



КАКО НАДУВАТИ ЈАЈЕ

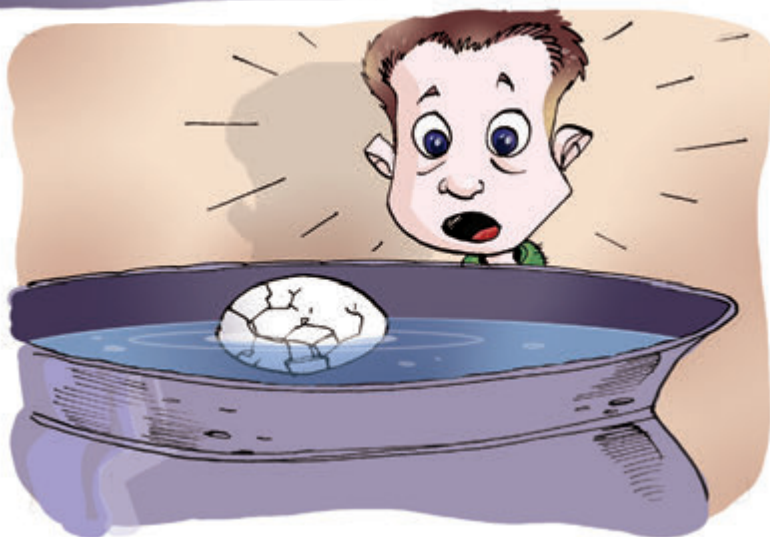
1. » Потопите јаје у посуду са сирћетом.
2. » Сачекајте да љуска јајета омекша.
3. » Извадите јаје и потопите га у посуду с водом.

Потребан прибор ✓

- ★ јаје
- ★ сирће
- ★ вода
- ★ две посуде

→ Шта ће се догодити

После извесног времена јаје ће нарасти и љуска ће прснути.



* Разлог

Сирћетна киселина се сједињује с калцијумом у љусци јајета и омекшава је. Када се јаје потопи у воду, вода кроз љуску улази у јаје, све док љуска не прсне. То се одиграва по принципу осмозе, према којем мање концентровани раствор (вода) пролази кроз мембрану (љуска јајета) у јаче концентровани раствор (садржина јајета), док се у обрнутом смеру то не дешава. Захваљујући том принципу биљни сок пење се кроз стабло биљке до њеног врха.