**COME SI FORMA LA MUFFA**

**Che cosa serve**

Due arance, due pezzi di pane raffermo, una lente di ingrandimento.

**Come si procede**

Prendi un’arancia e mettila in un luogo ben esposto alla luce. Colloca l’altra arancia in un luogo buio. Inumidisci i due pezzi di pane con un po’ d’acqua e mettili uno in un posto ben illuminato e l’altro al buio. Lascia passare una decina di giorni, poi osserva le due arance e i due pezzetti di pane, a occhio nudo e poi con la lente di ingrandimento.

**Che cosa osservo**

Dopo alcuni giorni sulla superficie dell’arancia e del pane tenuti al buio compare una fine polverina bianca e, in alcuni casi, verde, grigia o nera. Le superfici dell’arancia e del pane tenuti alla luce, non presentano alcuna modificazione.

**Come lo spiego**

Sulla superficie dei due alimenti si è sviluppato un fungo particolare, la muffa Penicillium. La presenza di acqua ha favorito il mantenimento di un ambiente umido, necessario per lo sviluppo delle muffe. Il calore proveniente dai raggi luminosi asciuga invece in breve tempo il pane tenuto alla luce, rendemdolo inadatto allo sviluppo dei funghi.

**TEMPO**: una decina di giorni