Gå på blå opdagelse i smagssansen

Forfattere: Diverse forfattere, Cathrine Terkelsen
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Smagssansen, Smagens fysiologi, Smagsreceptorer
Kompetenceområder: Madlavning



Introduktion:
Eleverne skal tilegne sig viden om den fysiologiske smagssans på tungen, som er en af de 5 sanser, som vi smager med. Tungerne farves blå for at opdage, hvor smagsløgene sidder på tungen. Samtidig vil eleverne opnå viden om, at hvert smagsløg kan skelne mellem fem forskellige grundsmage – sur, salt, sød, bitter og umami.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Blå frugtfarve fordeles af læreren i 4 glas

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2	Spørg eleverne, om de nogensinde har set deres egne smagsløg på tungen?
3	Giv hver elev en vatpind.
4	De 4 glas sendes rundt i klassen. Alle elever dypper deres vatpind i glasset og maler sidemakkerens tunge blå. Bed eleverne synke en gang, når deres tunge er malet, inden de kigger på den.



5	Bed eleverne om at kigge på hinandens tunger og på deres egen i et spejl eller anvend kameraer i en mobil/iPads. Fortæl eleverne, at alle de små prikker på tungen er papiller, også kaldet smagsløg. Prøv evt. at kigge i spejlet på jeres egne og jeres kammeraters tunger. Kan I se, at de her små tingester, hvis I kommer helt tæt på? Ved I, hvad de hedder? Ja, de hedder nemlig smagsløg/smagsreceptorer. Hvad bruger man mon dem til?
6	Forklar uddybende om den fysiologiske smagssans ud fra plakaten (læs mere under uddybende). Inddrag eleverne, og spørg ind til deres viden om smagssansen.

Forberedelser

Indkøb:

- én vatpind til hver elev
- et lille glas blå konditorfarve
- 4 glas til at blande farven i
- spejle eller mobiler/tablets med kamera

Læringsmål

Eleven skal tilegne sig viden om den fysiologiske smagssans på tungen, som er en af de 5 sanser, som vi smager med.

I denne aktivitet skal eleverne farve deres tunge blå for at opdage, hvor smagsløgene sidder på tungen. Samtidig vil eleverne opnå viden om, at hvert smagsløg kan skelne mellem fem forskellige grundsmage – *sur, salt, sød, bitter og umami.*

Og fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål fra kompetenceområdet Madlavning:

- Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser
- Eleven har viden om sanselighed

Uddybende

Vi har i alt fem sanser – *hørelsen, synssansen, lugtesansen, følesansen og smagssansen.*

Denne øvelse har fokus på den fysiologiske smagssans på tungen. Smagssansen sidder nemlig overvejende på tungen, men der findes også smagsløg andre steder i mundhulen bl.a. i ganen og på strubelåget.

Vi har hver især ca. 5.000 smagsløg, som er små samlinger af celler, der opfanger smagen. De kaldes smagsløg, fordi de har form som bittesmå løg. Smagsløgene kan smage fem forskellige smage, også kaldet de 5 grundsmage (surt, salt, sødt, bittert og umami). Hvert smagsløg består af ca. 100 celler, som hver især kan genkende smagen af én grundsmag. Men idet der er så mange celler i ét smagsløg, er hvert lille smagsløg på tungen altså i stand til at smage alle de 5 grundsmage. Smagsløgene sender via nervefibre signaler til hjernen, som fortæller, hvordan maden smager.

Læs mere om smagsløget i denne artikel på appen.