



## Squishy ei

*Een windei maken, door een rauw ei in azijn te leggen*

Heb je wel eens een ei gezien met een zachte schaal? Zo'n ei heet een windei en daar kun je eigenlijk niks mee. Maar wat wel heel grappig is, je kunt van een kippenei met harde schaal zelf een windei maken. Je hebt er wat geduld voor nodig, maar het eindresultaat is verbluffend.

Duratie	: 10 minuten
Vorbereidingstijd	: n.v.t
Ontwikkelingsgebied	: Cognitieve ontwikkeling, Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: 8-12 jaar
Soort activiteit	: Ontdekken, techniek en proefjes
Groeps grootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



## Wat heb je nodig?

- rauw ei
- glas
- azijn
- water

## Wat is een windei?

Een windei is een ei dat geen kalkschaal heeft. Dit ei bestaat alleen uit de vruchtzak met inhoud. Kippen kunnen om verschillende redenen windeieren leggen. Soms is dit af en toe, maar soms ook voor een langere periode.

Wij gaan een windei namaken door dit korte proefje uit te voeren. Hierna kun je een beetje voelen, en zachtjes knijpen kan ook. Niet te hard! Dan gaat het ei kapot. Het voelt best een beetje gek, maar het is toch wel erg gaaf om te zien.

## Tip vooraf

Houd er rekening mee dat dit proefje zelf niet veel tijd kost, maar dat het wel langer duurt voordat je resultaat ziet. Het ei moet namelijk 3 dagen lang in het azijn gelegen hebben voordat je het er uit mag halen.

## Kijktip

*Hier laten ze het ei minder lang in het azijn liggen. Wij adviseren om toch drie dagen te wachten.*

- <https://www.youtube.com/watch?v=BfQldy-CdRo>

## Aan de slag!

- Leg een ei in een glas en schenk er zoveel azijn op tot het ei helemaal onderstaat. Kijk wat er gebeurt!
- Laat het ei één dag (24 uur) in de azijn liggen en kijk dan nog een keer wat er is gebeurd.
- Haal het ei de derde dag uit de azijn en spoel het af met water. Kijk en voel wat er met het ei gebeurd is. De harde eierschaal is verdwenen!





**Bron:**

- <http://www.24kitchen.nl/shows/smaakpupillen/news/info-fun/keukenlab/zelf-een-windei-maken>

