

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ (Βακτηρίδια Μύκητες κλπ) ΣΤΟ ΜΙΚΡΟΣΚΟΠΙΟ



Για λόγους ασφαλείας συνιστάται να χρησιμοποιούνται μικροοργανισμοί από τρόφιμα όπως το γιαούρτι, για την αποφυγή μόλυνσης από κάποιον πιθανώς παθογόνο μικροοργανισμό.



Αποστειρώνουμε τον δειγματολήπτη μας στη φλόγα...



Παίρνουμε δείγμα...



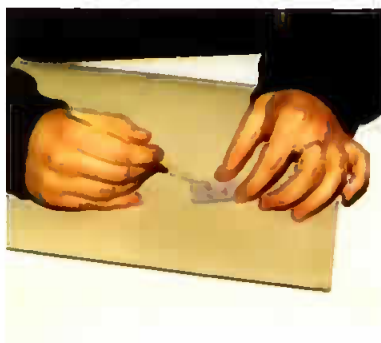
...και επιχρίουμε (απλώνουμε) το δείγμα στο πλακάκι.



Το παρασκεύασμα μονιμοποιείται με θέρμανση (2-3 φορές μέσα από τη φλόγα ενός καυστήρα υγραερίου Bunsenburner)...



... Το βυθίζουμε σε χρώση π.χ. κυανού του μεθυλαινίου.



Το παρασκεύασμα βυθίζεται σε κατάλληλα χημικά (π.χ. EUKITT) και τοποθετείται καλυπτρίδα.

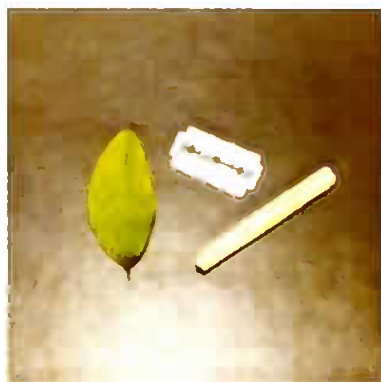


Το παρασκεύασμα είναι πλέον έτοιμο για παρατήρηση.

Βακτήρια από γιαούρτι



## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΦΥΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΣΤΟ ΜΙΚΡΟΣΚΟΠΙΟ.



Για την προετοιμασία παρασκευάσματος φυτού είναι απαραίτητα: ένα ξυράφι, το φύλλο του φυτού που θέλουμε να μελετήσουμε και η «ψύχα» από φρεσκοκομμένο καλάμι.



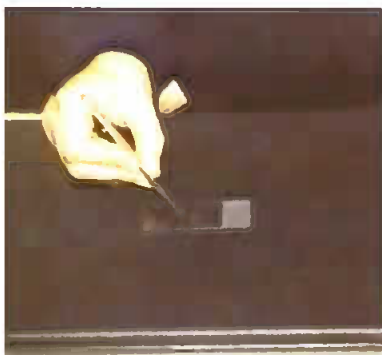
Κόψτε με προσοχή το φύλλο στα απαιτούμενα κομμάτια, και τη ψύχα στη μέση (κατά το μήκος της).



Συμπιέστε το φύλλο ανάμεσα στα δύο κομμάτια της ψύχας.



Κόψτε εγκάρσια σε λεπτές φλούδες με τη βοήθεια του ξυραφιού.



Απλώστε τις τομές στο πλακάκι χωρίς τη ψύχα.



Βυθίσατε το παρασκεύασμα σε νερό ή κάποιο ειδικό χημικό μεσο (π.χ. Γλυκερίνη με νερό). Τοποθετείστε την καλυπτρίδα πάνω στο δείγμα και το παρασκεύασμα είναι έτοιμο για παρατήρηση.



Παρατήρηση του παρασκευάσματος στο μικροσκόπιο.



Το αποτέλεσμα της προετοιμασίας του παρασκευάσματος του φυτού.