem Prozess entsteht Kalziumsalz und ein Dir bereits bekanntes Gas, das Kohlendioxid. Übrig bleibt nur das Eihäutchen unter der Schale, welches sich in der Säure nicht auflöst.

Schicke uns doch ein Bild Deines Ergebnisses an

machmint@carlstiftung.de