

## JAK OHNOUT KOST POMOCÍ OCTA

Budete potřebovat:



velkou sklenici



ocet



kuřecí kost

Kost opláchněte pod tekoucí vodou a případně z ní odstraňte maso. Všimněte si, jak je tvrdá – zkuste ji lehce ohnout. Kuřecí kosti, stejně jako lidské, obsahují minerál zvaný vápník, díky kterému jsou tvrdé.

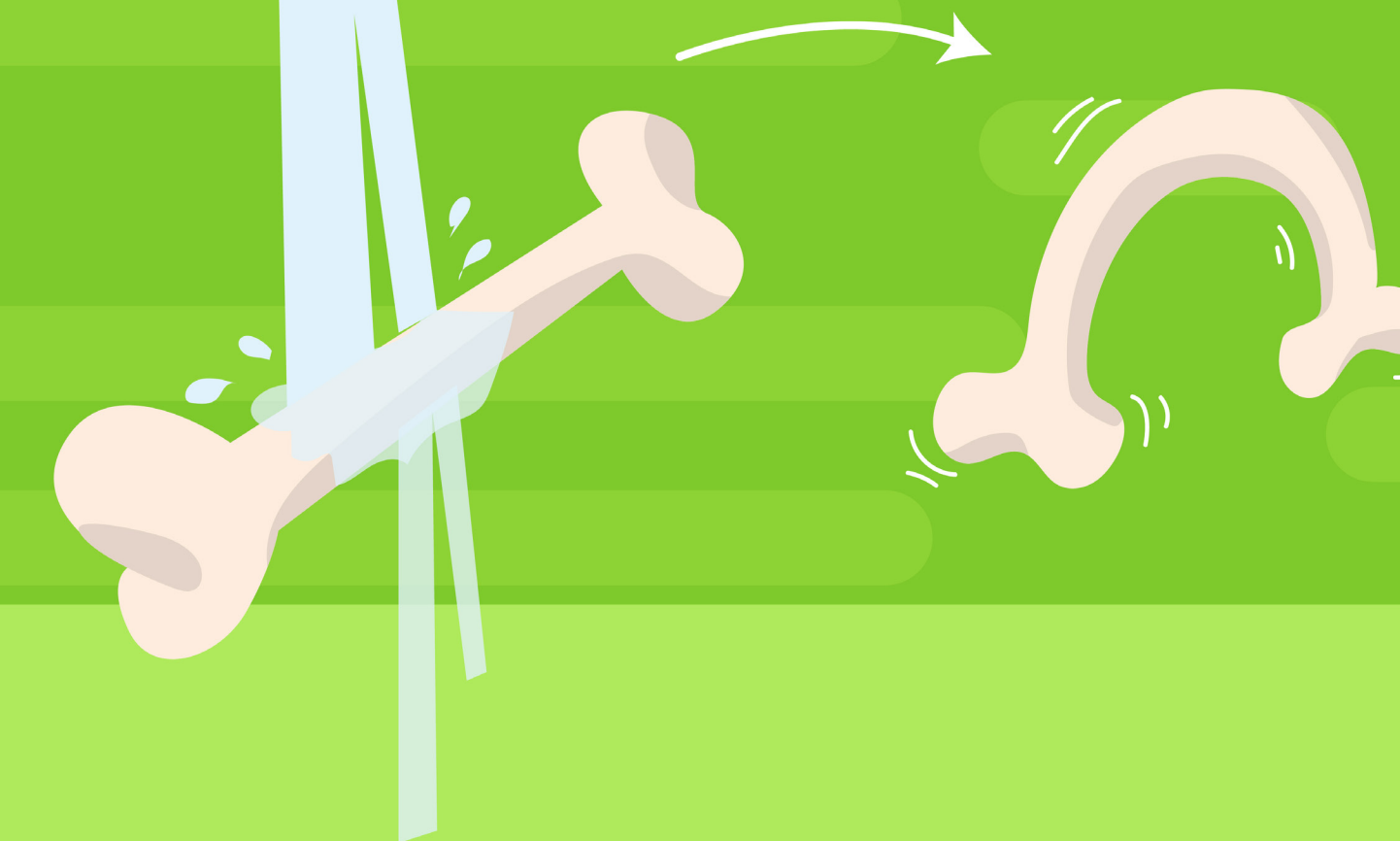


Vložte kost do sklenice a zalijte ji octem. Sklenici je vhodné zakrýt a vše nechat 3 dny odstát.



3 days

Po 3 dnech kost vyjměte. Měla by na dotek působit jinak. Opláchněte ji a znovu ji zkuste ohnout. Nepřipadá vám jako gumová?



Jaké zvláštní vlastnosti má ocet, když v něm změkne kost? Ocet se považuje za mírně kyselý, ale je dostatečně silný na to, aby vápník v kosti rozpustil. Jakmile je vápník rozpuštěný, kost už nemůže být tvrdá, protože zbyde jen měkká kostní tkáň. Ted' už víte, proč se vás maminka vždycky snažila přimět, abyste pili mléko – vápník obsažený v mléce se dostává do kostí a posiluje je. Při troše úsilí je ted' opravdu možné kost ohnout.