

Stinkende affald

Når affald rådner og bliver nedbrudt af bakterier, lugter det ikke særlig godt. Det er fordi, de bakterier, der nedbryder affaldet, afgiver biogas, smørsyre og andre stærkt lugtende, kemiske forbindelser. I kan lave et nedbrydningsforsøg, der pիրer lugtesansen og viser, hvorfor I bør vaske fingrene, når I har været ude og rode i jorden.

I skal bruge nogle syltetøjsglas med låg, der er helt tætte. I gamle dage kom det meste affald fra dyr eller planter. Affaldet blev smidt på lossepladsen, og der lugtede ikke af roser. I kan med forsøget lave jeres egen losseplads-duftserie.

- 1 Tag syltetøjsglassene og put et lille stykke mad i hvert glas.

Det kan for eksempel være et stykke fisk, et æbleskrog, et stykke brød, lidt mælk, et æg og et stykke kød. Put en halv teskefuld jord ned sammen med maden. I jorden er der bakterier, mikrodyr og svampe, der tager fat på nedbrydningen.

- 2 Hæld en teskefuld vand ned til de ting, der er tørre, og skru

låget på. Stil glassene et sted, hvor der er varmt, og hvor de ikke kommer i nærheden af andre madvarer. Det kan for eksempel være i en fyrkælder. Det går hurtigere med nedbrydningen, hvis der er varmt og fugtigt. Bedst omkring 25 grader.

- 3 Kig til glassene hver dag i løbet af den næste uge.

Beskriv, hvordan de enkelte ting ser ud. I kan eventuelt tage billeder med et digitalkamera. Skru låget af glassene og lugt forsigtigt til indholdet, men rør ikke ved maden. Beskriv lugtene. Det er ikke alt, der lugter lige godt. Husk at vaske hænder, når I har rørt ved glassene.

- 4 Man kan blive meget syg af at spise mad, der er fordærvet,

muggent eller fyldt med bakterier. Derfor må I ikke røre ved de ting, der er i glassene. I kan eventuelt lade glassene stå i længere tid, og så kigge til dem igen efter to uger, en måned og et halvt år. Hvad er der nu sket?

