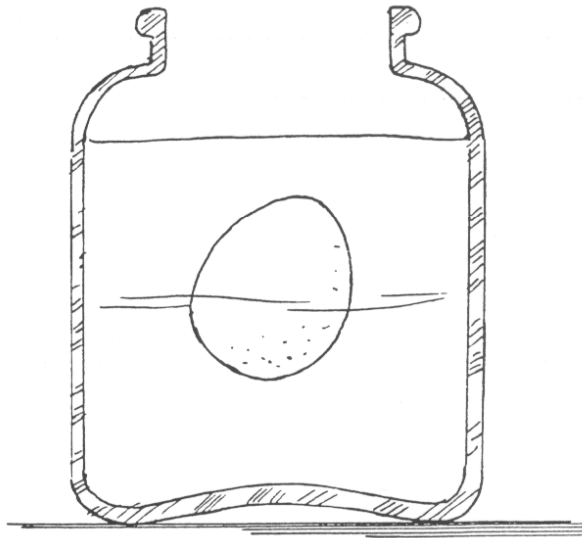


Het zwevende ei



Vul een flinke glazen inmaakpot of een fles met een zeer brede halsopening voor de helft met water waarin veel zout is opgelost. (Zout kun je in water oplossen door eerst het water aan de kook te brengen en het er vervolgens in te gieten en flink te roeren).

Vul de pot nu heel voorzichtig en langzaam bij met gewoon leidingwater. Als je dat heel kalm doet, zal het zoute water dat zwaarder is dan normaal water zich niet met het gewone water vermengen. Zonder dat je het kunt zien, bevindt zich in de pot ergens een grens.

Als je nu een ei heel zachtjes in het water laat glijden, zul je zien dat het even op en neer gaat om vervolgens op het zoute water te blijven drijven. Het lijkt dan net of het ei midden in het water zweeft.