

Yumurtanın Kabuđuna Ne Oldu?

Yumurtanın sert bir kabuğu vardır. Pekı pışmemiş bir yumurtanın kabuğu yumurta kırılmadan soyulabilir mi? Haydı deneyelim ve görelim.

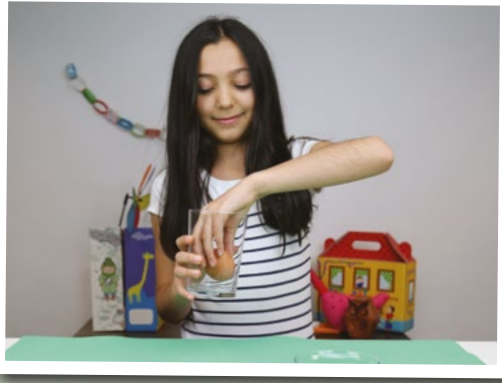
Bu deneyde kullandığınız yumurtayı yemeyin!



Gerekli Malzeme

- Sırke
- Geniř ve uzun bir bardak
- Bir yumurta
- Bir yemek kaşığı





1 Yumurtayı yavaşça bardağın içine koyun.



2 Bardağa yumurta tamamen sirkenin içinde kalacak kadar sirke doldurun.



3 Yumurtayı iki gün boyunca bu şekilde bardakta bekletin. Bu süre boyunca aralıklarla yumurtayı kontrol edin, yumurtadaki değişimi gözlemleyin.



4 İki gün sonra yumurtayı bir kaşık yardımıyla bardaktan çıkarın.

Neler Oluyor?

Yumurtanın kabuğu büyük oranda kalsiyum karbonat denen bir maddeden oluşur. Sirkeyse asit içeren bir sıvıdır. Yumurtanın kabuğuyla sirke bir araya geldiğinde aralarında kimyasal bir tepkime gerçekleşir. Bu tepkimeyle yumurta kabuğunu oluşturan kalsiyum karbonat parçalanır ve karbondioksit gazı açığa çıkar. Bu gazı yumurtanın çevresinde hava kabarcıkları olarak görebilirsiniz. Tepkime sonucunda oluşan ve bileşiminde kalsiyum olan bir maddeye dibe çöker. Böylece yumurtanın kabuğu soyulmuş olur. Ellediğinizde yumurtanın kabuğunun olmadığını anlayabilirsiniz. Ancak yumurta, kabuğun altındaki zar sayesinde bütünlüğünü korur. Bunun dışında yumurtanın biraz büyüdüğünü fark edebilirsiniz. Bu da yumurtanın zarından içeri sızan sirke kaynaklanır.



5 Yumurtayı hafifçe sıkın. Neler gözlemlediniz?