



Allerlei über Huhn und Ei



1. Experiment mit Eiern: „Das Ei in der Flasche“

Was du dazu brauchst:

- Natürlich brauchst du ein Ei (geschält und gekocht)
- Eine Flasche mit einem nicht zu kleinen Flaschenhals.

Und so geht's:

1. Als Erstes musst du die Flasche in ein wenig heißes Wasser stellen.
2. Lass die Flasche so lange im Wasser, bis die Luft im Inneren der Flasche warm geworden ist.
3. Dann legst du das geschälte Ei oben auf den Flaschenhals. Nimmst du die Flasche nun aus dem Wasser, dann dauert es nur kurze Zeit, bis es „plopp“ macht und das Ei in der Flasche ist.

Wie funktioniert das?

Das ist kein Zaubertrick, sondern ganz einfach zu erklären.

Das heiße Wasser, in dem die Flasche liegt, erwärmt die Luft im Inneren der Flasche. Warme Luft dehnt sich aus. Setzt man nun das Ei auf den Flaschenhals und nimmt die Flasche aus dem Wasser, kühlt die Luft in der Flasche wieder ab. Dabei zieht sich die Luft zusammen. Es ist dann wieder mehr Platz in der Flasche und Luft von oben „möchte“ nachströmen. So entsteht ein Unterdruck, sodass das Ei in die Flasche hineingezogen wird.

Weitere Versuche mit Eiern findest du unter:

 www.physikforkids.de/lab1/versuche/eier/index.html

2. Sprachenquartett mit Begriffen rund ums Ei

Vielleicht können einige Schüler und Schülerinnen deiner Klasse andere Sprachen als Deutsch. Sucht euch Wörter aus, die ihr in vier verschiedenen Sprachen benennen könnt:

Ei, Huhn, Küken, Hahn, Bauernhof, weiß, braun, Kikeriki (das Geräusch, das der Hahn macht, wird in anderen Sprachen auch anders genannt!) usw.

Schreibt dann die Wörter in den vier Sprachen auf leere Spielkarten und zeichnet ein Bild dazu (Tipp: Leere Spielkarten kann eure Lehrerin oder euer Lehrer bei Schulmittelverlagen bestellen). Schreibt auf eine Spielkarte immer nur ein Wort. Ihr braucht dann also zum Beispiel für das Wort „Ei“ in vier Sprachen vier Spielkarten.

Wenn ihr fünf Begriffe fertig habt, habt ihr insgesamt 20 Karten. Dann kann das Quartettspiel losgehen. Viel Spaß!



3. Eier färben

Die Natur bietet viele Möglichkeiten, Eier in vielen verschiedenen Farben zu färben!

ACHTUNG: Färbe die Eier nie ohne einen Erwachsenen!

Schalte nicht allein den Herd ein!

- Die Farbe **Goldgelb** erhältst du mit dem Gewürz Kurkuma:
Gib zwei gehäufte Esslöffel fein gemahlene Kurkumawurzel in einen halben Liter Wasser und lass das Ganze zehn Minuten kochen. In diesem Sud werden danach die Eier noch einmal zehn Minuten lang hart gekocht.
- **Schokoladenbraun** werden deine Eier mit Holunderbeeren:
Weich 4 Esslöffel getrocknete Holunderbeeren eine halbe Stunde in einem Liter warmem Wasser ein und lass die Mischung anschließend ca. 40 Minuten zugedeckt köcheln. Den Sud abkühlen lassen und abseihen. Anschließend werden die Eier darin kurz aufgekocht und so lange darin liegen gelassen, bis dir die Farbe gefällt.
- Mit Holundersaft bekommst du **violette** Eier:
Koch einen halben Liter Holundersaft mit einem halben Liter Wasser auf und leg die Eier gleich in den Sud. Die Eier werden jetzt zehn Minuten hart gekocht.
- Mit Roten Rüben erhältst du ein schönes **Rot**:
Schäl vier Rote Rüben. Lass die Roten Rüben 45 Minuten zugedeckt köcheln. Seih danach die Rüben ab und gib einen Schuss Essig zum Sud. Anschließend werden die Eier im Farbbad hart gekocht.
- Zwiebschalen lassen deine Eier **rot oder rotbraun** werden:
Gib zwei Handvoll Zwiebschalen in einen Liter Wasser und lass das Ganze 20 Minuten kochen. Leg danach die bereits gekochten Eier darin längstens eine Stunde ein. Wenn du sie eine Stunde einlegst, werden sie sehr dunkel, wenn du sie früher herausnimmst, bleiben sie heller.

TIPP:

In Bioläden gibt es bereits fertige natürliche Farben zum Eierfärben!