



Felfedező

Kiscsoportosokkal végezhető vizsgálódások, próbálkozások

A kicsik nagyon szerek az meglepő elfoglaltságokat, nagyon egyszerű és kevés eszközt igénylő próbálkozást mutatok be. Ezeket otthon könnyedén elvégezhetik a szülők gyerekeikkel.

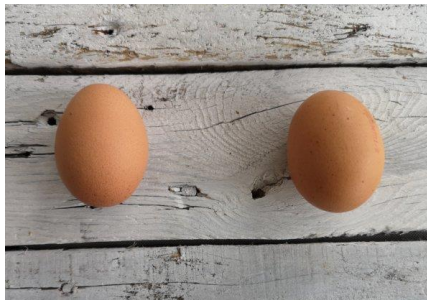
Nemsokára itt a Húsvét. Sajnos bent kell lennünk a lakásban, Így marad sok időnk, hogy felfedezzük mennyi mindent tudunk próbálkozni a tojással.



Főtt vagy nyers?

Hogyan állapítjuk meg, hogy melyik a főtt, vagy a nyers tojás, anélkül, hogy megráznánk, vagy feltörnénk?

Húsvétkor a főtt tojás nem számít ritkaságnak, érdemes kipróbálni ezt a nagyon egyszerű kísérletet. Persze nem árt rafináltnak lenni, és a főtt tojást előzetesen lehűteni, hogy a két tojás egyforma hőmérsékletű legyen. Szóval adott a két tojás, melyik a nyers?





Felfedező

Egyszerűen eldönthetjük: helyezzük őket az asztalra és forgassuk meg mindkettőt. A főtt tojás azonnal forogni kezd, míg a nyersnek kell egy kis idő, hogy lendületbe jöjjön.

Mi történt?

Az ok egyszerű: a nyers tojásfehérje folyékony, míg a főtt tojásé szilárd, emiatt fékezi a nyers tojás forgását.

Húsvéti ugráló tojás

A gyerekeknek nagyon ügyes elképzeléseik vannak a tojásról.

Azt is tudják, hogy valamit csinál az ecet a héjával, pezseg, és oldja. De hogy is van ez pontosan?

24 órás kísérlet.

Szükséges eszközök:

- 1 db nyers tojás
- 1 pohár
- ecet

Tegyünk egy nyers tojást 12 órára egy pohár ecetbe, lepje el! Néha forgassunk rajta.

12 óra múlva cseréljük friss ecetre a pohárban lévő. Hagyjuk benne további 12 óráig.

Figyeljük meg mi történik!

A tojás, ahogy bekerül az ecetbe elkezd pezsegni. Egy idő múlva rengeteg buborék veszi körül a tojásunkat, és a folyadék tetején hab gyűlik.

24 óra elteltével vegyük ki a tojás, öblítsük le vízzel. Vizsgáljuk meg az eredményt. Óvatosan pattogtassuk meg az asztalon. A tojásunk kicsit megduzzadt, és olyan, mintha gumiból volna.

De milyen lehet belül? Ha már eleget ugráltattuk a tojásunkat, egy tálban pukkasszuk ki egy hrglyes tárggyal.

Magyarázat:





Felfedező

Az ecet 24 óra alatt a leoldja a kalcium tartalmú héjat a tojásról. Megmarad a belső lágyhéj, ami összefogja még a folyékony belsőt. Ha megpróbálunk belevágni, kilyukasztani a lágyhéjat, egy pukkanás kíséretében előbukkan a teljesen nyers tojás. A gyerekek legnagyobb meglepetésére-

Lebegő tojás

Aki már nyaralt tengerparton ezzel a vizsgálódással meg tudja mutatni, hogy miért tudunk a sós tenger vízben lebegni és megfigyelhetjük a sós tengervíz és az édesvíz közötti különbség hatását.

Amire szükségünk lesz:

- 2 db nagyobb üvegpohár
- 2db friss tojás
- Konyhasó
- Víz
- Kanál a só adagolásához

Könnyű és jópofa a feladat: az egyik pohárba hideg vízbe, a másik pohárba pedig meleg, sós vízbe teszünk egy-egy tojást. A sós vízhez legalább 4 evőkanálnyi sót tegyünk. A sós vízben lebeg a tojás, a hidegben pedig lesüllyed.

