



Verwirrter Geschmacksinn

Ihr benötigt:

- 1 Päckchen Gelatine
- 500 ml Wasser
- 4 Esslöffel Zucker
- Gelbe, rote und grüne Lebensmittelfarbe

Ablauf

1. Die Gelatine mit dem Wasser zubereiten.
2. 4 Esslöffel Zucker dazugeben.
3. Die flüssige Gelatine auf drei Schüsseln verteilen. Jeweils eine andere Lebensmittelfarbe einrühren. Abkühlen lassen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen und warten bis der Wackelpudding fest ist.
4. Jetzt könnt ihr den Wackelpudding probieren. Die meisten Leute werden schwören, dass der gelbe Wackelpudding nach Zitrone, der rote nach Erdbeere und der grüne nach Waldmeister schmeckt – obwohl in allen nur Zucker und geschmacksfreie Farbe ist.

Hat es bei dir auch geklappt? Versuch das Experiment mit verschiedenen Leuten aus deiner Familie und schau bei wem sich der Geschmacksinn auch austricksen lässt.