

Ovo nu e colorido



Material

- ovo
- vinagre
- copo
- água
- corante alimentar
- película aderente



Procedimento

1- Coloca o ovo em vinagre dentro de um copo e observa.

- O que se forma junto da casca do ovo?

- Como explicas o sucedido?

2- Tapa o copo com película aderente e deixa o ovo durante dois dias mergulhado no vinagre.

3- Retira o ovo de dentro do vinagre.

- O que aconteceu à casca do ovo?

4- Lava o ovo cuidadosamente com água para retirar os restos de calcário (casca).

5- E agora, queres que o teu ovo fique azul.

- 6- Então coloca o ovo em água com corante alimentar azul durante 24 horas.
- 7- Retira o ovo de dentro do copo com água e corante.
- 8- Enxuga-o bem e observa.

- O que aconteceu ao ovo?

- Como passou o corante para o interior do ovo?

- Porque ficou o ovo mais inchado e rígido?

Nota: Depois de todo este processo os ovos vão estar impróprios para consumo.