

Pożyteczne mikroorganizmy

Autor: Admin

02.12.2008.

Zmieniony 02.12.2008.

Dnia 22 listopada o godz. 9:00

w szkole w Zespole Szkół w Siedlcu odbyły się warsztaty przyrodnicze (w ramach projektu "Otaczająca nas przyroda to wielka przygoda").

W warsztatach prowadzonych przez panią Ludwikę Witę oraz Danutę Merdę wzięli udział uczniowie z klas VI.

Tematem warsztatów były

Pożyteczne mikroorganizmy. Najpierw pani Wita opowiadała o drożdżach i bakteriiach mlekowych. Następnie pracowaliśmy w grupach. Chłopcy zakiszali kapustę, czarna dziewczyna próbowała zrobić masło z kwaśnej oraz słodkiej śmietany (masło udało się zrobić i było naprawdę pyszne). Inne dziewczyny ugniały ciasto na drożdżowe bułeczki.

Gdy bułeczki się piekły, to każdy oglądał gotowe preparaty przez mikroskop. Sami także robiliśmy preparaty drożdżowe oraz z glonów, które zostały przyniesione z akwarium. Każdy mógł również zobaczyć przez lupę różne rodzaje pleśni, występujące m. in. na chlebie czy też na tłuszczu. Następnie zjedliśmy przygotowane przez nas bułki z masłem i dżemem oraz próbowaliśmy serów pleśniowych. Na koniec Pani Wita poczęstowała wszystkich batonikami.

Moim zdaniem

warsztatach były bardzo udane, ponieważ dowiedzieliśmy się wielu ciekawostek, a przy tym każdy dobrze się bawił. Przekonaliśmy się o pożytecznej roli mikroorganizmów. Już wiemy, jak bardzo potrzebne są prymitywne drożdże i bakterie mlekowe w naszym codziennym życiu.

Myślę, że pani mgr Ludwice Wicie należą się słowa uznania i podziękowania za wspaniałe przygotowane oraz przeprowadzone zajęcia.

Daria Kluczyńska

{gallery}projekt_przyroda02{/gallery}