

# Trigeminal sansesmagning

## Smag på mad, der stimulerer trigeminalsansen

I denne smagning skal eleverne smage på 3-4 forskellige råvarer, der giver en trigeminal stimulering i munden. Nedenfor er forslag til hvilke råvarer eleverne kan smage på, så de oplever hvordan trigeminalstimulerende madvarer kan føles forskelligt i munden. Læs mere om trigeminalsansen [her](#) og [her](#).

### Materialer

- Skærebræt
- Kniv og evt. rivejern
- Tallerkner eller servietter (en til hver elev).

### Forslag til smagning

- Ingefær, der er stærkt, fordi det indeholder gingerol
- Chili, der er stærkt, fordi det indeholder capsaisin
- Peberrod, wasabi og sennep, er stærke og river i næsen, fordi de indeholder isothiocyanater, der dannes ved en enzymatisk reaktion, når man tygger på dem
- Sechuan peber, der er prikker på tungen og er nærmest bedøvende efterfølgende, fordi det indeholder hydroxy- $\alpha$ -sanshool
- Pebermynte, der er kølende, fordi det indeholder menthol

### Fremgangsmåde

Skær, hak eller riv madvarerne, så hver elev kan smage lidt af hver. Smag sammen på hver madvare og tal om hvad I oplever i munden.