




Escoger tu sabor preferido

Biología

   experiencia compleja

¿Es suficiente el gusto para reconocer y escoger nuestros alimentos?



Materiales necesarios

Harina
Azúcar
3 colorantes para tortas
1 bandeja para hornear
1 cuchara grande
4 recipientes
1 tabla para amasar
Papel absorbente
1 rodillo
1 delantal
Sal
1 vaso
Margarina
Jugo de 1 toronja y su cáscara
Jugo de 1 limón y su cáscara

La experiencia

Este experimento se hace con la ayuda de un adulto

1. En cada recipiente vierte dos cucharadas de harina y una de margarina.
2. Para hacer cuatro galletas de sabores diferentes, vierte en cada recipiente:

Recipiente #1	Recipiente #2	Recipiente #3	Recipiente #4
Sal con colorante para tortas	Azúcar con colorantes para tortas	Limón con colorantes para tortas	Toronja

3. Mezcla el contenido de cada recipiente.
4. Extiende cada pasta con la ayuda del rodillo.
5. Corta las galletas con el vaso. Lava todo, cada vez que utilices un sabor diferente, para evitar mezclas.
6. Engrasa la bandeja con margarina y ve colocando cada galleta, una por una.
7. Pídele al adulto que encienda el horno a 350 °F y hornea durante 15 minutos. Luego déjalas enfriar.
8. Prueba las galletas, y lávate la boca después de probar cada una. ¿Puedes reconocer los sabores?

La aplicación

¡El gusto es verdaderamente un sentido al cual no le gusta estar solo!. Para apreciar un alimento hay que

reconocer su sabor, su olor y su consistencia. Y si nos presentan un alimento con un color inusual (un jugo de naranja verde, por ejemplo), podemos tener problemas para reconocerlo y degustarlo. El sentido de la vista juega un papel importante en el reconocimiento de un alimento.