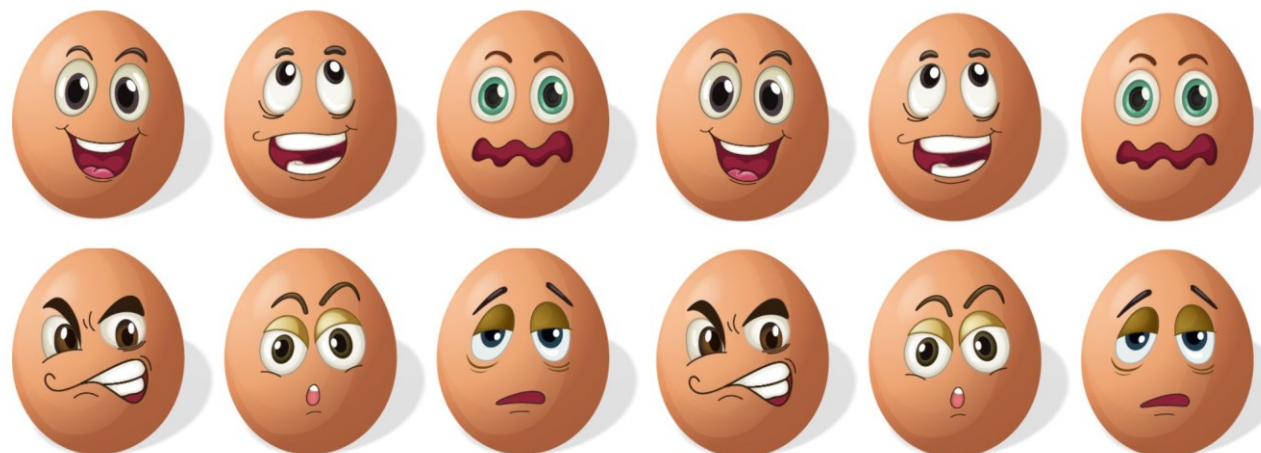


Ovo translúcido



Antes de iniciar a experiência leia o livro: A galinha choca (Mary e Eliardo França). Conversem sobre os ovos, de onde eles vêm, quem gosta de ovo, como preferem etc.

Assistam também ao episódio: De onde vem o ovo - <https://www.youtube.com/watch?v=xanLpqz8Mjg>

Dissolvendo a casca de um ovo.

Materiais

1 ovo

Vinagre branco regular

1 frasco de vidro com tampa

Desenvolvimento

Coloque o ovo dentro do frasco de vidro. É importante que ele tenha a boca larga, pois o ovo irá inchar durante o processo.

Adicione vinagre. Despeje vinagre suficiente para cobrir o ovo e depois um pouco mais. Os ovos flutuam no começo, mas depois afundam.

Bolhas de dióxido de carbono se formarão após reação ácida entre a casca de ovo e o vinagre.

Coloque a tampa e deixe descansar por uma semana.

Remova cuidadosamente o ovo do vinagre. Lave e esfregue suavemente qualquer casca de ovo restante.

E agora você tem um ovo sem casca (ou nu).

Qual é o aspecto do ovo agora? Está mole, duro ou emborrachado? Vire o ovo contra a luz, ou use uma lanterna para ver o seu ovo por dentro.

<https://gosciencekids.com/dissolving-eggshell-experiment/>

