

BLOB HOUSE

LA MAISON DE TON BLOB EST IDEALE si:

- ELLE EST OPAQUE (NOIR TOTAL OU SOMBRE)
- ELLE EST A TEMPERATURE STABLE ENTRE 18°C ET 23°C AVEC PEU DE VARIATIONS.
- EN CARTON, EN VERRE, EN PLASTIQUE, EN TERRE CUITE ... SOIT CREATIF

FAIRE DE LA GÉLOSE

+ 5GR D'AGAR-AGAR
25CL D'EAU =
4 BOÎTES DE PÉTRI *
Ø 15CM

- 1 FAIRE BOUILLIR L'EAU
- 2 VERSER L'AGAR-AGAR EN PLUIE TOUT EN MELANGEANT
- 3 BIEN MELANGER PUIS COUPER LE FEU.
- 4 VERSER DANS LES RECEPTACLES*
- 5 LAISSER FIGER

* LES BOÎTES DE PÉTRI PEUVENT ÊTRE REMPLACÉS PAR DES POTS EN VERRE, DES BOÎTES EN PLASTIQUE TRANSLUCIDE DE PRÉFÉRENCE AVEC COUVERCLE ET À BORD COURTS.

RÉVEIL TON BLOB

AU DÉBUT, TON BLOB EST UNE SCLÉROTE LE BLOB EST EN DORMANCE. POUR LE RÉVEILLER, RETIR LA SCLÉROTE DU SACHET, FAIT LE TREMPER DANS UN VERRE D'EAU À L'AIDE D'UNE PINCE À ÉPILER, PUIS DÉPOSE-LE DANS LA BOÎTE DE PÉTRI SUR LE FOND DE GÉLOSE. LAISSE LE DANS LE NOIR DE SA BLOB HOUSE PENDANT 24H. APRÈS 24H DÉPOSE QUELQUES FLOCONS D'AVOÏNE À CÔTÉ DE LUI.

⚠ ATTENTION A NE PAS METTRE LES FLOCONS / LE BLOB ⚠

NOURIR TON BLOB!

UNE FOIS QUE TON BLOB EST ASSEZ GRAND, TU PEUX UTILISER UNE BOÎTE PLUS GRANDE ET METTRE UN BOUT DE TON BLOB À GAUCHE SUR LA GÉLOSE, ET DE L'AVOÏNE À DROITE SUR LA GÉLOSE. TU VAS POUVOIR OBSERVER COMMENT TON BLOB SE DÉPLACE DU POINT A AU POINT B.

TU PEUX AUSSI ESSAYER AVEC D'AUTRES ALIMENTS COMME UN CHAMPIGNON, UN RAISIN SEC, DES GRAINES ... ATTENTION A LA MOISSURE!