

## Kananmunan kuoren liuottaminen

*Voiko kananmuna pysyä kasassa ilman kuorta?*

### Tarvikkeet:

- Iso juomalasi
- Raaka kananmuna
- Etikkaa
- Tuorekelmua ja tai alumiinifoliota

### Tee näin:

1. Aseta kananmuna lasiin ja täytä lasi etikalla. Voit asettaa kelmun tai folion lasin päälle hajuhaittojen ehkäisemiseksi.
2. Odota pari päivää, mutta käy välillä tarkkailemassa kananmunaa. **Mitä havaitset?**
3. Parin päivän kuluttua huomaat kananmunassa jotain erikoista. Voit ottaa sen pois lasista. **Millainen kananmuna nyt on? Tunnistatko kananmunan osat?**

**Mitä tapahtuu:** Kananmunan kuori on liennut pois ja jäljellä on kiinteä, läpinäkyvä kananmunan sisus.

**Miksi tapahtuu:** Kananmunan kuori koostuu pääosin kalsiumkarbonaatista, joka liukenee hyvin happoon. Etikka taas on happo. Kananmunan kuori siis liukenee etikan vaikutuksesta ja jäljelle jää kananmunan sisus, joka ei liukene happoon. Kananmunan sisusta ympäröi kalvo, joka ei liukene. Siksi kananmuna ei hajoa.