



Foto: Bioresurs

# Jordbakterier på morötter

Försöket med morötter är enkelt att utföra, men kräver eftertanke och kunskaper om bakterier och växtceller för att kunna förklara. Bakterier som i första hand är aktuella i försöket hör till släktet *Bacillus*. Dessa är vanligt förekommande i naturen.

**Säkerhet** Försöket innebär inte några specifika risker, men försiktighet vid uppvärmning krävs.

**Material**

- 1 morot (ej alltför rentvättad)
- 5 tomma petriskålar (eller plastmuggar och gladpack)
- kniv
- kastrull (eller bägare)
- pincett

**Utförande** OBS! Tvätta inte moroten!

1. Skär moroten i 3-4 mm tjocka skivor utan att ta på den i onödan. 5 alternativt 10 skivor behövs.
2. Lägg en till två morotsskivor (beroende på hur många som får plats) i en petriskål (eller plastmugg som sedan täcks med gladpack).
3. Lägg 8 morotsskivor i kokande vatten. Ta upp 2 morotsbitar åt gången efter 1, 2 5 respektive 10 minuter och lägg bitarna i petriskålar (eller plastmuggar som täcks med gladpack).
4. Märk petriskålarna med kottid och gruppens namn.
5. Trä en plastpåse över petriskålarna så att morotsbitarna inte torkar ut.
6. Låt stå i rumstemperatur i cirka en vecka.

**Resultat och utvärdering** Studera morotsbitarna. Beskriv utseendet och förklara skillnaderna.

Referens: Eva Damm, Institutionen för biologisk grundutbildning, Uppsala universitet.