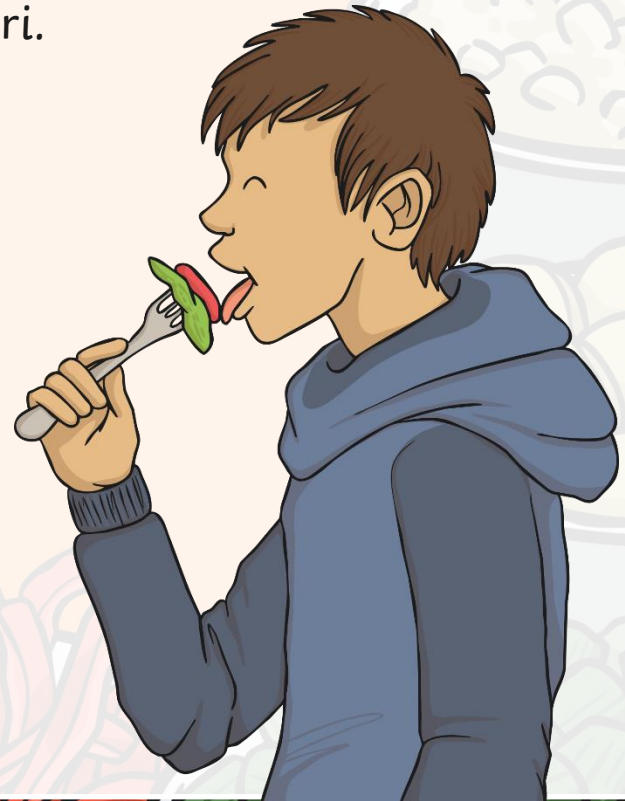


Simțul gustativ



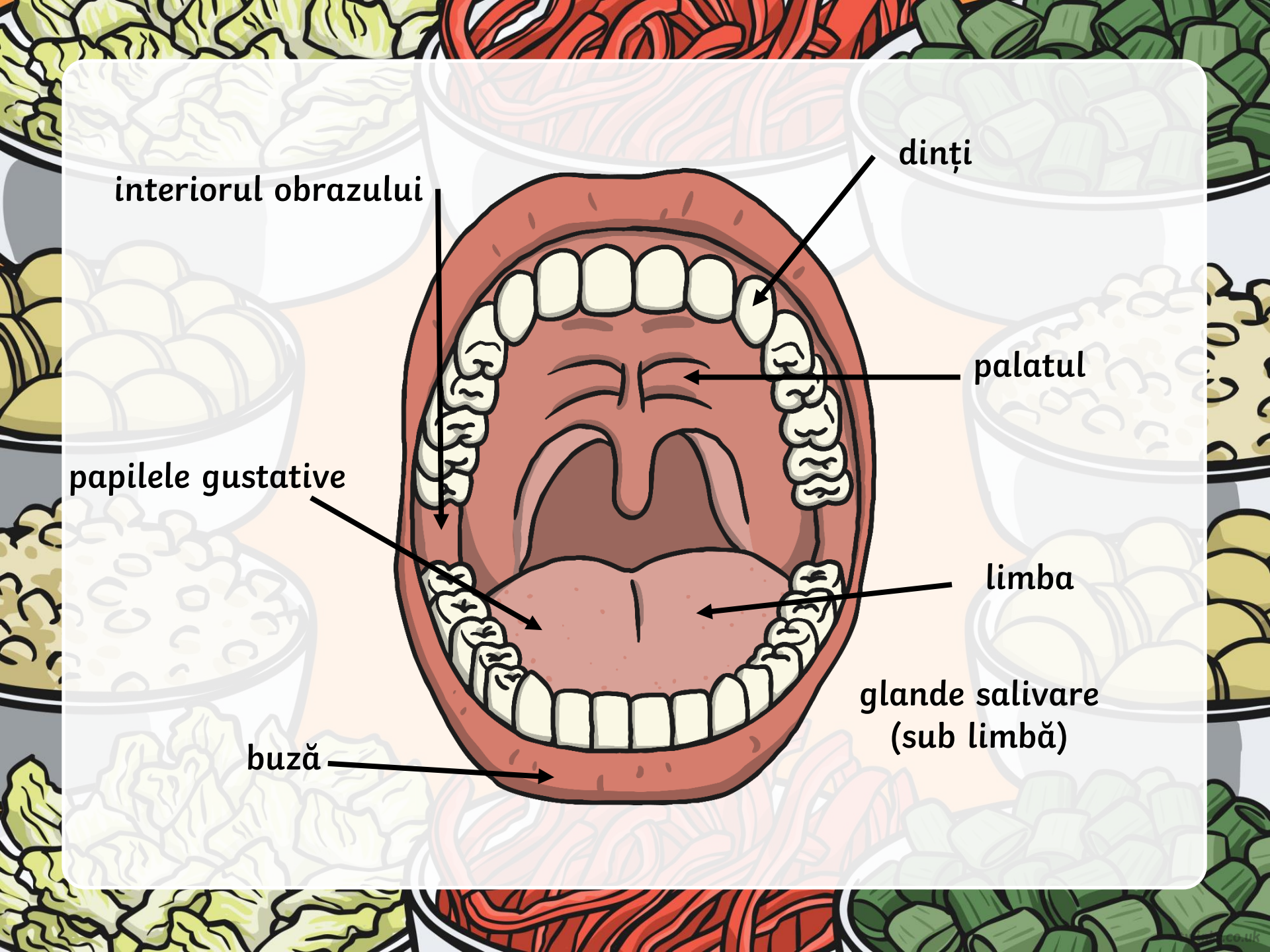
Obiective

- Pot numi cele 5 simțuri.
- Pot numi părțile componente ale limbii.
- Pot discuta despre funcțiile acestor simțuri.



Simțuri





interiorul obrazului

dinți

palatul

papilele gustative

limba

glande salivare
(sub limbă)

buză

Ce întrebări despre limbă și simțul gustativ îți vin în minte?

Cum recunoaște limba diferite gusturi?

Care parte a limbii este folosită?

Ce sunt papilele gustative?

Ce ne place cu adevărat: gustul sau miroul unei mâncări?



Cu care parte a corpului putem gusta?

Limba nu este singurul organ de care avem nevoie, și nasul ne este de ajutor.

Avem 4 gusturi principale:

- dulce
- sărat
- amar
- acru



Sarcină de degustare

La mesele voastre:

- Investighează cât este de bună limba ta, gustând cca 4 gusturi de bază.
- Decide despre ce gust este vorba și scrie ce-ai descoperit pe fișa de lucru.

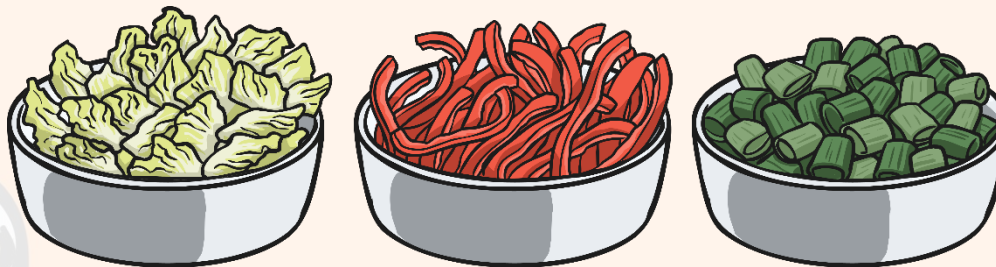


Sarcină de degustare

Care a fost gustul tău preferat?

Care a fost gustul cel mai puțin plăcut?

Ce gusturi crezi că ar fi plăcut să le combini?



Aceasta este sarcina multor bucătari. Ei gustă diferite alimente și apoi încearcă să le combine.

Gustul apare când limba și nasul funcționează împreună. Este nevoie și de salivă. Moleculele purtătoare de gust se dizolvă în salivă și noi le putem simți. Apoi, papilele noastre gustative trimit mesajul către creier.

La mesele voastre veți investiga:

- Gustați pe rând câte un jeleu și apoi decideți ce aromă are.
- Acest lucru este foarte ușor așa că, vom căuta să realizăm o investigație științifică mai bună.
- Ce am putea face?
- Lucrați în echipe pentru a descoperi o investigație.



Ce am învățat azi?

Fă testul!

De ce avem nevoie pentru a
ne gusta mâncarea?

Numește-le pe toate 4.

Care sunt cele 4 gusturi?

Numește 3 părți ale gurii.



twinkl

