



Une étrange disparition!

Comment enlever la coquille d'un œuf frais sans le casser?

Matériel

- du vinaigre blanc
- un pot en verre avec son couvercle
- un œuf frais



Étapes

- 1** Verse du vinaigre dans le pot en verre et ajoutes-y l'œuf frais. Assure-toi que l'œuf est complètement immergé dans le vinaigre. Vois-tu des bulles se former sur la coquille?
- 2** Laisse reposer le pot contenant l'œuf au réfrigérateur pendant 24 heures.
- 3** Au bout de 24 heures, sors l'œuf du pot. Puis trempe-le dans l'eau et frotte-le doucement pour enlever la poudre blanche qui le recouvre.

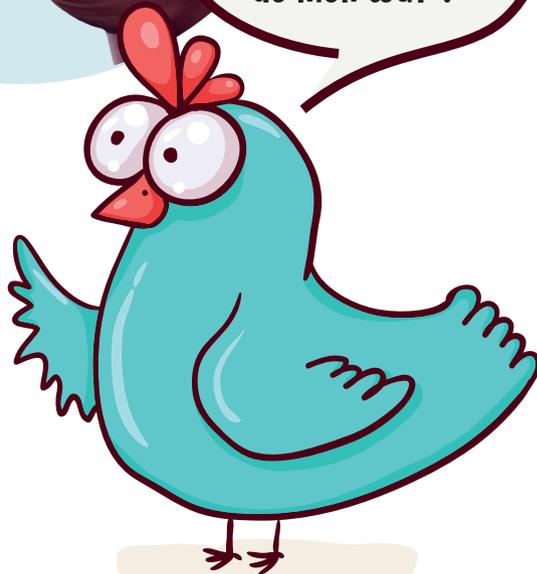
Le sais-tu?

L'émail de tes dents est fait d'une substance à base de calcium, comme la coquille de l'œuf! L'acide contenu dans les jus et les boissons gazeuses réagit avec l'émail et peut le dissoudre. D'où l'importance de ne pas trop boire de ces boissons.



La coquille a disparu!

Quelqu'un a vu la coquille de mon œuf?



Que se passe-t-il?

La coquille d'un œuf est faite de carbonate de calcium. Or, le vinaigre est une substance acide qui réagit avec le carbonate de calcium et le dissout. Pourquoi se forme-t-il des bulles sur la coquille? Parce que la réaction produit du sel et du gaz carbonique. Une fois le carbonate de calcium dissout, il reste seulement la petite membrane transparente. C'est la petite peau qui adhère parfois au blanc lorsqu'on retire la coquille d'un œuf dur.