

AMARG

✓QUÈ ÉS?

El gust amarg és el sabor més marcat entre els gustos que poden identificar els nostres sentits especialitzats. En els humans, els receptors de gust amarg es coneixen com a hTAS2R i es troben a la llengua. En general, el gust amarg es classifica com a desagradable o repulsiu. La reacció espontània vers el gust amarg quan no s'espera, porta a especular que, fisiològicament, és un mecanisme protector que ha ajudat als humans a identificar substàncies tòxiques.

✓QUINA SENSACIÓ ENS DESPERTA?

✓ALIMENTS?

- ✓ Nous
- ✓ Carxofes
- ✓ Endívia
- ✓ Cacao
- ✓ Escarola
- ✓ Tàpera
- ✓ Aranja
- ✓ Té

Molts d'aquests aliments estan representats al nostre menú, per això, a banda de fer les activitats que us proposem, per descobrir com s'agrupen els aliments per gustos, caldrà relacionar-los amb cada gust i els tasteu mentre dineu. Mmmmm!

audac



Sóc tota morenora dolça com les confitures i em veuràs moltes vegades pel nas de les criatures. (la xocolata/cacao)