**OSSERVIAMO I BATTERI**

**Che cosa serve**

Gelatina per brodo, due capsule di Petri

**Come si procede**

Fate bollire la gelatina in modo da eliminare i batteri; versatela poi in quantità uguali in due capsule di Petri identiche. Copri il tutto e lascia che la gelatina si raffreddi e indurisca. Fino a questo momento la gelatina è sterile, cioè priva di germi. Ora tocca con le dita o con oggetti diversi la gelatina di uno dei piatti e poi ricopri nuovamente.

**Che cosa osservo**

Dopo qualche giorno, sulla gelatina che hai toccato, compaiono delle macchie di dimensioni, colori e aspetto diversi mentre sull’altra gelatina non si nota alcun cambiamento.

**Come lo spiego**

Le macchie sono formate da batteri di specie diverse, che erano presenti sulle dita o sugli oggetti venuti a contatto con la gelatina. Sulla gelatina che non è stata toccata non si notano formazioni batteriche perché non ha subito contaminazioni.

**TEMPO**: Alcuni giorni