

Schmecken

Der Geschmackssinn

Unsere Zunge ist sowohl ein Muskel als auch ein Sinnesorgan. Sie spielt beim Schmecken die wichtigste Rolle. Oben auf der Zunge gibt es ganz viele kleine Erhebungen. Sie heißen Geschmackspapillen. Durch diese Erhebungen kann die Zunge Geschmacksstoffe aufnehmen und untersuchen. In ihrem Innern liegen die Geschmacksknospen. Sie werden wegen ihrer Form so genannt. Jeder Mensch besitzt tausende davon im Mund, die allermeisten auf der Zunge. In jeder Geschmacksknospe liegen bis zu einhundert Geschmackssinneszellen. Die Sinneszellen sammeln alle Informationen über den Geschmack. Sie leiten die Geschmacksinformationen an unser Gehirn weiter. Dort werden sie ausgewertet und mit den Informationen vom Geruchssinn zusammengebracht. Denn nur zusammen mit dem Geruch können wir wirklich gut schmecken.

Ein Tipp: Zeigen Sie dem Kind seine Zunge mit Hilfe einer Lupe und eines Spiegels. Es kann dann die winzigen Erhebungen, die Papillen also, auf der Zungenschleimhaut erkennen.

Ideen zur Umsetzung in der Kita

Bereiten Sie für den Stuhlkreis einen Korb mit verschiedenen Apfelsorten vor, von süßen bis zu säuerlichen.

Im ersten Schritt dürfen die Kinder ertasten, was sich in dem Korb befindet.

Der Korb wird aufgedeckt und die Kinder beschreiben die Äpfel,

ihr Aussehen, die Größe...

Wie die Äpfel wohl schmecken?

Die Äpfel werden nacheinander in feine Spalten geschnitten, so dass jedes Kind immer eine Spalte von einer Sorte erhält. Die Kinder testen, schmecken und beschreiben nacheinander den Geschmack der Apfelsorten.

Danach dürfen die Kinder für sich entscheiden:

Welcher Apfel ist für mich der süßeste und welchen mag ich am liebsten.



Blindverkostung mit Nase zu

Die Kinder bekommen bei verbundenen Augen und zugehaltener Nase Lebensmittel zum Probieren. Die Herausforderung besteht darin, den Geschmack zu erkennen, wenn der Geruchssinn ausgeschaltet ist.

Eine biblische Aussage: Sprüche 25,11

Ein Wort gerecht zu rechter Zeit ist wie goldene Äpfel auf silbernen Schalen.