

Het pepernotenexperiment

Je hebt pepernoten gebakken volgens twee recepten. Onderzoek nu de pepernoten met je zintuigen. Schrijf op wat je waarneemt. Wat is anders en wat is hetzelfde?



Zet een 1 en 2 op volgorde op de lijnen.



Bekijk elke pepernoot.

Kijken

Zien de pepernoten er lekker uit?



Welke kleur hebben de pepernoten?



Gebruik je handen om de pepernoten te onderzoeken.

Voelen

Hoe voelt de buitenkant van de pepernoten?



Knijs in de pepernoten. Hoe hard zijn ze?



c3.nl/ontdekchemie

Ruiken



Ruik aan elke pepernoot.

Ruiken de pepernoten lekker?



Hoe sterk ruiken de pepernoten?



Waar ruiken de pepernoten naar?

1. _____
2. _____

Proeven



Eet een pepernoot en kauw en proef hem goed.

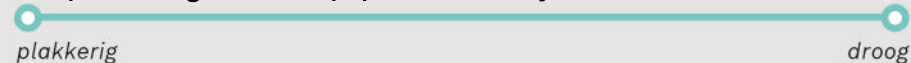
Hoe hard moet ik op de pepernoten kauwen?



Hoe zoet smaken de pepernoten?



Hoe plakkerig voelen de pepernoten in mijn mond?



Conclusie

Welke pepernoten komen bij mij het beste uit de test?