**Doświadczenia z jajkami**

1. Jajko w occie

Potrzebne:

* słoik lub szklanka
* ocet
* jajko

Nalejcie ocet do połowy wysokości szklanki i delikatnie zanurzcie w nim jajko. Pozostawcie miksturę na minimum 24 godziny, ale co jakiś czas obserwujcie czy zachodzą jakieś zmiany.

Jeśli cierpliwie odczekaliście dobę, możecie wyjąć jajko z octu, delikatnie umyć je pod bieżącą wodą i obserwować zmiany jakie zaszły. Czy wiecie co się zmieniło?

1. Niezniszczalne jajko

Bierzemy surowe jajo i owijamy kilka razy folią spożywczą. Waszym zadaniem jest ściśnięcie jajka z całych sił za pomocą dwóch dłoni.. Jajko nie pęknie, ponieważ jego konstrukcja jest dobrze przemyślana i gdy nacisk rozkłada się równomiernie – nie ma szans aby je uszkodzić. Co innego gdy skupimy siłę w jednym konkretnym punkcie.



1. Żółte jajko

Owijamy jajko w ścierkę i z dwóch stron mocujemy gumkami. Następnie energicznie nim kręcimy (filmik niżej), tak by w środku zmieszało się białko z żółtkiem. Po ugotowaniu jajko będzie całe żółte w środku.

<https://www.youtube.com/watch?v=oDKxHZZDCXE>

Wiele innych ciekawych eksperymentów najdziecie na stronie <https://www.aniamaluje.com/2017/04/10-niesamowitych-eksperymentow-z.html>

<https://www.juniorowo.pl/lekcja-z-jajem/>