

Wahrnehmungsspiel und Sinneserfahrung:

WAS HAT DIE NASE MIT DEM SCHMECKEN ZU TUN?



ABLAUF:

Gesprächsrunde zur Einstimmung in das Thema:

Welche Lebensmittel schmecken süß, sauer, bitter oder salzig? Womit schmecken wir? Welches Organ schmeckt noch mit? (Die Nase) In einem Spiegel schauen sich die Kinder ihre Zunge genau an. Wattestäbchen werden verteilt, in Zuckerlösungen getaucht und damit über die Zunge gestrichen. Die Kinder erleben, wo man auf der Zunge süß schmeckt.

Beim Erdnuss-Test (Allergien beachten!) probieren die Kinder bei zugebundenen Augen und verschlossener Nase eine Erdnuss. In einer zweiten Runde werden die Erdnüsse mit offenen Augen und offener Nase probiert. Der Geschmackseinfluss der Nase wird dabei deutlich.

Dieser Test eignet sich nicht für Kinder unter 3 Jahren!

Verschiedene Lebensmittel mit den Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter werden probiert und beschrieben. Zwischen den einzelnen Geschmacksproben sollten die Kinder Wasser trinken.

ANREGUNG FÜR DEN ABLAUF MIT JÜNGEREN KINDERN:

Die Kinder nehmen an den Geschmackstest teil, machen aber den Erdnuss-Test nicht mit.

Info

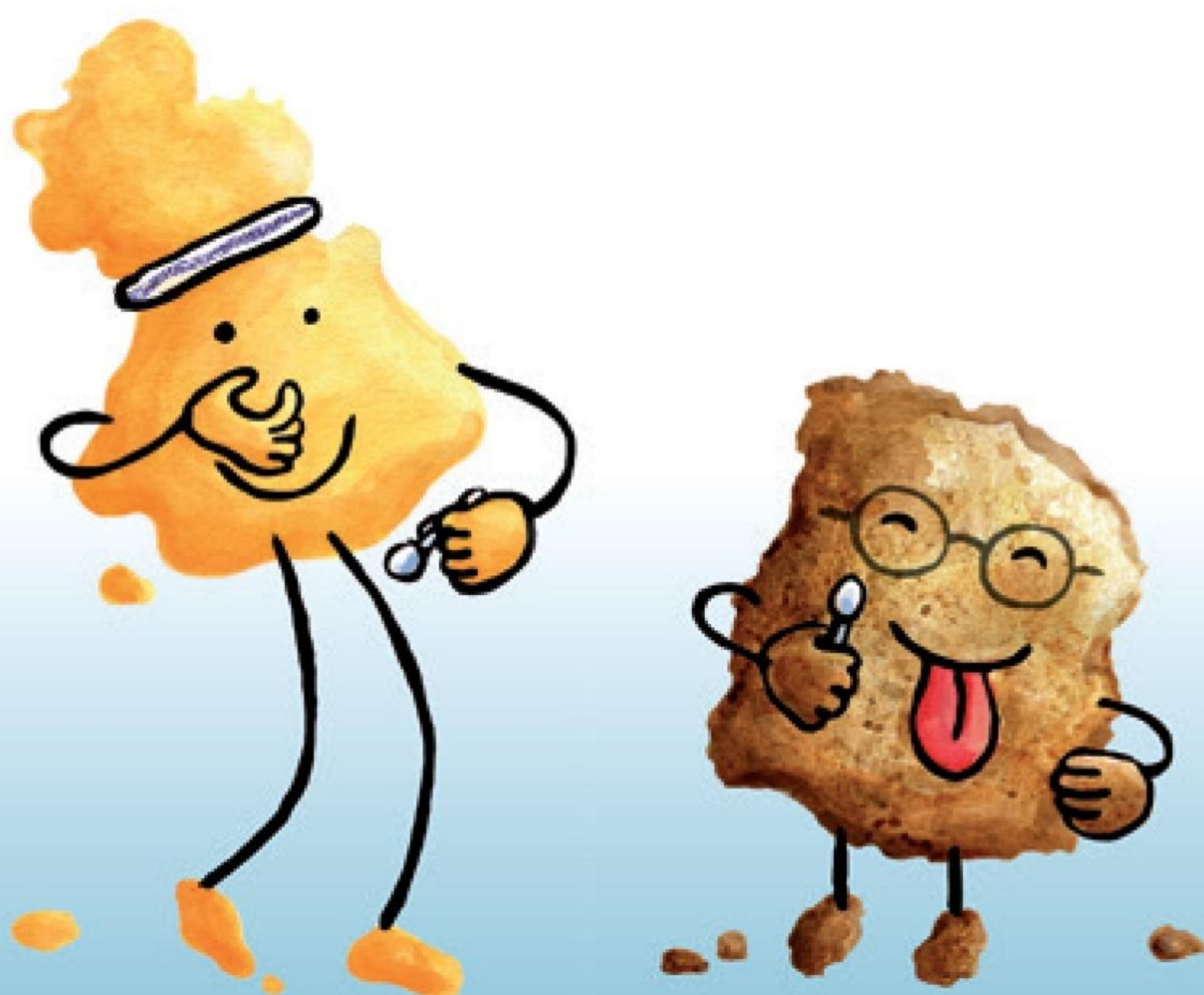
VORBEREITUNG: Lebensmittel in Schälchen verteilen, Zuckerlösung mit 2 TL Zucker in 200 ml Wasser herstellen

ANZAHL DER KINDER: Kleingruppe

DAUER: 20 Minuten

MATERIAL: Wasser, Zucker, Salzstangen, Gewürzgurken, Radicchio, Rosinen, Gummibärchen, Wattestäbchen, Erdnüsse (Vorsicht bei Allergien), Schälchen, Augenbinden, Spiegel, Gläser, Wasser, evt. Bild mit den Geschmacksbereichen der Zunge

LERNERFAHRUNGEN: Bedeutung der Sinne, Kennenlernen der Zunge als Geschmacksorgan, unterschiedliche Geschmacksrichtungen wahrnehmen und zuordnen



Tipp

Der Geschmacks- und Geruchssinn sind eng miteinander verbunden. Durch das Zusammenspiel der beiden Sinne können wir Speisen genießen. Die meisten Geschmackskomponenten schmecken wir nicht, wir riechen sie. Die beiden Sinne warnen uns aber auch vor möglicherweise schädlichen Stoffen.