

Bramborovo-mrkvové médium

Dnes jsme si pro Vás připravili fotografický návod na přípravu bramborovo-mrkvového média v domácích podmínkách. Toto médium dříve používali rostlinní fytopatologové a velmi dobře na něm rostou plísně. Velkou výhodou média je, že si ho můžete udělat doma a je zcela bezpečné a jedlé. Na médium pak můžete otisknout prsty od rukou, nohou, případně i jazyk, nebo listy a části rostlin a pozorovat, co Vám vyrostे. Budeme rádi, když se nám pak pochlubíte s výsledkem (fotky zašlete na email: filova@ueb.cas.cz).

Příjemnou zábavu přeje Markéta a Bára.





Na přípravu média budete potřebovat brambory, mrkev a agar na zpevnění.



Další možností jak zpevnit médium je želatina. Nám se lépe pracovalo s agarem, protože médium s agarem je pevnější.



Dále budete potřebovat nádoby, do kterých médium nalijete. Nádoby je potřeba předem vysterilizovat, ideálně postříkat vnitřek nádoby lihem nebo desinfekcí.



Na nalití média můžete použít také skleničky, např. od jogurtů. Skleničky se lépe sterilizují než plast, ideální způsob sterilizace je stejný jako když zavařujete okurky (je třeba větší teplo po dobu 20 minut).



Brambory je potřeba oloupat.



Po oloupání nakrájíme brambory na tenká kolečka.



Do média navážime 300g brambor.



Dále do média patří mrkev, která se také musí oloupat.



Do média přidáme 25g mrkve.



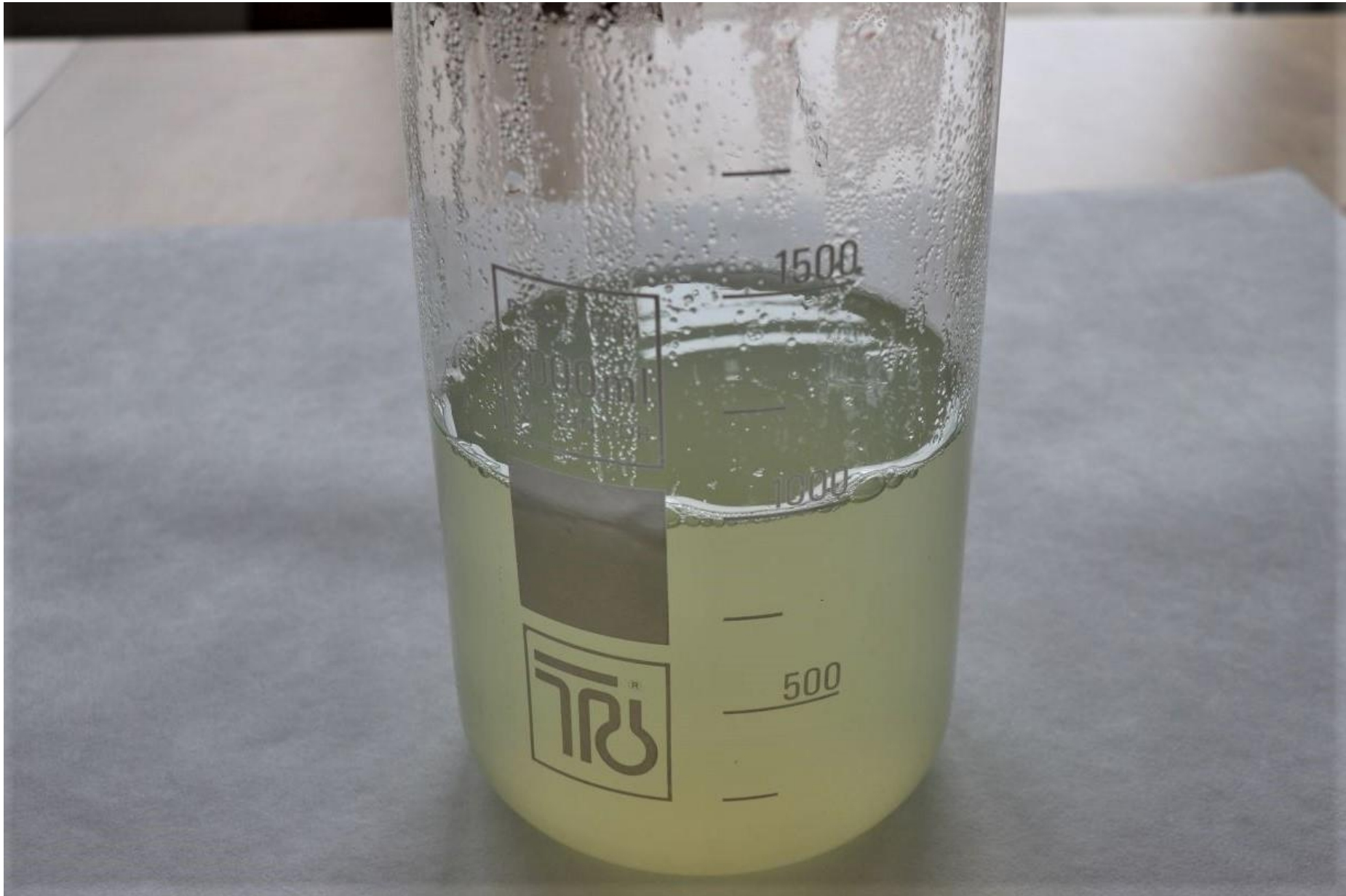
Mrkev (stejně jako brambory) nakrájíme na tenká kolečka.



Nakrájenou zeleninu zalijeme cca 0,75l vody a vaříme 25 minut.



Po uvaření je třeba médium přefiltrovat přes sterilní gázu do čisté nádoby.



Po přefiltrování médium dolijeme vodou do objemu 1 litru.



Nakonec přidáme agar na zpevnění média. Postupujeme podle návodu na sáčku. Odlijeme 0,5l média, přidáme do něho agar a vaříme 2 minuty.



Poté, co se nám médium s agarem povařilo, naléváme ještě horké médium do připravených nádob. Nádoby je třeba jen rychle otevřít na nalití a poté zavřít, aby médium zůstalo sterilní.



Pokud se rozhodnete pro zpevnění média použít želatinu, tak opět postupujeme podle návodu. Odměříme 300 ml média, které přivedeme k varu, krátce povaříme a poté přidáme želatinu. Ještě teplé médium rozléváme do nádob.



Nádoby s médiem necháme do druhého dne ztuhnout.



Do skleniček je lepší nalít médium jako tzv. šikmý agar, kterého docílíme tím, že skleničky naklopíme a necháme je takto ztuhnout do druhého dne.



Na hotové médium můžete otisknout prsty. Poté necháte médium ve tmě při pokojové teplotě. Na fotografii je výsledek po třech dnech.