

Smags- og lugtesansen hvordan hænger det sammen?



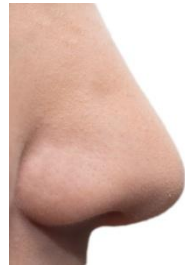
Smagssansen registrerer de 5 grundsmage
Salt surt sødt bittert umami



Lugtesansen sanser flygtige kemiske stoffer /
aromaer

Kan man smage uden lugtesans?

Hold for



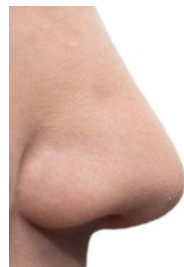
imens du tager...

en kvist



I munden og tygger
Reflekter på hvad du smager!

Slip nu



Tyg videre
Reflekter på hvad du smager

Når du holder dig for næsen vil du smage bitterstoffet i persillen –
Først når du slipper næsen vil du sanse den karakteristiske persilleduft