

## **Che buon sapore!**

**Obiettivo:** capire il senso del gusto

**Materiale occorrente:**

- bastoncini cotonati
- acqua
- zucchero
- un bicchiere
- sale
- limone
- caffè

**Procedimento:**

- 1) Disegna un rettangolo che rappresenti la lingua e su di esso stabilisci dove si trovano il fondo, la punta e i lati della lingua
- 2) Prendi un bastoncino cotonato, inumidiscilo con l'acqua e poi immergilo nello zucchero
- 3) Tocca la lingua con il bastoncino
- 4) Risciacquati la bocca
- 5) Ripeti la prova toccando i lati, poi il fondo e in fine il centro della lingua
- 6) Ripeti l'operazione dal punto 2 al punto 5 con le altre sostanze commestibili elencate. Ogni volta tocca le diverse parti della lingua.
- 7) Annota nel rettangolo le zone in cui hai sentito meglio il sapore delle sostanze testate
- 8) Confronta il tuo lavoro con quello dei tuoi compagni

**Osservazione e raccolta dati :**

Sottolinea il completamento corretto

1. La sensibilità della lingua è / non è uniformemente distribuita sulla superficie.
2. La tua lingua si è rivelata più sensibile al dolce sulla punta / sul fondo / ai lati.
3. La tua lingua si è rivelata più sensibile al salato sulla punta / sul fondo / ai lati.
4. La tua lingua si è rivelata più sensibile al sapore aspro sulla punta / sul fondo / ai lati.

**Conclusioni:**

- Come hai valutato il sapore del caffè?
- Qual è l'utilità di riuscire a riconoscere sapori diversi?
- E' esatto dire che il senso del gusto non è del tutto "autonomo" nelle sue valutazioni?

**Ora scrivi sul quaderno la relazione sull'esperimento appena svolto secondo lo schema assegnato!**