

ÄTA MED ÖGONEN

Ser du vad det smakar?

Häll upp tre glas mjölk. Färga mjölken i varje glas med några droppar karamellfärg. Blå, grön och röd. Smakar mjölken likadant eller luras vi att tro att en blå mjölk smakar annorlunda än grön? Blunda och be någon byta plats på glaset. Smaka igen utan att tjuvtitta!

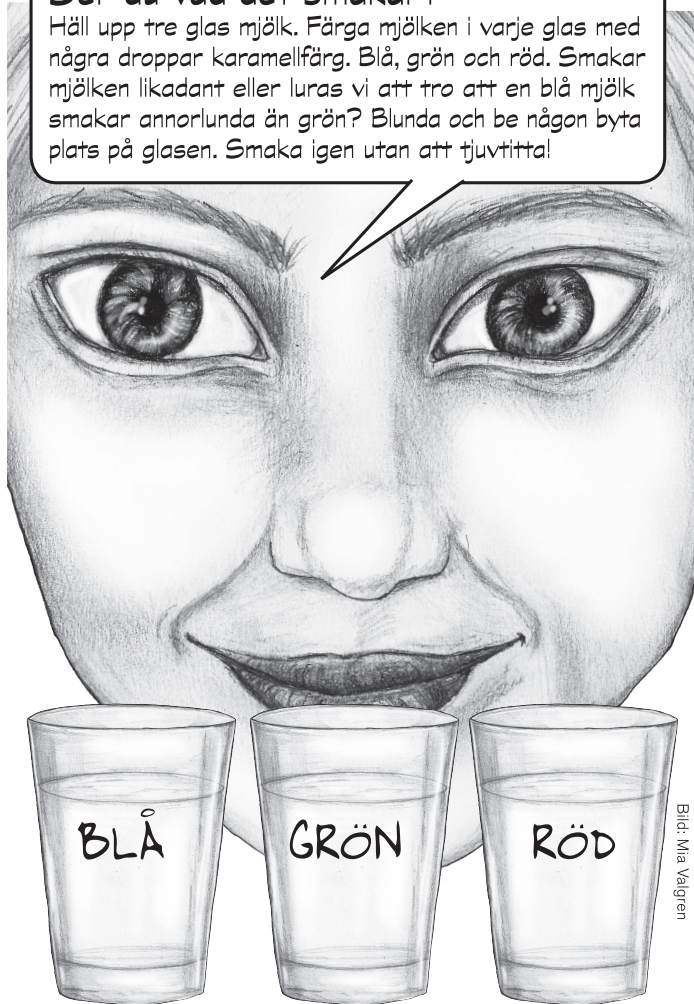


Bild: Mia Valgren

Bara att titta på något gott kan få det att vattnas i munnen. Det beror på det parasympatiska nervsystemet, något vi inte kan styra över själva. Ögat skickar bilden av maträtten till hjärnan, som minns hur god den var. Saliven rinner då till i munnen för att vi ska kunna känna alla smaker. Sedan hjälper saliven dessutom till med att bryta ner maten för att kroppen ska kunna ta upp all näring.

Visste du att vacker mat och goda dofter väcker vår aptit och nyfikenhet. Man har bevisat att många olika färger och former gör att vi gärna tar lite mer. Det vi tycker är fint att se på, smakar dessutom godare!

Fler smakexperiment hittar du på arla.se/arlakadabra