

تخم مرغ چرخان:

مواد و وسایل لازم:

یک تخم مرغ پخته و یک تخم مرغ خام

روش آزمایش:

تخم مرغ را پس از پختن به مدت ۲۰ دقیقه در حرارت معمولی اتاق نگه دارید.

هر تخم مرغ را روی پهلوی قرار دهید و سعی کنید آن را بچرخانید.

نتیجه چیست؟

کدام بهتر می چرخد؟ بر اساس قانون اینرسی توضیح دهید.

تحقیق کنید:

تخم مرغ خام و پخته از لحاظ حالات مواد چه تفاوتی باهم دارند

با در نظر گرفتن مفهوم اینرسی تفاوت در چرخش تخم مرغ پخته و خام را چگونه تفسیر می کنید.

چرخش تخم مرغ پخته تا چه زمانی ادامه دارد؟