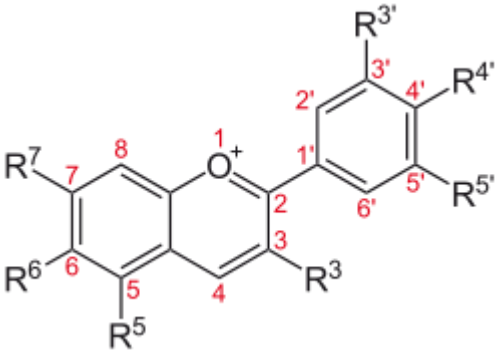
	# Groengebakken ei	
Onderzoek	Hoe krijgen we een groengebakken ei zonder het te laten beschimmelen?	
Hypothese	Door een kleurstof eraan toe te voegen	
Materiaal	Producten - Ei -Water -Rode kool -Azijn	Materialen - Warmtebron - Kookpan -Bekers 50 ml -Grote beker 800 ml
Opstelling		

Bereiding	*Rode koolsap:* Neem voldoende stukken rodekool en doe dit in een grote maatbeker. Vul de maatbeker met 300 ml water en laat dit koken. Nadat het water helemaal gekookt is gaan we decanteren. Decanteer het rodekool.
Uitvoering	Zet de kookplaat aan en plaats de pan hierop. Smeer een beetje olie op de pan zodat ons ei niet blijft plakken. Neem een ei en begin met het eiwit van het eigeel te scheiden. Zet het eigeel aan de kant (dit wordt nog gebruikt, dus gooi het niet weg) en giet het eiwit in een kleine beker en voeg hieraan wat rodekool sap aan toe. Breng het bekomen mengsel in de kookpan en doe het eigeel hierop. Begin met het koken van het ei en neem waar.
Waarneming	
Rapport	Rode koolsap is een indicator, een stof dat van kleur verandert in andere milieus, het geeft in een neutraal milieu een licht blauwe kleur. Als het in een basisch milieu terecht komt geeft het een groene kleur en een roze kleur in een zuur milieu. Het eiwit is basisch en daardoor verkrijgt het rodekool sap een groene kleur.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>


Eiwitten of albumine zijn iets basisch dus als je de indicator toe te voegen aan het eiwit ontstaat een groene kleur, hoewel de kleur kan variëren, afhankelijk van hoe oud de eieren zijn. Uit oudere eieren ontsnapt door de schaal en veroorzaakt dat de pH licht toeneemt, dus basischer.
</td>
</tr>
<tr>
<td>Bronnen
 </td>
<td>http://chemieleerkracht.be/experimenten/16%20Biochemie%20en%20voeding/16.1.%20Proeven/Voeding1/ei/groengebakken%20ei%20d.pdf

http://ezinearticles.com/?Kids-Science-Project-Idea---Green-Eggs&id=929228</td>
</tr>
<tr>
<td>Leerplan
 </td>
<td>
B52	De pH-schaal **in verband brengen** met zuur, basisch of neutraal karakter van een waterige oplossing.	C4

Wenken

De pH-schaal wordt enkel experimenteel ingevoerd als concretisering van de begrippen zuur en base en aldus best geïntegreerd in de kennismaking met deze begrippen. **De pH-waarde van een oplossing kan reeds in logisch verband worden gebracht met de waterstoflonenconcentratie in de oplossing. Het is echter helemaal niet de bedoeling hier pH-berekeningen uit te voeren.**

Taalsteun

In de officiële Woordenlijst Nederlandse Taal (editie 2005) werd naast het woord zuurgraad ook zuurtegraad opgenomen. Omdat het woord 'zuurte' op zich niet bestaat, wordt in Nederland en door taalpuristen de voorkeur gegeven aan zuurgraad.
</td>
</tr>
<tr>
<td>Tips
</td>
<td>Bij de proef kun je twee eieren bakken, de ene ei wordt zoals hierboven gebakken. Bij het andere ei zal het eiwit eerst nog een beetje azijn over zich krijgen. Hierdoor verkrijgen we een roze spiegelei in plaats van een groen ei.</td>
</tr>
</table>