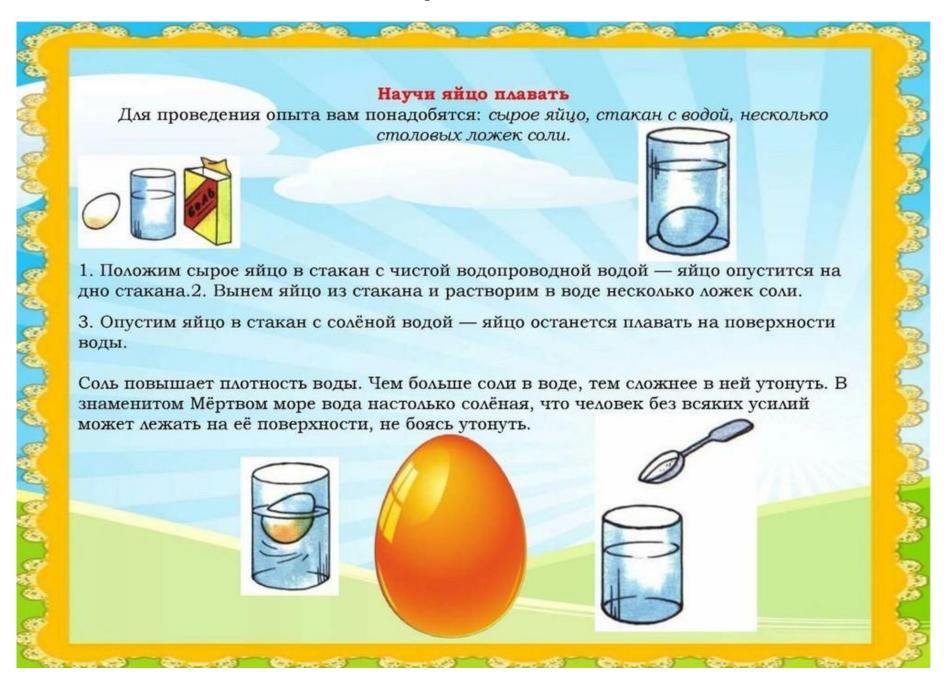
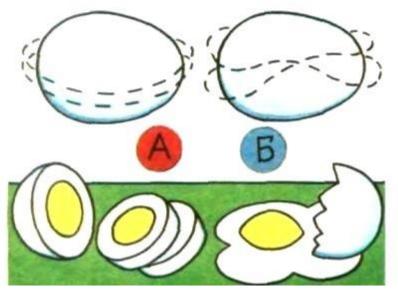
## Эксперименты с яйцом







## Ige варёное яйцо?

Возьми два яйца: сырое и сваренное вкрутую.

Положи яйца рядом и попроси когонибудь из ребят определить, какое яйцо варёное, а какое сырое.

Нужно догадаться раскрутить яйца по очереди. Вареное яйцо быстро раскручивается и вращается несколько секунд (А). Сырое яйцо болтается из стороны в сторону и быстро останавливается (Б). Разгадка во внутреннем строении яйца. Сырое яйцо содержит внутри жидкие желток и белок, которые болтаются и не дают яйцу раскрутиться. Варёное же яйцо твердое внутри и вращается легко.

## Яйцо и уксус

Как будут взаимодействовать яйцо и уксус? Это легко проверить опытным путем. Помещаем куриное яйцо в стакан с 9% уксусом на время 24 часа. А далее происходит процесс взаимодействия кальция, содержащегося в яичной скорлупе, с уксусом. Все это сопровождается выделением углекислого газа. На поверхности скорлупы появляются пузырики газа. Спустя время скорлупа полностью растворяется, и яйцо оказывается в тоненькой оболочке. С таким яйцом можно немного поиграть. Если осторожно бросить его на стол, то оно подпрыгнет, как резиновый мячик. Но будьте внимательны — тоненькая оболочка может легко лопнуть, и содержимое запачкает все вокруг (проверено на собственном опыте). Еще очень красиво получается, если подсветить яйцо фонариком.

Источник: <a href="http://naukaveselo.ru/5-uvlekatelnyih-eksperimentov-s-yaytsom.html">http://naukaveselo.ru/5-uvlekatelnyih-eksperimentov-s-yaytsom.html</a> Еще больше статей на ©http://naukaveselo.ru/

## Результат:

 Скорлупа растворилась и яйцо стало упругим. Под влиянием уксуса кальций, из которого состоит скорлупа, растворяется и исчезает в виде пузырьков газа. Получилось забавное яйцо, которое выглядит как желе.



https://youtu.be/xBhVaSMBzpA