

## Qu'y a-t-il dans un œuf?

### Matériel:

1 œuf cru (il vaut mieux ne pas prendre un œuf de poule en liberté, car la membrane est plus épaisse et moins transparente)

Un verre, une cuillère à soupe.

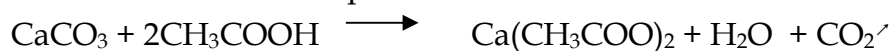
Du vinaigre

Eventuellement du papier absorbant

### Mode opératoire:

Placez l'œuf dans un verre et couvrez-le de vinaigre.

On constate l'apparition de quelques bulles autour de la coquille: le vinaigre réagit avec le calcaire de la coquille.



Il y a un dégagement de  $\text{CO}_2$



Si la réaction s'arrête, sortez l'œuf à l'aide d'une cuillère, rincez-le à l'eau claire, séchez-le délicatement à l'aide de papier absorbant, puis replacez-le dans le vinaigre.

Attention: la coquille devient de plus en plus fragile, puisque le calcaire, réagissant avec le vinaigre, disparaît.

S'il n'y a plus du tout de réaction ou si la coquille est vraiment trop mince pour répéter cette opération, videz le vinaigre et remplissez à nouveau le verre de vinaigre propre.



Au bout de 2 jours, tout le calcaire a disparu.

On peut facilement voir à travers la membrane, ce qu'il y a dans un œuf.

### Remarque:

On pourrait imaginer refaire le même genre de réaction chimique en étalant de la moutarde (faite à base de vinaigre) sur du marbre ou toute autre pierre calcaire (utilisé notamment pour faire des carrelages)