

Riechen, schmecken und noch mehr – unseren Geschmackssinn kennen lernen

5/6-2 – A2

Wir essen und trinken täglich um gesund und leistungsfähig zu bleiben. unsere Sinnesorgane und die verschiedenen Sinneszellen helfen uns zu erkennen, was wir essen und trinken.

1. **Thema:** Unsere Sinne und die Lebensmittel
2. **Fragestellung:** Wenn wir essen und trinken – schmecken, riechen, fühlen, sehen und hören wir dann auch?
3. **Vermutung:** _____

4. Versuchsplanung:

Geräte und Hilfsmittel: Messer, Teller, Parfüm, Taschentuch, Augenbinde, Obst- und Gemüsewürfel

Versuchsaufbau:



5. Versuchsdurchführung:

- Führt den Versuch in Gruppen durch.
- Bestimmt einen Versuchsleiter.
- Verbindet den Versuchspersonen die Augen.
- Der Versuchsleiter tropft auf das Taschentuch etwas Parfüm.
- Die Versuchspersonen halten sich das Taschentuch unter die Nase.
- Jetzt erhalten die Versuchspersonen jeweils ein geschnittenes Stück Obst oder Gemüse nacheinander zum Essen.
- Die Versuchspersonen berichten nacheinander, was sie schmecken und benennen die Lebensmittel. Der Versuchsleiter protokolliert die Aussagen.
- Führt den Versuch noch einmal durch. Jetzt lasst ihr das Taschentuch mit dem Parfüm weg.

6. Versuchsauswertung:

Testperson1

Testperson 2

	Versuch 1 mit Parfüm	Versuch 2 ohne Parfüm
Probe 1		
Probe 2		

	Versuch 1 mit Parfüm	Versuch 2 ohne Parfüm
Probe 1		
Probe 2		

Vergleicht die Aussagen aus den Versuchen. _____

Schlussfolgerung: _____

Unser Geschmackssinn

Fülle den Lückentext mit den Signalwörtern Zunge, Nase, salzig, bitter, Geschmacksrichtungen aus.

Die lenkt die Nahrung zu den Zähnen und hilft somit, unsere Nahrung zu zerkleinern. Mit der Zunge erkennen wir den Geschmack unserer Nahrung. Wir können mit der Zunge diesüß,, sauer sowie erkennen. Um alle Geschmäcker erkennen zu können, brauchen wir noch unseren Geruchssinn, also die

Riechen, schmecken und noch mehr – unseren Geschmackssinn kennen lernen

5/6-2 – H2

Diese Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

- Ernährungssituationen mit den Sinnen erschließen
- Arbeitsabläufe unter Anleitung planen und ausführen

Hinweise zum Erwartungshorizont:

	I	II	III
V		X	
G		X	
N		X	
B			
K			

Die Vermutung ist von den Schülern selbst zu formulieren.

Ohne Geruchsempfindung, die ja durch das Parfüm gestört wird, kann die Versuchsperson nicht angeben, was sie gerade isst. Wichtig ist, dass die Konsistenz der Lebensmittel identisch ist. Karotte und Apfel können durch Lebensmittel mit ähnlicher Konsistenz ersetzt werden. Gegebenenfalls muss die Lehrkraft beim Hantieren mit dem Messer behilflich sein, z.B. beim Schälen der Früchte.

Lückentext: Unser Geschmackssinn

Die **Zunge** lenkt die Nahrung zu den Zähnen und hilft somit, unsere Nahrung zu zerkleinern. Mit der Zunge erkennen wir den Geschmack unserer Nahrung. Wir können mit der Zunge die **Geschmacksrichtungen** süß, **salzig**, sauer sowie **bitter** erkennen. Um alle Geschmäcker erkennen zu können, brauchen wir noch unseren Geruchssinn, also die **Nase**.