


Smak uten lukt

Inviter venner med på en smakstest. Hvor mange klarer å gjette riktig uten å lukte eller se det de smaker på?

AV TERJE STENSTAD | PUBLISERT 8. JAN. 2016 | OPPDATERT 18. MARS 2020  DEL |  LAST NED

To barn sitter ute og gjør en smakstest på syltetøy, den ene har bind foran øynene.

Smaker vi det samme i blinde? Foto: Shutterstock.

Hvis du ikke kan benytte luktesansen når du spiser, kan det være vanskelig å kjenne forskjell mellom enkelte typer mat. Her kan du teste hvor gode vennene dine er til å kjenne forskjell på epler og potet.

Du trenger:

- En skrelt potet
- Et skrelt eple
- Noen venner
- Tørkle eller skjerf til å ha foran øynene

Slik gjør du:

1. Knytt bind for øynene på vennene dine.
2. Kutt biter av epler og poteter. De skal ha samme form.
3. Be vennene dine holde seg for nesen.
4. Smak på bitene. Hvem klarer å gjette riktig?

Hva skjer?

Nesen og munnen bruker samme luftvei. Du bruker derfor både lukte- og smakssansen når du spiser. Tar du vekk muligheten til å lukte (eller se!), er det vanskeligere for hjernen å kjenne forskjell på enkelte typer mat. Kan du tenke deg noen andre matvarer som du kan teste på smakspanelet?

Meldinger ved utskriftstidspunkt 20. september 2024, kl. 04.02 CEST

Det ble ikke vist noen globale meldinger eller andre viktige meldinger da dette dokumentet ble skrevet ut.