



Smaki i zapachy

1. Odbiorcy: uczniowie klasy I

2. Cele ćwiczenia

- rozwijanie wrażliwości zmysłowej,
- poznanie mechanizmów działania zmysłów węchu i smaku,
- rozwinięcie zdolności przeprowadzania prostych doświadczeń.

3. Środki dydaktyczne potrzebne do realizacji ćwiczenia: 6 miseczek, gotowana marchewka, gotowany ziemniak, obrane jabłko, cukier w kostkach, starty banan, sok z cytryny, łyżeczki, apaszka do zasłonięcia oczu.

4. Przebieg ćwiczenia:

- Nauczyciel przygotowuje w miseczkach gotowaną marchewkę, niezbyt kwaśne jabłko, gotowanego ziemniaka, cukier w kostkach, sok z cytryny, startego banana oraz łyżeczki i apaszkę.

- Prosimy jednego z uczniów, który ma zawiązane apaszką oczy o spróbowanie wszystkich produktów i odgadnięcie ich nazw

- Następnie prosimy go o zatkanie ręką nosa i powtarzamy degustację.

- Po wykonaniu zadania uczeń/uczniowie dzieli się wnioskami z doświadczenia.

UWAGA! Uczniowie – przy zatkanym nosie – będą mieli problem z odgadnięciem marchewki, ziemniaka i banana, ponieważ mają one podobną konsystencję, a dodatkowo język rozróżnia tylko słodki, słony, gorzki i kwaśny smak. Delikatniejsze smaki rozróżniamy dzięki zmysłowi węchu (oba zmysły współdziałają ze sobą), dlatego w pierwszej fazie ćwiczenia rozpoznanie smaków nie powinno być problemem.

- Ćwiczenie może być wykonywane równolegle przez kilku uczniów (np. rundka jednego produktu – każdy uczeń z zawiązanymi oczami, próbuje dany produkt w miseczce, swoją łyżeczką)

5. Cel edukacyjny z podstawy programowej: poznawanie świata z wykorzystaniem różnorodnych źródeł

6. Obszar podstawy programowej: edukacja przyrodnicza (prowadzenie prostych eksperymentów)



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

SGWG
stowarzyszenie aktywnego
wspierania gospodarki



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



7. **Zakres modyfikacji:** Można w dowolny sposób poszerzać zestaw produktów do próbowania przez uczniów uwzględniając rolę konsystencji, zapachu, intensywności smaku.