

Do it
yourself

Balle rebondissante

Jeunes
observateurs

Tuto expérience



Protocole

Produits

- Œuf cru
- Vinaigre blanc
- Eau

Matériel

- Un verre
- Un bol

Avec l'aide d'un
adulte !

- Déposer l'œuf dans un grand verre et le recouvrir de vinaigre

- Laisser reposer 24 heures

De petites bulles se forment autour de l'œuf et des bouts de coquille flottent à la surface. Il s'agit de la dissolution du carbonate de calcium (la coquille) en présence d'acide acétique (le vinaigre), ce qui produit un gaz (du dioxyde de carbone).

- Sortir l'œuf du vinaigre et le rincer délicatement sous l'eau

- Laisser tomber l'œuf d'environ 5cm de haut

L'œuf rebondit !

Et pourquoi ?

Le blanc et le jaune sont retenus par une membrane qui a conservé la forme de l'œuf. Ce dernier est encore cru et le jaune se déplace librement dans le blanc.



24
heures
de
repos



LE CERCLE
CHIMIE PARIS

fête de
la Science

2020