

Hvilke sanser bruger du, når du spiser?

Smagssansen på tungen har til opgave at opfange de fem grundsmage: Sødt, surt, salt, bittert og umami. Udover smagssansen, er de fire andre sanser faktisk også på spil, når man spiser. Følesansen kan f.eks. opfange forskellige teksturer, og om maden er stærk. Høresansen kan opfatte, om maden er sprød, mens lugtesansen kan nuancere smagen. Synssansen iagttager om retten ser indbydende ud – f.eks. hvis den er meget farverig.

I denne opgave skal du vurdere, hvilke sanser der især bliver aktiveret gennem forskellig mad. Du markerer med en stjerne, hvis maden har en positiv indvirkning på sansen – altså aktiverer den sansen? Er der en madret, som får en stjerne for alle fem sanser, og dermed bliver en femstjernet ret? I den sidste række skal du selv finde på mad, som aktiverer alle fem sanser, og som altså bliver en femstjernet ret.

	Smagssans Smager det godt?	Lugtesans Dufter det godt?	Synssans Ser det indbydende ud?	Følesans Hvordan er konsistensen?	Høresans Frembringer det en lyd?
Knækbrød					
Leverpostejsmad					
Citron					
Bacon					
Grøntsagssuppe					
Frugtsalat					
Budding					
Chokolade					
Burger					