

Œuf rebondissant

tu auras besoin :

1 œuf
1 grand verre
vinaigre blanc (d'alcool)

Nous allons vous apprendre à faire rebondir un œuf, sans le casser, grâce à une petite expérience scientifique amusante !

Étape 1 :

Déposez l'œuf cru dans le grand verre et recouvrez-le de vinaigre blanc



Étape 2 :

En tout, il faudra que l'œuf passe 24 heures plongé dans le vinaigre pour que la totalité de sa coquille soit dissoute.

Après 24 heures, sortez l'œuf du vinaigre et rincez-le délicatement sous l'eau.

Le truc amusant, c'est que cette membrane est suffisamment solide pour que vous puissiez faire rebondir l'œuf !

Commencez par une petite hauteur pas plus de 5 centimètres, car la membrane, bien que résistante, ne peut encaisser de trop gros chocs. Elle finira par se rompre si vous lâchez l'œuf d'une hauteur trop élevée.





Dès les premières secondes, vous pouvez observer le début d'une réaction chimique classique : la dissolution d'une matière solide dans un liquide.

Ici, la matière solide est le carbonate de calcium qui constitue la coquille d'œuf. Et quand on fait se rencontrer carbonate de calcium et acide acétique (ici, c'est le vinaigre), il se passe une réaction acido-basique qui transforme la matière et produit du dioxyde de carbone. Ce gaz est d'ailleurs immédiatement visible sous la forme d'une multitude de petites bulles à la surface de la coquille.

Après 1h, la couche superficielle de la coquille, celle qui est colorée, est quasiment entièrement dissoute mais il reste une belle épaisseur solide.

On peut observer que le blanc et le jaune ne sont retenus par une membrane qui a conservé la forme de l'œuf. On voit que l'œuf est encore cru et que le jaune se déplace librement dans le blanc.