

# Ideensammlung zum Thema Rund ums Ei

- Was ist in einem Ei?

Benötigtes Material: Petrischalen, Pinzette, Nadel, Lupe, Ei

Sch. öffnen vorsichtig das Ei auf einer Seite und erweitern das Loch so lange mit einer Pinzette bis sie in das Ei hinein sehen können.

Dann genau die einzelnen Teile beobachten, beschreiben und aufzeichnen  
Anschließend beschriften

- Die Teile in einem Ei

Teile und Funktionen zuordnen → als Puzzle oder Bild und Text zuordnen

- Welche Tiere legen noch Eier?

Als Forschungsauftrag, herausfinden welche Tiere alles Eier legen (Auswahl treffen)

- Eier in unserer Nahrung

Was man alles mit Eiern machen kann (kochen, backen, braten, stocken)  
Auch mit Kindern ausprobieren, wenn eine Schulküche vorhanden ist...

- Im Ei wächst ein Küken

Abbildungen in einem zeitlichen Rahmen einordnen

Verschiedene Entwicklungsstadien verdeutlichen, als Text zuordnen zu den Bildern

Gleichzeitig am realen Ei beobachten, wenn es möglich ist

- Wenn die Henne Eier legt

Entwicklung eines Eies in der Henne mit Bildern verdeutlichen

## • Experimente mit Eiern

### 1. Roh oder gekocht?

- Ei auf dem stumpfen Ende kreiseln lassen → geht nur mit gekochtem Ei
- auf der Seite trudeln lassen, kurz stoppen und wieder los lassen → gekochte Eier bleiben liegen, rohe Eier fangen wieder mit trudeln an, da die Fliehkraft noch innen wirkt

### 2. Welches Ei ist frisch?

- frische Eier gehen in einem Glas Wasser komplett unter, alte Eier schweben im Wasser, bzw. stehen am Boden auf einer Spitze

### 3. Starke Eierschalen

- Auf eine geöffnete Eierpackung mit rohen Eiern viele Gewichte legen, anschließend das Gewicht, das auf den Eiern lag, abwiegen
- Auf Eierschalenhälften Gewichte stellen und anschließend abwiegen
- versuchen, ein unbeschädigtes Ei in der Hand zu zerdrücken

### 4. Weicheier

- Ein rohes Ei wird für mehrere Stunden (besser über Nacht) in Essig gelegt → die Kalkschale löst sich auf, das Ei wird nur noch durch die Schalenhaut zusammengehalten → fühlt sich an wie Gummi
- Ein Ei zur Hälfte mit Zahnpasta oder Fluoridcreme einschmieren, anschließend in Essig legen → die ungeschützte Seite löst sich auf → Vergleich Säure im Mundraum und Zahnpflege

### 5. Eier färben

- Ein Ei mit Knete verzieren und anschließend für 15 Minuten in Essig legen → ist die Schale dann heller (weiß) abwaschen, sonst für weitere 10 Minuten in Essig legen

### 6. Eier und ihre Bestandteile

*Eier bestehen aus Wasser:* ein kleines Stück gekochtes Eigelb in einem Reagenzglas erhitzen → Menge an abgegebenem Wasser erkennen  
Das Gleiche mit Eiklar → Menge an abgegebenem Wasser ist deutlich höher

*Eier bestehen aus Eiweiß:* Ei in gekochtem Wasser aufschlagen → Eiklar verfestigt sich „Eiweiß“ entsteht

*Eier bestehen aus Fett:* gekochtes Ei auf ein Löschblatt geben (getrennt Eigelb und Eiweiß), andrücken, bei Eigelb bleibt Fett sichtbar zurück

## 7. Ein Ei in der Flasche

Ein hart gekochtes Ei ohne Schale

Papier

Eine Flasche mit einem Hals, der etwas schmaler ist als das Ei

Papier anzünden und in die Flasche werfen, sofort das Ei als Korken oben drauf setzen

→ durch Unterdruck wird das Ei in die Flasche hinein gezogen

→ um das Ei wieder heraus zu holen kräftig in die Flasche hinein blasen

→ geht angeblich auch mit Eiern mit Schale, die kurz in Essig lagen, die poröse Schale soll in der Flasche wieder aushärten??

## 8. Eckige Eier

Ei kochen, nicht abschrecken, schälen und warm halten

Einen eckigen Plastikbehälter als Form einfetten, das Ei mit der Spitze zuerst in die Form geben, beschweren und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen

## 9. Kann ein rohes Ei stehen?

Einen Haufen Salz auf den Tisch streuen, das Ei darauf stellen und anschließend vorsichtig das überschüssige Salz weg pusten