tout est question



Agrumes, yogourt, rhubarbe, groseilles, vinaigre, cornichons



Sel, fromage, câpres, anchois



Endives. chocolat noir, pamplemousse, épinards, asperges

. Comment savons-nous si nous aimons ou non un aliment? C'est très simple, il suffit de le goûter! Le sens du goût nous dira alors s'il nous plaît ou non. Mais comment savons-nous si un aliment est sucré ou amer? La réponse est sur (le bout de) la langue, littéralement.



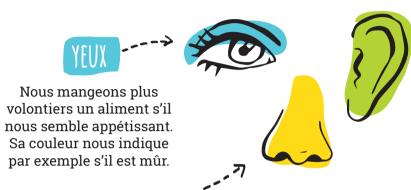
SUCRÉ

Sucre, bonbons, sirop, pudding, glace, fruits, baies mûres



Tomates séchées, fromage, champignons, viande, céleri Les papilles gustatives sont réparties sur toute la surface de la langue. Elles nous renseignent sur la saveur des aliments.

Outre la langue, les autres organes sensoriels sont aussi importants pour bien identifier le goût d'un aliment. Les yeux, le nez et même les oreilles remplissent une fonction très importante lorsque nous mangeons.



Des bruits de craquements ou de pain croustillant nous renseignent également sur la fraîcheur d'un aliment.



Les odeurs remontent le long de la gorge jusqu'au nez, fournissant ainsi des informations complémentaires sur le goût. D'où cette sensation que tout est fade lorsque l'on a le nez bouché.



Un aliment est-il froid ou chaud? Dur ou mou? Juteux ou pâteux en bouche? La bouche joue également un rôle important dans la sensation gustative.

quies-tu en train de manger

BANANE ÉCRASÉE

Commence par essayer de distinguer les aliments suivants, les yeux fermés et le nez bouché:



YOGOURT À LA FRAMBOISE







PUDDING AU CHOCOLAT



Débouche ensuite ton nez, mais garde les yeux fermés. Parviens-tu à deviner ce que tu es en train de manger?

