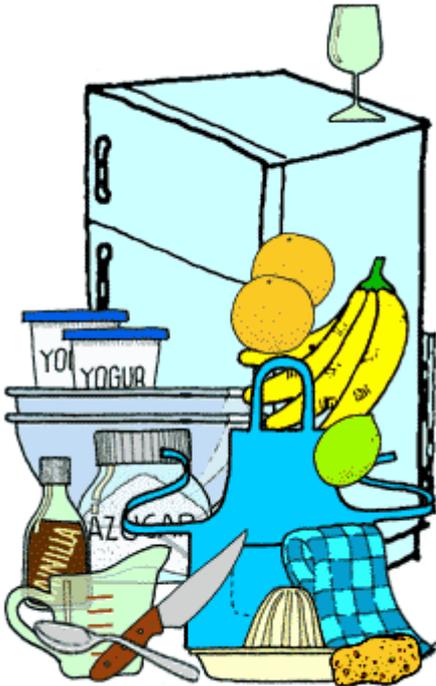


## Mezclar los sentidos

Biología

   experiencia compleja

**El descubrimiento de una comida involucra todos los sentidos. ¿El gusto y el olfato estimulan el apetito?**



### Materiales necesarios

- 1 delantal
- 1 cuchillo
- 1 exprimidor de jugo
- 1 cuchara
- 2 cambures (bananas o plátanos)
- 2 naranjas
- 1 limón
- 2 yogures dulces
- 100 gr de azúcar
- Vainilla
- 1 copa
- 2 recipientes
- 1 nevera (refrigerador)

### La experiencia

*Esta experiencia se hace con la ayuda de un amigo*

1. Corta los dos cambures (bananas o plátanos) en rodajas.
2. Quita la corteza de las dos naranjas, córtalas en cuartos y luego en trozos.
3. Coloca todas las frutas ya cortadas dentro de un recipiente.
4. Exprime el limón y luego riega las frutas con su jugo.
5. Introduce este recipiente dentro de la nevera (refrigerador).
6. En el segundo recipiente vierte los yogures, el azúcar y la vainilla.
7. Remueve vigorosamente y déjalo reposar.
8. En el momento de servir, vierte los yogures dulces sobre las frutas. La ensalada de frutas la debes presentar en la copa.

### La explicación

Cuando cocinamos utilizamos los cinco sentidos, lo que puede determinar la escogencia de comer o no; el ojo observa el alimento, la mano lo toca y lo lleva hasta la nariz, que lo huele y el oído está a la expectativa.

## **La aplicación**

El olfato y el gusto permiten poner en marcha el sistema digestivo. Algunos sabores y algunos olores estimulan las *glándulas salivales* (órganos que segregan saliva), por eso, la saliva se encuentra en la boca desde el momento en que se introduce el alimento.