

El gust

Saps per què notem el gust del menjar?

Doncs perquè a la llengua hi ha una mena de granets, les papil·les gustatives, que estan preparats per a rebre els diferents gustos dels aliments. Fes una llengota davant del mirall i els veuràs!

Aquests granets poden notar els gustos dolç, salat, amarg i àcid.

Per a notar millor el gust d'un aliment o d'una beguda, cal deixar-lo una bona estona a la boca. Però també cal tenir el nas ben destapat, ja que el gust està relacionat amb l'olfacte. Per això, quan estem refredats, gairebé no notem el gust del menjar.

Quan naixem tenim unes deu mil papil·les gustatives. A mesura que ens fem grans, en tenim menys. Per això és interessant tastar tota mena d'aliments des que som petits, per a conèixer tots els gustos.

