

## Pokus - plesne na chlebíku

**Cieľ:** Zistiť, aké podmienky podporujú rast plesní na chlebe.

**Predmet:** prvouka, 2. ročník

**Príprava:** Žiaci poznajú proces vzniku chleba. Vedia, že chlebík môžu napadnúť rôzne plesne (nešpecifikujeme ich podľa názvu, keďže ide o žiakov 2. triedy). Ich úlohou je zistiť aké podmienky podporujú rast plesní.

**Pomôcky:** 3 mikroténové vrecká, 3 krajce chleba, voda, lupa na pozorovanie.

### Postup / realizácia:

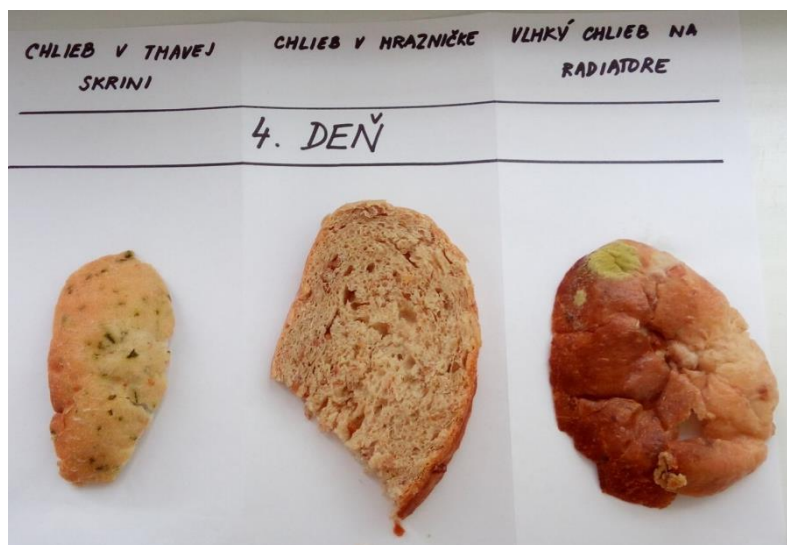
1. Do prvého mikroténového vrecka vložte jeden krajec chleba. Ten uložte do tmavej skrine.
2. Do druhého mikroténového vrecka vložte ďalší krajec chleba. Tento chlebík uložte do mrazničky.
3. Tretí chlebík navlhčite troškou vody, vložte ho do mikroténového vrecka a položte na teplé miesto (radiátor).
4. Každý deň skontrolujte chlebík, pozorujte lupou prípadne zmeny a zapíšte ich do tabuľky.

	chlieb v tmavej skrini	chlieb v mrazničke	vlhký chlieb na radiátore
1. deň			
2. deň			
3. deň			
4. deň			

### Zhodnotenie pokusu:

- Aké zmeny ste pozorovali?
- Ktoré podmienky sú pre rast plesní najvhodnejšie?
- Dá sa chlieb s plesňou zjesť? Prečo áno/nie?
- Kde ste nepozorovali žiadne zmeny na chlebíku? Môžeme tento chlebík jesť aj po dlhšej dobe?
- Čo ste sa pomocou tohto pokusu naučili?
- Kde doma uložíte prebytočný chlebík, by ste ním zbytočne neplytvali?
- Čo všetko sa dá urobiť z dvojdňového- trojdňového chlebíka, ktorý nenapadli plesne?

Prílohy:



Vypracovala: Základná škola, Zarevúca18, Ružomberok 034 01