

## LEWITUJĄCE JAJKO

### materiały i sprzęt:

- ✓ surowe jajko - 1 szt
- ✓ sól kuchenna
- ✓ woda
- ✓ słoik 1L – 2szt



### tok postępowania:

#### Przygotowanie słoika nr. 1:

- Do słoika wlej około 400 ml wody

#### Przygotowanie roztworu soli w słoiku nr. 2:

- Do słoika wsyp około 10-15 łyżeczek soli
- Do słoika wlej około 400 ml wody
- Mieszaj do momentu rozpuszczenia soli.

Należy przygotować nasycony roztwór soli kuchennej.

Następnie ostrożnie włożyć jajko do wody a kolejno do roztworu soli.  
Obserwuj różnice.





### obserwacje:

Porównaj oba słoiki!

- Czy jajko tonie w obu roztworach?
- Co wpływa na różnice w słoikach?

### wyjaśnienie:

Gdy wkładamy surowe jajko do czystej wody - tonie, ponieważ jego gęstość jest większa niż gęstość wody. Innymi słowy – jajko jest cięższe od objętości wody, dlatego opada na dno.

Jednak gdy dodajemy sól do wody, gęstość roztworu wzrasta co sprawia, że jajko zaczyna się unosić.

Eksperyment z jajkiem pokazuje ten sam efekt, co w Morzu Martwym – im większe zasolenie, tym większa gęstość wody, a więc większa siła wyporu, która utrzymuje ciało (w tym przypadku jajko) na powierzchni.



<https://magiaswiatla.icso.lukasiewicz.gov.pl>



<https://www.facebook.com/MagiaSwiatlaLukasiewicza>



[magiaswiatla@icso.lukasiewicz.gov.pl](mailto:magiaswiatla@icso.lukasiewicz.gov.pl)