



Der Drehtest

- Ziel:** Prüfen, ob das Ei roh oder gekocht ist.
- Material:**
- ein rohes Ei
 - ein gekochtes Ei
- Versuch:** Das Ei auf der länglichen Seite wie einen Kreisel drehen.
- Erklärung:**
- Wenn sich das Ei sehr langsam dreht ist das Ei roh. Das liegt daran, dass das Dotter schwerer ist als das Eiweiß. Aufgrund der Zentrifugalkraft schlingert es aus der Mitte und bremst somit die Drehbewegung.
- Wenn sich das Ei schnell dreht und nicht herum eiert, ist das Ei gekocht, denn bei einem gekochten Ei liegt der Scherpunkt in der dicken Hälfte.