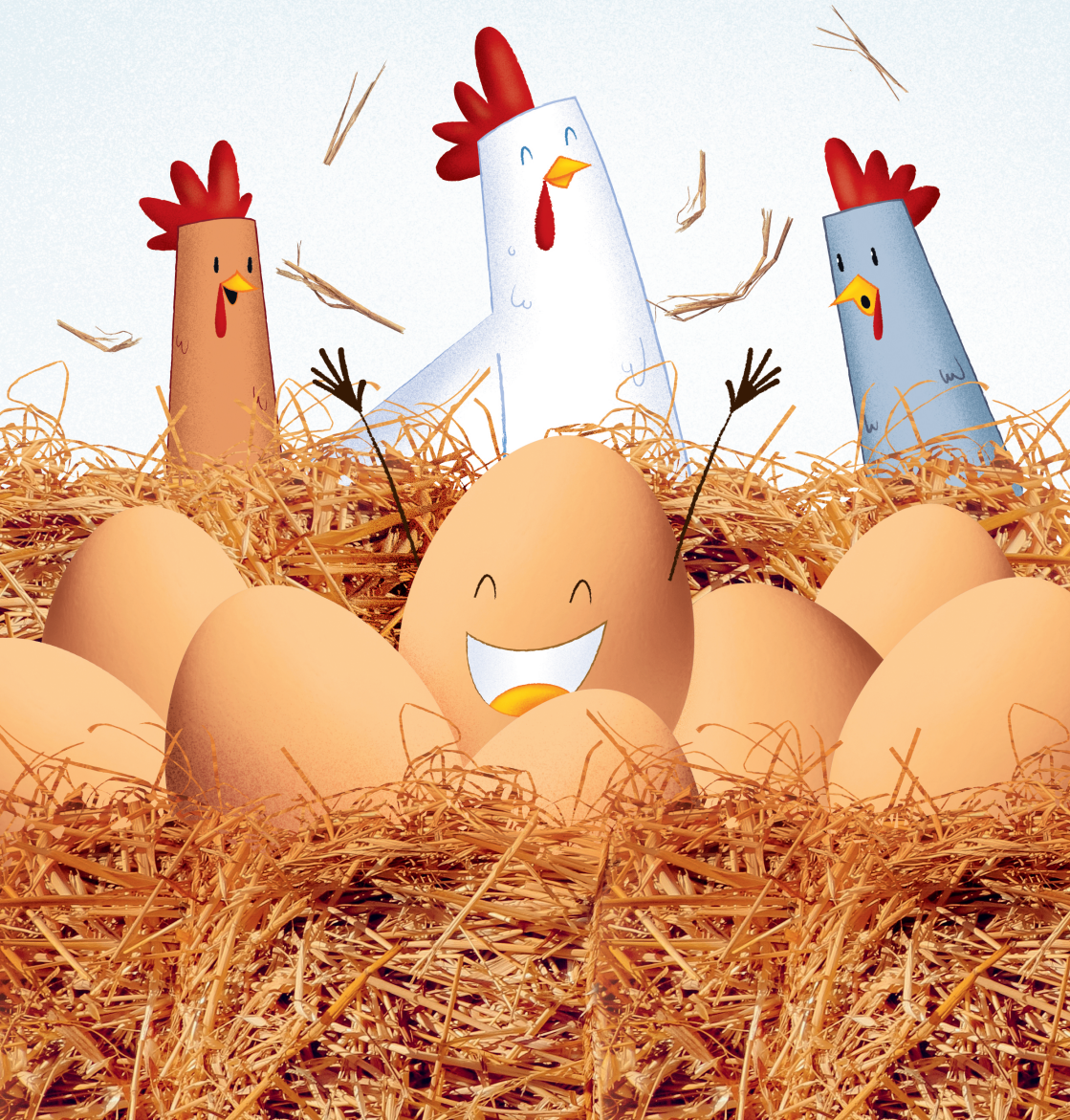
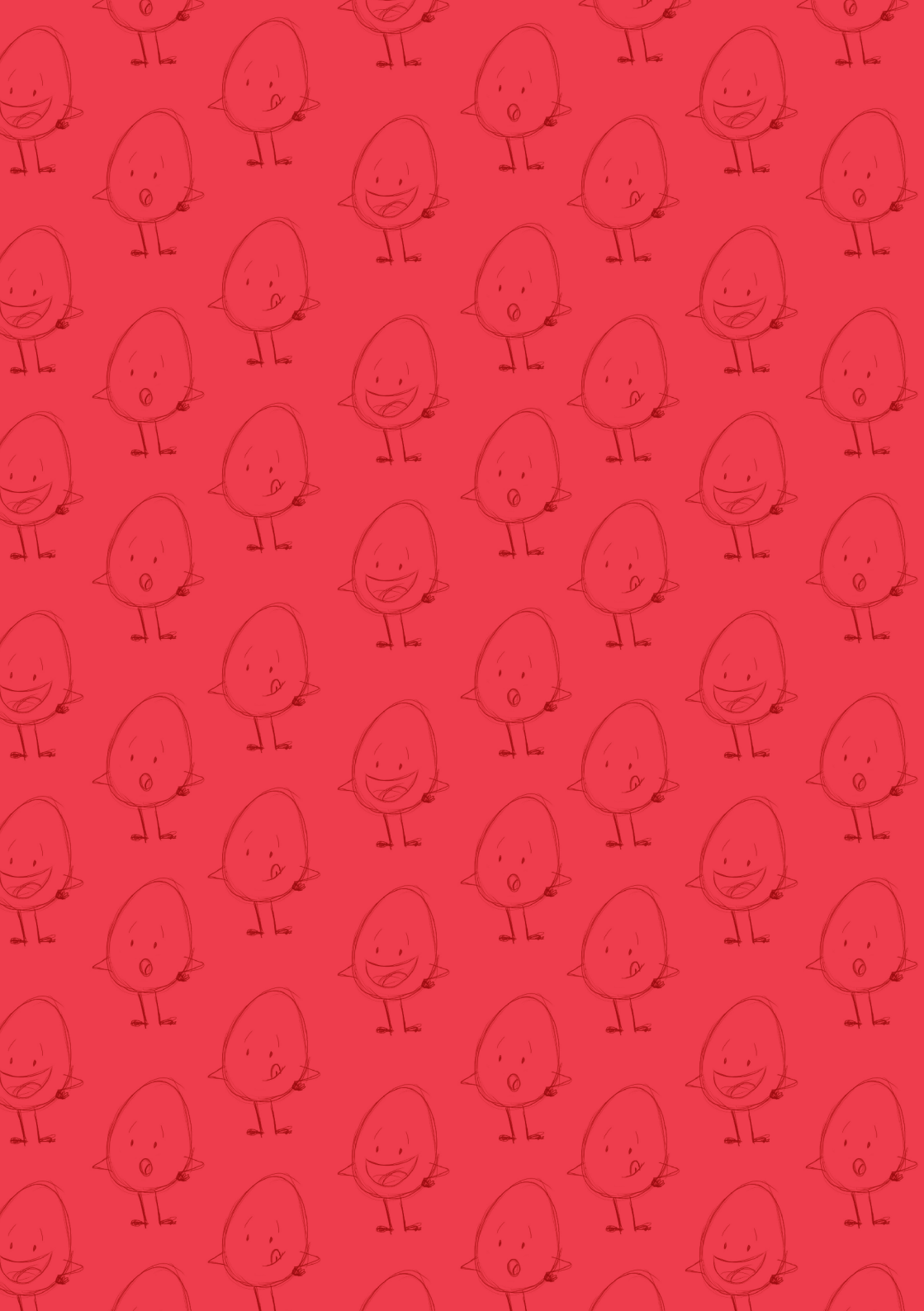
VAN EI TOT Z

Ei-genlijk...
Wat weet jij van een ei?

Knutselen, spelen en leren met eieren





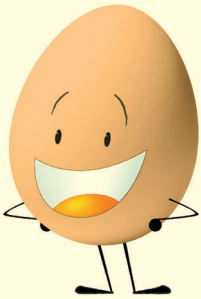
Yummie, pannenkoeken! Ooh, verjaardagstaart! Kroketjes? Lekkerrrr! Of liever een omelet?

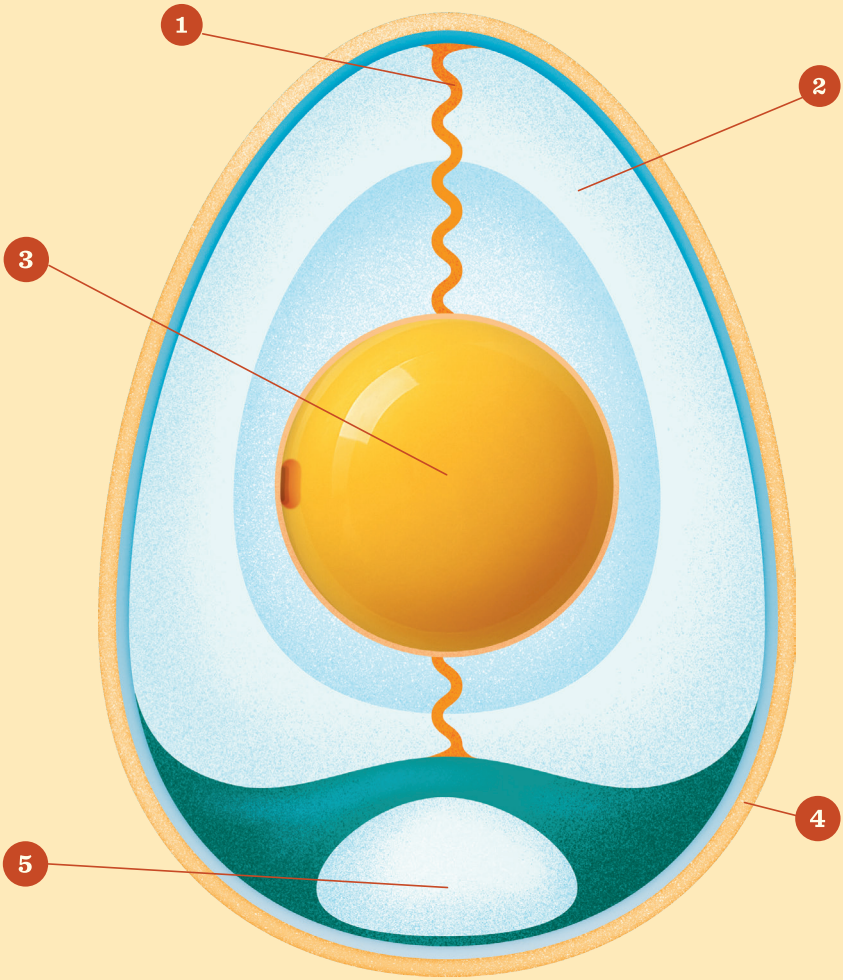
Eén van de ingrediënten uit het lijstje hieronder zit in AL deze gerechten. Weet jij welk?

❍ **Melk** ❍ **Ei** ❍ **Kaas** ❍ **Peer**

Wat was jouw antwoord? Een ei? Dat is juist! In al die lekkere gerechten zit (minstens) één eitje. Dat kwam er natuurlijk niet zomaar. Voor zo'n ei op jouw bord kan belanden, heeft het vaak al een lange reis gemaakt.

Lees snel verder en ontdek het fascinerende verhaal van ... het ei.





1 .....

2 .....

3 .....

4 .....

5 .....

Luchtkamer • Eierschaal • Eidooier • Eiwit • Hagelsnoer

Hoe ziet een ei eruit?

Misschien heb je nog nooit over eieren nagedacht, maar ei-genlijk zijn eieren waanzinnig interessant. Echt waar! Aan de buitenkant zien ze er simpel uit, maar binnenin gebeurt zo veel meer dan je denkt. Kom je mee op ontdekkingsreis?

Een ei zit superslim in elkaar.
Elk onderdeel heeft een eigen taakje:

De stevige eierschaal beschermt wat binnenin zit.

—

Het eiwit beschermt de eidooier
en zorgt voor voeding.

—

De (ei)dooier geeft energie.

—

Het hagelsnoer zorgt ervoor dat de dooier netjes
in het midden van het ei blijft zitten.

—

Dankzij de luchtkamer kan het kuiken ademen
wanneer het uit de eierschaal wil breken.

Lees snel verder
en ontdek er alles over!

EI-XPERIMENT

een ei pellen zonder koken of de schaal te breken

WAT HEB JE NODIG?

❍ 3 eieren ❍ 3 glazen ❍ een fles azijn ❍ kraantjeswater

❍ wegwerphandschoenen ❍ hulp van 1 volwassene

AAN DE SLAG!

Vul de glazen:

Vul **GLAS 1** met kraantjeswater.



In **GLAS 2** giet je de helft kraanwater en de helft azijn.



In **GLAS 3** doe je enkel azijn.

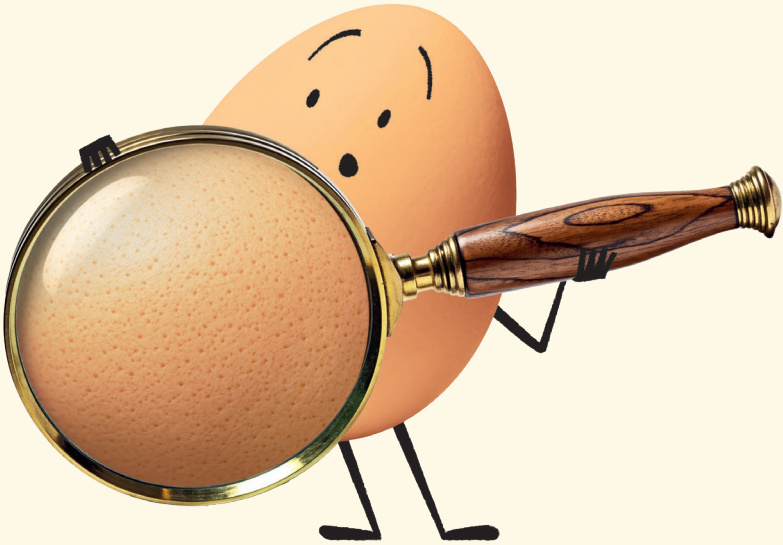
Leg nu in elk glas één ei.

Check de eieren na:

1 UUR	2 UUR	4 UUR	EEN DAG LATER
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

Meer uitleg kan je achteraan in dit boekje terugvinden





De eierschaal

De buitenkant van een ei noem je de eierschaal. Die is hard, want die bestaat voornamelijk uit kalk, net zoals onze botten en tanden. Omdat de eierschaal vrij hard is, kan de schaal alles wat in het eitje zit, goed beschermen.

Maar weet je wat écht ongelofelijk is? In de schaal zitten superveel piepkleine gaatjes. Spijtig genoeg kan je die niet zien met het blote oog, maar die gaatjes laten lucht naar binnen en buiten stromen. Zo blijft het eitje langer vers.



De schaal van een kippenei kan verschillende kleuren hebben. Verder in dit boekje lees je waardoor dat komt.

EI-XPERIMENT

eiwit laten zweven boven je hoofd

WAT HEB JE NODIG?

❍ 2 verse eiwitten* ❍ grote kom ❍ staafmixer met klopper(s)

* het experiment lukt beter met een vers ei en hoe je eiwit en eidooier gemakkelijk uit elkaar haalt, lees je verderop.

AAN DE SLAG!

Doe de eiwitten in een grote kom.

Klop het eiwit op met de klopper(s) van de staafmixer. (Geen mixer in huis? Het kan ook met de hand, met een garde, alleen duurt het dan veel langer — warm je armspieren al maar op!)

Je ziet dat het mengsel steeds witter en steviger wordt. Het volume van het eiwit wordt ook groter: de kom gaat steeds voller zitten.

Nu volgt het coolste deel: houd de kom ondersteboven boven je hoofd* ... Als je durft, natuurlijk!

* of nog leuker: boven het hoofd van je oma, meester of klasgenootje...

Wil je er een smaakvol proefje van maken? Scan de code en ontdek welk lekker dessert je makkelijk zelf kan maken!

Wat valt je op? .....

.....

.....

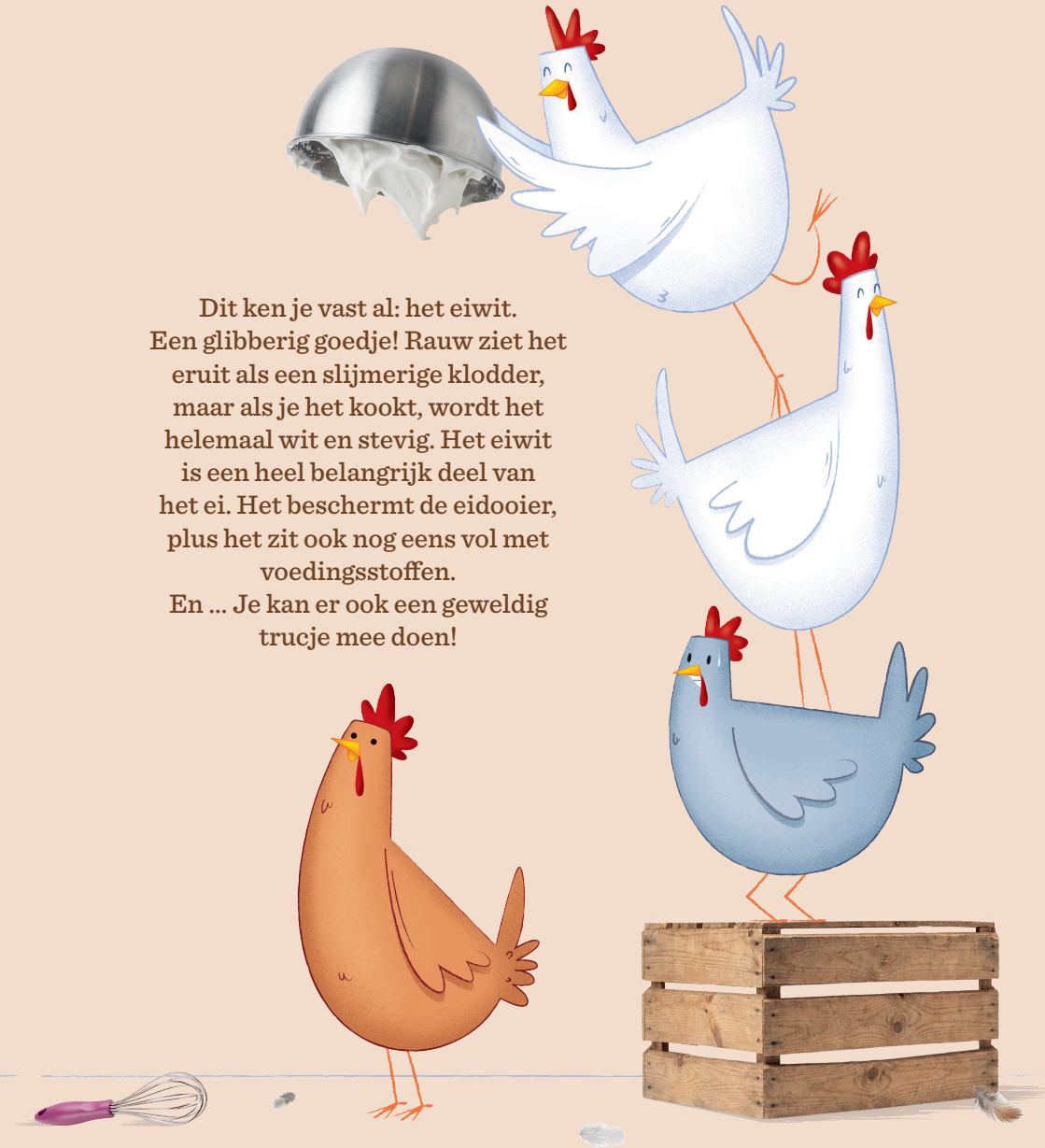
.....

.....

Meer uitleg kan je achteraan in dit boekje terugvinden

Het eiwit

Dit ken je vast al: het eiwit. Een glibberig goedje! Rauw ziet het eruit als een slijmerige klodder, maar als je het kookt, wordt het helemaal wit en stevig. Het eiwit is een heel belangrijk deel van het ei. Het beschermt de eidooier, plus het zit ook nog eens vol met voedingsstoffen.
En ... Je kan er ook een geweldig trucje mee doen!



EI-XPERIMENT

eiwit scheiden van eidooier

WAT HEB JE NODIG?

❍ 1 ei ❍ 2 borden of kommetjes

❍ 1 leeg, schoon plastic (water)flesje

AAN DE SLAG!

Tik zachtjes met het ei tegen de rand van het bord totdat er een scheurtje inkomt. Houd het ei boven het eerste bord, breek het in twee en laat het in het bord glijden.

Draai het flesje (zonder dop) ondersteboven, zodat de mond van de fles boven het bord zweeft.

Knijp in de fles en plaats de opening — het 'teutje' — van de fles voorzichtig op de eidooier.

Laat de fles nu langzaam terug vollopen met lucht door er steeds minder hard in te knijpen. FLOEP ... De eidooier 'springt' in de fles, je zuigt hem als het ware op.

Tot slot duw je de eidooier langzaam weer uit de fles in het tweede bord.

Wil je er een smaakvol proefje van maken? Scan de code en ontdek welk lekker gerecht je makkelijk zelf kan maken!

Wist-je-datje! — Er zijn meer kippen dan mensen op de wereld! Drie keer meer zelfs, want er lopen 8 miljard mensen en 26 miljard kippen rond op aarde.



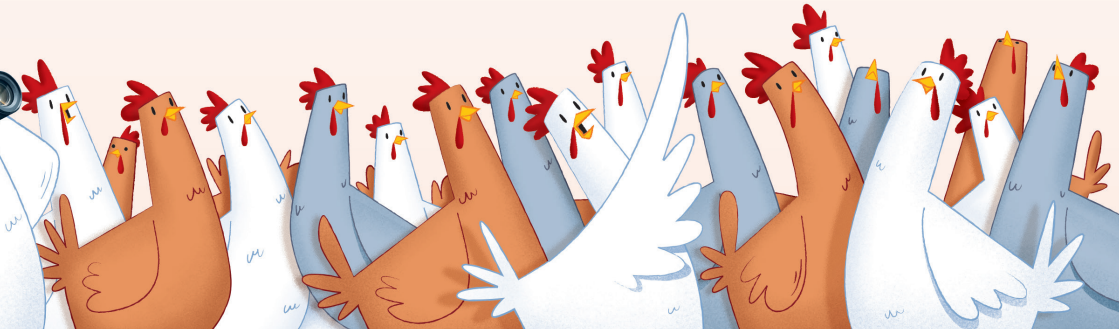
De eidooier



Dat gele, ronde ding in het midden van het ei? Dat is de eidooier of eierdooier — een echt energiebommetje! Die dooier zit propvol gezonde vetten en vitaminen. In de eitjes die wij opeten, zit natuurlijk geen kuiken, omdat het ei niet wordt bevrucht door een haan. Stel dat er toch een kuikentje in zou groeien, dan is de dooier het eten voor dat kleintje. Daarom is het ook zo voedzaam: dankzij de dooier kan het kuikentje supergoed groeien!

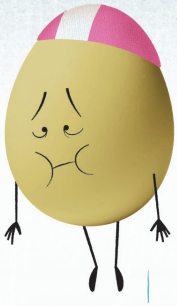
Wist-je-datje! — Sommige dooiers zijn heel lichtgeel, andere donkergeel en nog andere diep oranje.

Hoe komt dat? —Wat een kip eet, bepaalt de kleur van de eidooier. Voedingstoffen waar veel (beta) caroteen in zit beïnvloeden de kleur. Het ei van een kip die veel mais of luzerne eet, heeft bijvoorbeeld een meer oranje dooier. Eet een kip veel tarwe, dan hebben haar eitjes een lichtgele dooier.



EI-XPERIMENT

weten hoe vers een ei is — zonder het te breken



WAT HEB JE NODIG?

- ❍ groot glas of kom met water
- ❍ 1 vers ei
- ❍ 1 ei van 2-3 weken oud
- ❍ 1 ei, ouder dan 3 weken

AAN DE SLAG!

Vul de kom of het glas volledig met water.

Leg de eieren er daarna één voor één in.

Noteer wat je ziet.

.....

.....

.....

.....

.....

Meer uitleg kan je achteraan in dit boekje terugvinden

Geloof ons, een rot ei wil je ECHT NIET ruiken. (Mega-stank-alarm!) Daarom is het maar goed dat dit trucje bestaat. Gewoon met een glas water ontdek je of je eitje nog vers is — of niet meer.





Het hagelsnoer

Dat witte, gedraaide draadje in een rauw ei?
Dat is het hagelsnoer, een soort touwtje dat de eidooier netjes in het midden van het ei houdt. Handig dingetje!

TIP — Een ander woord voor hagelsnoer is **chalaza**. Goed onthouden voor wanneer je eens extra punten wilt scoren bij je juf of meester. 😄

De luchtkamer

Neem een ei vast en bekijk het goed. Zie je dat het aan één kant spits is en aan één kant wat stomper?

Aan die stompe kant, zit iets speciaals: de luchtkamer.
Zonder luchtkamer kan het kuikentje niet overleven.
De lucht in die luchtkamer zorgt er immers voor dat het kuikentje kan groeien als het uit de schaal gaat breken.

Voor ons is die luchtkamer ook handig, want daardoor kunnen wij testen hoe vers (of vervallen) een eitje is.



Van stal naar winkel

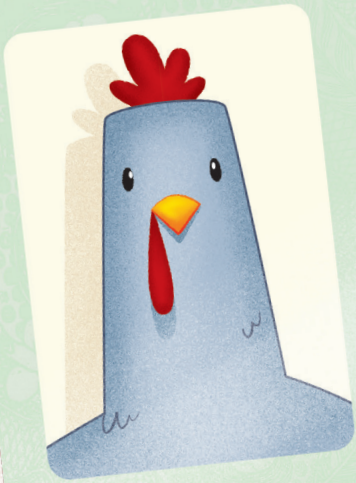
Je hoort mensen soms zeggen dat iets een geval is ‘van de kip of het ei.’ Dat betekent dat ze niet weten wat er bij een bepaald probleem of in een situatie het eerst was. Net zoals we niet weten of de kip nu eerst bestond, of het ei.

Wat denk jij?

Terwijl jij daar je hoofd even over breekt, starten wij alvast ons verhaal met … de moederkip!



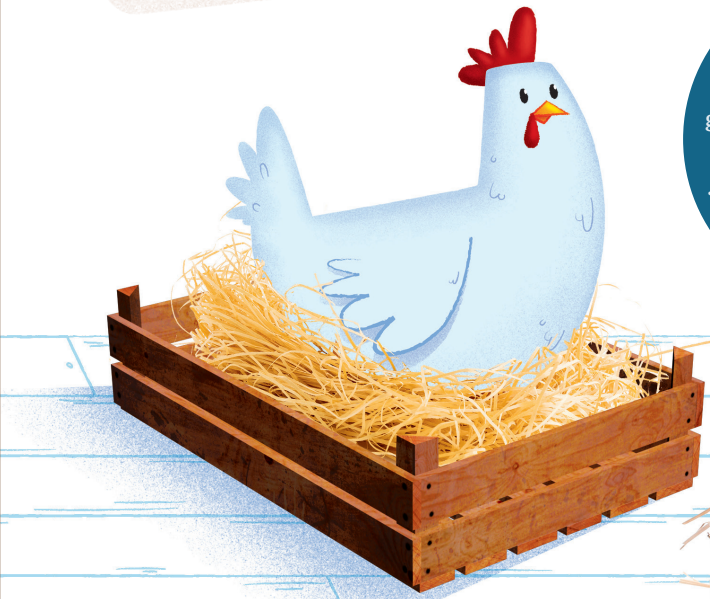
1 De moederkip



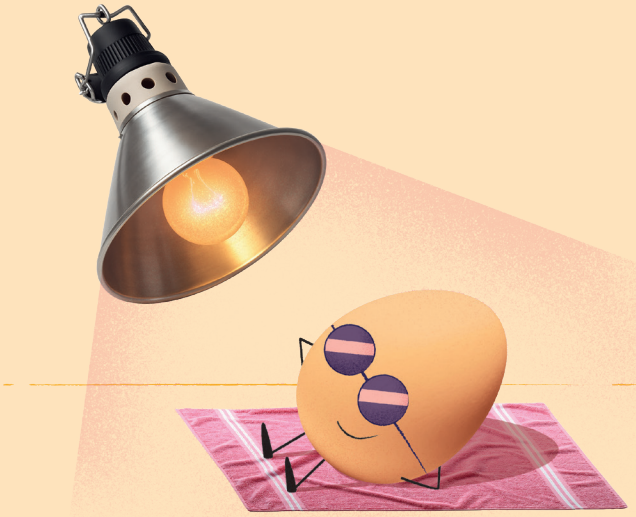
NAAM:
de moederkip (of broedkip)

WOONPLAATS:
kippenstal bij de boer(in)

LEVENSMISSIE:
eitjes leggen (voor kuikentjes die later legkippen worden)



HUH?
EEN LEGKIP?
Deze kip wordt speciaal gehouden en verzorgd om eieren te leggen. Zo kan jij haar eitjes later kopen in de winkel en thuis lekker opeten.



2 In de broeierij

Oeps … Deze kippen hebben zo hard gefladderd dat hun veertjes in het rond vlogen! Weet jij welke woorden er moeten komen op de bedekte delen? Vul maar in!

De moederkip legt eitjes waaruit kuikens komen. Binnenin elk eitje groeit een kuiken. Hoe wonderlijk! De boer(in) verhuist de eitjes naar de ..... in de broeierij. In die ..... gebeurt precies hetzelfde als wanneer mama-kip op haar eitjes zou gaan zitten: het ei ..... . Het toestel bootst dus de warmte van de moederkip na. Daardoor kan het kuikentje na ..... dagen geboren worden.

Om uit het ei te breken, heeft het kuiken een speciaal stuk gereedschap. Geen hamertje of beiteltje, maar een piepklein extra tandje dat groeit bovenop de bek. Dat noem je het ..... . Het kuiken gebruikt het, samen met de zuurstof uit de luchtkamer van het ei, om de eierschaal van binnenuit kapot te pikken. Tadaah! Nu breekt de schaal open en kan het kuikentje uit het huisje kruipen. Oh ja, en die 'tand'? Die valt twee dagen later vanzelf weer af.

Invulwoorden: eitandje – 21 – broedkast (2 x) – uitbroeden

3 Van kuiken tot legkip

Nu het kuikentje uit het ei is, kan het verder opgroeien bij de boer(in). Vanaf de geboorte is het kuiken al heel nieuwsgierig. De omgeving verkennen, leren eten, drinken en rondlopen ... Ze* wordt snel groot!

*we zeggen 'ze', want enkel de meisjes-kuikens worden grootgebracht tot legkippen

De kuikens krijgen gezond eten om goed te groeien. Dat voer bestaat hoofdzakelijk uit ..... . De boer(in) zorgt ook voor extra plantaardige oliën, mineralen en vitaminen. Zo wordt het kuikentje sterk en gezond. Na ongeveer ..... weken is ze zelf groot genoeg om eieren te leggen. Ons schattige kuikentje wordt dan een volwassen legkip.

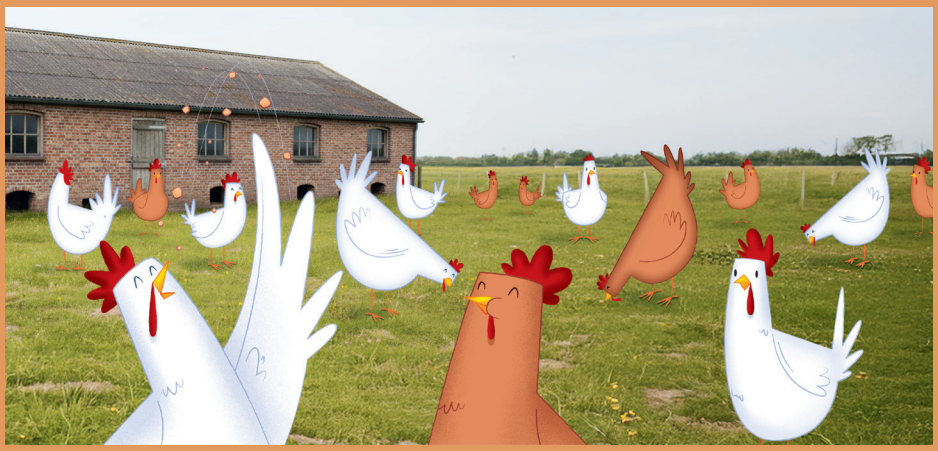
Hoe groot een ei wordt, hangt af van de ..... van de kip en van het ..... . Een jonge kip legt kleinere eieren, terwijl oudere kippen grotere eieren leggen.



Wist-je-datje! — Het hart van een kip klopt 280 tot 315 keer per minuut! Even vergelijken: de hartslag van een mens ligt tussen de 60 tot 100 slagen per minuut.

Invulwoorden: granen – leeftijd – 18 – kippenras







4 De productie

Nadat het kuikentje een volwassen legkip is geworden, gaat ze naar de kippenstal, samen met de andere volwassen kippen. Nu kan ze zelf eieren gaan leggen. Elke legkip legt ongeveer ..... eieren per jaar, dat is bijna één per dag!

Er bestaan drie soorten kippenstallen.
Verbind het woord met de juiste uitleg.

In een ..... kan de kip binnen rondlopen tussen alle andere kippen.

Grenst de stal, waar de kip binnen vrij kan rondlopen, ook aan een stuk gras? En kan de kip af en toe naar buiten bij mooi weer? Dan spreek je van ..... .

En dan zijn er nog de ..... kippen. Zij kunnen ook naar buiten, maar hebben net iets meer plaats in de stal en krijgen ander voeder dan de vorige twee soorten.

Wist-je-datje! – In België eten de mensen graag eieren met een bruine eierschaal, liever dan die met een witte eierschaal. Nochtans zit er helemaal geen verschil in smaak tussen eitjes met een witte of een bruine schaal. Het hangt er gewoon vanaf welk soort kip de eitjes legt, of de schaal wit of bruin wordt.

Kippen die bruine eieren leggen, hebben meestal rode oorlellen (de flapjes aan de zijkant van hun kop).
Kippen die witte eieren leggen, hebben meestal witte oorlellen.

Van zodra de kip het ei heeft gelegd,
kan je het ..... dagen bewaren.

Invulwoorden: 28 – biologische – 310 – scharrelstal – vrije uitloop

5 Eitjes met een stempel

De eieren die de legkippen leggen, worden niet bevrucht. Daar komen dus geen kuikentjes uit. Dit zijn eitjes die wij zullen opeten. Daarom worden de eieren elke dag verzameld en naar het ..... gebracht. Vooraleer ze daar naartoe vertrekken, krijgt elk eitje eerst een stempel met een ..... . En die code vertelt je heel veel! Aan die code kan je zien waar het ei vandaan komt en in welk soort kippenstal de legkip zit. Geheimzinnig, toch? Maar er is goed nieuws: hieronder leer je hoe jij deze codes kan kraken. Het eerste cijfer in de code verklapt in welk soort kippenstal (= houderijsysteem) de kip leeft. De verschillende codes zijn:

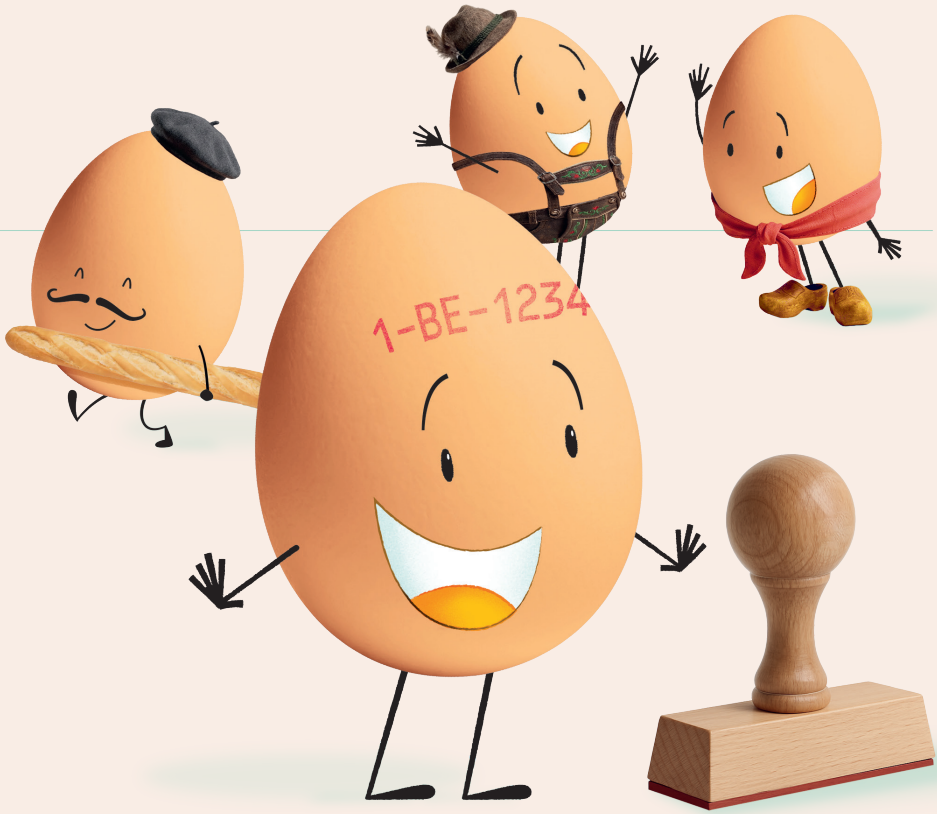
0 = bio
1 = vrije uitloop
2 = scharrel

Aan de letters achter dat cijfer zie je uit welk land het ei komt. Een moeilijk woord voor deze letters is '.....'. Kan jij raden voor welke landen deze letters staan?

BE = ...
NL = ...
FR = ...
DE = ...

De vier volgende cijfers vormen de identificatiecode van de boer. Zo weet je uit welk bedrijf jouw eitje komt. Heeft de boer(in) meer dan één kippenstal op zijn bedrijf? Dan krijgen alle stallen een nummer. Als dat het geval is, dan komt er nog een vijfde cijfertje bij in de code. Zo weet je niet alleen uit welk bedrijf je eitje komt, maar zelfs uit welke stal! Die code is superhandig, want zo kan je in de winkel bijvoorbeeld kiezen voor eitjes die door Belgische legkippen werden gelegd.

Invulwoorden: code – ISO-code – pakstation – Nederland – Frankrijk – Duitsland – België



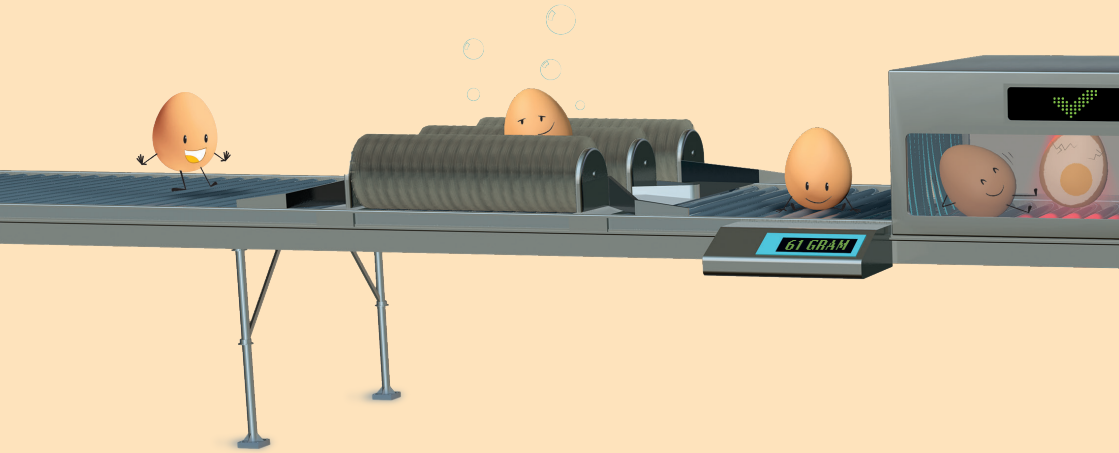
ZELF PROBEREN!

Breek jij de code van dit eitje?

1 = ...

BE = ...

1234 = ...



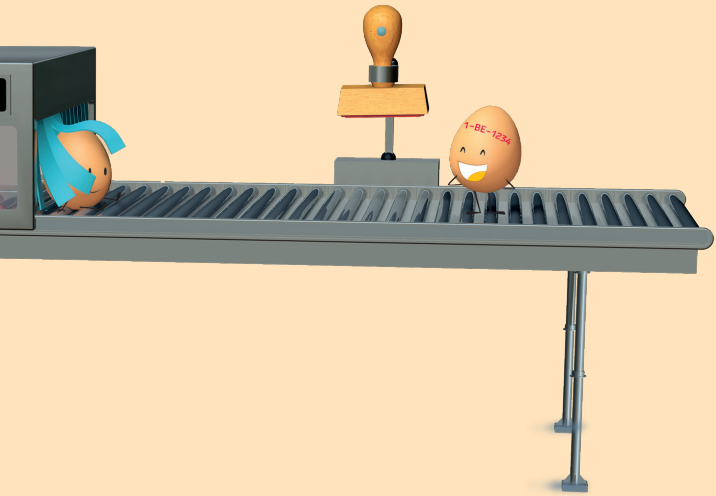
6 In het pakstation

In het pakstation worden de eieren zorgvuldig gecontroleerd met een speciale ..... . Is een eitje gebarsten, gebroken of vuil? Dan pikt de computer dat er tussenuit. Een slimme manier om ervoor te zorgen dat deze eieren niet in de winkel terechtkomen!

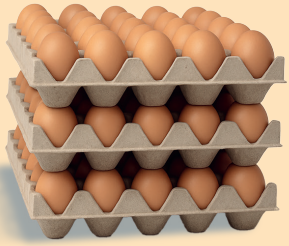
Hierna worden de eieren gesorteerd volgens hun gewicht en kwaliteit. Eieren van ..... hebben een stevige eierschaal. Ook aan de binnenkant is alles helemaal in orde. Deze eieren mogen in de winkel verkocht worden.

Eieren van ..... kunnen kleine scheurtjes hebben in de schaal of hebben een iets minder goede vorm. Deze eieren zijn niet slecht, toch mogen ze niet verkocht worden in de winkel. Natuurlijk worden ze niet weggegooid, gelukkig maar! Deze eitjes gaan naar een brekerij en worden gebruikt in andere lekkernijen zoals mayonaise, koekjes of pasta.

Invulwoorden: computer – klasse A – klasse B







7 Verpakking

In het pakstation worden de eitjes ook verpakt. Je weet vast dat eieren héél snel kunnen breken. Daarom is een goede verpakking superbelangrijk. De meeste eieren worden verpakt in een doosje, gemaakt van ..... . Vanbinnen zitten speciale vakjes — in elk vak past precies één ei. Zo zitten de eieren goed vast en kunnen ze niet bewegen tijdens het transport naar de winkels.

Aan de buitenkant van deze dozen worden ..... geplakt. Daarop staat belangrijke informatie, zoals de houdbaarheidsdatum.

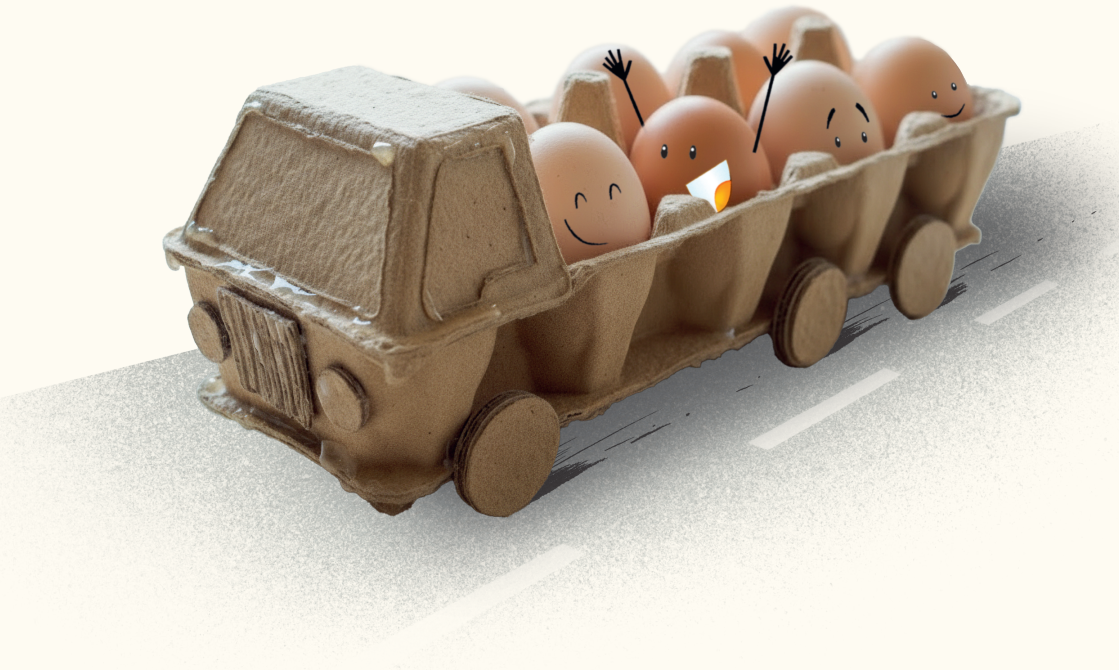


Invulwoorden: etiketten – karton

8 Transport naar de winkel

Oké! Nu alle eieren een code hebben en stevig verpakt zitten in de dozen, zijn ze helemaal klaar om naar de supermarkten of andere verkooppunten gebracht te worden. Wanneer ze daar aankomen, controleert de verkoper eerst of er geen eitjes gebroken zijn tijdens het transport. Daarna kunnen de eierdozen de winkel in en kunnen mensen zoals jij en ik, ze kopen.

TIP — Doosje eieren gekocht? Vergeet ze thuis dan zeker niet in de koelkast te zetten!



Herhaling in een eierdop … euh, notendop:

Het proces van een eitje begint bij de moederkip, ook wel de broedkip genoemd. Zij legt de eieren.

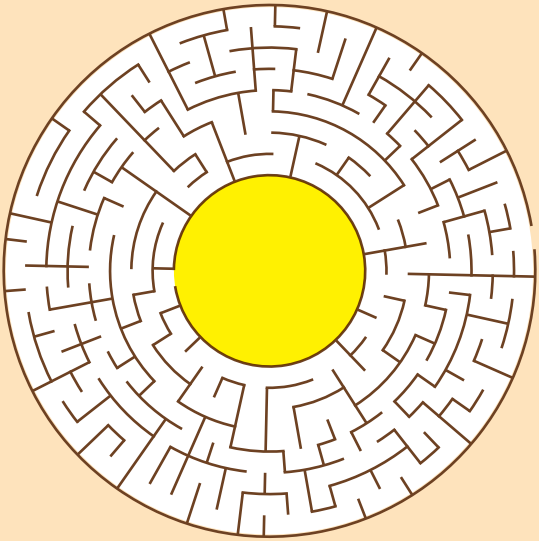
De eieren van de moederkip worden naar een broeierij gebracht, waar ze worden uitgebroed in een broedkast.

Na 21 dagen komt het kuiken uit het ei en groeit het op tot een legkip. Deze kip begint eieren te leggen wanneer ze ongeveer 18 weken oud is. De kippen wonen in drie soorten stallen: een scharrelstal, vrije uitloop of biologisch. De eitjes worden elke dag verzameld. Ze krijgen ook een code die informatie geeft over de herkomst, het soort kippenstal en het bedrijf van de boer.

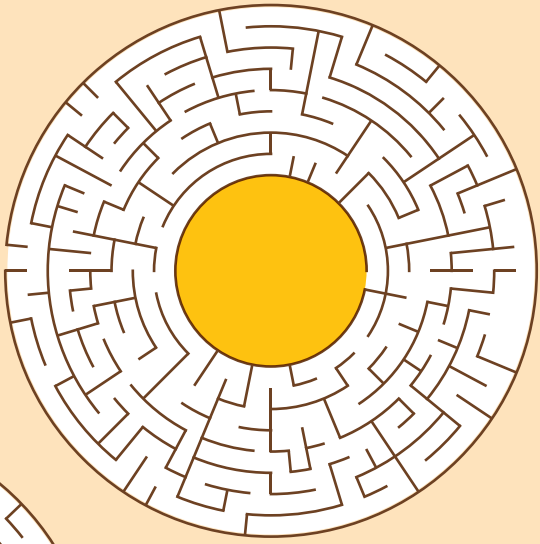
Daarna worden de eieren naar een pakstation gebracht, waar ze worden gecontroleerd en gesorteerd. Eieren die stuk of vuil zijn, gaan naar de brekerij.

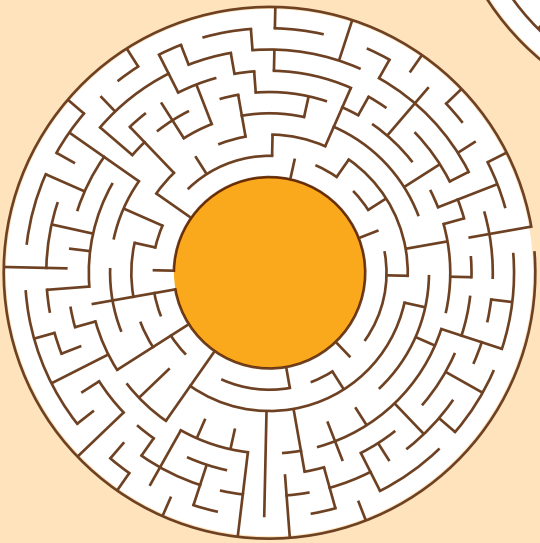
Tot slot worden de eieren in dozen verpakt en naar de winkels vervoerd. In de winkel worden de eieren verkocht zodat jij en ik ze kunnen kopen.

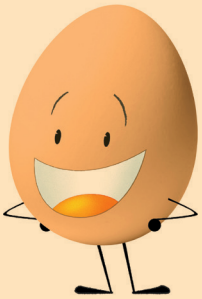
LABYRINT



VIND JIJ
DE WEG
NAAR DE
3 VERSCHILLENDE
DOOIERS?







REBUS



-ur



m=gr +e



z= vr



o=b +t

.....

.....

.....

.....

r=n



b=l

l=k





-v



ot=g



-b

ger=d



g=w

.....

.....

..... :

.....



d=w



i = r



-b +st



-o -l

.....

.....

..... ,

.....





s=f



-r



u=e

.....

.....

.....

.....?

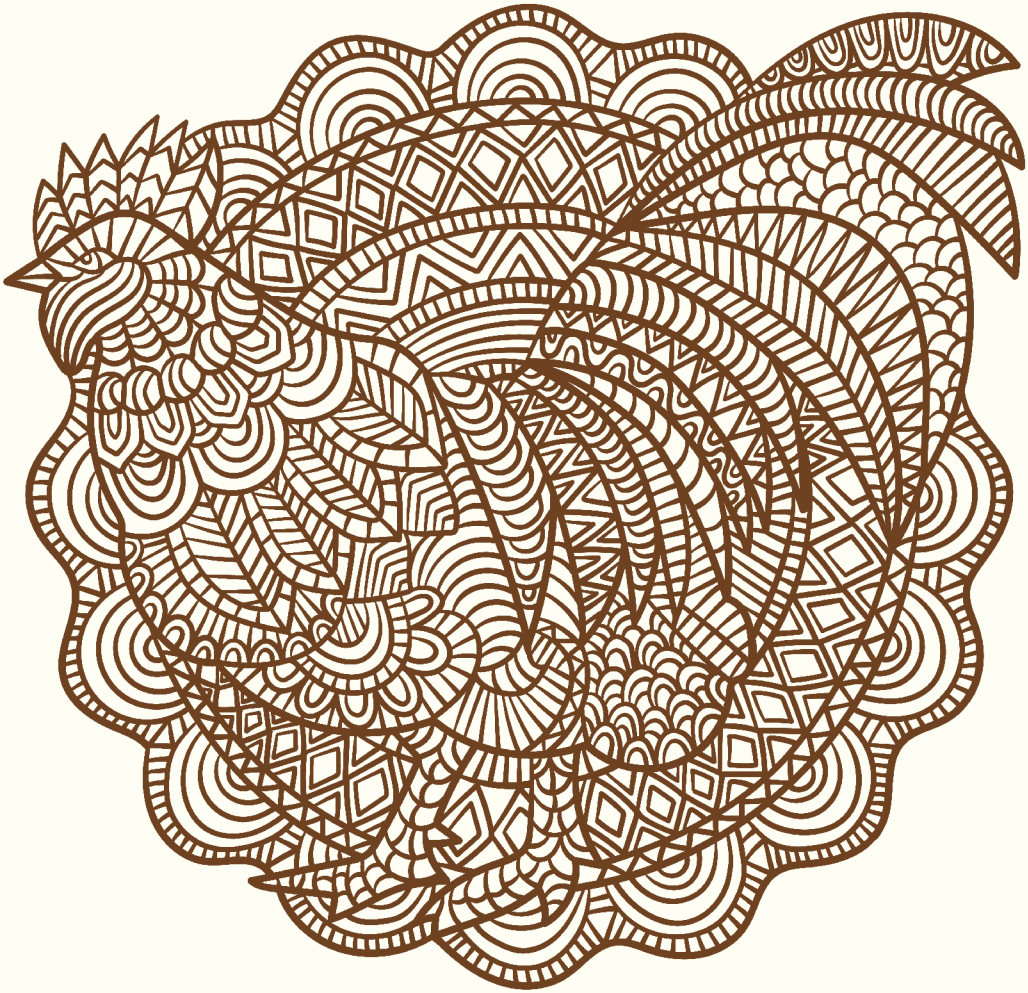
WOORDZOEKER

Nog even praktisch: de woorden zijn verstopt in volgende richtingen: →↓↗↘

1. KIP
2. HEN
3. HAAN
4. KUIKEN
5. LEGNEST
6. MOEDERKIP
7. BROEDEI
8. EIERSCHAAL
9. DOOIER
10. EIWIT
11. LEGPERIODE
12. KIPPENHOK
13. VOERBAK
14. DRINKBAK
15. KIPPENREN
16. PIKKEN
17. SCHARRELEN
18. BROEDEN
19. INCUBATIE
20. UITKOMEN
21. LUCHTKAMER
22. HAGELSNOER
23. SCHAAL
24. STRO
25. BOERDERIJ

T	R	J	K	M	C	S	U	Z	L	G	P	F	K	A	F	C	H	H	R	W	J	H	I	S
Y	D	P	G	K	D	O	P	V	X	X	Z	I	P	J	J	E	I	U	E	Q	N	A	N	C
R	L	E	Y	X	S	K	S	Q	A	B	W	A	T	P	E	V	X	J	Y	L	H	Z	E	H
J	E	W	I	E	I	E	R	S	C	H	A	A	L	U	Z	S	A	A	Q	Z	A	B	Y	A
Z	G	C	W	H	L	Y	W	X	Y	B	V	L	S	U	T	H	H	X	S	A	G	H	O	R
L	N	H	O	X	V	L	D	A	D	O	K	I	P	P	E	N	H	O	K	B	E	A	V	R
W	E	B	N	W	L	U	C	H	T	K	A	M	E	R	M	G	C	D	V	O	L	H	K	E
V	S	O	H	F	V	C	T	U	E	K	W	E	C	B	S	S	G	C	S	E	S	R	R	L
B	T	V	Y	O	I	Z	U	P	R	U	T	O	F	R	T	C	N	S	A	R	N	A	I	E
M	K	B	M	T	P	I	R	T	P	H	E	N	S	O	R	H	W	Z	F	D	O	Z	Q	N
D	O	O	I	E	R	I	E	Z	J	U	D	D	Q	E	O	A	J	U	C	E	E	H	K	Q
L	B	O	R	O	E	N	K	U	I	K	E	N	A	D	D	A	I	K	D	R	R	C	E	U
R	S	V	L	Q	I	U	G	C	Y	R	R	T	B	E	B	L	I	H	Q	I	F	J	H	G
R	L	Z	S	T	W	J	D	E	F	T	M	Y	T	N	L	D	P	O	A	J	U	J	Z	U
N	R	P	B	V	I	W	I	F	J	F	F	K	N	B	R	O	E	D	E	I	B	G	P	Z
N	V	W	S	H	T	T	A	E	Z	D	R	I	N	K	B	A	K	E	J	V	J	J	H	M
L	Q	Y	Y	U	A	R	Q	M	H	C	L	R	L	F	G	X	D	K	Y	U	U	P	P	H
I	J	G	M	B	I	B	P	I	K	K	E	N	Z	U	K	I	P	A	Z	Z	R	E	G	U
T	X	Q	U	F	V	S	G	E	J	G	G	R	T	B	T	V	E	P	S	A	X	E	U	M
A	D	C	T	R	K	R	S	M	R	S	Q	W	K	G	I	I	Y	Q	X	F	U	H	I	K
P	N	Q	G	H	M	F	B	F	O	M	H	A	Q	L	W	V	J	F	G	Y	X	F	T	X
I	U	S	C	X	V	G	A	K	J	G	B	T	I	F	H	W	R	H	U	M	Q	W	K	V
K	M	O	E	D	E	R	K	I	P	R	B	M	A	C	L	B	I	T	D	E	W	X	O	O
F	F	I	H	G	L	E	G	P	E	R	I	O	D	E	O	G	L	C	I	H	Q	K	M	E
Q	Q	B	B	V	Y	D	S	O	L	W	I	V	Q	J	G	H	Q	K	L	K	A	G	E	K
R	D	N	J	Z	B	S	V	D	F	K	M	E	W	D	W	I	Y	I	F	N	Y	C	N	K
O	A	Z	K	I	P	P	E	N	R	E	N	H	A	A	N	R	O	C	Q	C	J	Y	V	N
H	P	S	B	S	P	L	I	H	D	Y	Z	U	Q	W	A	H	X	T	L	C	E	W	I	P

KLEURPLAAT



ZOEK DE DUBBELGANGERS

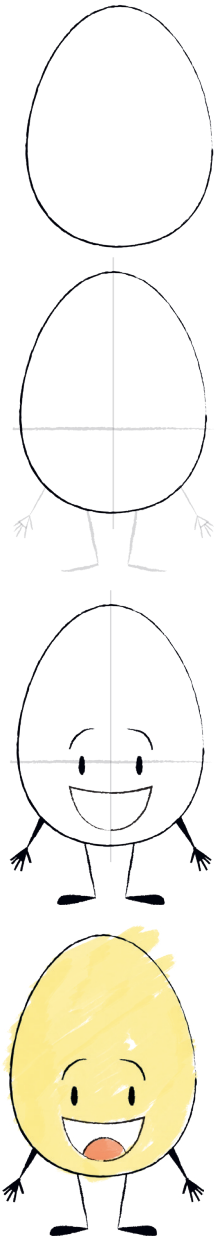
Elk eitje heeft een dubbelganger die er exact op lijkt. Vind jij alle paartjes?

Let op: niet enkel de kleur, ook de grootte van elk ei is belangrijk!



STAP VOOR STAP

onze mascotte tekenen



1	2	3	4	5	6	7	8

Ontdek de tekening hierboven door de vakjes juist in te kleuren.

COLORPIXEL

TEKENEN MET VINGERAFDRUKKEN

Droedel jij verder ?



TIJD VOOR TAAL

Klinkt allemaal grappig, maar wat bedoelen mensen er écht mee?

EEN EITJE TE PELLEN HEBBEN MET IEMAND

—

"Wat denk jij dat het betekent als je met iemand 'een eitje te pellen hebt'? Wat gaat er dan gebeuren?"

OP EIEREN LOPEN

—

"Waarom zou je volgens deze uitdrukking 'op eieren moeten lopen'? Wat moet je dan doen of juist niet doen?"

EEN EITJE

—

"Wanneer vind jij van een toets, opdracht: 'Dat is een eitje'? Wat betekent dat dan?"

EEN EI LEGGEN

—

"Als iemand zegt dat hij 'een ei heeft gelegd', denk je dan dat hij echt een ei heeft gemaakt? Wat betekent het dan wél?"

ALS EEN KIP ZONDER KOP

—

"Hoe gedraagt een kip zich zonder kop, denk je? Wat zou die vergelijking met een persoon betekenen?"

EI-XPERIMENT

een ei pellen zonder koken of de schaal te breken

Trek een dag later de handschoenen aan en haal de eieren uit de glazen. Zie jij het ook? Ongelofelijk maar waar: het ei van glas 3 heeft bijna GEEN schaal meer! De laatste restjes van de eierschaal mag je voorzichtig wegwassen onder de kraan. Ziezo, je hebt nu een rauw ei zonder schaal ZONDER het eerst te koken! Dit noem je ook wel een windei.

Hoe komt dat? — Een eierschaal bevat kalk. Azijn is een zuur en zo'n zuur kan kalk oplossen. Het glas waar alleen azijn in zat — glas 3 — was het meest zuur. Daarom loste de eierschaal daar het snelst in op.

EI-XPERIMENT

eiwit laten zweven boven je hoofd

Wat gebeurt er? — Het witte schuim blijft zitten in de kom. Het valt NIET naar beneden!

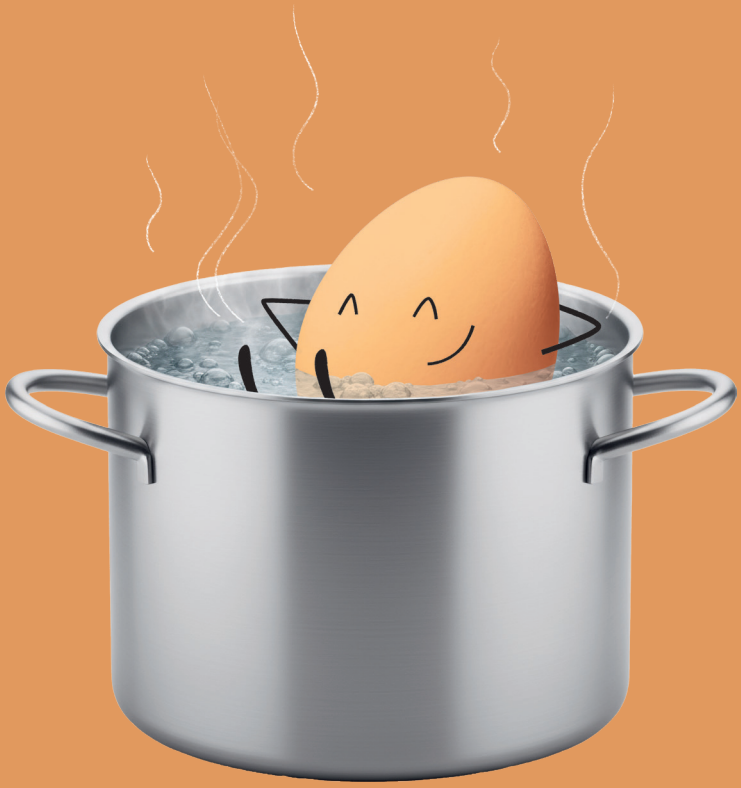
Hoe komt dat? — Door de eiwitten op te kloppen ontstaan er luchtbellen in het eiwit, waardoor het volume flink toeneemt. Nadat je er suiker bijdoet, worden deze luchtbelletjes omhuld (en daarmee vastgehouden) door een laagje suiker waardoor er een stevig schuim ontstaat dat niet zomaar instort.

EI-XPERIMENT

weten hoe vers een ei is — zonder het te breken

Hoe reageren de verschillende eitjes op hun frisse duik?
❶ Het verse ei zinkt naar de bodem en blijft liggen op zijn zij. Dit mag je perfect opeten. ❷ Het oudere eitje staat wat meer rechtop in het water. Soms drijft het zelfs halverwege het glas. Dit is voorlopig nog oké, maar zo snel mogelijk opeten. ❸ Het oudste ei drijft naar boven. Rot-ei-alarm, niet meer opeten!

Hoe komt dat? — Hoe groter de luchtkamer in het ei is, hoe ouder ook het ei is. Weet je nog dat er allemaal piepkleine gaatjes zitten in de eierschaal? Wel, die zorgen ervoor dat de luchtkamer steeds een beetje groter kan worden. Hoe langer je een eitje laat liggen, hoe meer lucht er dus in het eitje zal komen. Lucht weegt minder dan water, waardoor oude eieren blijven drijven. Verse eieren hebben nog niet zo veel lucht in de luchtkamer: die zakken dus meteen naar de bodem van de kom.



EI-nde

Van de kip in de kippenstal naar het pakstation tot op jouw bord — een ei legt een hele weg af. Door te begrijpen waar ons voedsel vandaan komt, leer je het meer te waarderen. Denk dus de volgende keer dat je een eitje eet, even aan de laaaange reis die het ei al heeft gemaakt. Eet smakelijk!

Nog meer weetjes over eieren?
Fladder snel naar www.ei.be.

LEKKER VAN BIJ ONS

VLAM vzw, F. Fontaine • Simon Bolivarlaan 17 bus 411, B-1000 Brussel • www.vlam.be