

18. SYROVÉ NEBO VAŘENÉ VEJCE

Po roztočení se jedno z vajíček točí výrazně rychleji než to druhé.

Po zastavení jednoho z nich prstem se po uvolnění již neroztočí (to, které se točilo rychleji), zatímco druhé se po zastavení a následném uvolnění opět roztočí (to, které se otáčelo pomaleji).

Příčinou rychlé rotace je fakt, že se vajíčko otáčí jako jeden celek. Toto vajíčko je tedy vařené natvrdo. Toto vajíčko se po zastavení samo neroztočí.

Pomalá rotace je způsobena tím, že se otáčí skořápka vajíčka a uvnitř se otáčí bílek a excentricky se pohybující žloutek. Po zastavení tohoto vajíčka zastavíme jen skořápku, zatímco tekutý vnitřek vajíčka pokračuje dále v rotaci. Jakmile tedy skořápku pustíme, strhne stále se otáčející tekutý vnitřek vajíčka skořápku do dalšího pohybu.

Z fyzikálního hlediska se jedná o aplikaci zákona setrvačnosti.