

# HÖR auf DEINE Sinne!

ein Projekt der **WIENER  
TAFEL** 

WIENER TAFEL  
SENSORIK



## GESCHMACKS- RICHTUNGEN



umami



süß



sauer



bitter



salzig



## GESCHMACK

Welche Speisen oder Lebensmittel fallen dir zu diesen  
Geschmacksrichtungen ein?

lieblich \_\_\_\_\_

fruchtig \_\_\_\_\_

wässrig \_\_\_\_\_

pikant \_\_\_\_\_

scharf \_\_\_\_\_

frisch \_\_\_\_\_

rauchig \_\_\_\_\_

säuerlich \_\_\_\_\_

herzhaft \_\_\_\_\_

geschmacklos \_\_\_\_\_

## KONSISTENZ



Wie fühlen sich Lebensmittel an?  
Finde gegensätzliche Begriffe und verbinde sie!



## GERUCH

Experiment für deine Küche

- Obwohl wir 1 Billion Riechstoffe unterscheiden, können wir sie nicht mitteilen, weil es nicht genug Wörter dafür gibt.
- Nimm aus dem Gewürzregal 4 verschiedene Kräuter oder Gewürze und vermische oder zerstampfe sie. Es entsteht ein neuer Geruch – gib ihm einen Namen!

Vorschläge zur Beschreibung von Gerüchen:

brandig, buttrig, karamelisiert, erdig, frisch, heuig, kräuterig, modrig, ranzig, sauer, stechend, blumig, süß, geröstet, fleischig, schwefelig, senfartig, würzig, waldig, grün