

## MINT-IDEEN RUND UMS EI

### EXPERIMENTE UND SPIELE RUND UM EIER

#### Welches Ei gehört zu welchem Tier?

Bilder verschiedener eierlegender Tiere und Bilder ihrer Eier in Originalgröße.

##### Spielideen:

- Zuordnungsspiel
- Memory
- Vergleichen: Größe, Farbe usw.

#### Wie stark sind eigentlich Eierschalen?

Warum sagt man immer: „Empfindlich wie ein rohes Ei“? Sind Eier wirklich so zerbrechlich?

Versuch zuerst einmal, ein **gekochtes Ei** zusammenzudrücken.

Lege es in deine Hand und drücke **Spitze und Boden** fest zusammen.

Geht dein Ei kaputt?

Für den nächsten Versuch brauchst du viele **halbe Eierschalen**.

Vier Stück reichen aus – aber wahrscheinlich wirst du schnell merken, wie viel Spaß es macht, und du willst es bestimmt öfter ausprobieren!

Lege die Eierschalen wie auf dem Foto auf einen Tisch und **stapele vorsichtig Bücher darauf**.

Wie viele Bücher halten die Schalen aus?

Versuch es – du wirst staunen!

Was passiert, wenn du die Eierschale **innen mit einer Nadel anpiekst**?

O je – sie zerbricht sofort!

Das ist aber gut so, denn auch das **Küken** muss die Schale später von innen aufpicken.

#### Warum haben Eier verschiedene Formen?

Gibt es dafür einen Grund? Finde es heraus!

##### Du brauchst:

- hartgekochte Eier (möglichst in unterschiedlichen Größen)
- ein Tablett oder Brett
- zwei Bücher zum Unterlegen
- verschiedene kleine Bälle oder Kugeln

- Eier, die du selbst aus lufthärtender Knetmasse geformt hast

**Jetzt kann es losgehen!**

Lass Eier und Bälle deine Eierrennbahn hinunterkullern.

Was stellst du fest?

- Die **Bälle** rollen meist geradeaus weiter.
- Die **Eier** dagegen „eiern“.

Das ist gut so, denn so **können sie nicht so leicht aus dem Nest kullern**.

Einige Vögel legen ihre Eier sogar auf Felsen!

Zum Beispiel die **Trottellumme**:

Sie brütet auf schmalen Felsvorsprüngen.

Ihre Eier haben deshalb eine besonders **spitze Form**.

Sie drehen sich beim Rollen wie ein **Kreisel** und stürzen so nicht ab.

Kannst du aus Knetmasse auch ein **Kreiselei** bauen?

## Ist das Ei gekocht oder noch roh?

Du weißt sicher, dass man ein rohes und ein gekochtes Ei unterscheiden kann, wenn man sie **kreiseln** lässt:

- Das **gekochte Ei** dreht sich schön rund,
- das **rohe Ei** will sich kaum andrehen lassen.

Aber kannst du auch ein **weich gekochtes** und ein **hart gekochtes Ei** unterscheiden – natürlich ohne sie zu öffnen?

Werde zum **Forscher** oder zur **Forscherin** und probiere es aus!

## Das stehende Ei

Kannst du ein Ei **aufrecht** hinstellen, ohne die Schale zu beschädigen?

**Tipp:** Versuch es mal mit etwas **Salz** ...

## Wie kannst du ein Ei ohne Hände schälen?

Für diesen Versuch brauchst du etwas Geduld:

Lege ein **rohes Ei** in ein Glas mit **Essig** und beobachte, was passiert.

Durch die **Säure im Essig** wird die Eierschale langsam zersetzt – zurück bleibt ein „**nacktes**“ Ei, das sich anfühlt wie ein Gummiball.

**Variation:**

Lege **zwei Eier** in Essig.

Bestreiche eines davon zur Hälfte mit **Zahnpasta**.

Nach einiger Zeit wirst du sehen:

**Die Schale unter der Zahnpasta bleibt erhalten!**

Warum?

Die Zahnpasta schützt die Schale vor der Säure.

Genauso schützt sie auch unsere **Zähne** – also: **Zähneputzen nicht vergessen!**

## Ein wenig Zauberei – kann ein Ei schwimmen?

Fülle eine Schüssel mit Wasser und lege ein **frisches Ei** hinein.

Was passiert?

Wahrscheinlich wird es **untergehen**.

Wenn ein Ei **schwimmt**, ist es schon älter – dann solltest du es **nicht mehr essen**.

Warum ist das so?

Die Eierschale schützt das Innere eine Zeit lang vor dem Austrocknen.

Mit der Zeit entsteht jedoch **mehr Luft im Inneren**, und das Ei beginnt zu schwimmen.

Aber: Du kannst auch ein **frisches Ei** schwimmen lassen!

Wie?

Gib einfach **Salz** ins Wasser – immer mehr – bis das Ei an der Oberfläche treibt.

So wie im **Meerwasser**, das uns Menschen das Schwimmen leichter macht!