



🕒 10-15 Min

🕒 30 Min



## Die Feinschmecker

Verschiedene Sorten eines Lebensmittels werden optional mit verbundenen Augen getestet. Vorerst kann man dies auch mit verschlossener Nase verkosten, dann mit geöffneter. Dabei wird auf die Änderung des Geschmacks geachtet.

### Ziel:

Die Kinder lernen Sinneswahrnehmung und dass Lebensmittel unterschiedlich schmecken können, obwohl es die gleiche Art von Lebensmittel ist, nur eine andere Sorte. Ebenso lernen sie, dass der Geruchs- und Geschmackssinn eng miteinander zusammenhängen. Eine verstopfte oder sonst verschlossene Nase kann den Geschmackseindruck schwächen. Der Geschmack ist ein Zusammenspiel aus zwei Sinnen. Die Kinder werden für Achtsamkeit und bewusstes Riechen sensibilisiert. Ebenso sollen sie lernen, dass reife Früchte besser schmecken als unreife.

### Vorbereitung:

Ca. 10 – 15 Minuten

### Dauer:

Ca. 30 Minuten

### Ablauf:

Das Obst und Gemüse wird zuerst in kleine Stücke geschnitten und in Schüsseln gegeben. Je eine Sorte wird probiert – mit oder ohne Augenbinde. Die Kinder sollen Unterschiede benennen – falls vorhanden – „Was schmeckt süßer, saurer, härter, weicher, intensiver, fader,...?“ Bestehen Unterschiede? Schmecken sie gleich? Was schmeckt dir besser?

### Variation:

- Es mit verschlossener Nase probieren, dann mit offener.
- Beurteilung: was schmeckt am Besten? Schüsseln und Bälle bereitstellen, jedes Kind wirft einen Ball in die Schüssel bei dem Lebensmittelpaar welches ihm am Besten geschmeckt hat.

### Material:

#### Verschiedene Lebensmittel mundgerecht geschnitten:

- Äpfel (Elstar, Golden Delicious und Jona Gold)
- Birnen (Convergence, Abate, Kaiser Williams)
- Paprika (rot, gelb, grün)
- Weintrauben (gelb, rot)
- Tomaten (Cocktailtomaten, Fleischtomaten, gelbe Tomaten)
- Kürbis (Hokkaido, Muskat)
- aber auch neue Sorten kennenlernen: Schwarze Tomaten, gelbe Karotten, Wirsing, Sellerie, ...

#### Weiters benötigen wir:

- Schneidebrett
- Servietten
- Teller
- Augenbinde
- Messer
- Schüssel
- Zahnstocher