



**Karta pracy do lekcji „Moc zmysłów. Zmysły jako aparat pomiarowy. Rola zmysłu węchu i smaku w ocenie jakości i wyborze żywności”**

Imię i Nazwisko.....

Klasa.....

Data .....

**Zadanie 1.** Podaj zmysły odpowiedzialne za kształtowanie wymienionych cech sensorycznych




Cechy	Rodzaj zmysłu/zmysłów	Cechy	Rodzaj zmysłu/zmysłów
Słodki		Jabłkowy	
Bazyliowy		Twardy	
Miętowy		Wielkość	
Kwaśny		Zimny	
Kremowy		Gładki	
Kształt		Połysek	
Umami		Słony	
Gorzki		Gęsty	
Głośny		Brzoskwiniowy	
Warzywny		Lepki	

**Zadanie 2.** Wykreślanka: Znajdź i wykreśl cechy produktów żywnościowych oceniane za pomocą naszych zmysłów. Z pozostałych liter utwórz hasło.

Z	M	B	A	R	W	A	Y	S	Ł
Y	T	O	S	M	A	K	U	N	I
K	G	Ł	A	D	K	O	Ś	Ć	A
L	N	Y	A	Z	A	P	A	C	H
P	A	T	W	A	R	D	O	Ś	Ć
R	G	Ę	S	T	O	Ś	Ć	A	T
P	O	K	S	Z	T	A	Ł	T	M
I	C	H	R	U	P	K	O	Ś	Ć
A	R	W	I	E	L	K	O	Ś	Ć
O	P	O	Ł	Y	S	K	W	Y	!

Hasło:


**Zadanie 3A.** Określ cechy zapachowe i smakowe oraz stopień lubienia na podstawie skojarzeń związanych ze zdjęciami produktów żywnościowych

Zdjęcia wybranych produktów /potraw	Cechy smakowe	Cechy konsystencji					
			Bardzo nie lubię	Raczej nie lubię	Ani nie lubię ani lubię	Raczej lubię	Bardzo lubię
 Zupa - rosół							
 Zupa - pomidorowa							
 Ciasto - tort czekoladowy							
 Sałatka jarzynowa							
 Sałatka z sosem vinegret							

 <p>Ziemniaki z rybą w panierce</p>							
 <p>Sushi</p>							
 <p>Tost z serem</p>							
 <p>Cukierki żelki</p>							
 <p>Ananas</p>							
 <p>Malina</p>							



**Zadanie 3B.** Dopasuj potrawy do zaproponowanych smaków (ich kombinacji) oraz konsystencji

Guma miętowa	Malina	Płatki kukurydziane	Gotowane mięso	Awokado	Budyń wanilinowy
Cytryna	Rosół	Kawa	Oranżada	Ketchup	Cebula
Orzechy	Banan	Szpinak	Mleko	Jabłko	Marchewka
Czekolada gorzka	Jogurt naturalny	Świeża ryba	Dżem truskawkowy	Ser żółty	Sos sojowy

Słodki	Słony	Kwaśny	Gorzki

Umami	Słodko-kwaśny	Kwaśno-słodki	Słodko-gorzki

Gorzko-kwaśny	Słono-gorzki	Miękki	Twardy





Rzadki	Gęsty	Sprężysty	Plastyczny

Lepki	Mazisty	Suchy	Wilgotny

Włóknisty	Piaszczysty	Zwarty	Kruchy

Ostry	Piekący	Ściągający	Chłodzący



## Materiały dla nauczyciela

### Zadanie 2.

Rozwiązanie wykreślanki.

Z	M	B	A	R	W	A	Y	S	Ł
Y	T	O	S	M	A	K	U	N	I
K	G	Ł	A	D	K	O	Ś	Ć	A
L	N	Y	A	Z	A	P	A	C	H
P	A	T	W	A	R	D	O	Ś	Ć
R	G	Ę	S	T	O	Ś	Ć	A	T
P	O	K	S	Z	T	A	Ł	T	M
I	C	H	R	U	P	K	O	Ś	Ć
A	R	W	I	E	L	K	O	Ś	Ć
O	P	O	Ł	Y	S	K	W	Y	!

Hasło:

Z	M	Y	S	Ł	Y				
T	O								
U	N	I	K	A	L	N	Y		
A	P	A	R	A	T				
P	O	M	I	A	R	O	W	Y	!