

# Gostos e cheiros

## Objetivos/competências:

- Explorar o olfato em situações de vivência.
- Relacionar cheiros a nomes e gostos.
- Aprimorar a memória olfativa.
- Degustar sabores diferenciados.
- Escrever as receitas das vivências degustativas.

- 1** Usar meias finas (de náilon) para fazer saquinhos para exploração do olfato. Colocar em cada meia: cravo, anis, canela, hortelã, chocolate em pó, café, chá mate, açúcar mascavo, gengibre etc. (Se necessário, utilize dentro da meia um coador descartável de café).
- 2** Deixar que as crianças manipulem e sintam o cheiro. Deixar que falem das sensações: o que o cheiro lembra, se é agradável, onde já sentiu o mesmo cheiro. Deixe um pouco de cada “cheiro” fora dos saquinhos para que as crianças degustem se desejarem. No caso de alguns produtos, o cheiro é melhor que o gosto, pois são usados como complementos de doces (canela, cravo etc). Pergunte se eles conseguem nomear os cheiros.
- 3** Peça que as crianças classifiquem os cheiros e depois os sabores (se tiverem experimentado) em: agradáveis e não agradáveis. Destacar que esta classificação é pessoal, os “gostos e cheiros” são percebidos de maneiras diferentes pelas pessoas.
- 4** Traga ou peça que tragam frutas para fazer chá – utilize as cascas (limão, laranja, maçã) e misture com canela, cravo, gengibre. Faça diferentes misturas para que provem os sabores.
- 5** Registre as receitas dos chás com as crianças ou peça que cada um registre aquela que gostou mais – os ingredientes e como foi feita.