ΑΣΚΗΣΗ 11.

ΧΗΜΕΙΟΫΠΟΔΟΧΕΙΣ

Στόχοι

Ο μαθητής:

- Να διαπιστώσει ότι τα γευστικά και τα οσμηρά ερεθίσματα αλληλεπιδρούν.

Όργανα και υλικά

Πλαστικά ποτήρια
Μαρκαδόρος
Χυμοί από ανανά, μήλο, ροδάκινο, βερίκοκο, φραγκοστάφυλο, πορτοκάλι, μανταρίνι κτλ.

Διεξαγωγή του πειράματος

1. Το πείραμα γίνεται σε ομάδες των δύο. Ο συμμαθητής σας να τοποθετήσει σε πλαστικά ποτηράκια μικρή ποσότητα από τους χυμούς φρούτων και να σημειώσει με μαρκαδόρο έναν κωδικό αριθμό που να αντιστοιχεί στο είδος του χυμού. (π.χ. 1 για το μήλο, 2 για το αχλάδι, 3 για τον ανανά κτλ.).
2. Να μυρίσετε τα διάφορα ποτήρια και να προσπαθήσετε να αναγνωρίσετε το περιεχόμενό τους **με τα μάτια κλειστά.**
3. Να δοκιμάσετε το περιεχόμενο των ποτηριών αλλά αυτή τη φορά να έχετε κλειστά τα μάτια και τη μύτη σας (με τα δάκτυλά σας). Προσπαθήστε να το αναγνωρίσετε μόνο με τη βοήθεια της αίσθησης της γεύσης.
4. Επαναλαμβάνετε το πείραμα αλλά αυτή τη φορά με κλειστά τα μάτια σας, δηλαδή δοκιμάζετε το περιεχόμενο των ποτηριών βοηθούμενοι από την αίσθηση της γεύσης και την αίσθηση της όσφρησης.
5. Να επαναληφθούν τα βήματα 1-4 αλλά αυτή τη φορά να ελέγξετε εσείς το συμμαθητή σας.

ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Να συμπληρώσετε τον παρακάτω πίνακα με ένα ναι ή ένα όχι ανάλογα αν αναγνωρίστηκε σωστά ή όχι ο χυμός.

Χυμός	Αναγνωρίστηκε μόνο με την αίσθηση της όσφρησης	Αναγνωρίστηκε μόνο με την αίσθηση της γεύσης	Αναγνωρίστηκε με τις αισθήσεις της γεύσης και της όσφρησης.
Μήλο			
Αχλάδι			
Βερίκοκο			
Ανανάς			
Μπανάνα			
Ροδάκινο			
Φραγκοστάφυλο			

2. Συμπίπτουν τα αποτελέσματα και στις τρεις στήλες; Τι συμπεράσματα βγάζετε;

3. Να συγκρίνετε τα αποτελέσματα που αφορούν τον συμμαθητή σας με τα δικά σας αποτελέσματα.

4. Μπορείτε να αιτιολογήσετε γιατί όταν είμαστε συναχωμένοι η αίσθηση της γεύσης είναι μειωμένη;