

Eine runde Sache II

Auch diese Woche dreht sich bei uns noch einmal alles rund ums Ei. Nachdem wir in unserem letzten Versuch herausgefunden haben was so praktisch an der ovalen Form eines Eies ist, soll es diese Woche um die Stabilität eines normalen Hühnereies gehen. Du kennst doch sicherlich die Redensart: "Jemanden wie ein rohes Ei behandeln." Meist bedeutet das, man muss besonders vorsichtig und sensibel vorgehen. Doch ist ein rohes Ei tatsächlich so empfindlich wie der Volksmund es uns glauben machen will? Oder steckt es doch voller Überraschungen?

Schnapp dir also auch diese Woche ein rohes Ei und finde in diesem Experiment mehr über die jährliche Osterdelikatesse heraus. 🔧

Du brauchst dafür:

- ein rohes Hühnerei
- eine Schüssel



Das sollst du tun:

Auch dieser Versuch lässt sich sehr schnell und ohne viele Materialien durchführen. Alles was du dafür brauchst sind ein rohes Hühnerei und eine Schüssel. Stelle die Schüssel auf eine feste Unterlage und nimm das Ei direkt darüber in deine Hand. Halte es dabei aufrecht. Dein Daumen sollte am unteren Ende des Eies ruhen und deine übrigen Finger am oberen Ende. Versuche nun das Ei zwischen dem Daumen und Fingern deiner Hand zu zerdrücken. Du wirst vielleicht überrascht sein was ein Ei so alles aushält.

Tipp: Führe den Versuch am besten durch, wenn beim Kochen gerade ohnehin ein rohes Ei benötigt wird. Sollte es während des Experiments kaputt gehen, können Eigelb und Eiweiß anschließend immer noch genutzt werden.

Warum ist das so?

Eier sind mit der bloßen Hand tatsächlich nur schwer kleinzukriegen. Obwohl die Schale nur etwa 0,4 Millimeter dick ist, ist es beinahe unmöglich, ein aufrecht gehaltenes Ei zwischen den Fingern einer Hand zu zerdrücken, und sogar ein liegendes Ei ist so kaum kaputt zu kriegen. Der Grund dafür ist die gebogene Form des Eies: Druck, der an einer Stelle der Schale ausgeübt wird, verteilt sich durch die Rundung über das ganze Ei. Die gleichmäßige Verteilung der Kräfte bedingt eine Stabilität, die für Architekten gerade beim Konstruieren von großen Bauwerken sinnvoll ist. So findet man beispielsweise an Brücken oft Bogen oder Kuppeln, die sich dieses Prinzip des Hühnereis zu Nutze machen. Die hohe Widerstandsfähigkeit des sprichwörtlichen rohen Eis mag auf den ersten Blick erstaunlich scheinen, aber sie ist in der Natur absolut notwendig: Schließlich muss die Henne das Ei legen und anschließend mehrere Tage darauf sitzen, ohne dass es kaputt geht.

Viel Spaß beim Experimentieren wünscht Dein X-perimente-Team