

## Download – Experiment 11

### Erkennen von Grundgeschmacksrichtungen

Siegerbeitrag zum Kreativwettbewerb im Rahmen des Projektes „Schlau trinken Schule 2010/11“

Beitrag von: Frau Dipl. Päd. Brigitte Schmid, Fachschule Dörfelstraße, Wien

#### Empfohlene Schulstufe / Unterrichtsfach:

Unter- und Oberstufe / Biologie, Chemie

#### Vorbereitungsdauer:

Erfahrungsgemäß werden für die Vorbereitung 5 – 10 Minuten benötigt

#### Umsetzungsdauer:

Die Umsetzung dauert bei einer Gruppengröße von 15 Schülern ca. 20 Minuten (incl. Vor- und Nachbesprechung) und ca. 5 Minuten zur Nacharbeit (Löffel und Schälchen waschen etc.)

#### Bedarf:

1. 6x Glas- od. Keramikschälchen
2. 1 Liter Wasser
3. 6x kleine Löffel
4. Zutaten: Speisesalz, Zucker, Bittersalz, Ascorbinsäure oder Zitronensäure
5. Pro SchülerIn ein Verkostungslöffel
6. Pro SchülerIn ein Auswertungsblatt und ein Stift
7. 6x kleine Klebezettel/Post-It

#### Vorbereitung:

Die Schälchen mit folgenden Nummern (z.B. Post-It) versehen: 974, 126, 349, 195, 515, 150  
Geben Sie in jedes der sechs Schälchen je ca. 1/8 Liter Wasser und lösen Sie darin von den oben angeführten Zutaten jeweils eine Messerspitze auf.

1. Schälchen – Nr. 974: ZUCKER
2. Schälchen – Nr. 126: SPEISESALZ
3. Schälchen – Nr. 349: BITTERSALZ
4. Schälchen – Nr. 195: ASCORBINSÄURE oder ZITRONENSÄURE
5. Schälchen – Nr. 515: reines Wasser
6. Schälchen – Nr. 150: ZUCKER (quasi zur Rückverkostung, kann natürlich auch eine andere Geschmacksrichtung sein od. normales Wasser)

#### Information zum Ablauf:

Jedem(r) SchülerIn wird ein Verkostungsblatt ausgeteilt. Das Verkostungsblatt gemeinsam mit den Schülern durchlesen und erläutern. Anschließend sollen die SchülerInnen sich mit dem Löffel in dem Schälchen etwas auf ihren Verkostungslöffel geben und bewusst probieren, ob sie süß – salzig – bitter – sauer – neutral wahrnehmen und sich ihre Eindrücke notieren. Anschließend mit den Schülern besprechen, wo auf der Zunge sie die verschiedenen Geschmäcker wahrgenommen haben.

## Erkennen von Grundgeschmacksrichtungen

Auf dem Prüfplatz stehen wässrige Lösungen die Zucker (süß), Salz (salzig), Ascorbin- oder Zitronensäure (sauer) und Bittersalz (bitter) in geringer Konzentration enthalten. Die Proben sind durch Riechen und Schmecken von links nach rechts zu prüfen und in der entsprechenden Spalte durch ein Kreuz (X) zu kennzeichnen. Rückkosten ist nicht erlaubt.

PROBEN	GERUCH				GESCHMACK						
	erkennbar ist ...	nicht zu erkennen	Auswertung		süß	salzig	sauer	bitter	nicht zu erkennen	Auswertung	
			richtig	nicht richtig						richtig	nicht richtig
974											
126											
349											
195											
515											
150											