

Mit der Nase schmecken

Fragestellung

Brauche ich die Nase beim Schmecken?

Benötigte Materialien

- 1 Tuch
- 1 Wäscheklammer
- 1 Messer
- 1 Schneidebrett
- 3 Gläser
- 2 Becher
- 2 Teller
- 2 Schälchen

verschiedene Nahrungsmittel: Paprika und Apfel, Schoko- und Vanillepudding, Banane und Avocado, Fanta/Cola und Mineralwasser, Milch mit Zucker und Milch mit Vanillezucker gesüßt

Durchführung

1. Schneide das Obst mit dem Messer in etwas gleich große Stücke.
2. Leg die Paprika- und die Apfelstück auf den einen, die Bananen und die Avocadostücke auf den anderen Teller.
3. Gieße jeweils Fanta, Cola und Wasser in die drei Gläser.
4. Gieße die Milch in die beiden Becher und süße den einen mit einem halben Teelöffel Zucker, den anderen mit einem halben Teelöffel Vanillezucker.
5. Fülle den Schoko- und den Vanillejoghurt jeweils in eines der Schälchen.
6. Verbinde deiner Testperson mit einem Tuch die Augen und schließe ihre Nase mit einer Wäscheklammer. Die darf aber nicht zu fest klemmen – du willst ja niemanden verletzen.
7. Gib der Testperson von den Nahrungspaaren zum Probieren: Kann sie jeweils einen Unterschied schmecken?

Beobachtung

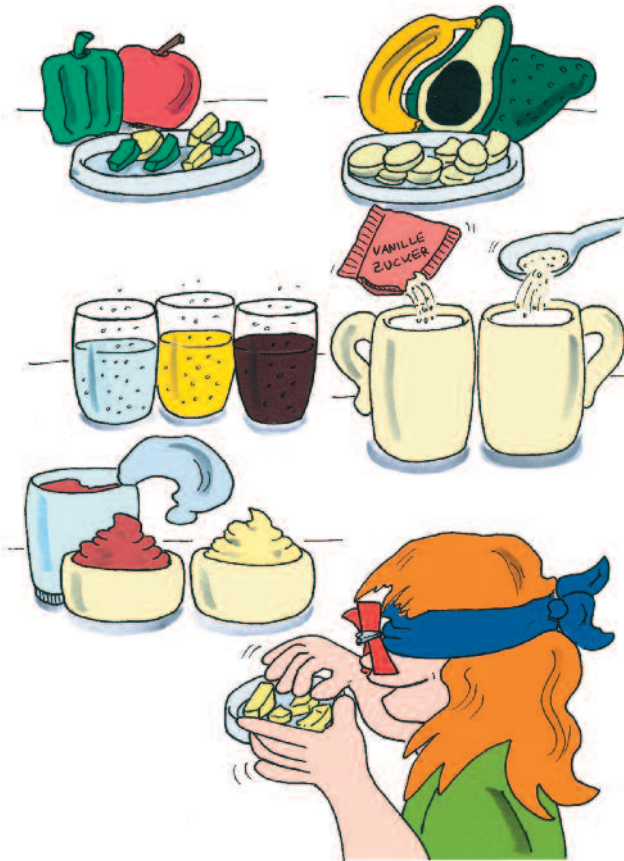
Die Testperson wird keine Unterschiede zwischen den einzelnen Nahrungspaaren schmecken können. Nur das Mineralwasser kann sie von der Fanta und der Cola unterscheiden.

Erklärung

Auf der Zunge sind kleine Geschmacksknospen, die aber nur salzig, sauer, bitter und süß erkennen können. Alles andere wird über die Riechzellen in der Nase wahrgenommen. Wenn die Nase mit der Wäscheklammer verschlossen ist, können die Riechzellen nicht helfen, den ganzen Geschmack im Mund zu erfassen. Da sich die Nahrungspare auch etwa gleich anfühlen, kannst du sie so kaum unterscheiden. Die Zunge kann Süßes erkennen: so kannst du ohne Nase Cola oder Fanta vom Wasser unterscheiden.

Wissenswert

Wenn du etwas isst, das dir nicht schmeckt, dann halt dir die Nase zu – so geht es leichter.



Mit der Nase schmecken