

LE GOÛT DE LA COULEUR

> MATÉRIEL

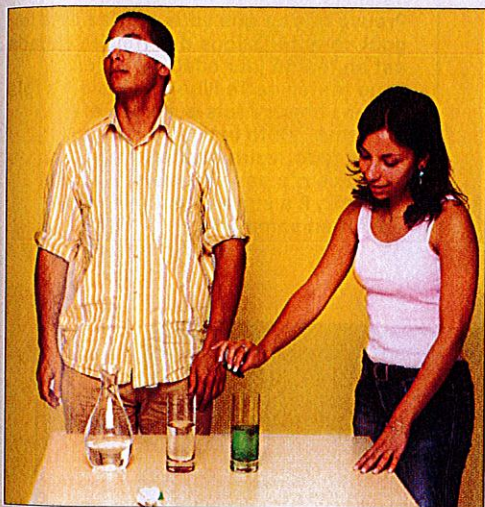
Du sirop de menthe sans colorant, du colorant alimentaire vert (en hypermarché), une carafe et deux verres, un ou plusieurs cobayes.

> REMARQUE

Si vous ne trouvez pas de sirop de menthe incolore, vous pouvez le préparer vous-même d'après la recette indiquée dans l'encadré ci-dessous.

> EXPÉRIENCE

Préparez une carafe de sirop de menthe incolore. Hors de la vue des dégustateurs, servez-en deux verres et ajoutez dans l'un deux ou trois gouttes de colorant vert. Faites sentir, puis goûter les deux préparations aux dégustateurs. Demandez-leur de les comparer et de vous dire lequel est le plus parfumé, tant à l'odeur qu'au goût. La plupart des gens répondent le vert.



> EXPLICATION

Dans l'esprit de tous, le sirop de menthe doit être vert, comme la feuille de menthe. Pourtant, la couleur du sirop n'est due qu'à un colorant, une substance sans goût, ni odeur. Pourquoi alors le sirop vert a-t-il plus de goût que son homologue transparent ? Parce que, pour le sirop vert, les informations visuelles viennent renforcer le goût. En voyant le sirop vert, vous anticipez le goût de la menthe, bien plus qu'en regardant l'autre verre.



Sirop de menthe Maison

- Une poignée de feuilles de menthe soigneusement lavées et égoutées,

- 1 kg de sucre,

- 1 litre d'eau,

- Une casserole,

- Une passoire fine.

1) Placer les feuilles de menthe dans un bol. Verser dessus l'eau bouillante.

2) Laisser infuser à couvert pendant une journée.

3) Retirer les feuilles. Filtrer l'infusion de menthe dans la passoire pour retirer les petites impuretés. Verser dans une casserole, ajouter le sucre et faire cuire une heure à petit feu.

4) Écumer et mettre en bouteille quand le sirop est refroidi. S. D.