

Experiment

Wie unterscheidet man rohe von gekochten Eiern?

Material

mehrere hart gekochte und
mehrere rohe Eier

Versuchsdurchführung



Versuch

Du magst gerne Eier. Im Kühlschrank hast Du einen 6er Karton Eier liegen. Eins hast Du gestern schon gekocht, die anderen noch nicht. Und nun weißt Du nicht mehr welches das gekochte Ei ist. Was soll man da tun? Ein gekochtes Ei noch einmal zu kochen ist keine gute Idee, aber ein rohes Ei aufzuschlagen noch viel weniger. Oder gibt es da doch noch so einen Trick mit dem man herausfinden kann, ob ein Ei roh oder schon gekocht ist?

Versuche herauszufinden, welches das hart gekochte Ei ist, ohne die Eierschale zu verletzen.

Erklärung

Es gibt mehrere Möglichkeiten festzustellen, welches das rohe Ei ist:
Bringe die Eier nacheinander in eine kreiselnde Bewegung.

Das gekochte Ei dreht sich viel länger als das rohe Ei. Manchmal stellt es sich sogar wie ein Kreisel auf sein stumpfes Ende.

Bei einem rohen Ei bleibt der flüssige innere Teil durch seine Trägheit noch einen ganz kurzen Moment in Ruhe und bremst dadurch das Ei ab. Bei einem gekochten Ei ist der Ei-Inhalt mit der Schale fest verbunden und dreht sich sofort mit.

Versetze die beiden Eier wieder in Drehung und bremse dann die Drehbewegung mit dem Finger ganz kurz ab.

Das gekochte Ei bleibt nach dem Abbremsen ruhig liegen. Das rohe Ei aber dreht sich noch etwas weiter. Der Grund hierfür liegt wieder in der Trägheit des flüssigen Teils. Bei dem rohen Ei dreht sich der flüssige Inhalt auch nach dem Abbremsen noch kurz weiter und überträgt dabei seine Drehbewegung auf die Schale, natürlich nur, wenn du den Finger rechtzeitig von der Schale genommen hast.