

蛋不利多的魔法之旅

第一站：關於荷包蛋...

幼兒提問：怎麼樣打蛋最容易成功？

幼兒預測：1.從蛋的兩端
2.從蛋的中間

進行實驗：1.從蛋的兩端打蛋
2.從蛋的中間打蛋

得到結論：1.從蛋的兩端打蛋要很用力，而且蛋殼容易碎掉，蛋黃也容易破掉。
2.從蛋的中間打蛋比較輕鬆，蛋殼不會破碎，多練習後比較容易成功。

運用的科學原理：拱橋原理



第二站：關於水煮蛋...

幼兒提問：怎麼樣煮出不同熟度的水煮蛋？

幼兒預測：像煎荷包蛋一樣，煮越久蛋黃應該就會越熟！
(從舊經驗類推)

進行實驗：1.全熟蛋：電鍋跳起來悶2分鐘再泡冷水
2.溏心蛋：電鍋跳起來悶1分30秒再泡冷水
3.溫泉蛋：電鍋跳起來馬上拿出來泡冷水

得到結論：悶的時間越久蛋黃就越熟。



第三站：關於雲朵蛋...

幼兒提問：怎麼樣分蛋最容易成功？

蒐集訊息：運用平板查詢到「瓶子吸蛋」法

進行實驗：進行為期3天的反覆實驗

得到結論：1.瓶子要碰到蛋黃才吸得起來
2.手放開之後不能再壓瓶子
3.蛋黃會掉出來，所以瓶子要趕快拿起來

運用的科學原理：氣壓原理



Are you ready?
Come on a magical
journey with us!

第四站：關於雲朵蛋...

幼兒提問：怎麼樣雲朵蛋才不會烤焦？

幼兒觀察與預測：雲朵蛋在烤的時候膨脹了，上面碰到烤箱。
所以不能做太大朵，要留一些膨脹的空間。

進行修正：把雲朵蛋的形狀縮小再烤

得到結論：雲朵蛋在烤的過程會膨脹，變得比本來的樣子大。

幼兒類推：出爐的雲朵蛋要趁熱吃，不然會扁掉。

運用的科學原理：熱脹冷縮原理

