

Dönen Yumurtalar

206

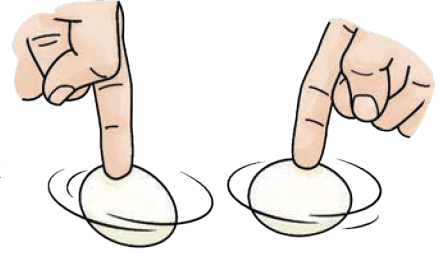
Kabuđu kırmadan çiğ yumurtayı katı haşlanmış yumurtadan nasıl ayırt edeceğinizi hiç merak ettiniz mi? Sadece yumurtaları döndürün!

Malzemeler

Çiđ yumurta,
Haşlanmış yumurta

Hadi yap!

- 1- İki yumurtayı da tezgahın üzerinde 15 dakika bekletin, böylece oda sıcaklığına gelsinler.
- 2- Yumurtaları birer birer yan tarafına yatırarak döndürün. Yumurtalar aynı şekilde mi dönüyor?



Ne oluyor?

Çiđ bir yumurtanın içi sıvı, ancak haşlanmış bir yumurta katıdır. Çiđ bir yumurtayı döndürdüğünüzde, içindeki sıvı hareket ettikçe ağırlık merkezi değişir ve bu da sallantılı bir dönüşe neden olur. Haşlanmış bir yumurtayı döndürdüğünüzde, katı merkez sabit bir ağırlık merkezine sahiptir ve bu da pürüzsüz, dengeli bir dönüş sağlar. **Projeniz için araştırma sorusu, hipotez, bağımlı değişken, bağımsız değişken ve kontrol değişkenlerini belirleyiniz.**