

Hoe weet je of een ei gekookt of rauw is?



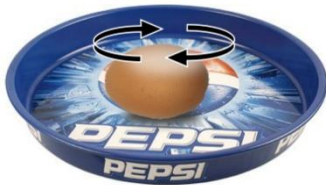
gekookt ei



rauw ei



bord



1. Leg een ei in het bord en draai het rond.

Kijk goed hoe het ei rond draait.

2. Leg het andere ei in het bord en draai het rond.



Kijk goed hoe het ei rond draait.



Draaien de eieren anders rond?

Hoe denk je dat dit komt?

3. Laat een ei weer ronddraaien en tik met je vinger heel kort het ei aan, zoals op het plaatje



4. Herhaal met het andere ei.



Komen beide eieren meteen stil te liggen?



Het gekookte ei draait snel en het rauwe ei wiebelt.

- Als je een ei kookt dan wordt de binnenkant van een ei hard en gaat het vastzitten aan de schaal. Als je het gekookte ei draait dan draaien de binnenkant en de schaal van het ei samen.
- Bij een rauw ei is de binnenkant vloeibaar. Als je het ei draait, dan draait de vloeibare binnenkant veel langzamer. Ze werken elkaar tegen, hierdoor wiebelt het ei en draait het langzamer.
- Het ei dat meteen stopt nadat je het hebt aangetikt is **gekookt**. Je stopt in een keer de schaal en de harde binnenkant,
- Het **rauwe** ei gaat weer draaien als je het aantikt. Je stopt alleen de schaal. De vloeibare binnenkant blijft doordraaien, hierdoor gaat het ei weer draaien.