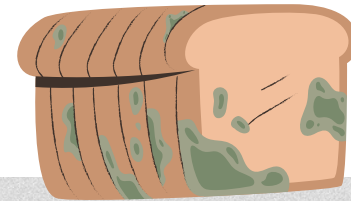


# Bakteríur í brauði



## Þetta verkefni byrjum við öll saman!

Við erum að kanna mismunandi örveruvöxt eftir því hvernig brauð er meðhöndlað.

**Brauð 1** - Nemendur snerta brauðsneið með óhreinum höndum.

**Brauð 2** - Nemendur snerta brauðsneið eftir að hafa þvegið hendur og sprittað vel.

**Brauð 3** - Nemendur láta brauðið snerta einhvern stað sem þau vilja í skólanum.

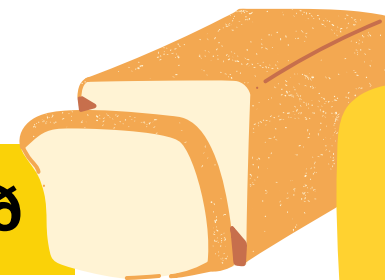
Amboð:  
Glósurar  
ykkar um  
skýrslugerð

**Efni og áhöld:** Þrjár brauðsneiðar, þrjú pokar sem hægt er að innsigla, aðstaða fyrir handþvott, sápa, spritt, penni til að merkja.

**Tilgáta:** Lestu framkvæmdina - Hvað heldur þú að komi fyrir brauðið í pokanum?

**Framkvæmd:** Setja skal **þrjár** brauðsneiðar sína í hvern pokann. Áður en þær eru settar í pokann skal **snerta eina** vel og vandlega **með skítugum** höndum. Sú næsta er **ekki snert** fyrr en hendur hafa verið **þvegnar** rækilega með sápu og sprittaðar. Þriðja brauðið er látið snerta einhvern hlut hérna í skólanum. Fylgstu með brauðsneiðunum í lotunni og skoðaðu hvað gerist.

**Niðurstöður:** Hverjar voru niðurstöður ykkar?



**KJARNI 1**  
Hópverkefni

**Afurð:** Skýrsla á Google Classroom um brauðið