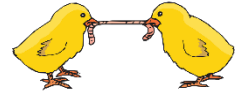


Versuch des Monats Mai



Wir alle kennen Hühnereier und wissen: Die Schale außen ist hart und das Innere im Rohzustand sehr weich bzw. flüssig. Um ein Ei zu schälen, müssen wir es in der Regel kochen - aber geht das auch anders? Kann man auch ein rohes Ei schälen, ohne dass es beschädigt wird oder auseinanderfließt?

Probiere es doch einfach selbst aus!



Schutzbrille tragen!



Du brauchst:

- ein rohes Hühnerei
- Haushaltsessig
- ein Glas, in dem ein Ei gut Platz hat
- etwa 24 Stunden Zeit



Und so geht's:

1. Lege das Ei vorsichtig in das Glas.



2. Fülle das Glas mit dem Essig, bis das Ei ganz bedeckt ist.



Schon nach kurzer Zeit kannst du beobachten, dass sich an der Eierschale kleine Gasbläschen bilden, welche langsam an die Oberfläche steigen. Zwischen dem Essig und der Eierschale findet eine chemische Reaktion statt.

3. Nun heißt es Geduld haben und abwarten. – Lass das Ei ca. 24 Stunden im Essig stehen. Verschließe dein Gefäß bitte nicht fest.

4. Jetzt ist es so weit: Nach ca. 24 Stunden kannst du das Ei aus dem Essig nehmen. Verwende hierzu ein Sieb oder nimm das Ei mit einem Löffel aus dem Essig. Spüle das Ei vorsichtig unter fließendem Leitungswasser ab. Du wirst feststellen, dass das Ei sich ganz weich und gummiartig anfühlt. Das Ei ist jetzt elastisch: Es lässt sich mit den Fingern (vorsichtig) eindrücken.



Weiterhin kannst du durch die Außenhaut den gelben Dotter sehen. Halte hier das Ei gegen das Licht.

Vielleicht ist dir auch aufgefallen, dass das Ei nach dem Bad im Essig grösser ist als vor seinem Bad im Essig!



Die Kalkschale ist verschwunden. Der flüssige Inhalt wird nur noch von einer dünnen Haut geschützt.

Beachte bitte:



Das Gummi-Ei ist zum Verzehr nicht mehr geeignet.
Wasche deine Hände gründlich mit Seife.

