

Yumurta Pişir

205

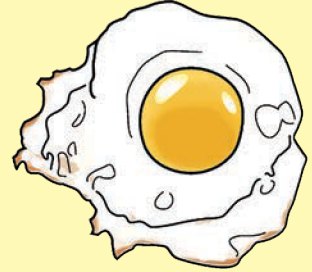
Yumurta pişirmek için aslında ocağa ihtiyacınız yok. **Sakın bunları yemeye çalışmayın!**

Malzemeler

Çiğ yumurta, Kase,
Alkol (ispirto) *Çiğ yumurtalara dokunduktan sonra ellerinizi sabunla yıkayın

Hadi yap!

- 1- Kasenin içine ispirto dökün.
- 2- Yumurtayı kırıp ispirtonun içine koyun.
Yumurtaya ne oluyor?
- 3- Yumurtayı her 10 dakikada bir kontrol edin.
Nasıl değişiyor? Yaklaşık bir saat sonra yumurta tamamen "pişmiş" olmalıdır.



Ne oluyor?

Bir yumurtayı ısıyla pişirdiğinizde, yumurta beyazındaki proteinler denatüre olur. Bu, proteinlerin normal şeklini kaybettiği ve yumurtadaki diğer proteinlerle birbirine dolandığı anlamına gelir. Bu, yumurta beyazlarının şeffaf sıvıdan beyaz bir katıya dönüşmesine neden olur. Alkol, ısının yerine kimyasal bir reaksiyon kullanarak yumurta beyazındaki proteinlere neredeyse aynı şeyi yapar. **Projeniz için araştırma sorusu, hipotez, bağımlı değişken, bağımsız değişken ve kontrol değişkenlerini belirleyiniz.**