

## POSKUS Z JAJCEM

Te zanima, kaj se zgodi s surovim jajcem, ča ga namakaš v kisu?

Za poskus z jajcem **POTREBUJEŠ**:

- Kis
- Nekaj kozarcev (najbolje plastičnih)
- Surovo jajce



**SESTAVA JAJČNE LUPINE:** Jajčna lupina dobi trdoto iz minerala imenovanega kalcijev karbonat. Podobno sestavo imajo naše kosti.

### POSTOPEK:

Postopek je zelo preprost. Jajce previdno postavi v kozarec (ne sme ti počiti ☺) in dolij kis tako, da je jajce popolnoma prekrito.

Zdaj je na vrsti najtežji del – čakanje ☺

Čez nekaj časa...Opaziš mehurčke na jajčni lupini? Ti mehurčki so kemična reakcija med kislino v kisu in bazo v kalcijevem karbonatu jajčne lupine. Ko se kislina in baza mešata, tvorita ogljikov dioksid, ki je plin.

Odstranjevanje lupine traja od 2 do 3 dni, odvisno od debeline lupine.

Vsak dan nežno odstrani jajce iz kisa in ga nežno zdrgni s prsti ter ponovno postavi v nov kozarček s svežim kisom.

### NA KONCU POSKUSA:

Jajce bo večje kot na začetku poskusa, saj je nekaj kisa pronicalo skozi membrano, ki je pol-propustna.

Po končanem poskusu je jajce popolnoma brez lupine in z majhne razdalje (npr. na mizi) deluje kot skokica ☺

### VPRAŠANJA ZA RAZISKOVANJE:

Kakšen je občutek, ko primeš jajce na koncu poskusa? Je trd, mehek? Kakšne barve je? Ima kakšen vonj?

Ali lahko vidiš skozi navadno surovo jajce? Kaj pa gumijasto jajce? Kaj se zgodi, ko »golo« jajce postaviš pred svetilko?

Ali takšno jajce tudi lahko počí? Seveda, zato pazljivo, da ne bo po stanovanju vse od rumenjaka 😊

**TESTIRAJ:** Posveti z lučko čez gumijasto jajce. Lahko vidiš rumenjaka v notranjosti? Zakaj? Ker trde zunanje lupine ni več, lahko vidite skozi membrano – beljak jajca.

