

Forsøg med smag

Navn: _____ Klasse: _____

RUNDT OM SMAGEN

Rundt om smagens fem grundkategorier

Du smager med hele tungen.

Du kan smage: sødt, surt, salt, bittert og umami.

Det kalder man for smagens fem grundkategorier.

På tungen sidder der sanseceller, som registrerer de fem forskellige smage.

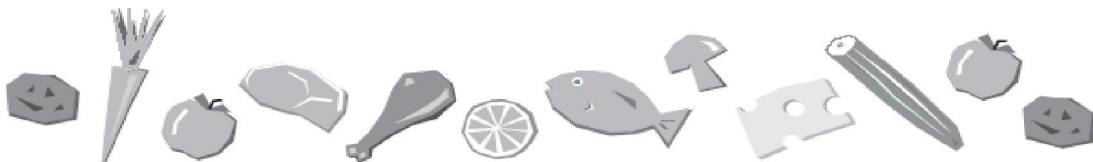
Forrest på tungen kan man smagesødt, bagerst på tungen smager man den bitre smag. Midt på tungen kan du smage den salte smag, og den sure smag kan man smage på siden af tungen.

Den femte smag kaldes umami.

Ordet "umami" betyder: Det der smager godt. Umami kan beskrives som den smag, der er i Det 3. krydderi, i stegt kød, i bouillon (E620-E626) og tomatkød, især de tørrede tomater.

Man smager med hele tungen, men der er sanseceller i hele mundhulen, der også registrerer smagen. Både lugte-, syns og følesansen har indflydelse på smagssansen.

Indtegn på tungen, hvilke sanseceller, der sidder hvor....



Forsøg med smag

FORSØG MED SMAG 1.

I dette forsøg skal I prøve at finde ud af, hvor på tungen hvor på tungen man kan smage salt, sødt, surt, bittert og umami. I skal være sammen to og to i gruppen:

MATERIALER til 1 gruppe på 4 personer.

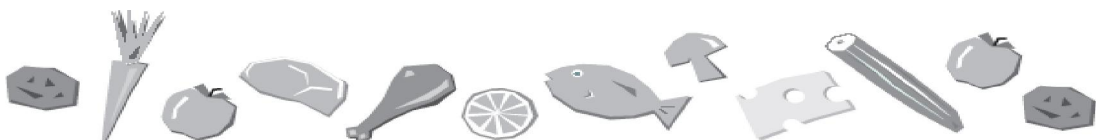
- 5 krus
- 16 teskeer
- vand
- 1 tsk. sukker
- 1 tsk. salt
- 2 spsk. citronsaft
- 1 grapeudtræk
- 1 tsk. Det 3 krydderi
- 4 krus med vand

FORBEREDELSE:

- Krus nr. 1: Læg grapeudtræk i et krus.
- Krus nr. 2: Opløs 1 tsk. sukker i et krus vand under omrøring.
- Krus nr. 3: Opløs 1 tsk. salt i et krus vand under omrøring.
- Krus nr. 4: Kom 2 spsk. citronsaft i et krus vand.
- Krus nr. 5: Kom 1 tsk. Det tredje krydderi i kruser.

INSTRUKTION TIL FORSØGET:

1. Brug tungebilledet:
2. Dyp en teske i en af opløsningerne. Ræk tungen ud af munden og dup forskellige steder på tungen.
Lad være med at lukke munden og lad være med at snakke under forsøget.
Læg mærke til hvor på tungen, du kan registrere smagen.
3. Prøv med alle 4 opløsninger. Skyl med vand ind imellem.
4. Tegn på billedet af din tunge, hvor du kunne smage henholdsvis salt, sødt, surt, bittert og umami.



Forsøg med smag

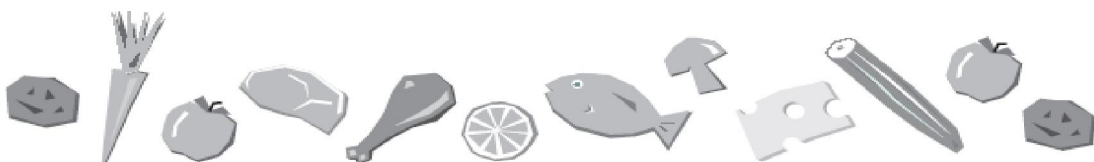


Forsøg med smag

FORSØG MED SMAG 3.

Du skal nu smage på de fem grundkategorier:
sødt, surt, salt, bittert og umami.

Smagekategorier	Hvor på tungen smager du?	Hvordan føles smagen i munden? Brug ord som: mild, stærk, rund, voldsom, ubehagelig
Sødt - fx sukker		
Surt - fx citronsaft		
Salt - fx salt		
Bittert - fx rucolasalat, den hvide hinde på grapefrugt eller stilken på artiskok		
Umami - fx "Det 3. krydderi", stegt kød, bouillon		



Forsøg med smag

SMAGEORDBANK

Smageordbank

Når du smager, bruger du dine sanser. Med tungen kan du smage:

Sød	Sur	Salt	Bitter
------------	------------	-------------	---------------

Når du skal fortælle om dine smagsoplevelser, kan du bruge ordbanken.

Sødlig	Syrlig	Saltet	Bitter
---------------	---------------	---------------	---------------

Din udvidede ordbank. Indsæt selv flere ord.....

Frisk	Saftig		Mild
		Vandet	
			Røget
Fedt	Grynet		
			Flad
	Krydret		

Forsøg med smag

FORSØG MED SMAG 2.

Hvad betyder lugtesansen for smagen

I dette forsøg skal I prøve at finde ud af, hvor meget lugtesansen betyder for det, man smager. I skal være sammen to og to i gruppen:

FORBEREDELSE:

MATERIALER:

- chips med barbecue
- chips med salt
- kakaomælk
- cacaopulver
- vanilje

INSTRUKTION TIL FORSØGET:

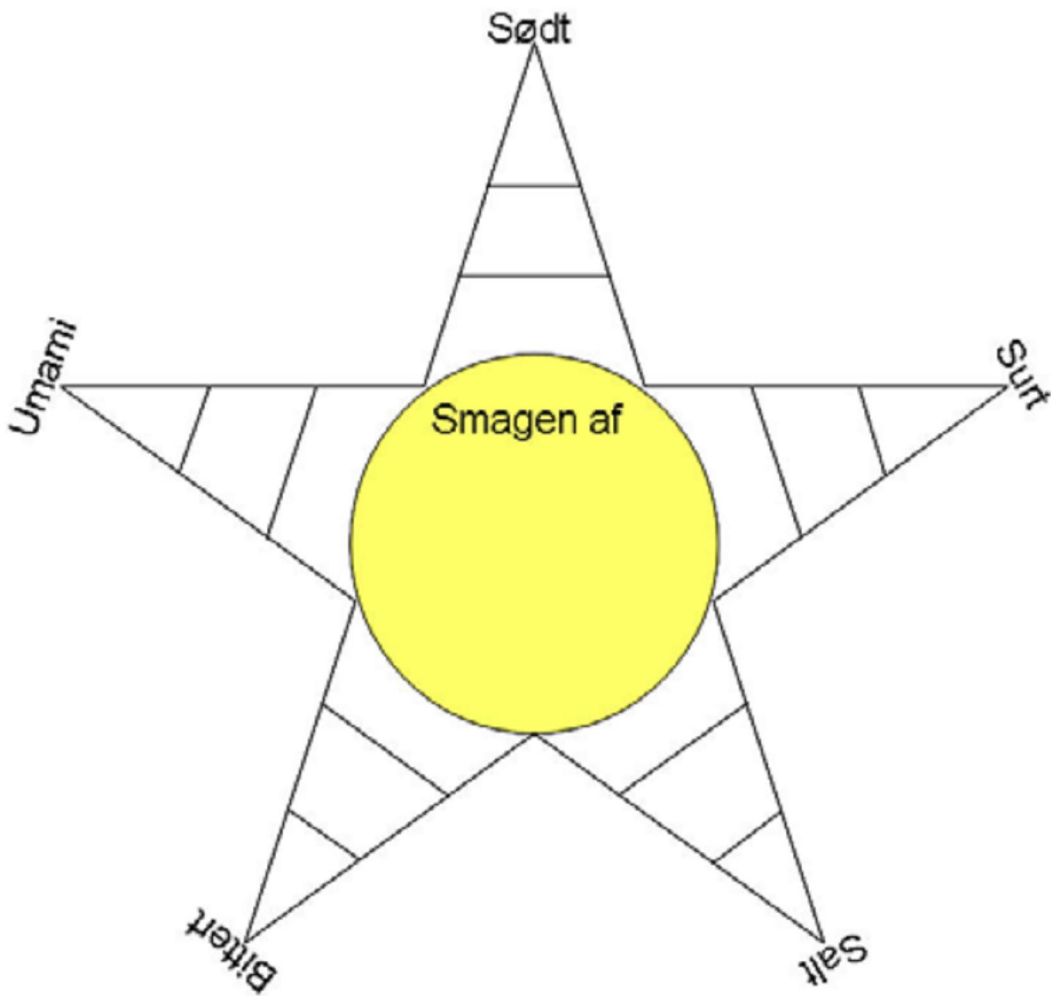
1. I skal arbejde sammen 2 og 2.
2. Den ene af jer lukker øjnene og holder sig for næsen, mens den anden giver den første de forskellige chips. I skal så smage, hvad det er, han/hun har fået.
3. I bytter roller.
4. I diskuterer lugtesansens indflydelse på smagssansen.



Forsøg med smag

Smagestjerne

Emne: _____



Bemærkninger: _____
