***Practicum Mens en Natuur***

***Ruiken en proeven***

*Zuur – Zout – Zoet – Bitter- ( Umami)*

Als je iets eet, vind je het lekker of vies. Hoe kun je nu iets lekker of vies vinden? Dat heeft alles te maken met de verschillende smaken die eten en drinken kunnen hebben. De een heeft voorkeur voor iets zoets en de ander voor zout.

Onze neus speelt ook een belangrijke rol als we het hebben over proeven. In dit practicum gaan we kijken wat onze neus te maken heeft met proeven.

Met dit practicum gaan we:

* zelf ervaren wat het verschil is als je proeft met de neus dicht en met de neus open.
* ontdekken waar op je tong de verschillende smaken proeft

Benodigdheden:

* 5 schaaltjes
* 5 theelepeltjes
* blinddoek
* werkblad ruiken – proeven
* brood
* glaasje water

***WERKBLAD RUIKEN EN PROEVEN***

Voor je ligt een blinddoek. Deze doe je met de proef op, zodat je nog beter de smaken kan proeven en ervaren.

Je krijgt 4 verschillende smaken om te proeven.

Door tussendoor een stukje brood te eten of wat water te drinken neutraliseer je de smaak in je mond.

Schrijf in de tabel je ervaring op.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Wat is getest | Wat werd geproefd met de neus dicht | Wat werd geproefd met de neus open |
| Citroen  ( zuur ) |  |  |
| Zout dropje  ( zout ) |  |  |
| honing  ( zoet ) |  |  |
| Grapefruit  ( bitter ) |  |  |
| Parmezaan  ( umami ) |  |  |

Conclusie:

Wat is je opgevallen tijdens het proeven met de neus dicht en met de neus open

Waar op je tong kon je de smaken ervaren?

Geef met de aangegeven kleuren aan op de tekening waar je de smaak proefde.

Zuur: Groen

Zout: Geel

Zoet: Roze

Bitter: Blauw

Umami: Paars



