

SMAKA MED NÄSAN

Känner du igen kryddan?

Blanda kanel och socker och lägg på en sked. Håll för näsan med ena handen och stoppa skeden i munnen med den andra. Vad smakar det? Troligen bara sött. För att känna smaken av kanel måste du släppa taget om näsan så att luktreceptorerna kan känna doften.



Redan när vi känner doften

av nybakade bullar vet vi hur gott det smakar. Luktsinnet består av cirka 350 olika typer av luktreceptorer som sitter i näsan. Det gör att vi kan känna igen ungefär 10 000 olika dofter!



Bild: Mia Valgren

Visste du att

luktsinnet är vårt först utvecklade sinne. Vi kan känna dofter redan inne i magen! Luktsinnet trubbas av med åldern, så en 10-åring har ett dubbelt så bra luktsinne som sina föräldrar.

Fler smakexperiment hittar du på arla.se/arlakadabra