

GESCHMÄCKER SIND VERSCHIEDEN

GESCHMACKSRICHTUNGEN ERLEBEN UND VERGLEICHEN

DAS KÖNNEN KINDER ENTDECKEN

Welches Lebensmittel schmeckt sauer, süß oder salzig? Verändert sich der Geschmackssinn, wenn die Nase zu ist oder das Lebensmittel z. B. gekocht wird? In dieser Lernumgebung können Kinder durch eigenes **Ausprobieren** verschiedene Lebensmittel schmecken und sie in den Geschmacks Kategorien (süß, sauer, salzig) **zuordnen**. Außerdem erleben sie, wie sich der Geschmack verändert, wenn die Nase geschlossen wird und als Sinnesorgan wegfällt.

Geübte „Schmecker“ können herausfinden, in welchem Bereich auf der Zunge die jeweilige Geschmacksrichtung wahrgenommen wird.

WORTSPEICHER

Geschmackssinn · Duftsinn · süß · sauer · salzig · bitter · Apfelsorten · Sinnesorgane (Nase, Mund, Augen, Haut) · ordnen



MATERIALIEN

- Verschiedene Apfelsorten: süß, süß-sauer, sauer
- Birnen fest (sauer)
- Birnen, weich (süß)
- Zitronen
- Salzgebäck
- Glas Honig
- Tafel Schokolade
- Zucker
- Nasenklammer
- Wasser/Brot zum Neutralisieren
- Teller zum Anrichten



Bild 1: Schmecken mit zugeklammerter Nase (Forscherstation)

ANKNÜPFUNGSPUNKTE AN DIE KINDLICHE LEBENSWELT

Kinder haben in ihrem Alltag bereits Erfahrungen mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen gemacht. Sie kennen Dinge, die sehr lecker schmecken und Lebensmittel, die überhaupt nicht lecker schmecken. Sie

- kennen bereits verschiedene Begriffe von Geschmacksrichtungen wie z. B. süß, sauer, bitter aus ihrem alltäglichen Sprachgebrauch
- kennen Redewendungen wie „sauer macht lustig“
- sind manchmal irritiert, wenn ein Lebensmittel anders schmeckt als erwartet
- wissen, dass zu viele süße Lebensmittel ungesund sind
- kennen Lebensmittel, bei denen die Geschmacksrichtung Bestandteil des Namens ist, z. B. Salzstangen

VORSTELLUNGEN DER KINDER ÜBER DAS SCHMECKEN

Diese sind stark durch Alltagserfahrungen sowie die Alltagssprache geprägt, was sich in ihren Vorstellungen darüber, wie wir schmecken, widerspiegelt:

- „Meine Mama hat gesagt, ich darf nicht zu viel Süßes essen.“
- „Salzig schmeckt mir viel besser!“
- „Jaaaa: Das ist meine Lieblingsschokolade!“
- „Ist das jetzt eher süß oder sauer? Nein, ich weiß es! Das schmeckt nach Banane!“
- Kinder drücken Geschmack oft über ihre Mimik aus.
- Kinder haben bereits eine gute Vorstellung, dass Dinge einen unterschiedlichen Geschmack haben.
- Kindern sind die Begriffe der Geschmacksrichtungen (salz, sauer, süß, bitter) zum Teil bekannt.
- Kindern ist nicht bewusst, dass das Schmecken von weiteren Sinneswahrnehmungen (Sehsinn, Geruchssinn; Tastsinn) beeinflusst wird.
- Kinder wissen nur zum Teil, dass sich der Geschmack von Lebensmittel nach längerer Zeit verändert. Kinder können auch unterscheiden, dass nach dem Kochen ein Apfel nicht mehr knackig, sondern matschig ist. Er bleibt aber trotzdem süß bzw. sauer.

ANREGENDE IMPULSE FÜR KINDER

Diese Anregungen umfassen:

- Welche Geschmacksrichtungen kennt ihr bereits?
- Welche Lebensmittel kennt ihr, die besonders süß, salzig, sauer oder bitter schmecken?
- Kennt ihr ein Lebensmittel, an dessen Geschmack ihr euch besonders gut erinnern könnt? Wenn ja, was ist der Grund dafür?
- Welches Symbol könnte eine Geschmacksrichtung kennzeichnen? Eine Zitrone symbolisiert beispielsweise die Kategorie sauer. Könnt ihr das Bild malen und die Lebensmittel zuordnen? (vgl. Foto 2)
- Was schmeckt euch am besten? Könnt ihr euch zu Gruppen zusammenfinden, denen ähnliche oder gleiche Dinge schmecken? Könnt ihr eurer Gruppe auch eine Geschmacksrichtung zuordnen?
- Kennt ihr ein Lebensmittel, das euch sehr gut schmeckt und jemand aus eurer Familie mag es überhaupt nicht?
- Fast jeder Mensch hat einen anderen Geschmack.



Bild 2: Lebensmittel nach Geschmacksrichtungen sortiert (Forscherstation)

- Können ihr Geschmacksunterschiede entdecken? Was könnt ihr feststellen, wenn ihr verschiedene Apfelsorten probiert und deren Geschmack vergleicht. Können ihr den Geschmack der Äpfel den Kategorien süß und sauer zuordnen?
- Verkostet Birnen derselben Sorte. Nimm z.-B. eine sehr harte Birne und eine ältere schon weichere Birne. Probiere jeweils ein Stück der Birnen und vergleiche den Geschmack. Kannst du einen Unterschied feststellen?
- Was kannst du feststellen, wenn du die Augen beim Verkosten schließt oder wenn du dir die Nase dabei zuhältst? Ändert sich der Geschmack?

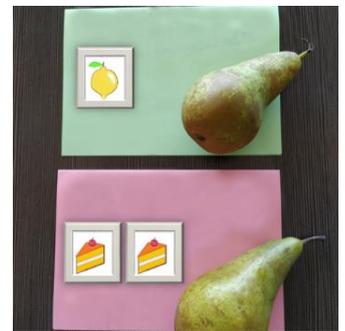


Bild 3: Geschmacksvergleich Birnen (Forscherstation)

SO GELINGT'S FAST IMMER

- Verschiedene Apfelsorten werden in kleine Stücke geschnitten und auf Teller gelegt.
- Jeweils eine Sorte auf einen Teller. Wasser und Brot werden zum Neutralisieren bereitgestellt.
- Die Kinder probieren ein Stück von jedem Teller. Nach jeder Verkostung sollten die Kinder Wasser trinken und ggf. ein Stück Brot essen, damit der Geschmack wieder neutralisiert wird.
- Nach jeder Verkostung wird mit den Kindern besprochen, wie es geschmeckt hat. Welche unterschiedlichen Geschmacksrichtungen (süß, salzig, sauer) konnten die Kinder entdecken?
- Je nach Antworten der Kinder werden Kategorien gebildet und die jeweilige Apfelsorte zugeordnet. Bei Unstimmigkeiten zwischen den Kindern in der Geschmacksrichtung darf gerne noch eine zweite Verkostung durchgeführt werden.
- Ist die Verkostung beendet und die Apfelsorten den Geschmackskategorien zugeordnet wird dieselbe Verkostung noch einmal durchgeführt. Mit dem Unterschied, dass die Kinder jetzt mit verschlossenen Augen und verschlossener Nase verkosten sollen.

Beispiele



Bild 4: Drei Apfelsorten: Elster, Braeburn, Boskop (Forscherstation)



Bild 5: Verkostung der Apfelstücke (Forscherstation)



Bild 6: Zuordnen der Apfelsorten zu Geschmacksrichtung (Forscherstation)

METHODISCHE UND DIDAKTISCHE HINWEISE

Es ist sinnvoll, den Kindern Freiräume zur Erprobung eigener Ideen anzubieten. Wichtige Erkenntnisse, z. B. hinsichtlich der Geschmacksrichtungen werden so nicht vorweggenommen. Die Kinder kommen eventuell auch auf sehr kreative Geschmacksrichtungen wie z. B. schmeckt lecker, doof oder ekelig. Das ist gewollt.

Erfahrungsgemäß ist das Unterscheiden von verschiedenen Geschmacksrichtungen für Kinder einfacher, wenn Sie Lebensmittel auswählen, die einen starken Geschmack haben und die, bei denen die Geschmacksrichtungen extrem auseinanderliegen. Vergleichen Sie beispielsweise Honig mit einer Zitrone ist die Unterscheidung relativ einfach. Ältere Kinder können schon weiter differenzieren und beispielsweise Apfelsorten vergleichen, die im Geschmack nahe beieinanderliegen. Wählen Sie aber auch bei Äpfeln mindestens eine Sorte, die extrem sauer ist, z. B. Granny Smith.

In der hier beschriebenen Verkostung wurden folgende Apfelsorten verwendet: Elstar (süß-sauer), Braeburn (süß), Boskop (sauer).

Beim direkten Vergleich mit einer Nasenklammer und geschlossenen Augen fällt den Kindern das Zuordnen der Geschmacksrichtungen erheblich schwerer.

Tipp: Sollten Sie keine Nasenklammern zur Verfügung haben, können Sie auch Wäscheklammern verwenden. Diese sind in der ursprünglichen Verwendung sehr schmerzhaft. Drehen Sie diese daher um und setzen sie dann auf die Nase.

WEITERE IDEEN

- Die Kinder verkosten die Äpfel, ohne dazwischen Wasser zu trinken. Wie verändert sich dann der Geschmack? So überwiegt z. B. bei einer Verkostung von sauer und danach süß der saure Geschmack im Mund und der süße Apfel wird weiterhin als sauer wahrgenommen.
- Die Kinder verkosten unterschiedliche Obst- und Gemüsesorten. Danach pürieren sie diese und verkosten erneut. Jetzt fällt die Verkostung noch schwieriger, da das Aussehen als Unterscheidungsmerkmal wegfällt.
- Unterschied zwischen roh oder gekocht: Verkosten Sie mit den Kindern verschiedene Lebensmittel vor und nach dem Kochen. Der Geschmack verändert sich dadurch erheblich.
- Kennt ihr verschiedene Düfte und wenn ja welche?
- Was könnte der Unterschied zwischen Geschmackssinn und Geruchssinn sein?
- Wovon gibt es mehr auf der Welt? Gibt es mehr unterschiedliche Geschmacksrichtungen oder mehr unterschiedliche Düfte?

FACHLICHER HINTERGRUND

Auf der Zunge befinden sich die sogenannten Geschmacksknospen. Mit diesen Sinneszellen können wir die fünf Geschmacksqualitäten (Geschmacksrichtungen) wahrnehmen: Süß, sauer, salzig, bitter und umami (fleischig, würzig). Scharf zählt übrigens nicht zu den Geschmacksqualitäten, sondern wird über spezielle Schmerzrezeptoren wahrgenommen.

Wenn wir etwas essen, gelangen zusätzlich viele Aromen über die Mundhöhle zu den Riechzellen in der Nase. Deshalb spielt der Geruchssinn beim Schmecken eine wesentliche Rolle.

Dass Lebensmittel in der Natur einen bestimmten Geschmack haben, hat einen Grund.

- Sauer und bitter schmecken wir sehr intensiv, da bittere Pflanzen oder saure Lebensmittel häufig schädlich für den Körper sein können.
- Süße Lebensmittel sind bei fast allen Menschen sehr beliebt. Diese werden häufig sehr schnell verzehrt. Die Geschmacksrichtung Süß entsteht fast immer durch unterschiedliche Formen von Zucker in den

Lebensmitteln. Zucker kann vom Körper sehr schnell umgewandelt werden, dadurch wird der Körper sehr schnell mit Energie versorgt.

- Salziges Essen ist für den Menschen lebensnotwendig. Durch Salz wird der Körper mit vielen wichtigen Mineralstoffen versorgt. Salz wird in unserem Körper bei der Verdauung, dem Knochenaufbau und in vielen anderen Dingen dringend benötigt.

PASSENDE BÜCHERTIPPS



Sinne: Ideen für die Kita-Praxis

Verfasst von Maria Weininger

Erschienen 2011 bei Cornelsen

Altersgruppe: ab 5 Jahre