

# Solo con le papille gustative!

1



Stampa la scheda per prendere nota del tuo esperimento (clicca dove segnato nell'articolo del sito).

2



Scegli diversi alimenti (frutta, verdura, formaggio, pane, prosciutto... e mettili in un piatto).

3



Benda gli occhi del bambino "assaggiatore".  
Chiedigli di tapparsi il naso con le dita.

4



Chiedi all'assaggiatore di aprire la bocca senza smettere di tapparsi il naso. Metti un primo alimento sulla sua lingua e digli di non mandarlo giù. Devono lavorare solo le papille della lingua. Chiedi all'assaggiatore di che alimento si tratta e annota la risposta sulla tua scheda.

5



L'assaggiatore può bere un pò d'acqua prima di assaggiare il prossimo alimento. Annota tutte le risposte.

6



Adesso, fai assaggiare gli stessi alimenti, sempre con gli occhi bendati ma senza il naso tappato. Come prima, scrivi gli alimenti e le risposte.

7



E' più facile riconoscere gli alimenti con il naso tappato o libero?  
Che situazione ti ricorda?

## RISPOSTA:

*Con il naso tappato è più difficile riconoscere gli alimenti. Gli alimenti che hanno un sapore dominante e deciso, dolce come la mela, acido come la cipolla, salato come il formaggio... sono più facili da riconoscere e ancora di più se possiamo sentirne l'odore. La patata è meno saporita e le papille della lingua non bastano. Hanno bisogno dell'aiuto del naso!*

*Per riconoscere ed apprezzare il sapore del cibo, papille gustative e naso devono funzionare bene. Ecco perché, quando siamo raffreddati, il cibo che mangiamo sembra avere meno sapore.*