Aufgabe 7: Genau schmecken

**Aufgabenstellung:**

* Flüssigkeiten und Nahrungsmittel probieren und Aufgabenstellungen zu Geschmacksrichtung und Konsistenz lösen

**Lernziele:**

* Mit Geschmacksinn differenziert wahrnehmen und Wahrnehmungen festhalten

**Hinweise:**

***Zum Auftrag «Lass dir Zeit beim Schmecken»:***

* Sie brauchen für jedes Kind 4 Becher mit Nummern von 1 bis 4, die dem Testwasser entsprechen; zusätzlich 1 Becher mit Leitungswasser zum Neutralisieren.
* Die Flüssigkeiten mit einem Teelöffel probieren (im Mund lassen, nicht sofort schlucken).
* Zum genauen Messen der Zusätze brauchen Sie einen Milliliter-Massbecher (Drogerie).
* Die Zusätze sind bewusst sehr sparsam berechnet, um die Wahrnehmung der verschiedenen Geschmacksrichtungen mit feinen Nuancen zu fördern!
* Mischen Sie in je eine 1,5 l - Petflasche

1) 1,5 l Wasser und 4 ml Salz

2) 1,5 l Wasser und 15 ml Zucker

3) 1,5 l Wasser und 4 ml Ascorbinsäure (Vitamin C, Drogerie)

4) 1,5 l Wasser und 2 ml Magenbittertropfen oder bitterer Tee

**• süss • salzig • sauer • bitter**

z.B. Schokolade z.B. Salzstengeli z.B. Zitrone z.B. Chicoree

Guetzli (Pizza) Essig Kaffee

Cola (Suppe) Essiggurken Schwarztee

Glace Salami unreife Frucht Rosenkohl

Zucker Pommes Chips (Salatsauce) Grapefruit

 (Käse) Bier

 Endiviensalat

***Zum Auftrag «Wie schmeckt die Flüssigkeit? »:***

* Vergleichen Sie die Hinweise zu Auftrag «Genau schmecken».
* Mischen Sie in je eine 1,5 l - Petflasche

a) 1,5 l Wasser und 90 ml Apfelsaft

b) 1,5 l Wasser und 50 ml Pfefferminztee

c) 1,5 l Wasser und 50 ml Tomatensaft

d) 1,5 l Wasser und 15 ml Schoggigetränk-Pulver (z.B. Caotina)

***Zum Auftrag «Wie sind die Nahrungsmittel?»:***

* Legen Sie folgende Nahrungsmittel-Proben für jede Schülerin/jeden Schüler auf Kartonteller bereit:

1. Rüeblistücklein (knackig)

2. kleine Bonbons (hart)

3. Honig (klebrig)

4. Banane (weich)

5. trockenes Knuspermüesli (knusprig, trocken, hart, …)

6. Gummibärchen (gummig, weich …)

7. Griessbrei/Haferflockenbrei (breiig, feucht, …)

8. Champignons (Büchse) (schwammig, weich, …)

* Die Namen der Nahrungsmittel-Proben schreiben Sie an die Wandtafel (jeweils 4 und 4).
* Tipp: Verteilen Sie an jede Schülerin/jeden Schüler kleine Post it-Zettel. Darauf schreiben die Schülerinnen und Schüler die vorgegebenen Wörter (knackig, knusprig, weich, klebrig).
* Die Schülerinnen und Schüler probieren die Nahrungsmittel und kleben den passenden Post it-Zettel dazu. Bei Änderungen sind sie flexibel. Erst am Schluss schreiben sie die Ergebnisse auf ihr Arbeitsblatt.

Beachten Sie, dass die oben aufgeführten Beschreibungen am Optimalsten passen. Es ist jedoch auch möglich, dass die Schülerinnen und Schüler andere Zuordnungen vornehmen.

**Bezug zum Lehrplan 21:**

* NMG.4.1.b: Die Schülerinnen und Schüler können Sinne, Sinnesorgane und Sinnesleistungen erforschen und Alltagserfahrungen beschreiben.
Direktlink: <http://v-ef.lehrplan.ch/101cHc2Z8HVhBXvbNak379NXs3AXeT2Cy>
* NMG.1.3.a: Die Schülerinnen und Schüler können Lebensmittel untersuchen und nach Kriterien ordnen (z.B. nach Geruch, nach Geschmack, nach Aussehen, nach Erntezeitpunkt, nach Herkunft).
Direktlink: <http://v-ef.lehrplan.ch/101TycVVyThaJAzntBGdnpYG9JKnytfhR>