

Dem Geschmack auf der Spur



Darauf kommt's an!

- Sieh dir die Lebensmittel genau an, rieche daran und probiere ein Stück. Konzentriere dich darauf.
 - Beurteile die Lebensmittel mit Hilfe deiner Sinne und vergib Noten von 1 (sehr gut) bis 6 (sehr schlecht). Begründe deine Gesamtnote, beschreibe deine Eindrücke.
 - Trinke zwischen dem Probieren immer mal wieder ein Schluck Wasser – so kommst du Unterschieden am besten auf die Spur.