



S2 Smakelijke smaken Proef: Bevroren smaakpapillen

Smaakpapillen werken het best als eten een temperatuur van 22 tot 42 graden heeft. Eten smaakt anders als het koud of warm is. De temperatuur van eten laat de smaakpapillen koud of warm aanvoelen. Je smaakpapillen werken het best als eten een bepaalde temperatuur heeft. Bij dit proefje gaan we de invloed testen van koude en warmte op ons smaakvermogen.

Let op: Houdt rekening met kinderen met een voedselallergie!

Materialen:

- Kaas (twee hapklare stukjes per leerling)
- Mes
- Tandienstokers (twee per leerling)
- Bordje of vel keukenrol
- Ijsblokjes (1 per leerling)

Werkwijze:

1. Snijd voor het experiment de kaas in kleine, hapklare stukjes. Prik een tandenstoker in elk stukje. Elke leerling zou twee stukjes kaas moeten kunnen proeven.
2. Laat de leerlingen 1 stukje kaas proeven, vraag ze de geur en smaak en textuur te omschrijven.
3. Geef daarna elke leerling een ijsblokje. Laat ze het ijsblokje gedurende 30 seconden tegen hun tong aandrukken.
4. Geef de leerlingen vervolgens opnieuw een stukje kaas en bespreek de geur en smaak van de kaas. Vraag ze naar het verschil in smaak, geur en textuur ten opzichte van het eerste stukje kaas dat ze proefden.
5. Bespreek hoe een koude tong de smaak van de kaas beïnvloedde.