

# RÅTT EGG UTEN SKALL

## Rått egg- uten skall

Skolen skal bidra til at barna får innsikt i matens opprinnelse og bli nysgjerrige på naturvitenskapelige fenomener. Det kan et egg være en god hjelper til. Et egg kan gå fra flytende tilstand til fast form vet at vi koker det eller steker det. Men det kan også være spennende å studere egget før vi knuser skallet. For hvordan ser det rå egget egentlig ut på innsiden?

Slik gjør dere:

1. Legg et egg i et syltetøysglass.
2. Fyll opp med 7 % eddik i nok mengde til at det dekker egget.
3. La blandingen stå over natta, dekk med lokk, men ikke skru helt igjen (pga gassutvikling).
4. Neste dag er skallet borte. Nå kan dere holde egget opp mot lyset og se plommen.
5. Prøv å snu forsiktig på egget og se om plommen skifter stilling.

