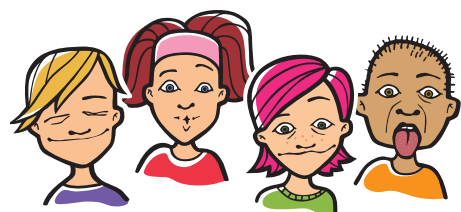


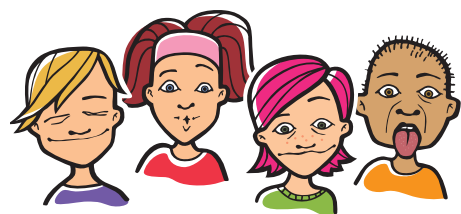
Quiz



mmm... med **SMÅK** på timeplanen

1	Hvor i munnen sitter smaksløkene? (Flere svar er mulig)	<input type="checkbox"/> På tungen	<input type="checkbox"/> Tannkjøttet	<input type="checkbox"/> I nesa
		<input type="checkbox"/> I munnhulen	<input type="checkbox"/> I halsen	
2	Kan man trene opp smaksløkene? (Sett ett kryss)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nei	
3	Hvor mye av smaken kjennes gjennom nesa? (Sett ett kryss)	<input type="checkbox"/> Ca 50%	<input type="checkbox"/> Ca 60%	<input type="checkbox"/> Ca 70%
		<input type="checkbox"/> Ca 80%	<input type="checkbox"/> Ca 90%	<input type="checkbox"/> Ca 100%
4	Hva skjer med smaken når vi er tette i nesa? (Sett ett kryss)	<input type="checkbox"/> Vi smaker ingenting	<input type="checkbox"/> Maten smaker mindre og annerledes pga slimet som dekker luktkcellene	
		<input type="checkbox"/> Ingenting, maten smaker likt		
5	Hvilke sanser bruker vi når vi smaker? (Flere svar er mulig)	<input type="checkbox"/> Tungen	<input type="checkbox"/> Øynene	<input type="checkbox"/> Fingrene
		<input type="checkbox"/> Nesen	<input type="checkbox"/> Føttene	
6	Hva skjer når vi ser god mat? (Sett ett kryss)	<input type="checkbox"/> Vi begynner å skjelve		
		<input type="checkbox"/> Det pirrer smaksløkene og vi vet vi får noe vi liker		
		<input type="checkbox"/> Magen begynner å rumle		
7	Hva heter grunnsmakene våre? (Flere svar er mulig)	<input type="checkbox"/> Søtt	<input type="checkbox"/> Salt	<input type="checkbox"/> Pepper
		<input type="checkbox"/> Vanilje	<input type="checkbox"/> Bittert	<input type="checkbox"/> Umami
		<input type="checkbox"/> Surt	<input type="checkbox"/> Kjøtt	
8	To av disse smakene er eksempler på grunnsmaken surt, hvilke? (Sett to kryss)	<input type="checkbox"/> Honning	<input type="checkbox"/> Eddik	<input type="checkbox"/> Bacon
		<input type="checkbox"/> Appelsinskall	<input type="checkbox"/> Umoden frukt	
9	To av disse smakene er eksempler på grunnsmaken salt, hvilke? (Sett to kryss)	<input type="checkbox"/> Bacon	<input type="checkbox"/> Sterk kaffe	<input type="checkbox"/> Sukker
		<input type="checkbox"/> Saltet fisk	<input type="checkbox"/> Soltørket tomat	
10	To av disse smakene er eksempler på grunnsmaken søtt, hvilke? (Sett to kryss)	<input type="checkbox"/> Buljong	<input type="checkbox"/> Syltetøy	<input type="checkbox"/> Sitron
		<input type="checkbox"/> Honning	<input type="checkbox"/> Grønn te	
11	To av disse smakene er eksempler på grunnsmaken bittert, hvilke? (Sett to kryss)	<input type="checkbox"/> Soyasaus	<input type="checkbox"/> Grønn te	<input type="checkbox"/> Godteri
		<input type="checkbox"/> Ruccolasalat	<input type="checkbox"/> Suketter	
12	To av disse smakene er eksempler på grunnsmaken umami, hvilke? (Sett to kryss)	<input type="checkbox"/> Grapefrukt	<input type="checkbox"/> Stekt kjøtt	<input type="checkbox"/> Suketter
		<input type="checkbox"/> Soyasaus	<input type="checkbox"/> Sterk kaffe	
13	Hvilken grunnsmak benyttes ofte som smaksforsterker? (Flere svar er mulig)	<input type="checkbox"/> Søtt	<input type="checkbox"/> Salt	<input type="checkbox"/> Surt
		<input type="checkbox"/> Bittert	<input type="checkbox"/> Umami	
14	Hvor mange ganger bør man smake før man vet om man liker noe eller ikke? (Sett ett kryss)	<input type="checkbox"/> 1–2 ganger	<input type="checkbox"/> 3–5 ganger	
		<input type="checkbox"/> 5–7 ganger	<input type="checkbox"/> 8–15 ganger	
15	Hva skjer med smakssansen når man suger på en isbit? (Sett ett kryss)	<input type="checkbox"/> Smaksløkene tåler fint kulde og maten smaker mer		
		<input type="checkbox"/> Smaksløkene blir nedkjølt og fungerer ikke som de skal		

Fåsit



mmm... med **SMÅK** på timeplanen

1	Hvor i munnen sitter smaksløkene? (Flere svar er mulig)	<input checked="" type="checkbox"/> På tungen <input checked="" type="checkbox"/> I munnhulen	<input type="checkbox"/> Tannkjøttet <input type="checkbox"/> I halsen	<input type="checkbox"/> I nesa
2	Kan man trene opp smaksløkene? (Sett ett kryss)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nei	
3	Hvor mye av smaken kjennes gjennom nesa? (Sett ett kryss)	<input type="checkbox"/> Ca 50% <input checked="" type="checkbox"/> Ca 80%	<input type="checkbox"/> Ca 60% <input type="checkbox"/> Ca 90%	<input type="checkbox"/> Ca 70% <input type="checkbox"/> Ca 100%
4	Hva skjer med smaken når vi er tette i nesa? (Sett ett kryss)	<input type="checkbox"/> Vi smaker ingenting <input checked="" type="checkbox"/> Maten smaker mindre og annerledes pga slimet som dekker luktcellene <input type="checkbox"/> Ingenting, maten smaker likt		
5	Hvilke sanser bruker vi når vi smaker? (Flere svar er mulig)	<input checked="" type="checkbox"/> Tungen <input checked="" type="checkbox"/> Nesen	<input checked="" type="checkbox"/> Øynene <input type="checkbox"/> Føttene	<input type="checkbox"/> Fingrene
6	Hva skjer når vi ser god mat? (Sett ett kryss)	<input type="checkbox"/> Vi begynner å skjelve <input checked="" type="checkbox"/> Det pirrer smaksløkene og vi vet vi får noe vi liker <input type="checkbox"/> Magen begynner å rumle		
7	Hva heter grunnsmakene våre? (Flere svar er mulig)	<input checked="" type="checkbox"/> Søtt <input type="checkbox"/> Vanilje	<input checked="" type="checkbox"/> Salt <input checked="" type="checkbox"/> Bittert	<input type="checkbox"/> Pepper <input checked="" type="checkbox"/> Umami <input type="checkbox"/> Kjøtt
8	To av disse smakene er eksempler på grunnsmaken surt, hvilke? (Sett to kryss)	<input type="checkbox"/> Honning <input type="checkbox"/> Appelsinskall	<input checked="" type="checkbox"/> Eddik <input checked="" type="checkbox"/> Umoden frukt	<input type="checkbox"/> Bacon
9	To av disse smakene er eksempler på grunnsmaken salt, hvilke? (Sett to kryss)	<input checked="" type="checkbox"/> Bacon <input checked="" type="checkbox"/> Saltet fisk	<input type="checkbox"/> Sterk kaffe <input type="checkbox"/> Soltørket tomat	<input type="checkbox"/> Sukker
10	To av disse smakene er eksempler på grunnsmaken søtt, hvilke? (Sett to kryss)	<input type="checkbox"/> Buljong <input checked="" type="checkbox"/> Honning	<input checked="" type="checkbox"/> Syltetøy <input type="checkbox"/> Grønn te	<input type="checkbox"/> Sitron
11	To av disse smakene er eksempler på grunnsmaken bittert, hvilke? (Sett to kryss)	<input type="checkbox"/> Soyasaus <input checked="" type="checkbox"/> Ruccolasalat	<input checked="" type="checkbox"/> Grønn te <input type="checkbox"/> Suketter	<input type="checkbox"/> Godteri
12	To av disse smakene er eksempler på grunnsmaken umami, hvilke? (Sett to kryss)	<input type="checkbox"/> Grapefrukt <input checked="" type="checkbox"/> Soyasaus	<input checked="" type="checkbox"/> Stekt kjøtt <input type="checkbox"/> Sterk kaffe	<input type="checkbox"/> Suketter
13	Hvilken grunnsmak benyttes ofte som smaksforsterker? (Flere svar er mulig)	<input type="checkbox"/> Søtt <input type="checkbox"/> Bittert	<input checked="" type="checkbox"/> Salt <input checked="" type="checkbox"/> Umami	<input type="checkbox"/> Surt
14	Hvor mange ganger bør man smake før man vet om man liker noe eller ikke? (Sett ett kryss)	<input type="checkbox"/> 1–2 ganger <input type="checkbox"/> 5–7 ganger	<input type="checkbox"/> 3–5 ganger <input checked="" type="checkbox"/> 8–15 ganger	
15	Hva skjer med smakssansen når man suger på en isbit? (Sett ett kryss)	<input type="checkbox"/> Smaksløkene tåler fint kulde og maten smaker mer <input checked="" type="checkbox"/> Smaksløkene blir nedkjølt og fungerer ikke som de skal		