

Strandens spiselige planter - 4. klasse

Aktivitet 4 - Smagssansen og de 5 grundsmage

Vores tunge kan smage fem forskellige grundsmage: **sødt, surt, salt, bittert** og **umami**.

Hvordan smager vi?

Vi smager med tungen, men det er ikke kun den, der bestemmer, hvordan noget smager. Øjnene, næsen og munden hjælper også med at give os den fulde smagsoplevelse.



Størstedelen af det, vi kalder "smag", er faktisk lugt. Når du tygger, sendes duftmolekyler op bagtil i næsen og det er dét, der giver smagen dybde.

Prøv selv:

- Hold dig for næsen.
- Put en jelly bean i munden og tyk på den lidt, mens du stadig holder dig for næsen.
- Slip så næsen og tyk videre. Hvordan er smagen anderledes nu?

På tungen sidder der små smagsløg, som kan smage de fem grundsmage:

- Sødt mest foran på tungen
- Surt på siderne
- Salt både foran og lidt ud til siderne

- Bittert bagerst på tungen
- Umami kan smages lidt over det hele, men især midt på tungen

Selvom man før troede, at hver smag sad ét bestemt sted, ved vi i dag, at alle smagsløg faktisk kan smage alle grundsmage – nogle steder er bare mere følsomme over for bestemte smage.

Smag på de fem grundsmage

Få udleveret et smagskit af din lærer.

I skal nu forsøge at gætte, hvilken grundsmag I smager på:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Umamismag:

Prøv først at smage kogt pasta. Hvordan smager det?

Herefter putte I ketchup og parmesanost ovenpå, som indeholder umamismag. Hvordan har smagen ændret sig?