Versuche zum Geruchs- und Geschmackssinn

Versuch 1: **Supernase**

***Du brauchst***:

Utensilien: \* Tuch, Schal oder Augenbinde

 \* verschließbare Gefäße

Proben: Bereite sechs Geruchsproben mit Dingen, die intensiv riechen (Gewürze,

 Kräuter, Blumen, …).

***Durchführung***: WICHTIG!: Die Testperson darf die Proben vorher *NICHT* sehen.

\* Verbinde deiner Testperson die Augen!

\* Halte die Geruchsproben vor die Nase der Testperson!

***Hat die Person alles „errochen“?***

**Trag**‘ in der **Tabelle** den **Namen der Probe** ein und **kreuze an**, ob die Testperson die Probe **richtig** „errochen“ hat **oder nicht**. Wenn nicht, schreib‘ dazu, was sie erraten hat!

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Probe** |  |  | **Was wurde stattdessen getippt?** |
|  |  |  |  |
|  | 438 Smiley kostenlose clipart | Public Domain Vektoren | Stunning cliparts | Clipart Smiley Traurig| (43) |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Versuch 2: **Augen zu – Nase zu - Test**

***Du brauchst***:

Utensilien: \* Tuch, Schal oder Augenbinde Proben: \* Früchtetee

 \* 3 Teller \* Pfefferminztee

 \* 3 Becher \* Apfelsaft

 \* Löffel oder \* Orangenstücke

 \* Pipette \* Zitronenstücke

 (wenn vorhanden) \* Grapefruitstücke

Hast du eine Idee, warum die flüssigen und die festen Proben die gleiche Konsistenz haben?\*

***Durchführung***: WICHTIG!: Die Testperson darf die Proben vorher *NICHT* sehen!

\* Verbinde deiner Testperson die Augen!

\* Gib‘ deiner Testperson bei zugehaltener Nase die Proben in den Mund! \* Mach‘ den Test noch einmal, ohne dass sich die Testperson die Nase zuhält!

***Was hast du festgestellt?***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Schreib‘ hier deine Vermutung auf:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Versuch 3: **Wo liegt welche Geschmackszone?**

Ziel des Versuchs ist es, herauszufinden, wo auf der Zunge welche Geschmackszonen liegen.

***Du brauchst***:

Utensilien: \* Tuch, Schal oder Augenbinde Proben\*: a. Zuckerwasser

 \* 5 Gläser oder Tassen b. Salzwasser

 \* 1 Teelöffel c. Essigwasser

 (pro Testperson, falls du mehrere hast) d. Grapefruitsaft

 \* Wasser

***Durchführung***: WICHTIG!: Die Testperson darf die Proben vorher *NICHT* sehen.

\* Verbinde deiner Testperson die Augen!

\* Erkläre, was sie machen muss:

Wenn die Testperson die erste Probe bekommt, soll sie die Flüssigkeit über die ganze Zunge „rollen“ lassen und sich darauf konzentrieren, in welchem Bereich sie die Probe **am intensivsten** schmeckt.

\* Reiche deiner Testperson nun einen Teelöffel von der ersten Probe.

\* Neutralisiere den Geschmackssinn,

 indem du deine Testperson einen Schluck

 Wasser trinken lässt, bevor du ihr die

 zweite Probe gibst.

\* ***Trag‘ die Ergebnisse in die Zeichnung ein!***

\* zu je 250 ml Wasser gibst du:

 a. 5g Zucker

 b. 5 ml Essig

 c. 1g Kochsalz

 d. 150 ml Grapefruitsaft