

Waar in de keuken groeien de meeste micro-organismen?

Benodigdheden

- 2 sneetjes wit brood
- 2 sneetjes bruin brood
- 8 afsluitbare plastic zakjes (broodzakjes zijn prima)
- Een klein beetje water
- Een vergrootglas
- Een pen
- Een notitieboekje
- Een fototoestel (indien mogelijk)
- 8 etiketten of papier en plakband

Aan de slag

Snijd alle sneetjes brood in tweeën.

Neem een half sneetje witbrood en een half sneetje bruin, en stop ze elk in een afzonderlijk plastic zakje. Sluit de zakjes goed af en plak er een etiket 'controle' op.

Sprenkel over de andere halve sneetjes brood wat water maar zorg dat ze niet doorweekt zijn. Neem een half sneetje wit brood en een half sneetje bruin, en wrijf er voorzichtig mee over de keukenvloer, zonder het brood te verbrokkelen. Stop beide sneetjes in een afzonderlijk zakje, sluit de zakjes goed af en plak kleef er een etiket 'vloer' op.

Herhaal stap 3 voor andere oppervlakken in de keuken, bijvoorbeeld een schap in de koelkast of de gootsteen. Kleef telkens op de zakjes een etiket met het oppervlak waarover je met het brood gewreven hebt, en zorg dat je de zakjes goed afsluit.

Leg nu alle zakjes in een kast en laat ze daar minstens een week liggen. Noteer regelmatig de veranderingen die je in het brood ziet, maar zorg dat de zakjes gesloten blijven.

Na je laatste waarnemingen doe je de zakjes (ongeopend!) bij het grijze afval.

Vragen

1. Wat is er in de zakjes gebeurd?
2. Welke verschillen zie je tussen de verschillende zakjes?
3. Wat is volgens jou het vuilste oppervlak in je keuken?
4. Kun je de verschillen verklaren?

Opdracht

Maak een kort verslag van je resultaten en lever dat in bij de docent.