

POKUS S VAJÍČKY 5

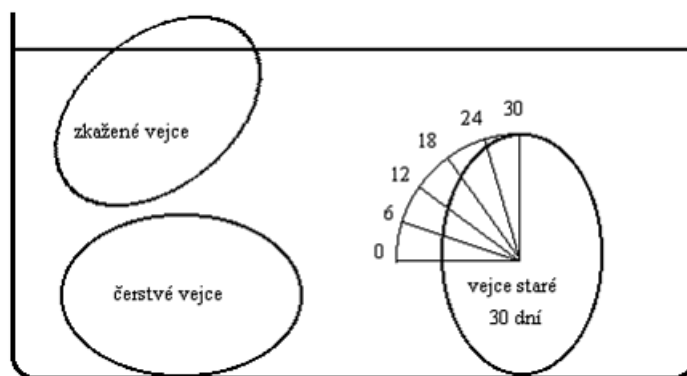
Otázka: Můžeme poznat, zda je vejce zcela čerstvé?

Potřeby: vejce, nádoba s vodou

Provedení:

- Do nádoby s vodou vložíme vejce a pozorujeme výsledek.

Čerstvé vejce leží vodorovně asi 30 dnů, staré vejce stojí svisle. Stáří vejce do třiceti dnů lze odhadnout z úhlu, který podélná osa svírá se dnem nádoby. Stárnutím se ve vejci uvolňují plyny, které vejce více nadnáší – vejce má menší průměrnou hustotu než voda.



POKUS S VAJÍČKY 6

Potřeby: vejce, 2x nádoba, voda, sůl.

Provedení:

- Do nádoby napustíme vodu (nejlépe teplou) rozpouštíme sůl tak dlouho, dokud část soli zůstane na dně – roztok je solí nasycen.
- Slanou vodu nalijeme do 1/2 jiné nádoby a vložíme vejce – vejce plave.
- Pomalu budeme přidávat sladkou vodu – vejce postupně klesá – vznáší se.
- Při dalším přidávání vody vejce klesne ke dnu.

Sladká voda je méně hustá, proto vejce klesá dolů (vejce má menší hustotu). Slaná voda naopak obsahuje rozpuštěné částice soli (je hustší než průměrná hustota vejce), proto vejce nadnáší. Pokud na slanou vodu opatrně nalijeme sladkou a teprve vložíme vejce, tak se vejce zataví na rozhraní slané a sladké vody.

POKUS S VAJÍČKY 5

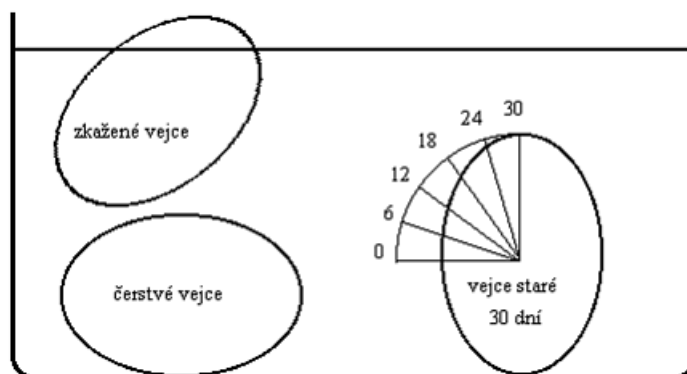
Otázka: Můžeme poznat, zda je vejce zcela čerstvé?

Potřeby: vejce, nádoba s vodou

Provedení:

- Do nádoby s vodou vložíme vejce a pozorujeme výsledek.

Čerstvé vejce leží vodorovně asi 30 dnů, staré vejce stojí svisle. Stáří vejce do třiceti dnů lze odhadnout z úhlu, který podélná osa svírá se dnem nádoby. Stárnutím se ve vejci uvolňují plyny, které vejce více nadnáší – vejce má menší průměrnou hustotu než voda.



POKUS S VAJÍČKY 6

Potřeby: vejce, 2x nádoba, voda, sůl.

Provedení:

- Do nádoby napustíme vodu (nejlépe teplou) rozpouštíme sůl tak dlouho, dokud část soli zůstane na dně – roztok je solí nasycen.
- Slanou vodu nalijeme do 1/2 jiné nádoby a vložíme vejce – vejce plave.
- Pomalu budeme přidávat sladkou vodu – vejce postupně klesá – vznáší se.
- Při dalším přidávání vody vejce klesne ke dnu.

Sladká voda je méně hustá, proto vejce klesá dolů (vejce má menší hustotu). Slaná voda naopak obsahuje rozpuštěné částice soli (je hustší než průměrná hustota vejce), proto vejce nadnáší. Pokud na slanou vodu opatrně nalijeme sladkou a teprve vložíme vejce, tak se vejce zataví na rozhraní slané a sladké vody.