



## EXPERIENCE

### ŒUFS CRUS OU ŒUFS DUR ?

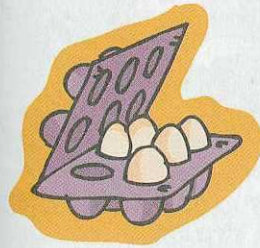
Dans ton réfrigérateur, tu as mélangé les œufs crus et les œufs durs. Comment les différencier ?

#### MÉTHODE

Les œufs crus et les œufs durs ont la même couleur, le même aspect et le même poids. (Pèse-les si tu n'es pas sûr !)

Alors comment faire ?

Fais-les tourner, et tu verras que l'œuf cru tournera difficilement et lentement alors que l'œuf dur tournera comme une toupie.



#### EXPLICATION

L'œuf cru est un liquide visqueux, alors quand tu le fais tourner tu n'entraînes que sa coquille. C'est comme pour une bouteille d'eau, si tu la fais tourner sur elle-même, tu verras à l'intérieur que l'eau ne tourne pas ! Rapidement, il va y avoir des frottements entre la coquille et l'intérieur de l'œuf. Ces frottements vont ralentir la coquille et mettre en mouvement le liquide. Cependant quand tu lâches l'œuf, le mouvement reste lent.

L'œuf dur, quand à lui, est solide et forme un vrai bloc avec la coquille. Quand tu le fais tourner il réagit comme une vraie toupie.