

Der Eiertest!



Wie kann man herausfinden, ob ein Ei roh oder gekocht ist?



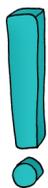
Für das Experiment brauchst du:

- ein rohes Ei
- ein hartgekochtes Ei



So wird's gemacht:

- Drehe ein rohes und ein gekochtes Ei auf einem glatten Untergrund. Was kannst du beobachten?
- Drehe beide Eier wieder und halte sie während der Drehung kurz fest und lasse sie dann wieder los. Was kannst du nun beobachten?
- Versuche beide Eier aufrecht (=stehend) zu drehen. Bei welchem Ei gelingt es?



Achtung! Rohe Eier können leicht kaputt gehen! Drehe die Eier nur auf dem glatten Boden!

Bitte einen Erwachsenen darum, dir beim Kochen des Eis zu helfen!



Das gekochte Ei wird sich schneller drehen als das rohe Ei, da das gekochte Ei eine einzige gemeinsame Einheit ist. Bei dem rohen Ei fängt die Flüssigkeit sich etwas später an zu drehen, weshalb das rohe Ei langsamer ist.

Hält man das rohe Ei während der Drehung kurz an, dreht sich das Ei nach dem Loslassen weiter. Du hast nämlich nur die Schale angehalten, die Flüssigkeit im inneren Ei dreht sich noch weiter.

Das gleiche Phänomen gibt es auch in unserem Ohr. Wirbeln wir herum und bleiben plötzlich stehen, dreht sich die Flüssigkeit, die sich in unserem inneren Ohr befindet, weiter. Dadurch wird uns schwindelig!