

Autour de l'œuf



1. Casser un œuf dur et un œuf cru

Donner un œuf cru et un œuf cuit + un petit bol.

Demander au groupe de casser l'œuf cru dans le bol, et d'observer ce qui se passe. Puis idem avec l'œuf cuit. L'œuf cuit sera pelé puis coupé en petit bouts pour faire goûter aux autres lors des 10h.

Quelle est la différence entre les 2 œufs ?

2. Mélanger un jaune et un blanc d'œuf

Donner un œuf cru+ un petit bol.

Demander au groupe de casser l'œuf et d'observer. On distingue le jaune et le blanc .

Demander de mélanger et d'observer. (On ne distingue plus le jaune du blanc). On peut garder le mélange pour faire une liaison pour une tarte au pommes ou crêpes...

3. Verser des gouttes d'œuf dans de l'eau chaude

Donner un œuf cru au groupe,+ un petit bol. Le casser, le mélanger.

Demander aux élèves d'essayer de mettre des gouttes d'œuf dans un bol d'eau chaude et regarder la réaction (cela donne des petites boules d'œuf cuit...) ; idem dans l'eau froide, quelle différence ?

4. Se cuisiner et goûter un œuf au plat

Donner un œuf et une petite poêle au groupe.

Demander de casser l'œuf dans la poêle et faire cuire l'œuf (avec l'enseignante). Lorsqu'il est cuit, le liquide transparent change de couleur et devient blanc. Le jaune reste jaune.

Couper l'œuf en petits bout et le faire goûter lors des 10h.