

De Smaakprofessor

Activiteit 10: Proeven zonder neus en ogen



Inleiding

Je gaat proeven zonder neus en ogen. Je leert dat je neus heel belangrijk is bij het proeven.

Wat heb je nodig?

- bordjes
 - lepeltjes
 - blinddoeken
- 3 of 4 verschillende producten die je proeft met je neus, maar niet proeft met je tong, zoals paprika, gestampde muisjes, kokosbrood, salmiak, appel- of perenstroop en/of vanillesuiker

Dit bereidt de begeleider voor

Zet bordjes klaar met stukjes van de verschillende voedingsmiddelen. Leg voldoende lepeltjes neer voor de kinderen om te proeven. Leg ook blinddoeken klaar. Verdeel de kinderen in tweetallen. Vraag wie geblinddoekt wil worden. Blinddoek kinderen één voor één. Per tweetal krijgt steeds één kind de blinddoek voor.

Wat ga je doen?

Je gaat in tweetallen producten proeven met een blinddoek voor en je neus dicht. Eén van de twee maatjes krijgt een blinddoek voor. Het 'blinde' maatje knijpt nu zijn neus goed dicht. Het 'ziende' maatje geeft het 'blinde' maatje een stukje eten in de mond. Wat proef je? Laat nu je neus los. Wat proef je als je je neus loslaat? Heb je het goed geraden? Vond je het moeilijk? Hoe komt dat? Kun je goed proeven als je verkouden bent? Waarom niet? Als je alle producten hebt geproefd met neus en zonder neus, draai je de rollen om.

Dits en dats

Proeven doe je vooral met je neus. Je neus kan tussen de 4.000 en 10.000 geuren herkennen. Dit is veel meer dan de tong kan proeven. Je tong herkent de grote lijnen van een smaak, maar je neus kent alle details. Zonder je neus zou je eten heel saai smaken! Je neus is dus heel belangrijk bij het proeven. Als je gewoon inademt, gaan de geurstoffen vanzelf naar je neus. In je neusholte zit een klein stukje slijmvlies dat geurstoffjes kan herkennen. Als je verkouden bent, herkent het slijmvlies de stofjes niet. Daarom proef je ook veel minder als je verkouden bent!

