

بسم الله الرحمن الرحيم

مؤسسة الصقرى للعلوم الحربية تقدم

تحضير سم البوتولينوم



المكونات الازمة:

- .1. قناني تعليب زجاجية
- .2. قماش الجبن
- .3. ورقة بيضاء
- .4. لحم مفروم
- .5. نشا الذرة
- .6. خل
- .7. غسول (محلول قلوي) "Lye"
- .8. مرق لحم البقر
- .9. تراب
- .10. قفازات
- .11. كمامه طبية
- .12. نظارات وقاية
- .13. بطارية كهربائية

توجد البكتيريا، كلوستريديوم بوتولينوم، في جميع أنحاء العالم. ومن المرجح أن تحتوي عينة من التربة المختارة عشوائياً على بعض الأبواغ لهذا النوع من البكتيريا. الأبواغ هي مثل البذور للبكتيريا، ويمكن أن تتحمل أجواء قاسية جداً، والبكتيريا الأخرى لن تكون قادرة على النمو في الظروف المثالية للكلوستريديوم بوتولينوم.

خطوات النمو:

1. احصل على عينة جيدة من التربة التي تحتوي على أبواغ. ومن الأفضل أن تستخدم تربة رملية تراكمت فيها مياه الصرف، ولكن إذا لم يكن ذلك متاحاً، استخدم تربة جافة التي تجمعت فيها مياه الصرف.
2. خذ ملعقة من التراب أو اثنين (خالية من الحصى أو الصخور الكبيرة) وأمزجها مع 500 مل من مرق اللحم البقرى أو مرق الدجاج. ذوب التراب بأفضل ما يمكن في مرق اللحم البقرى وضعه جانباً.
3. خذ بعض من اللحم البقرى المفروم، كلما كان قدماً يكون أفضل، وأخلطه في وعاء مع كمية متساوية من نشا الذرة.
4. أفتح قنينة التعليب وإزيل الحلقة والغطاء. قم بعمل بعض الثقوب في الغطاء باستخدام مسمار صغير ومطرقة (أربعة إلى خمسة ثقوب حول الغطاء يكون جيداً). خذ الغطاء واستخدمه لرسم دائرة على قطعة من الورق ثم قص دائرة الورق وضعها على الغطاء. ضع الغطاء مرة أخرى في حلقة قنينة التعليب.
5. املأ نصف القنينة ب الخليط اللحم ونشا الذرة.
6. قم بتدوير (خلط) الحاوية مع مرق اللحم واللحم البقرى، واضف هذا الخليط إلى قنينة التعليب تاركاً ثلث القنينة فارغة في الأعلى لخروج الغاز.
7. استخدام ملعقة طويلة أو عصا لخلط المحتويات.
8. ضع غطاء قنينة التعليب مع الثقوب والورقة داخل حلقة قنينة التعليب مع وضع الورقة في الأعلى. هذا سيمعن أي مواد من السقوط إلى الداخل أثناء النمو. ضع الحلقة على قنينة التعليب وشد الغطاء بشكل جيد. الحلقة تساعد في إبقاء الغطاء بمكانه بينما يتم إنتاج المادة السامة. وسوف تنتج البكتيريا كبريتيد الهيدروجين، وسوف يساعد الطعام المشود على بقاء الطعام بمكانه بينما يسمح بتسريب كبريتيد الهيدروجين بشكل ملائم. التجارب السابقة لنا تسببت في كسر القناني بسبب الضغط الشديد الذي تراكم داخل القنينة وعدم وجود ثقوب في الغطاء للسماح للغاز بالهروب.
9. ضع القناني الجاهزة في بينة مظلمة ولها ببطانية كهربائية وسيكون ذلك بمثابة حاضنة للنمو. إذا كان هناك تحكم للبطانية الكهربائية، استخدام أعلى درجة حرارية لأن البكتيريا تحب أن تكون دافئة جداً عند نموها. درجة حرارة الغرفة أو ظروف باردة لن تساعد في إنتاج أكبر قدر من السموم.
10. كل يوم ارتدي قفازات ونظارات واقية وكمامه. إزل الطعام من القنينة وقم بتحريك المحتويات بملعقة طويلة أو عصا.
11. عند الانتهاء يتم ارجاع الطعام في محله. هذا سيسمح بالاختلاط الفعال حتى تتمكن البكتيريا من استخدام كل المواد الغذائية في الخليط بكفاءة. قد تبدأ في ملاحظة رائحة كريهة من الحضانة مع مرور الوقت. إذا كان لديك القرفة على القيام بهذه الخطوة مرتين في اليوم فإنه سيؤدي إلى إنتاج المزيد من السموم، ولكن على الأقل مرة واحدة في اليوم مطلوب لإنتاج مستويات عالية من السموم.
12. اسمح للبكتيريا بالنمو لمدة أسبوع كامل. خلال هذا الوقت ستلاحظ أن محتويات القنينة بدأت تتحول إلى لونبني غامق.

تنقية السم:

1. بعد أسبوع من النمو، ارتدي قفازات ونظارات واقية وكمامه. هناك حاجة إلى اتخاذ الاحتياطات في هذه المرحلة عند التعامل مع السم.
2. ضع قطعة من قماش الجبن على فوهة قنينة تعليب جديدة وثبت القماش باستخدام حلقة القنينة.
3. افتح القناني التي تم احتضانها لمدة أسبوع وصب السائل من خلال قماش الجبن. هذا سيسمح لفصل السائل الذي يحتوي على السم عن بقية المحتويات. كرر هذا لحين ما تكون القنينة ممتلئة بحوالي ثلثين. تخلص من المحتويات الصلبة.
4. املأ القنينة بالكامل بالخل وقم بدورانها (جعلها تدور مثل الدوامة) لمدة خمس دقائق. هذا الحمض سيكون ما يسمى (الطين الحمضي) وهذا من شأنه أن يساعد في جعل جزيئات السم تترسب معاً.

5. ضع قطعة جديدة من قماش الجبن على فوهة قنينة تعليب جديدة وثبت القماش باستخدام حلقة القنينة.
6. صب السائل من القنينة من خلال قماش الجبن لحين ما تكون القنينة ثلثين ممتلئة. أزيل الغطاء.
7. خذ ملعقة واحدة من الغسول وذوبها في 100 مل من الماء. قم بالتدوير " جعل المادة تدور مثل الدوامة " حتى يتم ذوبان البليورات.
8. صب محلول الغسول في القنينة من الخطوة رقم " 6 " حتى تمتلئ القنينة. وهذا سيساعد على معادلة الطين الحمضي التي تم إنتاجه في الخطوة "4"
9. ضع الغطاء على قنينة التعليب وقم بهز هذا الخليط لمدة تتراوح بين خمس وعشرين دقيقة.
10. بعد الهز يكون السم في حالة سائلة وجاهز للاستخدام.

الاستخدامات المحتملة:

السم الذي تم إعداده ربما لا يزال فيه رائحة متبقية لذلك فمن المستحسن خلطه في شيء ذو طعم قوي مثل القهوة أو الشاي، بهذه الطريقة لن يلاحظ عند الشرب. استخدام ملعقة واحدة أو اثنتين تحتوي على ما يكفي من السم للتسبب في الشلل والموت. يحدث الشلل بين ساعتين و 24 ساعة.

والله ولـي التوفيق

مؤسسة الصقرى للعلوم الحربية

للتواصل مع مؤسسة الصقرى أتصل بنا على تيليجرام على هذا الحساب وأرسل له كلمة رابط أو . كي يرسل لك بوت المؤسسة الحالي
[@Sqr100](https://t.me/Sqr100)

