

# DAS EI

## SCHALE

Eierschalen können sehr nützlich sein. Klein gemahlen kann man sie im Garten verteilen, um Schädlinge wie Schnecken und Raupen zu vertreiben. Man kann sie aber auch als Schönheitsmaske, Bleichmittel für Wäsche oder Topfreiniger benutzen. Eierschalen bestehen aus drei Schichten: dem Oberhäutchen, der inneren und der äußeren Schalenhaut. Sie sind nicht immer weiß oder hellbraun, manche Hühner legen auch blaue, grüne oder schokoladenbraune Eier.



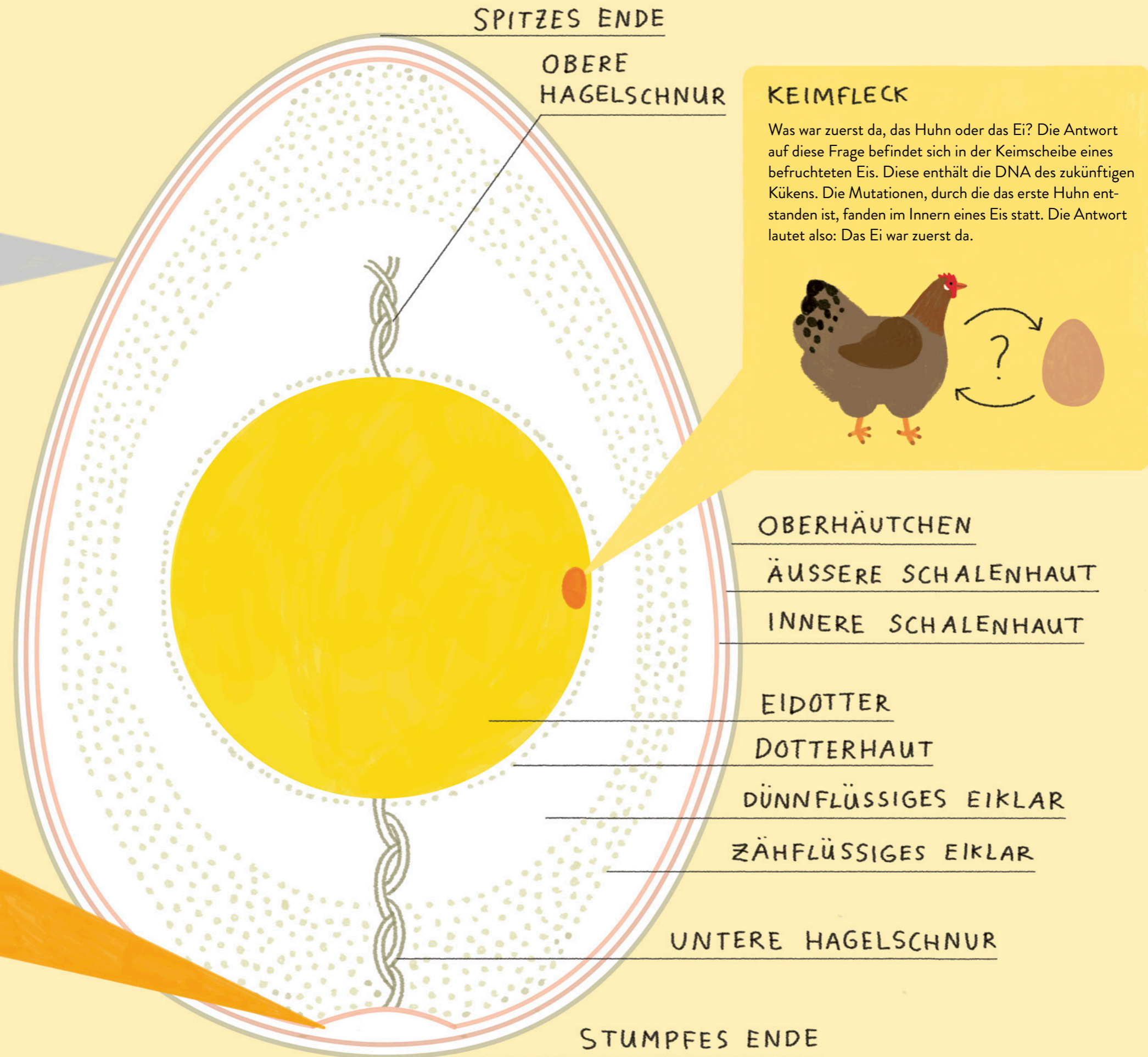
## LUFTKAMMER

Da die Luftkammer von Tag zu Tag größer wird, kannst du ganz leicht feststellen, ob ein Ei noch frisch ist, indem du es einfach in ein Glas mit Wasser legst. Sinkt das Ei zu Boden, ist es noch frisch, schwimmt es oben, ist es schon mehrere Wochen alt und du solltest es lieber nicht mehr essen.



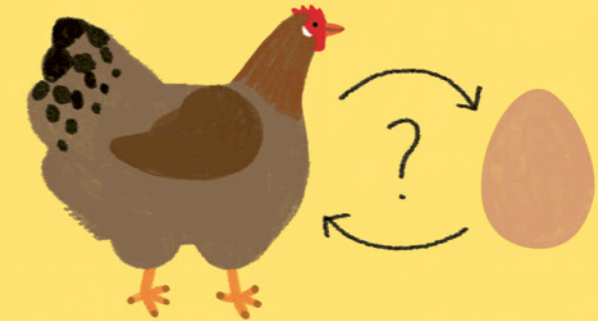
FRISCHES EI

CIRCA DREI WOCHEN ALTES EI



## KEIMFLECK

Was war zuerst da, das Huhn oder das Ei? Die Antwort auf diese Frage befindet sich in der Keimscheibe eines befruchteten Eis. Diese enthält die DNA des zukünftigen Küchens. Die Mutationen, durch die das erste Huhn entstanden ist, fanden im Innern eines Eis statt. Die Antwort lautet also: Das Ei war zuerst da.



## OBERHÄUTCHEN

## ÄUSSERE SCHALENHAUT

## INNERE SCHALENHAUT

## EIDOTTER

## DOTTERHAUT

## DÜNNFLÜSSIGES EIKLAR

## ZÄHFLÜSSIGES EIKLAR

## UNTERE HAGELSCHNUR

## STUMPFES ENDE