



.....
Tu wpisz swoje imię lub narysuj znaczek

Smak



Zaczynamy

Aby móc zrealizować te zajęcia niezbędne będzie przygotowanie lupy, szklanki i łyżeczki dla każdego dziecka oraz soli, cukru, kwasku cytrynowego oraz esencji z czarnej herbaty.

Chęć kawosika

Większość ludzi uważa, że kubki smakowe zlokalizowane są tylko na języku. Można je jednak znaleźć także w nabłonku pokrywającym podniebienie, gardło, a także w górnej części przełyku. Poza językiem jest ich znacznie mniej niż na nim. Do niedawna uważano, że nasze zmysły rozróżniają jedynie cztery podstawowe smaki: słony, słodki, kwaśny i gorzki. Ponad 20 lat temu do tej listy dodano piąty smak – smak umami. To smak kwasu glutaminowego. Substancja ta występuje w potrawach zrobionych z mięsa.

Kolejność drukowania stron: 8,1,2,7,6,3,4,5

Udostępniono na licencji: Uznanie autorstwa-Na tych samych warunkach 4.0 Międzynarodowe (CC BY-SA 4.0)
Autor: Marcin Dębiński, Źródło: www.debinski.edu.pl



W opracowaniu użyto plików graficznych pobranych na licencji Public Domain CC0 z <http://www.pixabay.com/> oraz z własnych archiwów.

Stworzone przez:



na potrzeby zajęć w:





152



Niezbędnik

• Lupa

Pytanie:

Jak wygląda nasz język?

Usiądźcie w koło. Niech każdy pokaże na chwilę swój język. Przyjrzyjcie się językom innych dzieci. Czy każdy ma podobny kształt i wygląd? Narysujcie go poniżej.

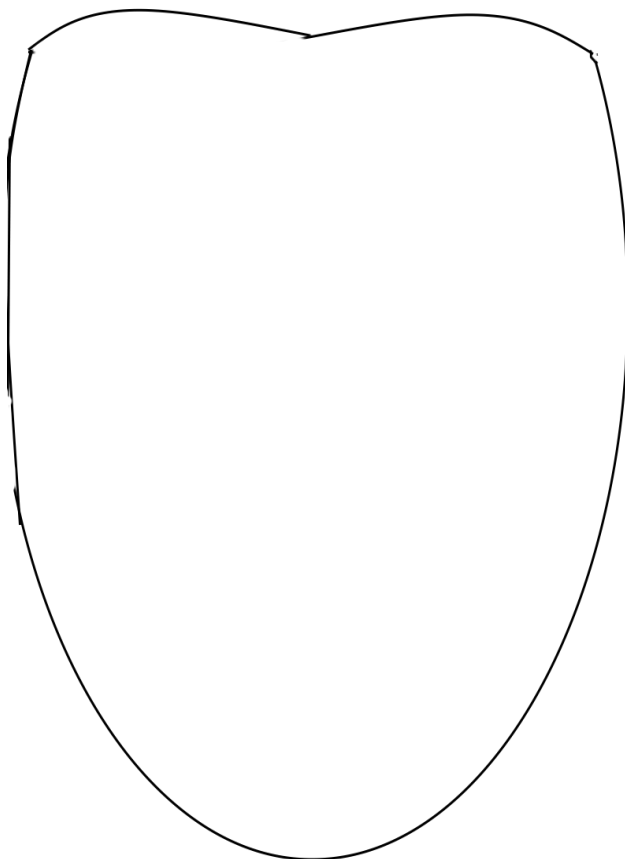
Niezbędnik

- Woda
- Sól
- Łyżeczka

Pytanie:

Gdzie czujemy słony smak?

Rozpuście łyżeczkę soli w szklance wody i spróbujcie tego roztworu. Możecie też przepłukać buzię tą słoną wodą (tak jak się to robi przy płukaniu zębów). Czy na jakiś częściach języka poczuliście intensywniej słony smak? Pokolorujcie je na rysunku obok.



Na koniec przepłuczcie usta zwykłą wodą, aby pozbyć się słonego smaku.



Niezbędnik

- Woda
- Cukier
- Łyżeczka

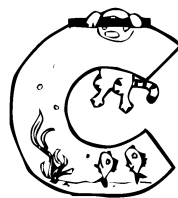
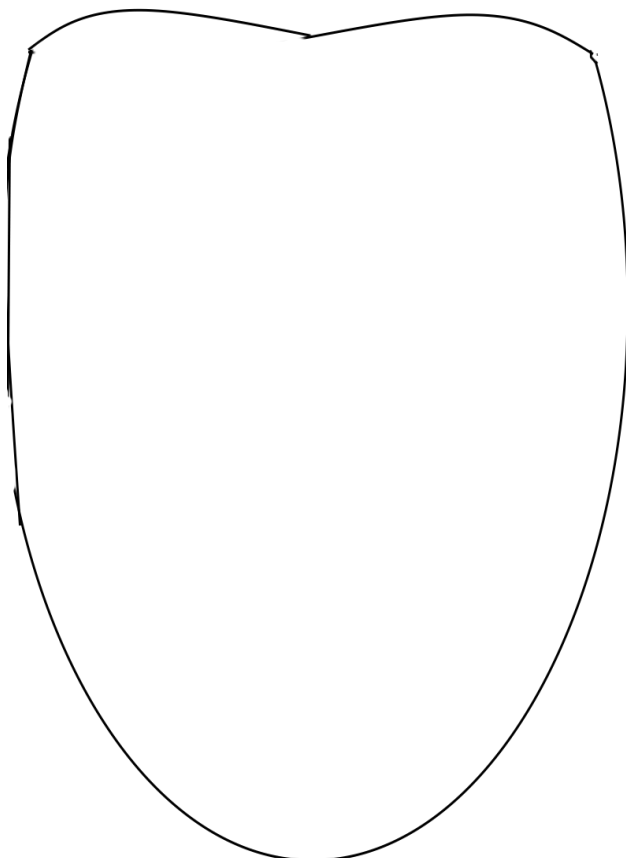
Pytanie:

Gdzie czujemy słodki smak?

Rozpuście łyżeczkę cukru w szklance wody i spróbujcie

tego roztworu. Możecie też przepłukać buzię tą słodką wodą (tak jak się to robi przy płukaniu zębów). Czy na jakiś częściach języka poczuliście intensywniej słodki smak? Pokolorujcie je na

rysunku poniżej.



Na koniec przepłuczcie usta zwykłą wodą, aby pozbyć się słodkiego smaku.

Niezbędnik

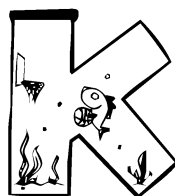
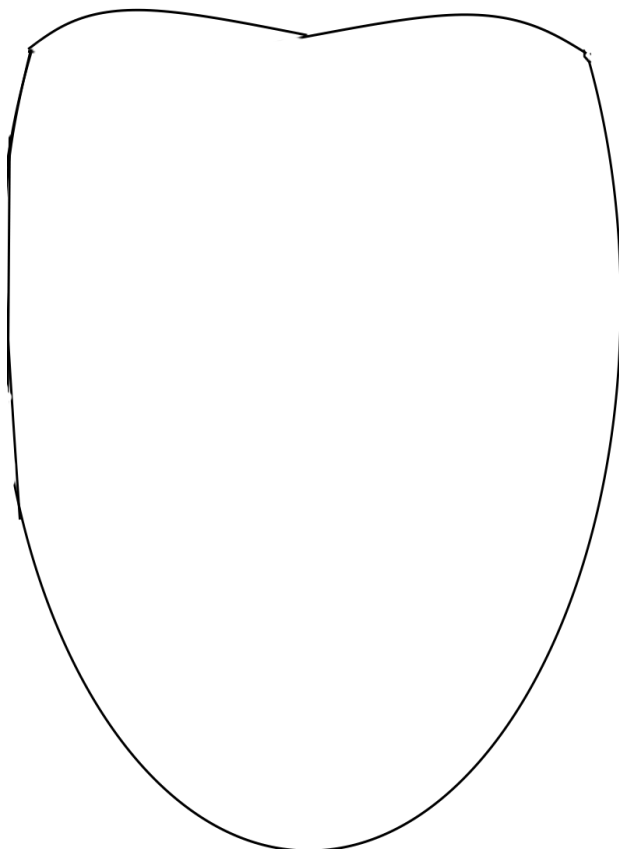
- Woda
- Kwasek cytrynowy
- Łyzeczka

Pytanie:

Gdzie czujemy kwaśny smak?

Rozpuście pół łyżeczki kwasu cytrynowego w szklance wody i spróbujcie tego roztworu. Możecie też przepłukać buzię tą kwaśną wodą (tak jak się to robi przy płukaniu zębów). Czy na jakiś częściach języka poczuliście intensywniej kwaśny smak?

Pokolorujcie je na rysunku poniżej.

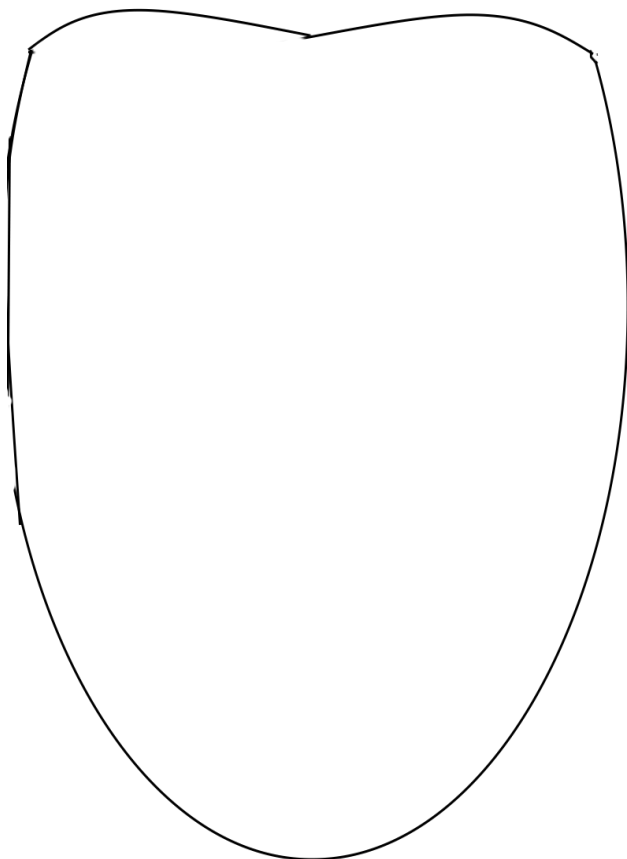


Na koniec przepłuczcie usta zwykłą wodą, aby pozbyć się kwaśnego smaku.

Niezbędnik

- Woda
- Esencja czarnej herbaty
- łyżeczka

połowę jej objętości) i dopełnijcie prawie do pełna zwykłą wodą. Spróbujcie tego roztworu. Możecie też przepłukać buzię



Pytanie:

Gdzie czujemy gorzki smak?

Wlejcie do szklanki esencję czarnej herbaty (mniej niż

tą gorzką wodą (tak jak się to robi przy płukaniu zębów).

Czy na jakiś częściach języka poczuliście intensywniej gorzki smak? Pokolorujcie je na rysunku poniżej.



Na koniec przepłuczcie usta zwykłą wodą, aby pozbyć się gorzkiego smaku.

G i e k a w o s t k a

Zmysł smaku jest połączony ze zmysłem węchu. Jeśli ten drugi nie działa prawidłowo np. z powodu kataru, to zmysł smaku też jest bardzo osłabiony. Generalnie pogarsza to nasze odczucia towarzyszące jedzeniu. Można jednak wykorzystać tę sytuację do spróbowania potraw, które na co dzień nam nie smakują. Być ich zjedzenie nie będzie stanowić problemu.

Do odczuwania smaków potrzebne jest rozpuszczenie jedzenia w wodzie lub ślinie. Całkowicie wysuszone potrawy nie mają dla nas smaku. Problem ten jest zauważalny u osób odwodnionych oraz chorujących na zbyt małe wydzielanie śliny. O ile po napojeniu tych pierwszych wraca im smak, to ci drudzy przez całe życie nie mogą się cieszyć pełnią smaków.

Po co w ogóle czuć smaki? Dzięki smakowi wyczuwamy, czy jedzenie nadaje się jeszcze do spożycia. Wyczuła zmiana smaku może nas ostrzec, że jedzenie jest już zepsute lub trujące. Większość potraw, gdy się psuje zaczyna mieć bardziej kwaśny lub sfermentowany smak.

