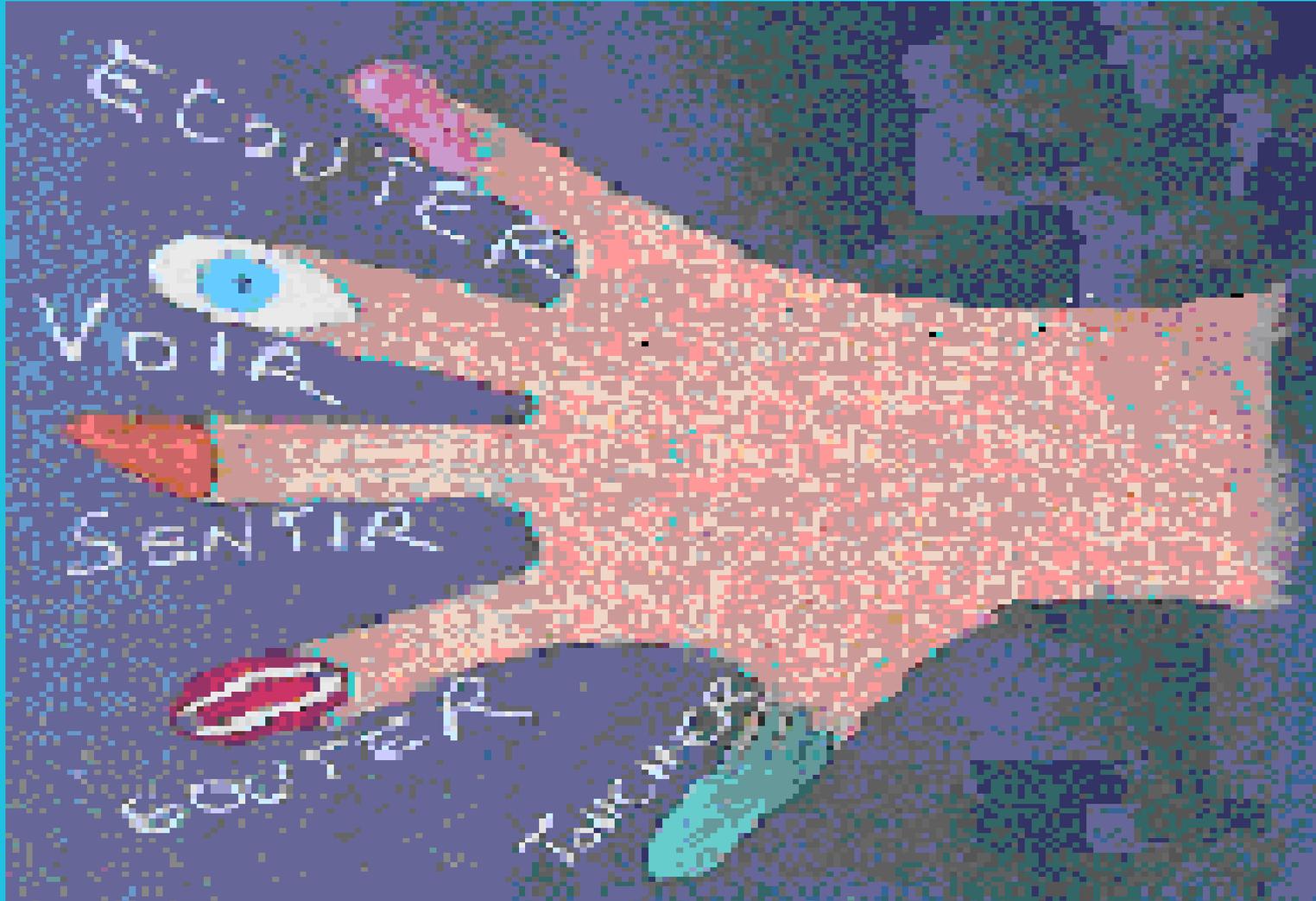




Los sens en el plato



A QUOI SERVENT LES CINQ SENS



LES SENS NOUS INFORMENT SUR

La couleur

L'oeil est l'organe de la vue

L'aspect



La taille

La forme

Sans les sens, on ne sentirait pas

L'odorat se trouve au fond du nez



L'odeur

L'arôme

Les sens nous apportent du plaisir

La langue est l'organe du goût

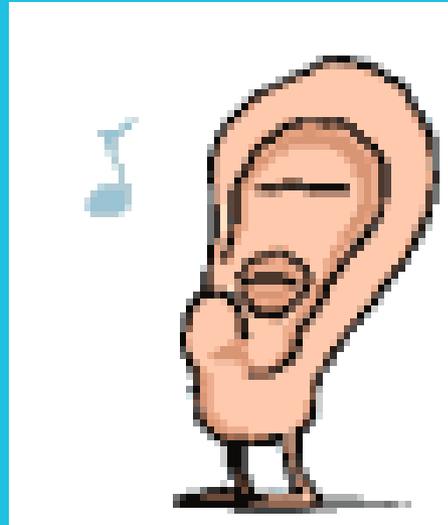


grâce aux différentes saveurs perçues

Les sens nous avertissent des sons

L'oreille est l'organe de l'ouïe

Craquant



Croustillant

Les sens nous permettent de qualifier un aliment par

La main est l'organe du toucher

Sa texture (dureté, élasticité)

Sa consistance (visqueux, moelleux)

Sa température (chaud, froid)



Nous mangeons donc avec tous nos sens.

- L'œil nous permet de savoir si nous sommes en présence d'un aliment connu ou au contraire inconnu.



- Le toucher permet de qualifier un aliment avant et après l'avoir porté à la bouche.



- En effet, ces critères peuvent nous attirer ou nous dégoûter selon les cultures.



Les saveurs ne peuvent s'apprécier sans le nez et l'ouïe.

- L'odorat est indissociable du goût car il permet de distinguer l'odeur et les arômes des aliments.



- L'ouïe intervient dans l'appréciation et le plaisir pris à consommer l'aliment.



Tous ces sens se confondent pour nous donner le goût de l'aliment.



LE GOUT

Dévorer un livre

Boire les paroles de quelqu'un

Déguster

Salé

Etre au goût du jour

Acide

Piquant

Amère

Apprécier

Pétillant

Saliver

Goûter

Goûte moi cela tu m'en diras des nouvelles

Délicieux

Savourer

Brûlant

Détester

Gouteux

Glacé

Tiède

Sucré



La perception des saveurs.

- La langue est l'organe du goût
- Elle aide à reconnaître et à apprécier le goût des aliments



Le goût est composé de quatre saveurs : sucré salé amer acide

L'amer est détecté à l'arrière de langue.

- L'acide et le salé sont détectés sur les côtés

- Le sucré est détecté par l'extrémité de la langue.

