



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



# Des œufs merveilleux: Test de pression

## Matériaux

Sac Ziploc  
1 œuf cru

## Méthode

Placer un œuf dans le sac Ziploc. Refermer la main autour de l'œuf pour que tes doigts entourent le diamètre de l'œuf le plus que possible.

Serrer l'œuf dans son poing en appliquant de la pression uniformément tout autour de la coquille. Si c'est fait correctement, l'œuf ne devrait pas casser.

**N.B.** Si tu portes une bague au doigt, ceci cassera probablement l'œuf puisque l'anneau créera une pression inégale contre la coquille.

## Explication

La forme de l'œuf est semblable à une arche tridimensionnelle, une des formes architecturales les plus solides. La forme courbée de la coquille distribue la pression de façon uniforme partout sur la coquille au lieu de la concentrer sur un point quelconque.

En entourant l'œuf dans ta main, la pression appliquée en serrant est distribuée uniformément autour de l'œuf. Par contre, les œufs ne résistent pas très bien à de la pression inégale. C'est pourquoi ils cassent si facilement sur le bord d'un bol.