



Gewürze raten

Du brauchst: 5 Gewürze aus dem Gewürzregal, 1 Notizblatt, 1 Augenbinde (oder 1 Schal), eine/-en Partner/-in

Vorgehensweise:

1. Suche dir mehrere Gewürze aus dem Regal aus. Achte dabei darauf, dass sie möglichst nur aus einer Zutat bestehen, z. B. lieber Oregano, als „Kräuter der Provence“.
2. Entscheidet euch, wer die 1. Testperson sein soll. Diese verbindet sich die Augen oder schließt sie.
3. Die/ der andere hält der Testperson nun eines der ausgesuchten Gewürze unter die Nase. Dafür die Verpackung öffnen.
4. *Schnüffel* *schnüffel* - Und wonach riecht es? Die Testperson sagt, um was es sich ihrer Meinung nach handelt. Der/die andere notiert das Gesagte und dazu, welches Gewürz es tatsächlich war.
5. Macht mit dem nächsten Geruch weiter, bis ihr alle ausgewählten durchhabt.
6. Tauscht nun die Rollen.
7. Schaut euch das Notierte an. Gar nicht so leicht, oder?

Du kannst nochmal die gleichen Gewürze nehmen und schauen, ob du die Gerüche in einem weiteren Durchgang besser zuordnen kannst? Oder du wählst 5 neue.

Wie funktioniert das?

Jedes Gewürz hat seinen eigenen Geruch. Das merken wir, wenn wir in die Nähe des Gewürzes kommen. Und je dichter wir dran sind, desto stärker riecht es. Aber was nehmen wir da wahr? Alles was riecht, setzt kleinste Teilchen in die Luft frei – so klein, dass wir sie nicht sehen können. Diese Teilchen, auch Moleküle genannt, docken an die Riechsinneszellen in unserer Nase an. Und je nachdem, was das für ein Teilchen ist, riechen wir einen anderen Geruch. Die meisten Gerüche bestehen aus sehr vielen verschiedenen Teilchen, die zusammen z. B. den leckeren Basilikumduft ergeben.

