

LE GOÛT

L'AFFAIRE DE TOUS

Le goût, à lui seul, ne te permet pas d'apprécier un aliment, tu as besoin de tous tes sens :



LA VUE

Elle te permet de juger la qualité des aliments. Laquelle choisirais-tu : une tomate bien rouge ou une tomate un peu verte ?

LE TOUCHER

Que deviendrait le plaisir de manger un chamallow si l'on ne pouvait pas toucher ce bonbon si moelleux !



L'ODORAT

L'odeur du bon pain devant la boulangerie, celle du barbecue l'été dans le jardin, sont autant de messages qui éveillent ton appétit.

L'OUÏE

Le bruit des aliments aussi est important. Prendrait-on le même plaisir à manger une baguette si elle ne croustillait pas ?



LE GOÛT

Il te permet de distinguer les saveurs comme le salé, le sucré, l'acide ou l'amer et bien d'autres encore...

COMMENT ÇA MARCHE ?

1

Lorsque tu mâches, les aliments libèrent des molécules qui se fixent sur des bourgeons localisés sur les papilles de la langue. De là viennent les saveurs.

3

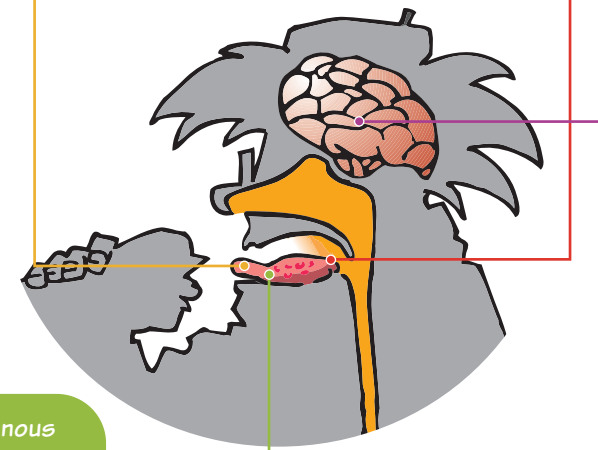
Mais le goût des aliments se fait surtout par les arômes qui remontent de la bouche vers le nez par l'arrière de la bouche.

2

La langue nous permet aussi d'apprécier la température. Avec les dents on perçoit la texture des aliments !

4

Ensuite le message part au cerveau par les nerfs : là on prend conscience de ce que l'on mange. Le souvenir de l'aliment mangé est stocké en mémoire.



Le goût est variable d'une personne à l'autre, mais il évolue. Il faut parfois goûter plusieurs fois un aliment avant de l'apprécier. Si tu n'as pas aimé un aliment la première fois, c'est peut être que tu étais malade, alors retente ta chance !