

Lærervejledning: Et perfekt pocheret æg:

generelt:

Der går mange æg til denne øvelse, man bør overveje at lave en stor æggekage i slutningen af øvelsen eller bage marengs. Man kan eventuelt lade eleverne medbringe et æg hver. De skal hjemmefra notere type (bur, øko, fritgående...) og sidste salgsdato. Man kan eventuelt selv medbringe et par gamle æg (kræver langtidsplanlægning!)

### Særligt for C-niveau

Meningen med de to første øvelser på C-niveau (Undersøgelse af et æg A) og B)) er tænkt som en introduktion til laboratoriearbejde. I del A) bliver eleverne holdt meget i hånden, mens de i del B) skal arbejde mere selvstændigt.

Æggene fra del 1 A) kan bruges i del 1 B)

A)

Aflæsning af et måleglas

Præcision

Simpel databehandling

Man kan eventuelt bruge sprit, for at undgå at ægget flyder (hvis det er et gammelt æg med meget luft i), Så kan klassen eventuelt lade et par målekolber med sprit gå på omgang, så der ikke skal bruges så meget.

B)

Denne del kan udvides til en øvelse i at lave grafer og en diskussion af, hvad der er rimeligt at vise i en graf. Eksempel: massen af blommen som funktion af massen på ægget eller massen af skallen som funktion af massen på ægget.

Begrebet variabelkontrol kan også medtages. Skallens tykkelse varierer rigtigt meget afhængigt af hønens race, foderet og alderen på hønen.

Indkøb:

diverse æg (kan eventuelt medbringes af eleverne, så man får forskellige æg)

salt

eddike

ethanol