



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



Des œufs merveilleux: Test de rotation

Matériaux

Un œuf cru
Un œuf cuit dur
Une surface plate sur laquelle faire tourner les œufs

Méthode

Faire tourner l'œuf cru et l'œuf cuit dur en même temps sur une grande surface plate.

L'œuf qui tourne le mieux (rotations régulières sans tremblements) est l'œuf cuit dur.

Pour une variation amusante, faire tourner les 2 œufs de nouveau. Les arrêter, puis les relâcher rapidement. Observe l'œuf cru. Il devrait continuer de bouger, tandis que l'œuf cuit dur a complètement arrêté de bouger.

Explication

Le jaune et le blanc d'œuf liquides dans un œuf cru ballottent irrégulièrement lorsque l'œuf est en action. C'est donc impossible de faire des rotations fluides. Le jaune et le blanc d'œuf dans un œuf cuit dur sont solides, permettant des rotations régulières.

L'œuf cru continue de bouger même après que tu l'aies arrêté et relâché puisque le liquide à l'intérieur continue de bouger.