

1 Peitä kasvis keittiöpyyhkeellä.

Tunnustele käsilläsi pyyhkeen alta kasviksen pintaa, lämpötilaa ja rakennetta. Onko pinta sileä, karhea, pehmeä, kova, lämmin tai viileä? Kuvaile, miltä kasvis tuntuu. Muistuttaako jokin kasviksen osa jotain ennestään tuttua?

2 Ota keittiöpyyhke pois kasviksen päältä.

Tutki kasviksen värejä ja muotoja. Mitä ne muistuttavat? Minkä värinen kasvis on? Tiedätkö, missä tämä kasvis kasvaa?

MONEN AISTIN MAKU- KOULU

Perusmaut ovat makea, suolainen, hapan, karvas ja umami, mutta maku ei koostu pelkästään niistä.

Paloittele osa kasviksesta suupalloiksi.

Maistamaan! Ota pieni pala suuhusi. Miltä rakenne tuntuu? **Miltä kasvis maistuu?** Onko maku sinulle tuttu? Mieti, mitä perusmakuja tunnet. Hajuaistilla on vaikutusta maun aromeihin. Pidä nenästä kiinni, kun pureskelet kasviksen paloja. Päästä sitten nenästä irti. Mitä huomaat?

3 Sitten on aika kuoria kasvis.

Miltä kasvis näyttää sisältä? Miten kuvailisit sen tuoksua: Onko se voimakas vai mieto? Tuoksuvko se hyvältä vai oudolta? Miksi?

4

Miltä ruoka kuulostaa?

Laita kädet korvien päälle ja pureskele kasvista. Mitä kuulet? Muistuttaako se jotain toista ääntä?