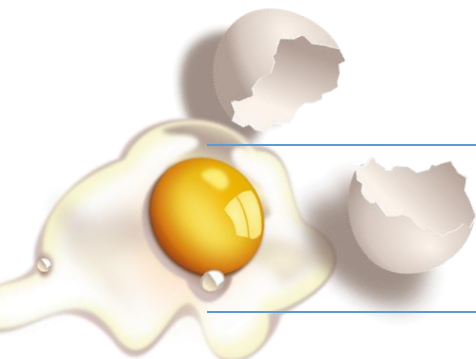
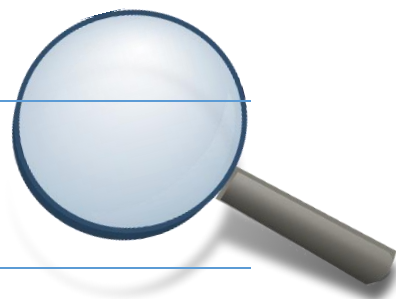




Data: 07.04.2020
Temat: EKSPERYMENTY Z JAJKIEM



OBROT YJAJEK

- Przygotuj dwa jajka. Jedno ugotowane, a drugie surowe.
- Sprawdź, które z jaj jest cięższe, czy są takiej samej wielkości i czy wydają jakiś dźwięk gdy się nimi potrząsnie.
- Zakręć jajkami i sprawdź, które z jajek kręci się szybciej i dłużej, ugotowane czy surowe?

CZY TO JAJKO JEST ŚWIEŻE?

Aby sprawdzić czy jajko jest świeże włóż je do szklanki wypełnionej wodą. Świeże jajko opadnie na dno. Jeśli jednak jajko pływa w połowie wysokości szklanki, nie nadaje się do spożycia.



JAJKO W SOLANCE

Sprawdźmy czy jajko potrafi pływać? Włóż delikatnie świeże, surowe jajko do słoika z wodą. Sprawdź co się dzieje z jajkiem (opada na dno słoika czy pływa?). Następnie delikatnie wyjmij jajko i wsyp do słoika z wodą 6 czubatych (lub więcej 😊) łyżek SOLI. Włóż znowu delikatnie jajko do słoika i zobacz co teraz z nim się dzieje.

JAJKO W OCCIE

Czy chcesz PRZEŚWIETLIĆ jajko? 😊 Jak to zrobić jeśli przez skorupkę nic nie widać? Na początku włóż jajko np. do szklanki i zalej octem, tak aby całe jajko było zanurzone. Obserwuj co jakiś czas co dzieje się z jajkiem (powstaje reakcja chemiczna- zaczyna rozpuszczać się wapń, rozpuszcza się skorupka, jajko staje się coraz bardziej miękkie). Jeśli chcesz zobaczyć, co stanie się dalej, zostaw jajko w occie na 24 godziny. Wyjmij ze szklanki i podświetl np. latarką z komórki.

LABIRYNT- znajdź drogę od zajączka wielkanocnego do
pisanek i kurczątka 😊.

