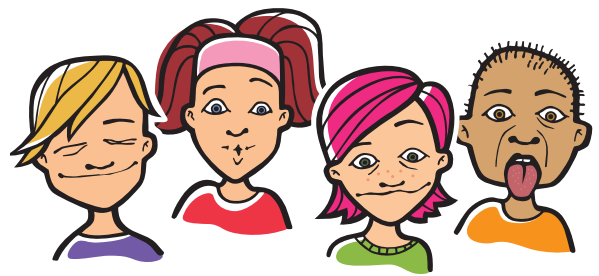


# Quiz



mmm... med **SMÅK** på timeplanen

1	Hvor i munnen sitter smaksløkene?	
2	Kan man trene opp smaksløkene?	
3	Hvor mye av smaken kjennes gjennom nesa?	
4	Hva skjer med smaken når vi er tette i nesa?	
5	Hvilke sanser bruker vi når vi smaker?	
6	Hva skjer når vi ser god mat?	
7	Hva heter grunnsmakene våre?	
8	Gi minst to eksempler på hver grunnsmak	
9	Hvilken grunnsmak benyttes ofte som smaksforsterker?	
10	Hvor mange ganger bør man smake før man vet om man liker noe eller ikke?	
11	Hva skjer med smakssansen når man suger på en isbit?	

# Fåsit



mmm... med **SMÅK** på timeplanen

1	Hvor i munnen sitter smaksløkene?	På tunga og i munnhulen
2	Kan man trene opp smaksløkene?	Ja
3	Hvor mye av smaken kjennes gjennom nesa?	Ca 80%
4	Hva skjer med smaken når vi er tette i nesa?	Maten smaker mindre og annerledes pga slimlaget som dekker over luktecellene
5	Hvilke sanser bruker vi når vi smaker?	Tungen og nesene
6	Hva skjer når vi ser god mat?	Den pirrer smaksløkene og vi vet vi får noe vi liker
7	Hva heter grunnsmakene våre?	Søtt, salt, surt, bittert og umami
8	Gi minst to eksempler på hver grunnsmak	<b>Søtt:</b> Sukker, honning, syltetøy, søt frukt, suketter, godteri <b>Surt:</b> Sitron, eddik, sure bær, surt godteri, umoden frukt <b>Salt:</b> Salt, snacks, bacon, spekemat, saltet fisk <b>Bittert:</b> Grapefrukt, appelsinskall, sterk kaffe, grønn te, ruccolosalat <b>Umami:</b> Buljong, soltrøket tomat, soyasaus, stekt kjøtt
9	Hvilken grunnsmak benyttes ofte som smaksforsterker?	Salt
10	Hvor mange ganger bør man smake før man vet om man liker noe eller ikke?	8–15 ganger
11	Hva skjer med smakssansen når man suger på en isbit?	Smaksløkene blir nedkjølt og fungerer ikke som de skal