

Tehtävä 1	Makeat ja suolaiset maun
<b>Oppitunnin tavoite</b>	- 6 :n toisiaan muistuttavan näytteen päämaun tunnistamisen testaaminen
<b>Mitä tarvitaan?</b>	- Valkoisia kertakäyttöastioita, joihin oppilaat piirtävät 6 sektoria ja numeroivat ne 1-6 - Kidesokeria, tomusokeria, raesokeria, hienoa suolaa, merisuolaa ja vehnä jauhoa
<b>Oppitunnin kulku</b>	- Kidesokeria, tomusokeria, raesokeria, hienoa suolaa, merisuolaa ja vehnä jauhoa on laitettu sektoreihin. - Oppilaat maistelevat ja tunnistavat kunkin sektorin maun.
<b>Kesto</b>	- 30 minuuttia
<b>Odotetut oppimistulokset</b>	- Maku on erilainen, vaikka ulkonäkö on samanlainen.

Tehtävä 2	Happamat ja katkerat maun
<b>Oppitunnin tavoite</b>	- Happaman ja katkeran maun erottaminen - Päämakujen maistaminen ja vertaileminen - Makuihin liittyvän sanaston rikastuttaminen
<b>Mitä tarvitaan?</b>	- Valkoisia kertakäyttöastioita, joihin oppilaat piirtävät 6 sektoria ja numeroivat ne 1-6 - Katkerat maun (saksanpähkinä, voikukan lehti, tumma suklaa 80 % tai sokeriton kaakao) ja happamat maun (sitruuna, tuore ananas, pieni leivänpala, jossa on tippa etikkaa)
<b>Oppitunnin kulku</b>	- Katkerat maun ja happamat maun on laitettu sektoreihin - Pidetään muutama sekunti suussa pähkinää, voikukan lehteä, jotta tunnistetaan maku (koska katkera maku ei tunnu heti suussa) - Oppilaat maistavat kielellään happamia makuja - Oppilaat maistavat ja tunnistavat katkeran tai happaman maun
<b>Kesto</b>	- 30 minuuttia
<b>Odotetut oppimistulokset</b>	- Happaman ja katkeran maun tunnistaminen, koska lapset eivät ole tottuneet niihin

Tehtävä 3	Neljä päämakua
<b>Oppitunnin tavoite</b>	- Päämaun: makea, suolainen, hapanta ja katkera.
<b>Mitä tarvitaan?</b>	- PowerPoint « Saveurs »

<b>Oppitunnin kulku</b>	Yhteisharjoitus - 4:n päämaun esittely - Yhteinen harjoitustehtävä : ruoka-aineiden luokittelu päämakujen mukaan
<b>Kesto</b>	- 30 minuuttia
<b>Odotetut oppimistulokset</b>	