**NELL’ACQUA DEL MARE SI GALLEGGIA MEGLIO**

**Che cosa serve**

Un recipiente trasparente a bordi alti (deve contenere circa mezzo litro di acqua), acqua, sale da cucina, , un cucchiaio, un uovo fresco

**Come si procede**

Versa almeno mezzo litro d’acqua nel recipiente e mettici un uovo (senza rovinare il guscio). Osserva a che livello si trova l’uovo. Ora sciogli due o tre cucchiaini di sale nell’acqua e osserva nuovamente a che livello si trova l’uovo. Ripeti ancora l’osservazione dopo aver sciolto altri cucchiaini di sale.

**Che cosa osservo**

Appena messo nel recipiente, l’uovo si adagia sul fondo; aggiungendo del sale esso risale gradualmente, sino a galleggiare

**Come lo spiego**

L’acqua (il solvente) e il sale (il soluto) formano una soluzione più densa dell’acqua dolce. Tale soluzione è tanto più densa quanto maggiore è la quantità di sale disciolto: l’uovo inizia a sollevarsi dal fondo del recipiente e quando, sciogliendo il sale, la densità supera quella dell’uovo questo galleggia emergendo parzialmente dall’acqua.

**TEMPO:** 20 minuti