

# Un œuf tout nu

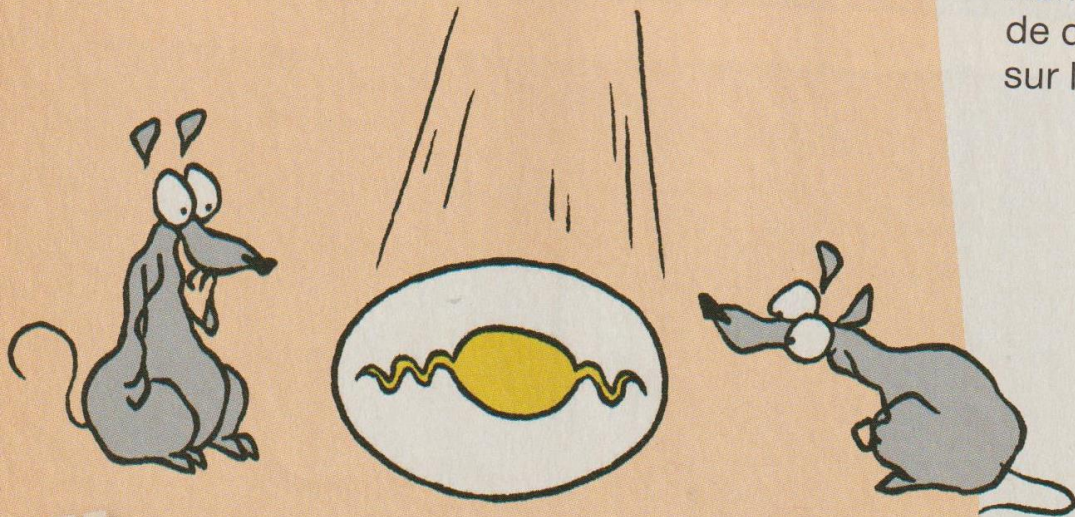
Comment enlever la coquille d'un œuf cru ?



## Réunis ton matériel

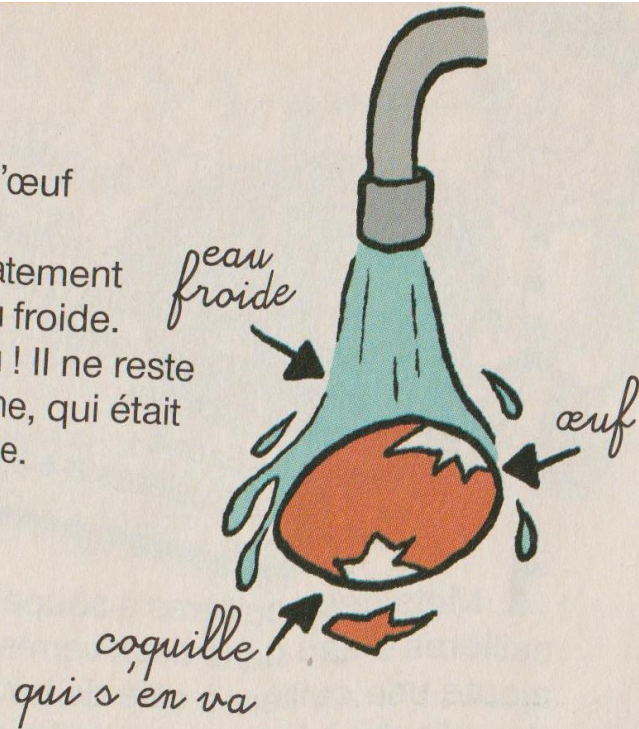
- Verre large
- Verre fin
- Œuf cru
- Vinaigre blanc
- Lampe de poche

**1** Pose un œuf cru dans un verre large. Remplis le verre de vinaigre blanc. Au bout de quelques minutes, des petites bulles se forment sur la coquille.

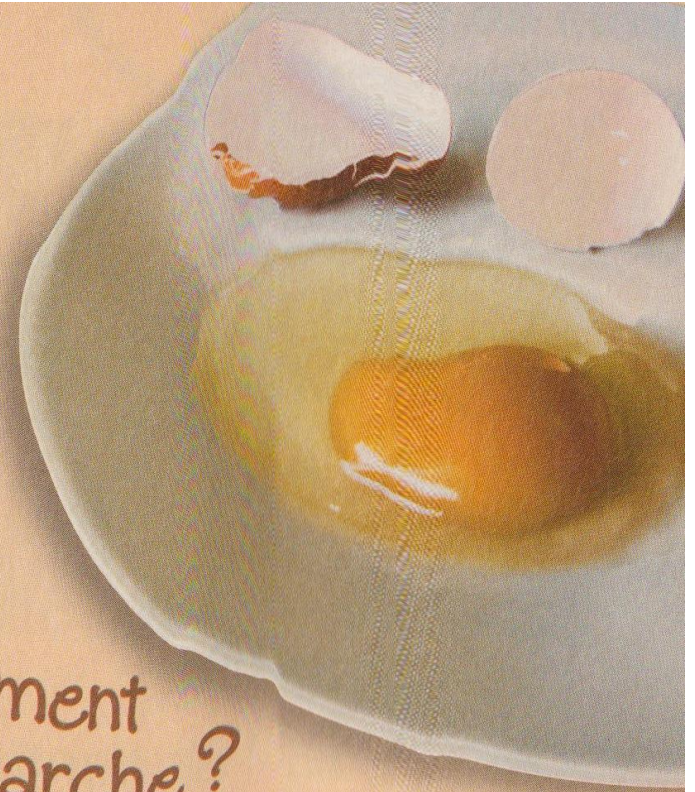
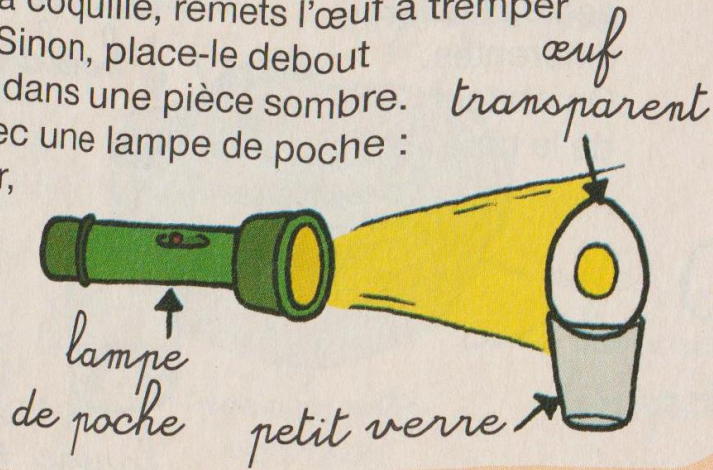




**2** Laisse tremper l'œuf pendant deux jours. Puis nettoie-le délicatement sous le robinet d'eau froide. La coquille a disparu ! Il ne reste plus que la membrane, qui était collée sous la coquille.



**3** S'il reste de la coquille, remets l'œuf à tremper dans le vinaigre. Sinon, place-le debout sur un petit verre dans une pièce sombre. Puis éclaire-le avec une lampe de poche : tu vois à l'intérieur, car la membrane et le blanc sont transparents.



## Comment ça marche ?

L'œuf permet au poussin de se développer. Le jaune est sa réserve de nourriture et le blanc contient de l'eau. Il y a aussi une réserve d'air et la « chalaze » : deux fils qui tiennent le jaune au centre de l'œuf. Pour protéger le tout, la coquille est en calcaire. Mais le calcaire réagit avec le vinaigre et il se forme du dioxyde de carbone. Ce sont les petites bulles sur la coquille !