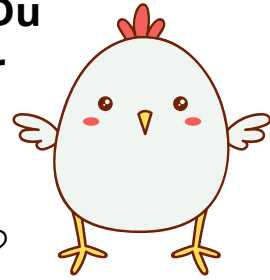




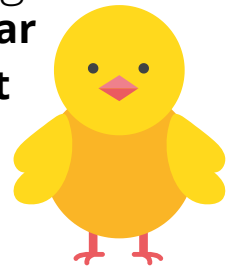
Quiz zum Eiertest (Lösungen)

1. Mit welcher Flüssigkeit wird der Eiertest gemacht? Und mit welcher Flüssigkeit wird der Eiertest sogar noch genauer? **Der gewöhnliche Eiertest wird mit Wasser gemacht. Gibst Du Salz ins Wasser, wird der Test noch genauer, da das Wasser so tragfähiger wird und nur ganz frische Eier am Boden bleiben.**



2. Warum sollst Du das Glas nicht bis zum Rand befüllen? **Weil es überlaufen könnte, wenn Du das Ei hinzugibst. Schließlich hat auch Dein Ei ein Volumen und braucht entsprechend Platz im Glas.**

3. Kann man auch zwei Eier übereinander in ein Glas legen? **Nein, das sollte man nicht machen, da das untere Ei so gar nicht aufsteigen kann. Deswegen solltest Du den Eiertest immer Ei für Ei einzeln durchführen.**



4. Welche Möglichkeiten neben dem Eiertest gibt es noch, um herauszufinden, ob ein Ei noch gut ist? **Du kannst das Ei aufschlagen und beobachten, ob Eigelb und -weiß direkt ineinander laufen. Dann ist es nicht mehr gut. Außerdem riechen schlechte Eier (gekocht und roh) faulig.**

5. Wie lange sind Eier ungefähr haltbar? Und ab wann sollte man sie gekühlt lagern? **Nach dem Legen sind Eier etwa 28 Tage haltbar. 18 Tage nach dem Legen sollte man sie aber schon kühl lagern.**

