

L'œuf sans coquille : expérience de l'œuf dans le vinaigre

Prénom : _____ Date : _____

1. La question

Que devient la coquille d'un œuf dans le vinaigre ?

2. Mon idée

- ☐ A. La coquille disparaît, mais une fine enveloppe reste autour de l'œuf.
- ☐ B. La coquille devient plus épaisse en absorbant le vinaigre.
- ☐ C. La coquille se colore, mais reste aussi dure qu'au départ.

Pourquoi je pense ça : _____

3. Ce que j'utilise

- ☐ 1 Œuf cru de taille moyenne, avec une coquille intacte ☐ 500 ml au total, répartis en 2 portions de 250 ml
Vinaigre blanc alimentaire à 6-8 %
- ☐ 1, d'une capacité d'environ 400 ml Grand gobelet transparent en plastique, gradué, assez étroit pour que 250 ml de vinaigre recouvrent l'œuf ☐ 1 Assiette

4. J'observe

- Dessine l'œuf au départ et indique les parties que tu peux voir.
- Avant de commencer, note ton hypothèse sur le devenir de la coquille.
- Note la quantité de vinaigre de chaque bain et les moments de début et de renouvellement.
- Dessine ou décris les bulles et la coquille après quelques minutes, après 24 heures et à la fin.
- Consigne le résultat de l'unique essai sur l'assiette, ou explique pourquoi il n'a pas été réalisé.
- Écris une conclusion qui répond à la question de départ et compare-la à ton hypothèse.

5. J'ai compris que...

6. Mon nouveau défi

Les bulles reviennent-elles ? : _____