

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Základní škola Sedmíkráska, o.p.s.
Bezručova 293, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Naše smysly CHUŤ

Autor: Mgr. Pavel Sedlák
Vytvořeno: březen – duben 2013
Název: VY_32_INOVACE_PRV_15_SMYSLY
3. – 5. ročník

Projekt Sedmíkráska
CZ.1.07/1.4.00/21.3812

Vzdělávací oblast, tematický okruh, téma vzdělávacího materiálu:	Metodický list, anotace:
Základní vzdělávání, 1. stupeň. Člověk a jeho zdraví, lidské smysly - chuť.	Tato interaktivní prezentace je určena pro žáky 1. stupně. V jednotlivých krocích názorně seznamuje s učivem o lidských smyslech - chutí.

**SMYSLY,
KTERÝMI
POZNÁVÁME
SVĚT**

CHUŤ

Co je to chuť?

- Chuť je schopnost rozlišovat v ústech jednotlivé látky.
- Chutě vnímáme díky jazyku, který je pokryt chuťovými pohárky. Chutě různých jídel vznikají jejich vzájemnou kombinací.
- Rozeznáváme čtyři základní chutě: hořké, sladké, kyselé a slané. Existuje však i pátá chuť, která bývá označována jako chuť umami (pikantní chuť, chuť masa).
- K rozpoznávání jednotlivých potravin však potřebujeme i nos.



Jazyk

- Jazyk tvoří skupina několika svalů.
- Jazyk rozpoznává velikost sousta, a tím zabraňuje udušení.
- Pomáhá přesouvat rozkousané jídlo.
- Přesouvá rozkousanou hmotu k jícnu.
- Je důležitý pro řeč (řeč se učíme nápodobou od našich rodičů)
- Je velmi citlivý na vnímání horkého a studeného.



Chuťové pohárky

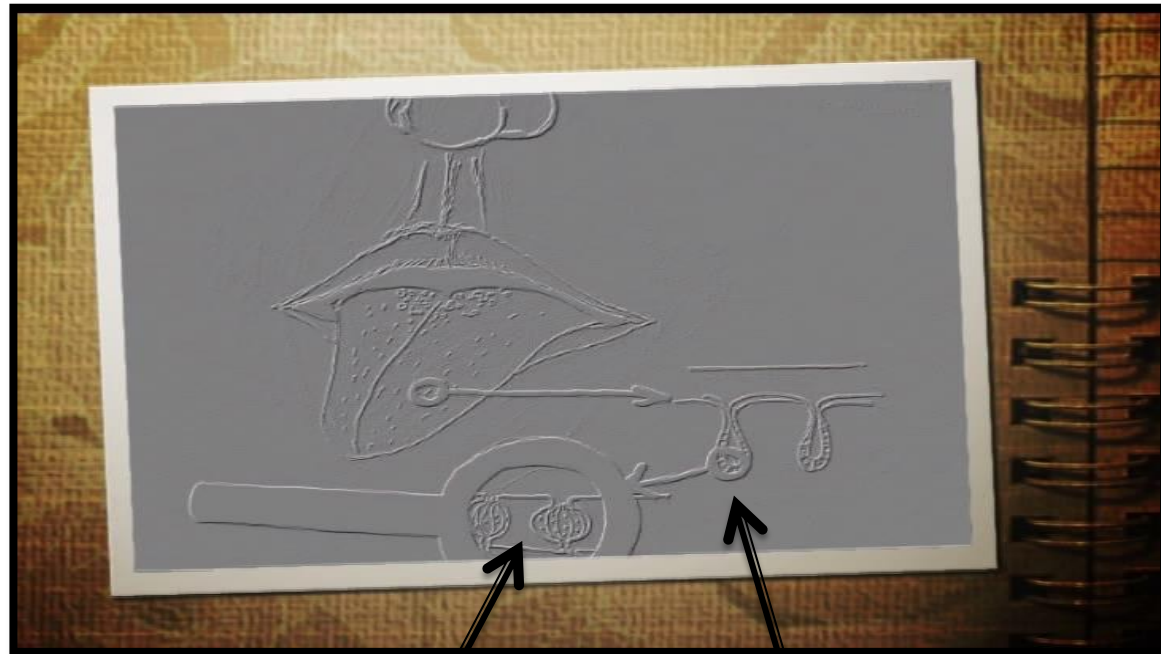


- Každý jedinec má jiný počet chuťových pohárků (proto někteří lidé dovedou jídla okořenit a ochutit lépe).
- Chuťové pohárky postupně odumírají. (Tedy, dítě má více chuťových pohárků než dospělý. S tím souvisí například i to, že děti jsou citlivější na chutě.)
- Chuťové pohárky jsou umístěny v papilách, které napomáhají nechtěnému vklouznutí do krku.
- Chuťové pohárky zjistí chuť rychleji, když je potrava rozpuštěná ve slinách.

Jak jsou chuťové pohárky rozmístně?

Chuťové buňky jsou převážně zaměřeny na tyto chutě:

- hořké – kořen jazyka
- sladké – špička jazyka
- slané – boky jazyka
- kyselé – boky jazyka



Chuťový pohárek

Průřez chuťovou papilou

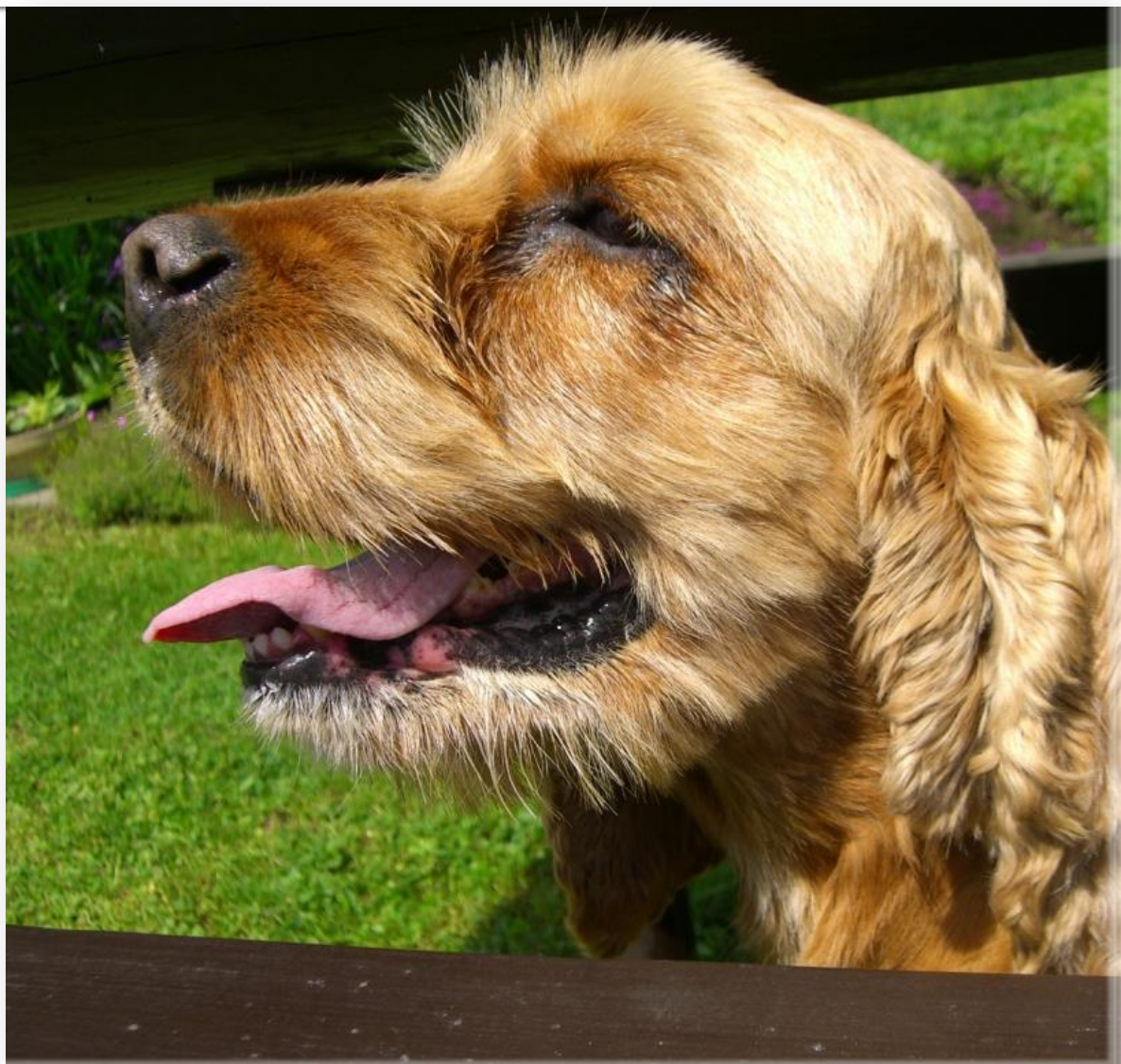
Proč jsou v ústech sliny?



- Sliny pomáhají při trávení. Obsahují enzymy, které rozpouští jednoduché škroby. Zkuste si vložit do úst syrové brambory a ucítíte sladší chuť – to sliny rozpouští jednoduché škroby.
- Sliny pomáhají vlhčit potravu a tím ulehčovat polykání.
- Sliny také obsahují slabé antiseptikum proti zubnímu kazu.

Zajímavosti ze světa zvířat

- Některá zvířata jazykem přenášejí do horního patra pachy, kde mají čichové buňky.
- Psi se pomocí jazyku ochlazují.
- Jazyk u žáby je lepkavý a vystřelovací, lépe tak zachytí lovený hmyz.
- U zvířat jazyk slouží i k provádění hygieny. Matky čistí svá mláďata nejen od prachu.



Zajímavosti o chuti



- Chuťové buňky jsou citlivější po vyspání.
- Kořeněná jídla, kouření a alkohol otupují smysly.
- Když máme ucpaný nos, nemusíme rozeznat cibuli od jahod.
- Různá onemocnění mohou zapříčinit nepříjemné chutě v ústech. Například při cukrovce cítíme sladko, při žloutence hořko apod.
- Máme více než 10 000 chuťových pohárků, které se vyměňují každých 14 dní.

Zdroje:

Veškeré fotografie i videa jsou použity z vlastních zdrojů.

Rodriguez-Vida A. D. *Poznáváme lidské tělo* 1. vyd. Praha: nakladatelství Svojtka 2010

Orel M. *Člověk, jeho smysly a svět* 1. vyd. Havlíčkův Brod: Grada Publishing 2010

Koval V. *Svět našimi smysly*. 1. vyd. Praha: SNDK 1963