

## Esempio di griglia per esaminare gli odori

Classe.....	Data.....
Gruppo n°.....	
Nome referente del gruppo.....	
<b>RICONOSCERE GLI ODORI</b>	
Campione da esaminare	Nome della sostanza
Campione <b>“giallo”</b>	ALLORO
Campione <b>“arancione”</b>	SALVIA
Campione <b>“marrone”</b>	ROSMARINO
Osservazioni dopo l'apertura del sacchetto	
<p>Individuata la sostanza aromatizzante:          - definire l'odore percepito (pungente, aspro, fragrante, soave, acido, ecc.) relativo ai tre campioni:</p> <p>Campione <b>“giallo”</b> ..... <b>fragrante</b> .....</p> <p>Campione <b>“arancione”</b> ..... <b>pungente</b> .....</p> <p>Campione <b>“marrone”</b> ..... <b>aromatico</b> .....</p> <p>- gradimento <b>SI</b> NO (se possibile perché) <b>I profumi sono gradevoli</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;"><b>Sì, diventa più forte</b></p> <p>Spezzando le foglie l'odore cambia?.....</p> <p>Cosa vi fanno venire in mente, quali ricordi? Provate a descrivere.</p> <p><b>L'alloro fa venire in mente le corone d'alloro con cui un tempo i Romani decoravano i vincitori o quelle che si usano oggi per onorare i caduti di guerra.</b></p> <p><b>Sia l'alloro, sia la salvia, sia il rosmarino fanno ricordare buoni piatti di cucina: l'arrosto, la pizza, la bistecca, i ravioli....</b></p> <p><b>La salvia e il rosmarino ci fanno anche ricordare l'erborista che ci ha detto che la salvia va bene per pulire i denti e curare i disturbi delle gengive, il rosmarino è digestivo e depurativo della pelle.</b></p> <p>.....</p>	





## Griglia vuota

Nome dell'assaggiatore.....	Data.....
<b>RICONOSCERE GLI ALIMENTI CON I SENSI, ESCLUDENDO LA VISTA</b>	
Campione da esaminare (a)	Campione da esaminare (b)
Con le mani sento: - la superficie (appiccicosa, friabile, tenera, granulosa, ecc)..... ..... - la temperatura (fredda, tiepida, ecc)..... .....	..... ..... .....
Con il naso sento: - odori piacevoli (soavi, aromatici, ecc)..... ..... - odori cattivi (disgustosi, ecc)..... ..... - odori acri (aspri, rancidi, acidi, ecc)..... .....	..... ..... .....
Con la bocca sento: - sapori gradevoli (delizioso, stuzzicante, ecc)..... ..... - sapori sgradevoli (cattivo, ripugnante, ecc)..... ..... - sapori intensi (aspro, pungente, ecc)..... ..... - sapori tenui (leggero, delicato, ecc)..... .....	..... ..... .....
Con le orecchie sento. - il suono della masticazione (chiaro, confuso, fioco, ecc)..... .....	.....
L' ALIMENTO corrispondente al campione è: .....	L' ALIMENTO corrispondente al campione è: .....