

Teste deine Sinne

Seh-, Geschmacks- und Geruchssinn



Safttest:



Material:

- Apfelsaft
- Orangensaft
- Tomatensaft
- Kirschsaff
- Karottensaft
- Wasser
- Traubensaft
- Ananassaft
- Trinkgläser / -becher
- Tuch als Augenbinde
- Nasenklammer

Durchführung:

Test 1: *Teste deinen Geschmackssinn!*

- Der Versuchsperson (VP) werden die Augen verbunden.
- Der VP wird vorsichtig die Nase mit Hilfe der Klammern verschlossen.
- Der Versuchsleiter reicht der VP nacheinander je ein Glas mit einer Saftprobe.
- Bei jedem Probenwechsel ist der Mund mit Wasser auszuspülen.
- Die VP versucht die Säfte zu identifizieren.
- Die Antworten der VP werden vom Versuchsleiter notiert.

Test 2: *Teste deinen Geschmacks- und Geruchssinn!*

- Wie Test 1.
- Die VP nimmt die Nasenklammer ab!

Test 3: *Teste deinen Geschmacks-, Geruchs- und Sehsinn!*

- Wie Test 2.
- Die VP nimmt die Augenbinde ab!

Protokoll:

Hast du den Saft erkannt? + = ja / - = nein

Saftsorte	Test 1 (Geschmackssinn)	Test 2 (Geschmacks- und Geruchssinn)	Test 3 (Geschmacks-, Geruchs- und Sehsinn)
Apfelsaft			
Orangensaft			
Tomatensaft			
Kirschsaff			
Karottensaft			
Traubensaft			
Ananassaft			

Ergebnis: