会漂浮的鸡蛋

钱睿 二（7）班

我非常喜欢吃鸡蛋，茶叶蛋、白鸡蛋、炖蛋样样美味极了，因此爸爸妈妈经常做给我吃。有一次我看见爸爸正常清洗生鸡蛋，圆圆的鸡蛋都沉在水底，我就问爸爸：“爸爸，鸡蛋为什么是沉在水里的呢？它能不能浮起来？”爸爸回答我说：“因为鸡蛋的密度比水大呀，所以它会沉在水底。但是如果水的密度大于鸡蛋，鸡蛋就会浮起来了；另外还有一个不改变水密度的情况，放在白醋里，鸡蛋也能浮起来。”我很好奇，但是不是特别明白爸爸的意思。“爸爸我们能做实验证明吗？”我问道。“好的呀”爸爸愉快的答应了。

首先呢，爸爸告诉我，密度的意思是单位体积内，重量的大小就是密度。举个例子水的密度是1kg/dm³，铁的密度是7.8kg/dm³。在同样1立方分米的水和铁，铁是7.8千克，水是1千克。铁的密度大于水的密度。所以铁沉在水里。接下来我们开始做实验。

第一个实验。首先，我们将空杯子里倒上水，放入鸡蛋。鸡蛋沉在杯子底部。鸡蛋密度大于水，所以鸡蛋沉在水里。接着，我们将食盐慢慢的倒入水中，用筷子轻轻搅拌使食盐融化在水里面。我们不断的往水里加食盐，渐渐的鸡蛋离开了杯子底部，最后鸡蛋浮起来了。我们用盐加大了水的密度，爸爸告诉我这杯水变成了盐水溶液，盐水溶液密度大于鸡蛋的密度所以鸡蛋就漂浮起来了。

第二个实验。我们用大小两个一样的空杯子，一个杯子倒上水，另一个倒入一样多的白醋。分别在两个杯子中放入大小相近的鸡蛋，两只鸡蛋都沉入杯子底部。白醋的密度还是没有鸡蛋大。但是白醋里的鸡蛋表面很快生成许多小气泡，小气泡包围了鸡蛋。5分钟后，水里的鸡蛋没有变化，但是白醋里的鸡蛋慢慢的离开杯底，渐渐的鸡蛋一会浮起来，一会沉下，很调皮呢。最后鸡蛋完全浮在了白醋表面。爸爸说鸡蛋壳和白醋发生了化学反应，生成了二氧化碳气体（小气泡），小气泡加大了鸡蛋的浮力，所以鸡蛋能浮起来。原来影响鸡蛋漂浮的不光和密度有关系，还和浮力有关系。

哇，原来科学离我们这么近，我们的生活中到处有它的影子！