

# Wir untersuchen ein Hühnerei

Benötigt werden: rohe Eier, gekochte Eier, Petrischale (oder Untertasse), Pinzette, Präparierschere, Messer, Lupe

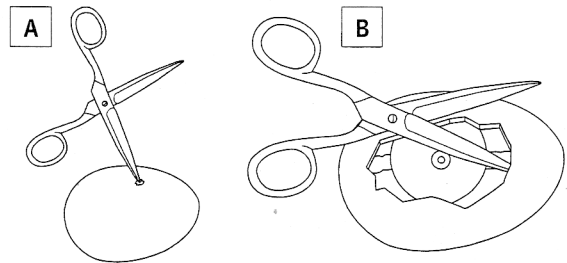
- 1 Lege ein rohes und ein gekochtes Ei nebeneinander auf den Tisch. Stoße beide Eier leicht an. Vergleiche.

Welchen Vorteil hat es, dass das rohe Ei schlecht rollt?

- 2 Betrachte die Schale mit der Lupe. Beschreibe und erkläre.

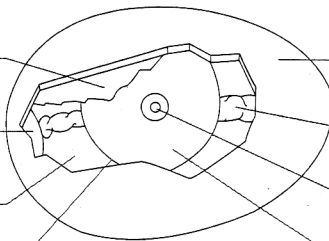
- 3 Schlage mit der Scherenspitze ein kleines Loch in das rohe Ei. Schneide dann ein Stück Schale heraus. Lass einen Teil des Eiklars in die Petrischale abfließen. Benenne die Teile, die du erkennen kannst. Drehe das geöffnete Ei leicht um die Längsachse hin und her. Achte auf die Keimscheibe! Beschreibe und erkläre.

Fasse die Hagelschnur mit der Pinzette und ziehe leicht.



Stich mit der Scherenspitze in die Dotterkugel.

- 4 Schäle das gekochte Ei einseitig ab (der Länge nach). Prüfe am stumpfen Ende, aus wie vielen Teilen die Schalenhaut besteht. Schneide das Ei mit einem Messer längs durch. Benenne die Teile. Was ist jetzt besser zu erkennen als beim rohen Ei? Was siehst du nicht?



# Wir untersuchen ein Hühnerei

Benötigt werden: rohe Eier, gekochte Eier, Petrischale (oder Untertasse), Pinzette, Präparierschere, Messer, Lupe

1 Lege ein rohes und ein gekochtes Ei nebeneinander auf den Tisch. Stoße beide Eier leicht an. Vergleiche.  
Das rohe Ei rollt nicht so gut. Es trudelt mehr.

Welchen Vorteil hat es, dass das rohe Ei schlecht rollt?

Die rohen Eier können nicht so leicht aus dem Nest rollen.

2 Betrachte die Schale mit der Lupe. Beschreibe und erkläre.  
Es sind viele Poren in der Kalkschale. Wenn sich ein Kücken entwickelt, erhält es dadurch Luft.

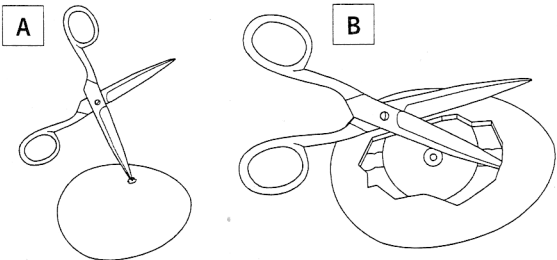
3 Schlage mit der Scherenspitze ein kleines Loch in das rohe Ei. Schneide dann ein Stück Schale heraus. Lass einen Teil des Eiklars in die Petrischale abfließen. Benenne die Teile, die du erkennen kannst. Drehe das geöffnete Ei leicht um die Längsachse hin und her. Achte auf die Keimscheibe! Beschreibe und erkläre.  
Die Keimscheibe liegt immer oben, also am warmen Bauch der Glucke.

Fasse die Hagelschnur mit der Pinzette und ziehe leicht.

Sie hängt am Dotter, nicht an der Schale.

Stich mit der Scherenspitze in die Dotterkugel.

Der Dotter ist von einer Haut umgeben.



4 Schäle das gekochte Ei einseitig ab (der Länge nach). Prüfe am stumpfen Ende, aus wie vielen Teilen die Schalenhaut besteht. Schneide das Ei mit einem Messer längs durch. Benenne die Teile. Was ist jetzt besser zu erkennen als beim rohen Ei? Was siehst du nicht?

Die Luftkammer ist jetzt deutlich zu sehen; Keimscheibe und Hagelschnüre aber nicht.

Beschrifte:

