



Zmizení vaječné skořápky !

Jak získat vajíčko bez skořápky a nerozbít ho ?

MATERIÁL

- bílý ocet
- skleněná nádoba s pokličkou
- čerstvé vejce

POSTUP

- 1 Do nádoby s octem vložíš čerstvé vejce. Vejce by mělo být zcela ponořené. Vidíš, jak se vytvářejí bublinky na povrchu skořápky ?
- 2 Nádobu s vejcem uložíš do ledničky na 24 hodin.
- 3 Po 24 hodinách vyndej vajíčko z nádoby, opláchni ho vodou a jemně setři bílou vrstvu, která je na povrchu.

Jest-li pak to víš ?

Sklovina zubů je tvořena látkou na bázi vápníku, stejně jako skořápka vajíčka! Kyselina obsažená v džusech a sycených nápojích reaguje se sklovinou a může ji rozpouštět. Z toho vyplývá, že bychom měli omezit pití těchto nápojů.



CO SE TO DĚJE?

Skořápka vajíčka obsahuje uhličitán vápenatý. Ocet, jako kyselý roztok, reaguje s uhličitánem vápenatým a rozkládá ho. A proč se vytvářejí na skořápce bublinky ? Protože při reakci vzniká oxid uhličitý. Jakmile je uhličitán vápenatý rozpuštěný, na povrchu vajíčka zůstává tenká průhledná membrána. Je to ten slabý povlak, který je na povrchu bílku, když oloupeš vajíčko natvrdo.

Skořápka zmizela!

Neviděli jste někde moji skořápku?

