



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA



Des œufs merveilleux: S'amuser avec des œufs sans coquille

Matériaux

Au moins 2 œufs sans coquille
2 verres transparents assez gros pour contenir un œuf et un peu de liquide
Sirop de maïs
Eau
Colorant alimentaire
Une cuillère ou une louche

Méthode

Mettre un œuf sans coquille dans un verre et y ajouter assez de sirop de maïs pour recouvrir l'œuf.

Mettre un autre œuf sans coquille dans l'autre verre et y ajouter assez d'eau pour le recouvrir ainsi que quelques gouttes de colorant alimentaire.

Laisser les deux verres au réfrigérateur pendant 24 heures.

Après que les 24 heures se soient écoulées, vous aurez un œuf charnu et rondet dans l'eau et un œuf ratatiné et mou dans le sirop de maïs.

Explication

La membrane de l'œuf sans coquille est sélectivement-perméable – c'est-à-dire qu'elle laisse certaines molécules passer et en bloque d'autres. L'eau (mélangée au colorant) traverse la membrane facilement, tandis que des molécules plus grosses (telles que celles du sirop de maïs) ne traversent pas.

Dans le sirop de maïs, les molécules d'eau qui se trouvent dans le blanc d'œuf (qui est composé à 90% d'eau) ont passé à travers de la membrane vers le sirop (qui est composé à 25% d'eau), causant à l'œuf sans coquille de se ratatiner.