

Artikel: Stærk mad på røde tallerkner og sød dessert på hvide: Om neurogastronomiske effekter

Forfattere: Per Møller

Faglige temaer: Smagens psykologi, Smag med alle sanser

Introduktion:

Tallerkenens farve har betydning for hvordan maden smager, hvor godt vi kan lide den - og hvor meget vi spiser af den. Sensoriker Per Møller giver her en række eksempler på, at madens smag påvirkes af mere, end vi indtil for nylig troede.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder