



Bereich:	Forschen
Kategorie:	Experimentieren
Alter:	3 +

Erlebnis und Erfahrung

Den Unterschied zwischen rohen und gekochten Hühnereiern kennenlernen.
Genau beobachten.
Unterschiede beschreiben können-

Material

Hühnereier
Kochtopf
Eieruhr
Eierschneider
Marker

Eier kochen

Rohe Eier:

Die KindergartenpädagogIn/ErzieherIn schlägt ein Ei auf und betrachtet es mit den Kindern:

- Wie sieht das Eiklar aus?
- Wie sieht der Dotter aus?
- Kann man Dotter und Eiklar miteinander verrühren?

Rohe Eier sind flüssig.

Gekochte Eier:

Die **KindergartenpädagogIn/ErzieherIn** legt 2 Hühnereier in einen Kochtopf mit Wasser und erhitzt das Wasser:

- Was gibt es zu sehen, wenn das Wasser erhitzt wird?
- Was gibt es zu sehen, wenn das Wasser kocht?
- Wann bewegen sich die Eier?

Der Vorgang darf nur unter der Aufsicht Erwachsener durchgeführt werden!

Wenn die Eier gekocht und abgekühlt sind dürfen die Kinder die Eier schälen und mit dem Eierschneider aufschneiden:

- Wie sieht die Eierschale aus?
- Wie sieht das Ei innen aus?

Gekochte Eier sind **fest**.

Zum Schluss gibt es eine "Eierverkostung"



Experiment

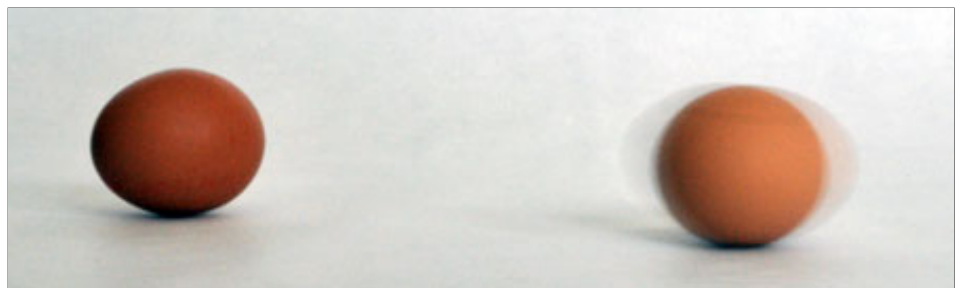
Kann man rohe bzw. gekochte Eier von außen unterscheiden?

Die Kinder legen ein gekochtes und ein rohes Ei auf eine glatte Fläche. Das gekochte Ei ist mit einem Marker gekennzeichnet.

- Ein Kind dreht das gekochte Ei mit Schwung um die eigene Achse, ein anderes Kind dreht das rohe Ei (vorsichtig) um die eigene Achse.
- Die Kinder beobachten nun die Drehbewegung der Eier.

Beobachtung

Das gekochte Ei dreht sich gleichmäßig rundherum, das rohe Ei bewegt sich langsamer und unruhiger, nicht konzentrisch im Kreis - es "eiert".



Erklärung:

Das rohe Ei ist innen flüssig, durch die größere Trägheit der Flüssigkeit, dreht sich das rohe Ei gegenüber dem hartem Ei viel langsamer und in nicht konzentrischen Kreisen.

Text: Luise Hosp-Hermann

Fotos: W. Retlaw