

Čokolada u PRIRODI I BIOLOGIJI

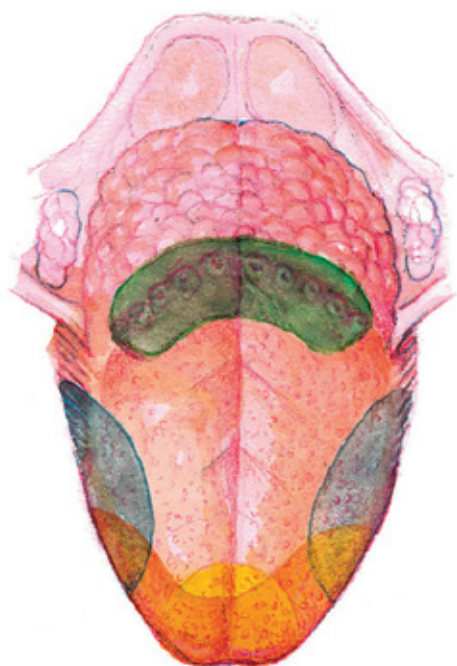
Jedi čokoladu – uči biologiju



Jezikom osjećamo okus hrane. Četiri su osnovna okusa koja razlikujemo: slatko, slano, kiselo i gorko. Površina jezika prekrivena je okusnim bradavicama s okusnim pupoljcima koje kemijski podražuje različita hrana pa tako i čokolada. Kemijski podražaj putuje okusnim živcem u obliku električnoga signala do središta za okus u velikom mozgu. U tom trenutku, ako smo od onih koji jako vole čokoladu, nastupit će osjećaj zadovoljstva i ugone.

Pokus:

- pripremite dvije vrste čokolade: gorku (udio kakaa oko 70 %) i slatku (udio kakaa oko 40 %)
- odlomite pola kockice svake od navedenih čokolada (može se pripremiti i vodena otopina)
- uzmite pola kockice prve čokolade, nanosite je na površinu jezika te pažljivo pojedite
- odredite vrstu okusa i ucrtajte na kojem području jezika ga najviše osjećate
- uzmite pola kockice druge čokolade i ponovite pokus.



Odgovorite na pitanja:

- 1) Nalazi li se osjet za slatko na vrhu jezika, sa strane jezika ili na njegovom korijenu?
- 2) Osjećate li na istom području jezika okus i gorke i slatke čokolade?
- 3) Je li istina da nam poruku o tome je li čokolada slatka ili gorka šalje mozak?
- 4) Utječe li čokolada na vaše osjećaje? Kako to objašnjavate?
- 5) Imate li želju za još jednom kockicom čokolade? Odakle dolazi ta želja?