

A decorative frame consisting of thick black lines forming an L-shape. One vertical line is on the left side, and one horizontal line is at the bottom. They meet at a corner on the right side, with the horizontal line extending further to the right.

«КАК  
ОБРАЗУЕТСЯ  
ПЛЕСЕНЬ НА  
ХЛЕБЕ»

Павлова Елизавета 5 «В»

# Что такое плесень?

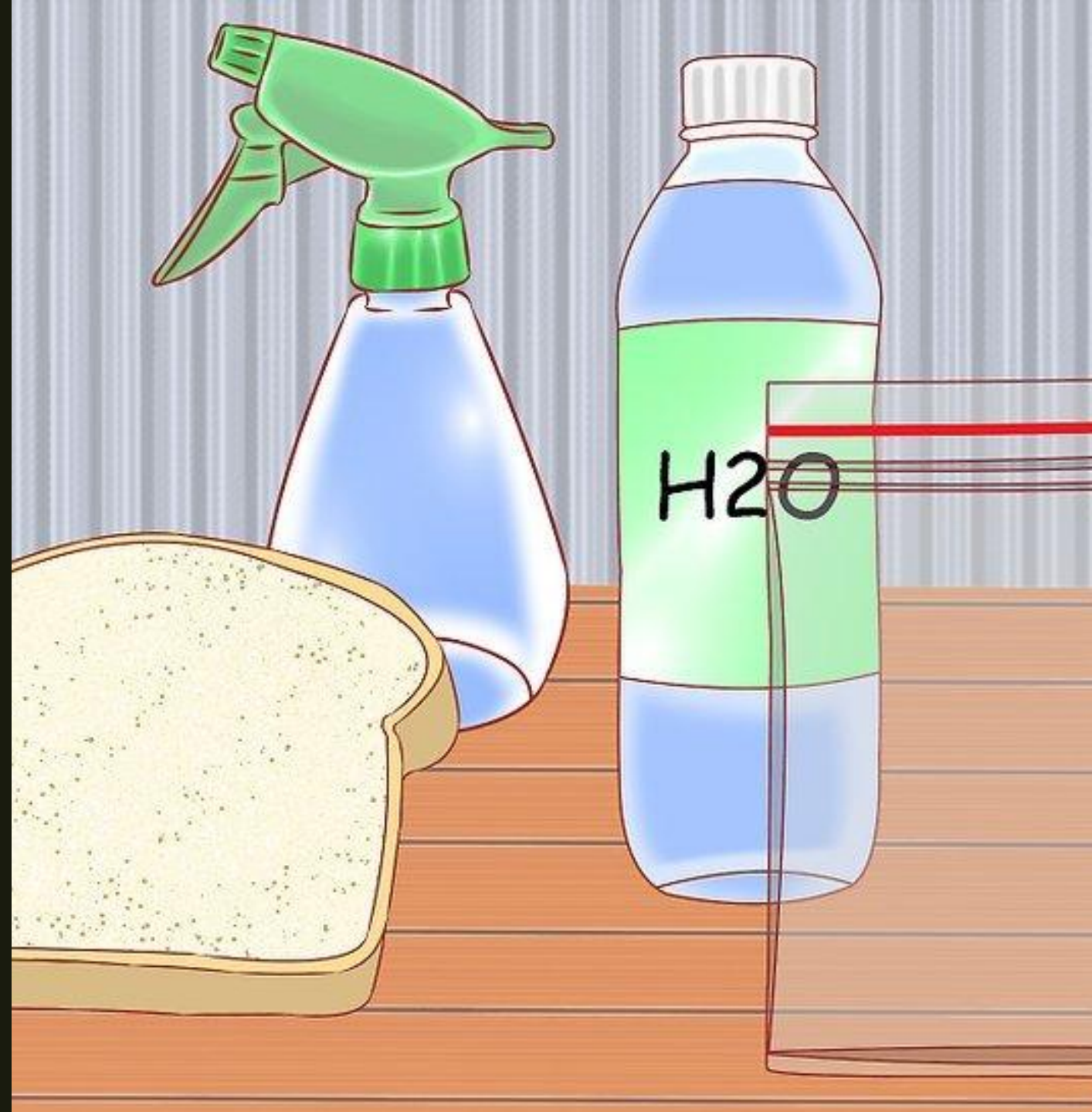
- Что представляет собой плесень и откуда она берется на хлебе. Предмет нашего изучения – это не что иное, как грибок, который приживается в теплой среде и растет на продуктах и или во влажных местах.
- Плесень бывает двух видов: токсичная и не токсичная. Первая опасна для здоровья, и если ее случайно проглотить или вдохнуть, то она вызовет тошноту, рвоту, понос, а в отдельных случаях может повлиять на нервную систему и работу мозга. Вторая, напротив, является лечебным средством и применяется в народной и традиционной медицине.

# Продолжение...

- Ту плесень, которую мы наблюдаем на продуктах в холодильнике, нельзя есть. Если вы случайно откусили и проглотили испорченный продукт, сразу же примите активированный уголь и запейте большим количеством воды.
- Споры плесени разносятся воздухом, и, попадая в благоприятную среду, начинают активно размножаться. Они любят влажную древесину, бумагу, клей, штукатурку, продукты. Если помещение, куда попали споры, плохо проветривается, то ее будет сложно вывести.

# Выращивание плесени

Чтобы вырастить плесень на хлебе, вам понадобятся следующие материалы: ломтик хлеба (подойдет любой сорт), плотно закрывающийся пластиковый пакет, бутылка с распылителем и вода. Можно использовать любой вид хлеба, однако имейте в виду, что некоторые сорта с длительным сроком годности содержат консерванты, которые замедляют рост плесени. На свежем хлебе плесень растет быстрее.



# Побрызгайте на хлеб водой

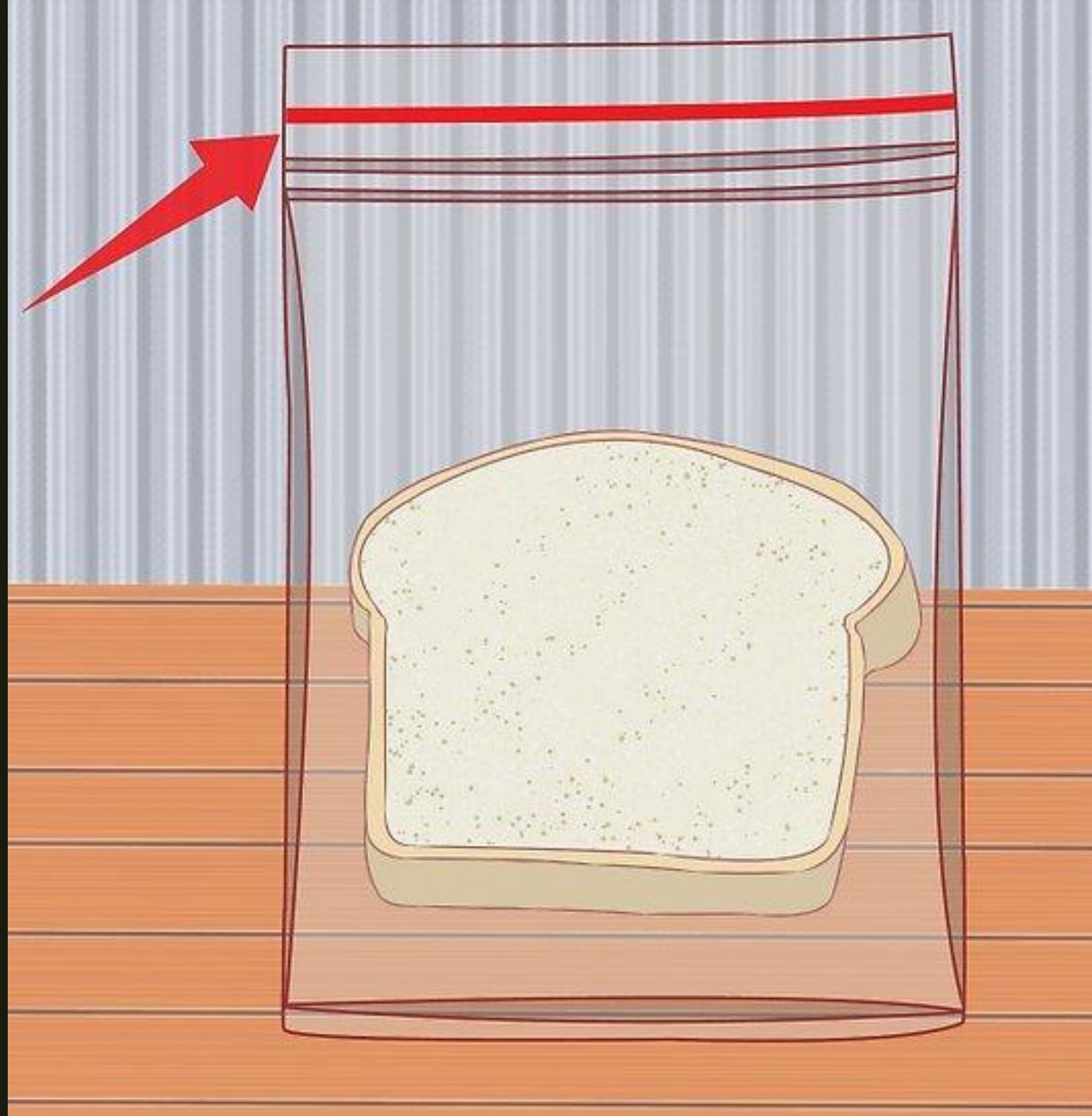
Возьмите бутылку с распылителем и слегка опрыскайте хлеб водой. Хлеб не должен промокнуть — просто распылите на него немного влаги, чтобы стимулировать рост плесени. Достаточно один раз брызнуть на него из распылителя.





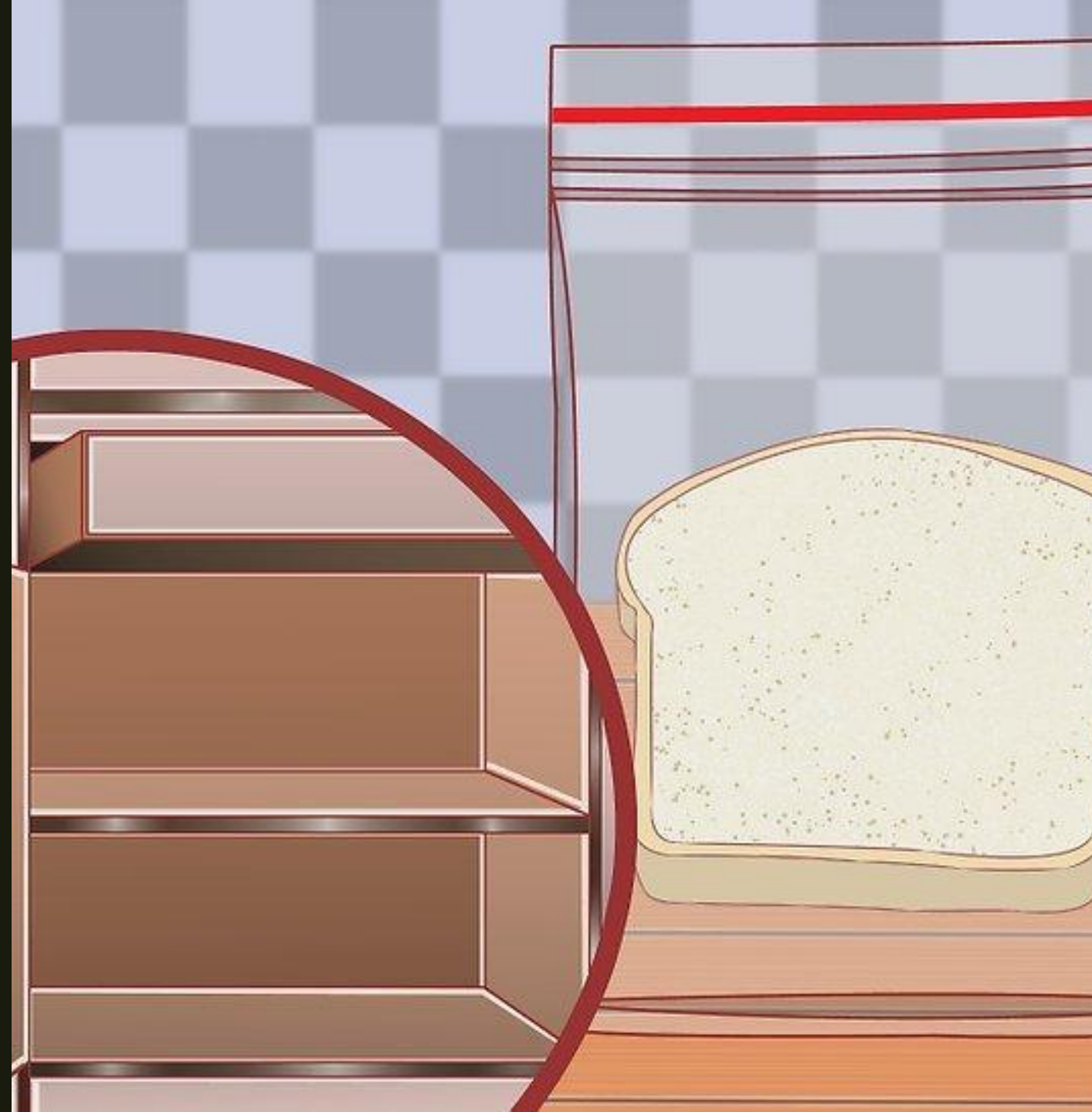
# Запечатайте хлеб в пластиковом пакете

Положите ломтик хлеба в  
пластиковый пакет и плотно  
закройте его. В течение всего  
последующего эксперимента  
следует держать пакет  
закрытым, чтобы из него не  
просочились споры плесени,  
которую вы выращиваете на  
хлебе.



# Положите хлеб в теплое влажное место

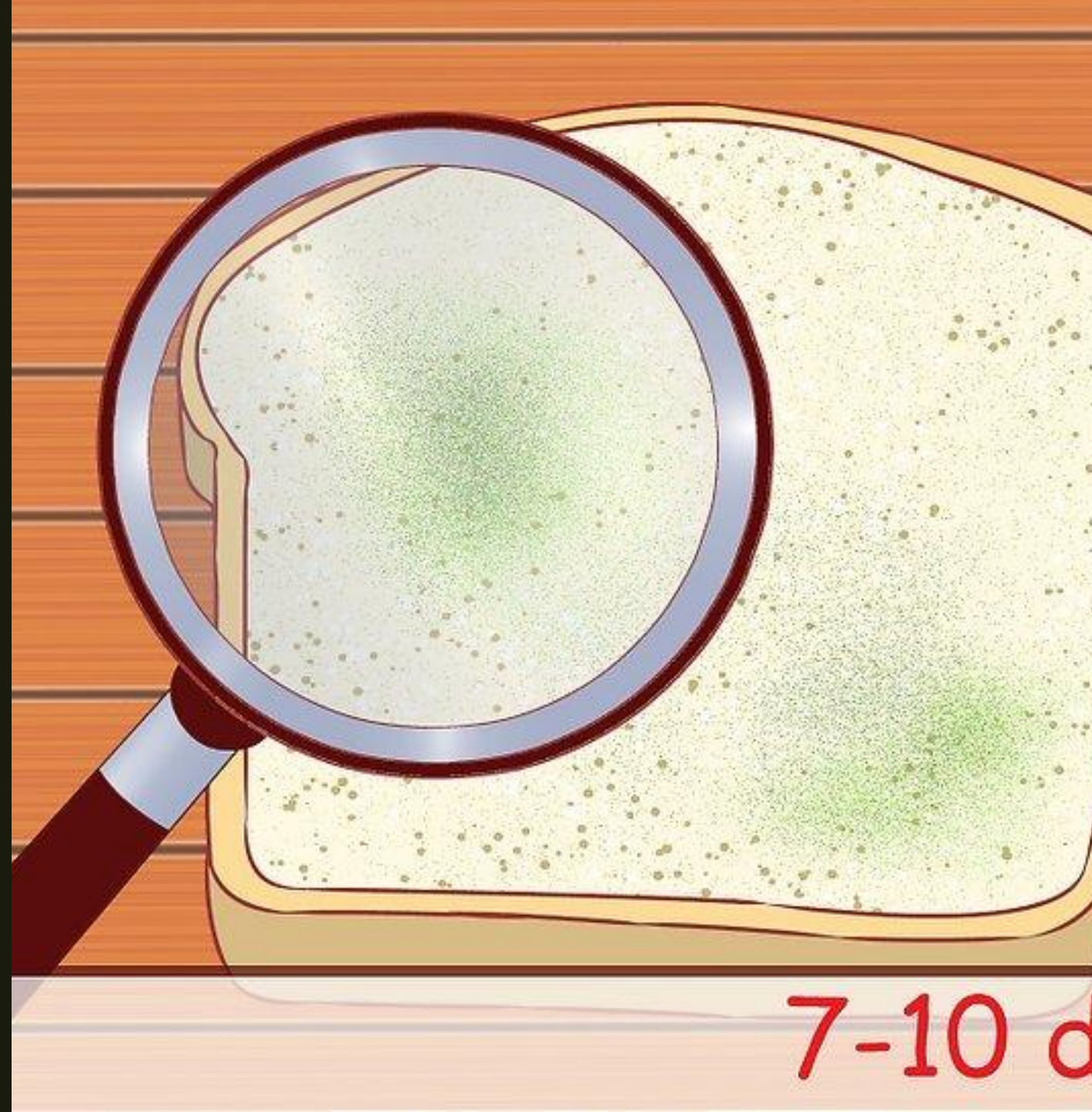
Плесень хорошо разрастается в теплой среде с повышенной влажностью воздуха. Выберите теплое место в доме и положите туда пакет с хлебом. Повышенную влажность внутри пакета вы уже создали.





# Наблюдайте за ростом плесени

Ежедневно проверяйте хлеб и следите за ростом плесени. Должно пройти около 7-10 дней, прежде чем вы заметите явные признаки плесени. На некоторых сортах хлеба плесень может появиться уже через 5 дней. Помните о том, что на свежем хлебе плесень появляется быстрее, чем на тех сортах, которые предназначены для длительного хранения и поэтому содержат консерванты.



7-10 d



# Правильным образом избавьтесь от хлеба с плесенью

После того как вы закончите наблюдать за ростом плесени, выбросьте пакет в мусорное ведро. Не распечатывайте пакет, иначе оттуда вылетят споры плесени, которые способны причинить вред вашему здоровью.



# ИСТОЧНИКИ

- <http://dacha-posadka.ru/doma/vyraschivaem-plesen-na-hlebe-v-domashnih-usloviyah.html>
- <https://ru.wikihow.com/%D0%B2%D1%8B%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%8C-%D0%BF%D0%BB%D0%B5%D1%81%D0%B5%D0%BD%D1%8C-%D0%BD%D0%B0-%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%B5>