

Um ovo que saltita?

Quando deixamos cair um ovo cru, ele parte-se e há sempre um desastre na cozinha! Gostavas de o ver saltitar?

Vais precisar de



1 ovo cru;
1 copo de vidro;
Vinagre.

Faz assim

Coloca o ovo no copo.

Enche com vinagre até cobrir a totalidade do ovo. O que observas?

Observa as bolhas de gás a formarem-se na superfície da casca do ovo.

Nas próximas horas, vai observando de vez em quando o que acontece.

Ao fim de 2 dias retira o ovo do vinagre e lava-o cuidadosamente.

Atira-o devagarinho na superfície de uma mesa.

O que aconteceu

A casca do ovo é composta por carbonato de cálcio (CaCO_3), formando uma carapaça dura e porosa. O carbonato de cálcio está

presente também no calcário, gesso, mármore, giz, corais, estalactites e estalagmites existentes nas grutas, entre outros lugares. Quando mergulhas



um ovo no vinagre, a casca dissolve-se. O vinagre tem um ácido que destrói os cristais sólidos que formam a casca do ovo, desaparecendo a casca e libertando dióxido de carbono.

A libertação do dióxido de carbono forma as bolhas que tu viste libertarem-se, por serem gasosas.

Este processo ocorre, muito lentamente, nas rochas calcárias. A água acidificada da chuva dissolve o carbonato de cálcio que forma o calcário, formando cavidades por onde a água se infiltra.

Vamos pensar

Sabes como se formam as grutas? A forma mais gira de aprenderes é visitando a exposição Carso, no Centro Ciência Viva do Alviela!