

De goede en de boze microben

Microben leven overal om ons heen: op de grond, in het water, op onze huid en zelfs in ons lichaam! Als microben “ziektekiemen” zijn, en ze overal zitten, waarom zijn we dan niet de hele tijd ziek? Dat komt omdat lang niet alle microben slecht zijn; er zijn goede en slechte microben.

We willen de kinderen graag leren dat microben niet alleen slecht zijn, maar vaak ook onschadelijk of zelfs heel nuttig. Met de lichtmicroscop laten we ze visueel kennis maken, zodat ze een beeld krijgen van hoe microben er uit zien. Om te ontdekken waar ze overal zitten, nemen we grote “agar” platen mee, waar bacteriën op kunnen groeien tot mooie ronde kolonies. De kinderen kunnen dan stalen nemen uit de omgeving, of hun naam schrijven met een wattenstaafje, en zien waar overal microben groeien, maar ook hoe we de slechte microben kunnen vernietigen.

We bespreken hoe microben helpen om voeding te maken door fermentatie, in yoghurt, kaas, salami, brood, bier en wijn. We laten hiervoor gistcellen fermenteren in een flesje met een ballon. Tijdens de fermentatie eet de gist suiker en ademt ze CO₂ uit, waardoor de ballon begint op te blazen.

Wie komt er op bezoek?

Michiel Schreurs en Jonas Rombout van het VIB-KU Leuven Centrum voor Microbiologie.