



## L' esperimento dell' uovo

*Come riconoscere un uovo fresco da uno che non lo è più, e senza romperlo?*

*Con questo tutorial ti trasformerai in un piccolo scienziato, segui i consigli del Clubino!*



*Chiedi alla mamma o al papà di conservare un uovo per un po' di tempo: devi fare un esperimento importante! Digli anche che ti serve un uovo fresco, l' esperimento consiste nel confrontare due uova*



*Prendi due ciotole e riempile d' acqua, ma non fino al bordo!*



*In una ciotola metti l' uovo vecchio e in un' altra quello fresco e stai a guardare cosa succede...*

*Esito dell' esperimento: immerso nell' acqua l' uovo fresco va a fondo in quanto ha una densità maggiore dell' acqua. L' uovo vecchio? Galleggia perché contiene più aria.*

*Da oggi sai cosa fare per sapere se un uovo è da mangiare!*