

18. SYROVÉ NEBO VAŘENÉ VEJCE?

Poznáte bez nutnosti vajíčko rozbít, zda je syrové nebo vařené?

18.1 Pomůcky

syrové vajíčko, natvrdo vařené vajíčko

18.2 Postup

Nedestruktivně lze vajíčka od sebe odlišit například tak, že je položíme na vodorovný hladký (tj. bez ubrusu) stůl a roztočíme je. Roztáčení provádějte tak, že vajíčko ležící na stole uchopíte ukazováčkem a prostředníčkem na jedné straně a palcem na druhé straně (viz obr. 33) a rychlým pohybem palce uvedete vajíčko do rotačního pohybu. Rotace musí být relativně rychlá.



obr. 33

Pozor! Pokud roztáčíte vajíčko poprvé, buďte opatrní a na okraj stolu dejte např. srolovanou látkovou utěrku, ať vám vajíčko nespadne na zem.

18.3 Zadání úlohy

Roztočte jedno vajíčko (ideálně, když byste nevěděli, které je které), nechte ho chvíli otáčet, pak ho zastavte přiložením prstů shora na vajíčko a zase pusťte.

Totéž zopakujte s druhým vajíčkem.

Popište, co jste pozorovali. Určete, které vajíčko je syrové a které je vařené.

Vysvětlete fyzikálně rozdíl mezi oběma experimenty.