

Praktische Übung „Zusammenspiel von Geschmacks- & Geruchssinn“

Das wird gebraucht:

- Verschiedene Lebensmittel (z.B. Bananen, Äpfel, Karotten, Paprika)
- Schneidbrett
- Messer
- Servietten
- Teller

Lernziel:

Die SchülerInnen erkennen, dass die Geschmackswahrnehmung ein Zusammenspiel aus Geschmacks- und Geruchssinn ist. Mit einer verschlossenen Nase ist die Wahrnehmung des Geschmacks deutlich schwächer.

Ablauf:

Die Lebensmittel werden in mundgerechte Stücke geschnitten.

Die Schüler halten sich die Nase zu und sollen das Lebensmittel mit zugehaltener Nase kauen und darauf achten was sie dabei schmecken.

Danach erhalten sie ein zweites Stück des gleichen Lebensmittels. Zuerst soll daran nur gerochen und dann ohne zugehaltener Nase gegessen werden. Auch hier soll auf den Geschmack des Lebensmittels geachtet werden.

Tipp: Alternativ kann man hier auch während des Kauens mit zugehaltener Nase auf einmal die Nase öffnen (Hand wegnehmen) und erfährt dann eine „Geschmacksexplosion“ im Mund.

Besprechung des Experiments:

- Was habt ihr mit offener bzw. geschlossener Nase geschmeckt?
- Wie hat es intensiver geschmeckt?
- Woran liegt das?

Quelle: adaptiert nach: von Cramm, Dagmar (2005): So geht's – Radieschen, Apfel, Knusperkeks – Ernährungserziehung im Kindergarten. In: Kindergarten heute – Zeitschrift für Erziehung. Herder. Freiburg im Breisgau.