

Experimente für Clever Foodies Intensiver Duft

Bist du schon einmal in die Küche gekommen und wusstest, was es gleich zu essen gibt, bevor du die Speisen gesehen hast? Unsere Nase leistet uns in dieser und anderen Situationen gute Dienste. Wenn beispielsweise etwas verdorben ist, erkennen wir dies meist längst am Geruch, bevor wir es sehen. Obwohl Aromen, die wir riechen, unsichtbar sind, können wir sie „einfangen“. Probiere es selbst!



Du brauchst:

- 1 unbehandelte Zitrone
- etwa 100 mL neutrales, möglichst farbloses Speiseöl
- 2 Gläser mit Schraubdeckel, zum Beispiel Marmeladengläser
- 1 Haushaltsreibe
- 1 feines Sieb (Teesieb)

Damit du die Ergebnisse des Versuchs kosten kannst, achte darauf, dass du die Zitrone gut wäschst und die Küchengeräte sauber sind.

ACHTUNG: Lass dir beim Benutzen der Haushaltsreibe von einem Erwachsenen helfen!

So geht's:

- 1 Reibe die Zitronenschale mit der Haushaltsreibe in das Marmeladenglas.
- 2 Gib das Öl dazu.
- 3 Schraube das Glas gut zu und schüttele es eine Weile. Lass es dann über Nacht stehen.
- 4 Gieße den Inhalt durch das Sieb in das zweite Marmeladenglas.

Was beobachtest du? Teste mit Augen, Nase und Zunge.

Viel Spaß beim Experimentieren!

Dies kannst du noch erforschen:

- Kannst du auch leckereres Orangenöl herstellen? Oder besorge dir stark duftende Kräuter und bereite damit Kräuteröle zu, so wie du das Zitronenöl hergestellt hast. Frage jemanden, der gerne kocht, welche Speisen du mit deinen Aromaölen zubereiten kannst. Wenn du die Gläser gut verschließt und an einen dunklen, kühlen Ort stellst, kannst du die Öle eine Weile aufbewahren und immer wieder benutzen.
- Wähle 2 bis 3 stark duftende Obst- und Gemüsesorten, die du besonders gerne magst. Iss davon jeweils ein kleines Stück und präge dir den Geschmack ganz genau ein. Halte dir dann die Nase gut zu und koste noch einmal. Vergleiche den Geschmack.

Hast du's gewusst?

Obst und Gemüse enthalten nicht nur Farbstoffe, sondern auch unzählige Aromastoffe, die wir schmecken und riechen können. Beides ist eng miteinander verknüpft: 90 Prozent des Aromas, das der Mensch beim Essen schmeckt, nimmt er über den Geruch wahr. Das merkst du beispielsweise, wenn du einen starken Schnupfen hast. Ist deine Nase verstopft, schmecken Lebensmittel plötzlich nicht mehr so, wie du es gewohnt bist.



Experimente für schlaue Feinschmecker

Weitere Experimentiertipps

für zu Hause findest du unter:

www.basf.de/kidslab-schlaue-feinschmecker

