



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



Des œufs merveilleux: Un œuf sans coquille

Matériaux

Un œuf cru
Du vinaigre blanc
Un contenant assez gros pour submerger l'œuf
Une cuillère ou une louche

Méthode

Placer l'œuf dans le contenant afin qu'il ne touche aucun côté et y ajouter assez de vinaigre pour recouvrir l'œuf. Vous allez déjà voir que des bulles se forment sur l'œuf. Couvrir le contenant et laisser au réfrigérateur pendant 24 heures.

Après que les 24 heures se soient écoulées, retirer l'œuf en faisant attention de ne pas le briser. Vider le vinaigre et remplacer avec du vinaigre frais. Laisser au réfrigérateur pendant un autre 24 heures.

Retirer l'œuf et rincer prudemment. Si un œuf casse, le jeter et recommencer.

Vous aurez maintenant un œuf translucide sans coquille. Il garde sa forme grâce à la membrane qui l'entoure. En serrant doucement l'œuf, vous verrez qu'il est souple et flexible.

Explication

L'acide acétique retrouvé dans le vinaigre divise les cristaux de carbonate de calcium qui forment la coquille en molécules de calcium et de carbonate séparées. Les morceaux de calcium flottent tandis que le carbonate forme les bulles que vous pouviez observer.