

	Temperaturabhängigkeit der Geschmacksempfindungen	🕒 Time: max. 15 min.
--	--	----------------------

Geräte:

- Bitter Lemon (oder eine andere bittere Flüssigkeit)
- Vanilleeis
- Löffel und Becher
- Wasserbad
- Becherglas mit Eis
- Thermometer

Vorbereitung

Stelle etwas Bitter Lemon in einem Einwegbecher in das Becherglas mit dem Eis, bis es eine Temperatur unter 5°C erreicht hat. Einen anderen Becher mit etwas Bitter Lemon stellst du in das Wasserbad (25-30°C). Letzteres machst du auch mit etwas Vanilleeis.

Experiment:

- Probiere zunächst das kalte Bitter Lemon und merke dir die Geschmacksintensität.
- Warte dann, bis deine Zunge wieder warm ist und probiere das warme Bitter Lemon. Was stellst du fest?
- Genauso probierst du mit einem Einweglöffel das kalte und warme Vanilleeis. Vergleiche auch hier deine Empfindungen der Geschmacksintensitäten.

Beobachtung:**Ergebnis:**