

## Experiment des Monats **März** 2018

### *Ei-Schwimmer*

#### Das brauchst du:

- 1 frisches Ei
- 1 Ei, mindestens 21 Tage alt
- 2 Schalen
- Wasser



#### So wird's gemacht:

Lege in jede Schale vorsichtig ein Ei auf den Boden.



Fülle nun beide Gläser mit Wasser auf und beobachte was passiert-

Kannst du einen  
Unterschied erkennen?



## Das passiert:

In einem frisch gelegten Ei befindet sich im Inneren eine kleine Luftblase. Allerdings ist die Schale eines Eis luftdurchlässig. Und je älter ein Ei wird, desto mehr verdunstet der Eidotter. Im Gegenzug dringt Luft durch die Poren der Schale ins Innere. Dadurch vergrößert sich die Luftblase. Als Folge bekommt das Ei mehr Auftrieb (Erklärung Auftrieb siehe EdM Dezember 2016). Ist das Ei also nicht mehr ganz frisch, steht es im Wasser. Wenn du es dann noch kochst oder in der Pfanne anbrätst, kann es in der Regel noch gegessen werden. Schwimmt ein Ei hingegen an der Oberfläche im Wasserglas, ist es sehr wahrscheinlich schon faul. Das Ei sollte dann nicht mehr verzehrt werden!

## Tipp:

Wenn du nach diesem Test noch immer nicht ganz sicher bist, ob das Ei noch genießbar ist, schlage es auf: Ist das Ei frisch, bleibt das Eiklar ringförmig und der Dotter nach oben gewölbt. Zerfließt das Ei hingegen, und der Dotter ist eher flach, ist das Ei nicht mehr ganz frisch. Außerdem kannst du noch daran riechen - faule Eier nehmen einen Schwefelgeruch an. Auch wenn es vermeidbar ist, Essen wegzuschmeißen, solltest du Eier, bei denen du nicht richtig sicher bist, ob sie noch genießbar sind, lieber in die Biotonne geben. Ansonsten besteht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung!