

# Wettlauf der Ostereier



## Benötigt:

Mindestens ein rohes Ei und mindestens ein gekochtes Ei  
(Je nachdem wie viele bei dem Test verloren gehen...)

## Test der Eier in der Küche:

Wir fassen jeweils das Ei an beiden Enden und versetzen es auf dem glatten Küchentisch mit Schwung in rasche Drehung. Ein hartgekochtes Ei dreht sich ziemlich elegant, fast wie ein Kreisel. Ein rohes Ei läuft anfangs schwerfälliger. Daran ist sein flüssiges Inneres schuld. Das flüssige Eiweiß kann der Drehung der Eischale nicht sofort folgen.

Wenn wir das Ei nach dem Andrehen kurz anhalten und wieder loslassen, beginnt das rohe Ei wieder zu drehen, da ihr flüssiger Inhalt bei dem kurzen Stopp nicht zur Ruhe kommt. Hartgekochte Eier bleiben aber nach dem Stopp sofort stehen.

(Übrigens: So kann man auch testen, ob ein Ei roh oder gekocht ist!)

## Wettkampf:

**Treten Rohei und Kochei - beide gleich schwer - zum Eierwettlauf auf der schiefen Ebene an, dann wird es wohl ein ungleicher Wettkampf werden.**



## Der neugierige Physiker

a.) Welches Ei läuft schneller auf der schiefen Ebene?

Die schiefe Ebene laufe sanft in  
b.) eine lange Horizontale aus. Können sich dadurch die Chancen der Wettläufer ändern?

Es werden sowohl Antworten mit physikalischer Begründung, als auch kleine gefilmte Experimente akzeptiert!

Also, ran an die Eier und den Küchentisch...