

Sinnesspiele

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	In Gruppen werden unterschiedliche Memorys erstellt und danach gespielt. Die Memorys sprechen jeweils die Sinne hören/riechen/fühlen an.
Ziel	Die SuS können mit allen Sinnen Objekte aus der Küche erkennen.
Material	Filmdosen kleine Säcke/Boxen Gewürze Gegenstände aus der Küche evtl. Augenbinden
Sozialform	GA
Zeit	45'

Zusätzliche Informationen:

- Die Memorys können bei allfälligen Wartezeiten wieder zum Zug kommen.



Aufgabe: Erstellt gemeinsam ein Hörmemory. Entscheidet euch für eine der vorgeschlagenen Möglichkeiten.

Hören – riechen – fühlen

1. Spielmöglichkeit

Eine Person versucht ein Geräusch zu erraten, welches hinter deren Rücken gemacht wird.

Diese Küchengegenstände eignen sich besonders gut:

Pfannendeckel	aneinander schlagen
Löffel	aneinander schlagen
Büchsen	öffnen
Schwingbesen	in der Pfanne klingen lassen
Knoblauchpresse	öffnen, schliessen
Flasche	öffnen, schliessen
Mixer	laufen lassen
Küchenwecker	klinglein lassen

2. Spielmöglichkeit

Foto-Filmdöschen mit verschiedenen Zutaten füllen und schütteln; dadurch entstehen verschiedene Geräusche. Evtl. muss man die verschiedenen Möglichkeiten für alle sichtbar auslegen und anschreiben, da die Zutaten nicht für alle bekannt sind.

Gut zu unterscheiden sind:

Reis, Bohnen, Zucker, Cornflakes, Pfefferkörner, Rosinen, Muskatnuss (ganz), Kaffeebohnen, Mehl, Hirse und andere.



3. Spielmöglichkeit

Nicht allzu grosse Gegenstände aus der Küche auslegen, damit sie dann auch wirklich ungesehen hinter dem Rücken weitergereicht werden können. Schwierig und spannend wird es, wenn man ähnliche Gegenstände auslegt.

Oder die Gegenstände werden blind ertastet. Dazu die Gegenstände in einen Sack und die Augenbinde anziehen.

4. Spielmöglichkeit

Düfte aus der Küche in Filmdosen oder ähnliches geben. Entweder Deckel lochen oder dann mit verbundenen Augen den Deckel öffnen und nach dem Riechen den Duft erraten.

Geeignete Gewürze sind:

Zimt, Curry, Oregano, Kokospulver, Pfeffer, Knoblauch, Vanille(-zucker), Petersilie, Muskat, Rosmarin, Thymian, Kakao und andere.