

1. Versuch

Wir haben das Ei in ein Glas mit Essig gelegt, sodass es ganz mit Essig bedeckt war.

Beobachtung:

Nachdem wir den Essig ins Glas geschüttet haben, sehen wir viele kleine Luftblasen am Ei. Manchmal steigen kleine Luftblasen nach oben.

Vermutung: Essig ist eine Säure, die das Ei kaputt macht.

Beobachtung: nach einem Tag:

Auf der Oberfläche schwammen braune Schlieren.

Nach zwei Tagen:

Das Ei ist jetzt weiß, vorher war es braun. Die Schale muss sich durch den Essig aufgelöst haben.



Versuch 2:

Vermutung: Elmes Gelée schützt das Ei vor der Essigsäure. Es bleibt braun.

Beobachtung: Zuerst gab es keine Bläschen auf der Eierschale. Nach eine Stunde waren ganz viele Bläschen an. Ei, die auch nach oben gestiegen sind. Nach 2 Tagen sehen wir braune Schlieren und viele Blasen, die auf der Oberfläche schwimmen. Das Ei ist nach leicht braun und an manchen Stellen sogar schon weiß.

Erklärung: Elmes Gelée kann das Ei ein bisschen schützen. Die Essigsäure ist jedoch so stark, dass die Eierschale trotzdem aufgelöst wird.