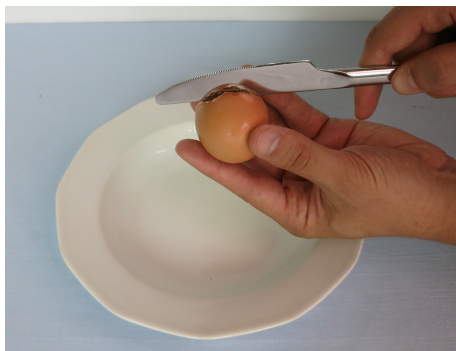
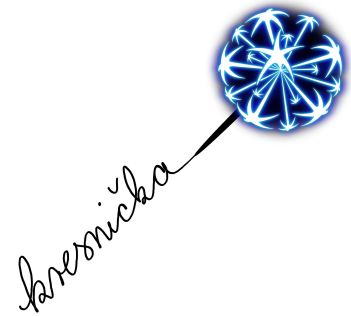


JAJCE

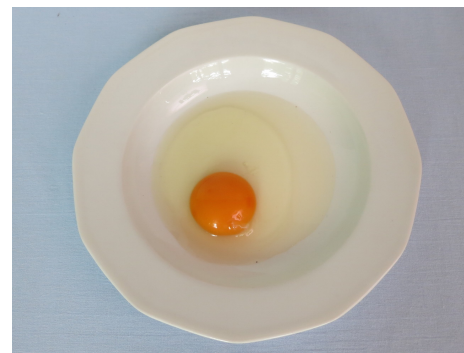
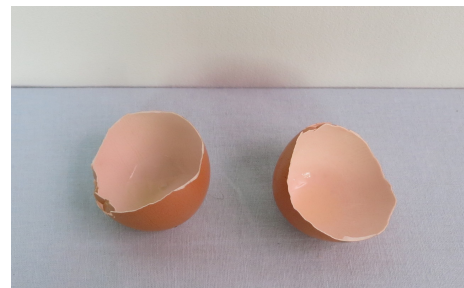
PRIPOMOČKI: sveže surovo kokošje jajce, krožnik, jedilni nož, žlica, cedilo, skleda, električni (ali ročni) stepalnik



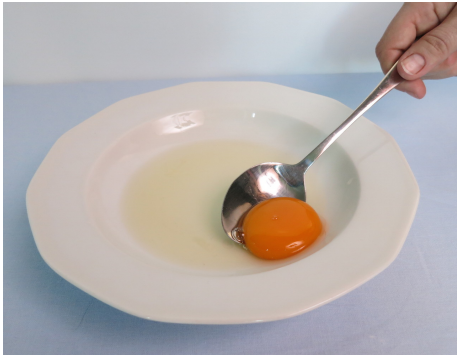
1. Oglej si obliko jajca. Položi jajce v dlan in z jedilnim nožem razbij lupino, kot kaže slika.



2. Razpolovi lupino jajca ter vsebino zlij na krožnik.



3. Oglej si vsebino jajca, jajčno lupino in notranjost jajčne lupine.



4. Rumenjak z žlico previdno odstrani s krožnika. Pazi, da ga ne razliješ. Rumenjaka v nadaljevanju poskusa ne potrebuješ.



5. Beljak skozi cedilo precedi v skledo. Opazuj, kako se beljak preceja.



6. Beljak s stepalnikom stepi v sneg. Kaj se dogaja z beljakom med stepanjem?

7. Dobro stepen beljakov sneg spravi za en dan v hladilnik. Kaj se zgodi s snegom med čakanjem v hladilniku? Še enkrat ga precedi. Kaj opaziš?

8. Preveri, ali lahko isti beljak ponovno stepeš v sneg.

RAZMISLI, PREIZKUSI, POIŠČI, VPRAŠAJ ...

-  Ali petelini ležejo jajca?
-  Kdo izleže jajce, iz katerega se izvali petelin?
-  Katere živali ležejo jajca?
-  Ali metulji, kače in ribe tudi ležejo jajca? V ribarnici si lahko ogledaš ribja jajca. Kako se imenujejo? Na internetu poišči slike jajc drugih živali.
-  Katera danes živeča žival leže največja jajca?
-  Ali imajo jajca drugih živali tudi trdne lupine?
-  Surovo jajce daj v PVC vrečko in vrečko zaveži. Jajce v vrečki primi v dlan in ga enakomerno stiskaj. Pazi, da se jajca ne dotikaš s prstanom, nohti ali samo s konicami prstov. Lahko na ta način jajce zdrobiš?
-  Iz katere snovi je zgrajena jajčna lupina?
-  Kaj se zgodi z lupino jajca, ki jo dan ali dva namakaš v kisu?
-  Na internetu, v knjigi ali v učbeniku poišči skico notranje zgradbe kokošnjega jajca. Primerjaj jo z vsebino jajca na krožniku. Poimenuj opažene dele.
-  Pod trdno lupino jajca je mehka opna, ki obdaja beljak. Ali opaziš zračni mehurček na notranji strani lupine ubitega jajca, med trdno lupino jajca in opno?
-  Trdo skuhaj dve jajci, eno čim bolj sveže in eno tik pred iztekom roka uporabe (ali celo nekaj dni po izteku roka uporabe). Jajci olup. Ali lahko vidiš na olupljenih trdo kuhanih jajcih, kje sta bila pod lupino zračna mehurčka? V čem sta si ti trdo kuhani jajci podobni, v čem različni?
-  Kam bi uvrstil beljak, med trdne snovi ali tekočine?
-  Kako se je beljak spremenil med stepanjem? Kaj je poleg beljaka še v snegu?
-  Kaj se zgodi s snegom iz beljaka, če ga pustiš več ur v skledi? Ali lahko iz istega beljaka narediš sneg dvakrat?
-  Kaj se zgodi z jajčnim beljakom, če ga segrejemo, skuhamo ali ocvremo v vročem olju?

Dobra knjiga o jajcu je na primer tale:

Burton, R., Burton, J. in Taylor, K. (1995) JAJCE, DZS.