

- ☺ Am dritten Tag werden wieder die bekannten Geschmacksrichtungen zur Vertiefung vom Handrücken geschleckt und mit den Großen aktiv benannt

Die Jüngeren hören begleitend zum Geschmack den Begriff (→ 3-Stufen-Lektion nach Maria Montessori → 1. Stufe: Name hören kombiniert mit der sinnlichen Erfahrung)

- ☺ Diese Angebote laufen jeden Tag in einer Kleingruppe im Nebenzimmer

- Polarisation der Aufmerksamkeit durch weniger Ablenkung möglich
- ich kann auf den Einzelnen besser eingehen
- durch weniger Teilnehmer verkürzt sich die Wartezeit der Einzelnen und trotzdem wird das Sozialverhalten in der Gruppe ein wenig geübt
- ich kann jeden genau Einzelnen beobachten und weiß so, ob die Vertiefung ausreicht

- ☺ Während der ganzen Woche wird außerhalb dieses Angebots immer wieder bewusst die Frage nach dem Geschmack mit eingebaut

- bei den Älteren suchen wir den Vergleich im Alltag zu salzig, süß, sauer (z.B. bei der Brotzeit hat jemand eine süße Banane, eine Breze mit Salz usw.) und lassen sie dies auch selbst verbalisieren
- mit den Jüngeren wird intensiv gleich – anders erarbeitet (der Apfel schmeckt anders als dein Brot usw.) - dabei übernehmen wir Erwachsenen das Sprachvorbild und die „Kleinen“ nehmen dies auf

- ☺ Am nächsten Tag kommt eine 4. Geschmacksrichtung hinzu

- ☺ Das Zimmer wurde ein wenig verdunkelt (mit der Begründung für die Älteren: „Dann kannst du dich besser auf den Geschmack konzentrieren und wirst nicht so durch das Sehen abgelenkt.“

- ☺ Ich stelle eine Schale mit Schokoladenstückchen auf den Tisch Die Kinder erkennen diese sofort.

„Heute gebe ich euch einen Löffel zum Probieren, weil die Schokolade auf der warmen Hand so schnell schmilzt.“

- ☺ Mit einer größeren Pinzette gebe ich jedem ein Stückchen auf den Löffel zum Schmecken



- ☺ Doch die Vorfreude schlägt in Verwunderung um, was man an den Gesichtern sieht.

- ☺ „Du hast einen anderen Geschmack erwartet, oder?“ → „Ja, süß. Doch das schmeckt ja BITTER !“

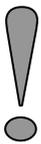
☺ DIESE Geschmacksrichtung erkannten die Hälfte der älteren Kinder und wussten sie zu benennen.

☺ „Hier in dieser echten Schokolade ist viel Kakao drin und dieser schmeckt eben bitter. Doch weil das so teuer ist, haben Leute die Schokolade mit etwas anderem gemacht, was du schon kennst.“ → ich zeige auf die Zuckerwürfel – „Dann schmeckt sie auch so, wie du sie erwartet hast.“

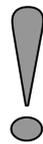
☺ Ich stelle eine zweite Schüssel auf den Tisch und mittlerweile habe ich auch das Rollo hochgezogen, damit das Zimmer wieder heller wird.

Gleich sehen die Kinder auch den Unterschied → die bittere Schokolade ist viel dunkler als die zweite

☺ Jeder darf nun die bekannte Schokolade schmecken und keines der Gesichter verzieht sich erstaunt
Ja, so schmeckt die Schokolade, die die meisten Kinder kennen



Doch dieser süße Geschmack wurde erst angewöhnt durch die Geschmacksverstärker und anderen Zusätze der heutigen Hersteller !



☺ Erfreulicherweise waren manche Kinder nicht so abgeschreckt von der echten bitteren Kakao-Schokolade und haben wiederholt davon ein kleines Stückchen gekostet !

☺ Dann haben wir noch etwas festgestellt und alle haben es ausprobiert

→ man kann die Schokolade auch riechen und dabei die echte, bittere von der gesüßten unterscheiden
– das hat die Kinder zum Abschluss noch sehr beeindruckt



☺ Am letzten Tag der Woche habe ich einmal nur die Älteren in eine Gruppe genommen und sie wirklich alle Geschmacksrichtungen erkennen – zuordnen und benennen lassen

☺ Mit den Jüngeren haben wir „nur“ zu Bildkarten (jeweils das Erarbeitete dieser Woche: also Zitrone / Zuckerwürfel / Salzpackung / dunkle Schokolade) den entsprechenden Geschmack (im Wasser aufgelöst) zugeordnet

☺ Zur Vertiefung der Namen wird in nächster Zeit wiederholt damit gearbeitet, um auch die 2. Stufe der 3-Stufen-Lektion aufzubauen