Människans smaksinne

Den här övningen klargör skillnaden mellan smaksinne och luktsinne. Arbeta parvis.

Material:

- 8 inte genomskinliga muggar
- Socker
- Salt
- Vitlök, en klyfta
- Filterpapper
- Essenser för matlagning; rom och mandel el liknande
- Hela nejlikor
- Sugrör

Metod:

1. Preparera gemensamma lösningar enligt tabellen så att det finns tillräckligt av dem till alla grupper. Gör de söta lösningarna (A) exakt lika söta och de salta lösningarna lika salta genom att först tillreda hela blandningen och sedan dela upp den i två delar och tillsätta smakämnena. Vattnet med de hela nejlikorna bör stå en tid för att ta smak, blötlägg nejlikorna först en stund i hett vatten så avger de sin smak snabbare i det svala vattnet. Pressa litet vitlök i ett filterpapper och vik ihop innan du sätter det i vattnet så syns det inte vilket saltvatten som är smaksatt.
    - A1: sockervatten och romessens
    - A2: sockervatten och mandelessens
    - B1: saltvatten
    - B2: saltvatten och vitlökssmak
    - C1: vatten
    - C2: vatten med nejlikssmak

2. Märk muggarna och fyll dem med ca 1 dl av de olika vätskorna. Märkningen skall gå att dölja för den som testar lösningen

3. Testa först alla lösningar med näsborrarna öppna, d.v.s. enligt smak och lukt. Den ena eleven presenterar lösningarna och skriver ned resultatet i tabellen (rätt/fel). Byt uppgifter. Skölj munnen med rent vatten mellan varven.

4. Testa nu lösningarna enligt deras smak med stängda näsborrar. Den ena eleven håller för näsan och smakar först på de söta lösningarna sedan på de salta och sedan på dem utan smak. Bokför. Byt uppgifter. Upprepa försöket tre gånger.

5. Fundera över skillnaderna mellan lukt- och smaksinne. När kan man bäst skilja på olika smaker?

Resultattabell:

	Näsborrarna öppna				Näsborrarna stängda			
Försök n:o	1	2	3	4	1	2	3	4
A1 A2								
B1 B2								
C1 C2								