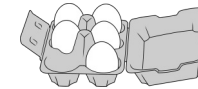


Experimente zum Ei - Unterscheide ein rohes von einem gekochten Ei

Meine Frage:

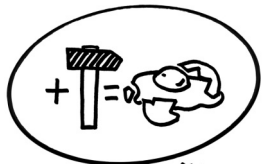
Im Kühlschrank haben wir versehentlich die gekochten Eier zu den rohen Eiern in die Verpackung gepackt.

Können wir herausfinden, welches das rohe und welches das gekochte Ei ist, ohne die Schale zu zerschlagen?



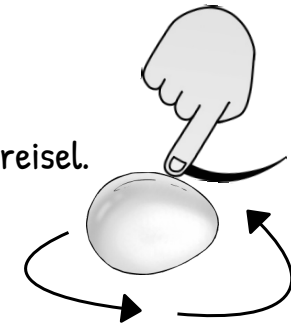
Du brauchst dafür:

- ein rohes Ei
- ein gekochtes Ei
- eine ebene Unterlage z.B. Küchentisch



So gehst du vor:

1. Nimm ein rohes Ei und drehe es vorsichtig wie einen Kreisel.
2. Nimm das gekochte Ei und drehe es ebenfalls vorsichtig wie einen Kreisel.
3. Notiere deine Beobachtungen in deinem LabBook.



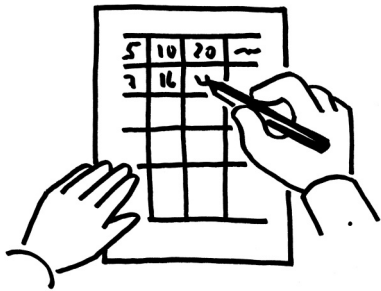


Konntest du einen Unterschied in der Drehbewegung der beiden Eier erkennen?

Wenn nicht - wiederhole den Versuch und beobachte genau.

Notiere deine Beobachtungen in deinem LabBook.

Deine Notizen kannst du durch ein selbst gemaltes Bild oder ein Foto in deinem LabBook ergänzen.



Entscheide dich für eine Erklärung.

Kreuze die richtige Aussage an und übertrage im Anschluss daran dein

Ergebnis in das LabBook.

Das rohe Ei dreht sich deutlich langsamer, weil das flüssige Eigelb im Inneren sich hin und her bewegt und die Drehung bremst.	<input type="radio"/>
Das gekochte Ei dreht sich deutlich langsamer, weil das gekochte Eigelb im Innern sich nicht hin und her bewegt und die Drehung nicht bremst.	<input type="radio"/>

Überleg mal genau, was du jetzt kannst, was du vorher noch nicht konntest. In deinem LabBook findest du hinten Sachen zum Ausschneiden. Such dir eine Sache aus, die zeigt, was du gelernt hast.

