**COME SI FORMA LA MUFFA**

**Che cosa serve**

Due arance, due pezzi di pane raffermo, una lente d’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 con un pò di acqua i due pezzi di pane e mettine uno in un posto ben illuminato e k’altro al buio. Lascia passare una decina di giorni, poi osserva le due arance e i due pezzi di pane, a occhio nudo e poi con una lente d’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 invece non presentano modificazioni.

**Come lo spiego**

Sulla superficie dei due alimenti tenuti al buio 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 lominosi asciuga invece in breve tempo il pane tenuto alla luce, rendendolo inadatto allo sviluppo dei funghi.

**TEMPO**: una decina di giorni