



## Wyścigi jajek

*Anna i Marcin i Tomasz Dohnalik*

Każdy z nas wie, jak rozróżnić jajko ugotowane od jajka surowego. Trzeba jajko „rozkręcić” na stole. Ugotowane łatwo rozkręca się i szybko wiruje, a surowe kiwa się, chyboce i nim się „zbierze” do kręcenia – wyhamowuje.

W okresie wielkanocnym fizycy z Katowic przedstawili w TVP kilka pokazów z jajkami. Jeden z nich polegał na równoczesnym puszczeniu z równi pochyłej dwóch jajek: surowego i ugotowanego na twardo. Które będzie pierwsze na dole? Na które stawiacie? Taka demonstracja to świetna zabawa. Powtórzyliśmy ją.

Wzięliśmy gładką deskę z szafki kuchennej, oparliśmy o szufladę i z takiej równi toczyliśmy nasze 2 jajka (ciemne było ugotowane na twardo).



Zaskoczeni wynikiem „wyścigu” jajek, prosiliśmy wielu naszych kolegów fizyków o „typowanie” rezultatu. Prawie wszyscy podali błędną odpowiedź!

Zorganizujcie sami taki pokaz połączony ze zgadywaniem wyniku, to przecież łatwe. Z jajek nadtłuczonych usmażcie jajecznicę dla zwycięzców. Jesienią zamieścimy dłuższy artykuł wyjaśniający tajemnicę. A może Wy to wyjaśnicie? Próbujcie.

Uwaga: kluczem do rozwiązania jest oczywiście fakt, że jajko składa się z żółtka i białka, różniących się konsystencją w stanie surowym i po ugotowaniu.

Wyścigi staczających się innych przedmiotów po równi pochyłej mogą dostarczyć zaskakujących emocji. Inaczej stacza się puszka z napojem gazowanym wstrząśniętym, a inaczej z niewstrząśniętym. Sprawdźcie!