

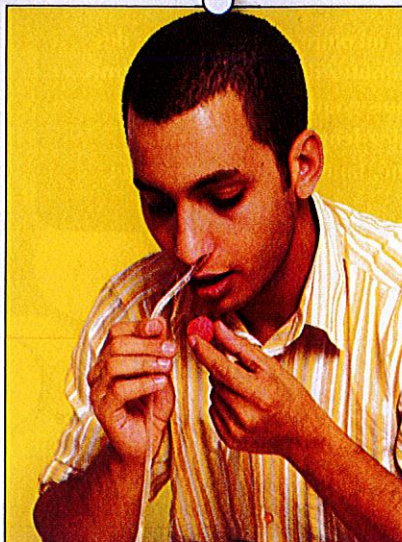
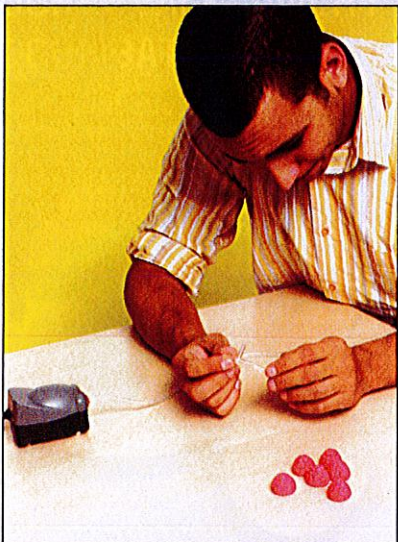
TAGADA SANS LE NEZ

> MATÉRIEL

Une petite pompe d'aquarium (débit: 200 l/h) bricolée avec un raccord pour avoir une sortie d'air double et non simple, du sparadrap, des fraises Tagada.

> EXPÉRIENCE

Fixer le tuyau de la pompe pour que l'air souffle doucement dans vos deux narines. Goûtez ensuite une fraise Tagada. Elle n'a qu'un goût sucré et acide!



> EXPLICATION

Une grande partie des informations que vous croyez provenir de vos papilles gustatives vient en fait de vos fosses nasales. Elles y arrivent par la voie dite « rétronasale », à savoir l'ouverture à l'arrière du palais qui communique avec le nez. En envoyant de l'air dans le nez, on bloque la remontée des molécules olfactives. Et on a le goût sans l'odeur.

Preuve que ce que vous croyiez être le goût caractéristique des fraises Tagada est en réalité leur odeur. D'ailleurs, vous testez cette illusion plusieurs fois par an: chaque fois que vous êtes enrhumé. Toute la nourriture vous paraît fade, voire bizarre. Pourtant, le rhume n'a pas entamé votre sens gustatif, il a simplement mis votre odorat en sommeil.

LÉGUMES DÉGUISÉS EN FRUITS

> MATÉRIEL

Trois bols, l'un avec de la gelée de fenouil (jaune vert), l'autre rempli de gélatine de betterave (mauve) et le troisième offrant de la gelée de carotte (orange). Vous lirez les recettes dans l'encadré ci-dessous.

> EXPÉRIENCE

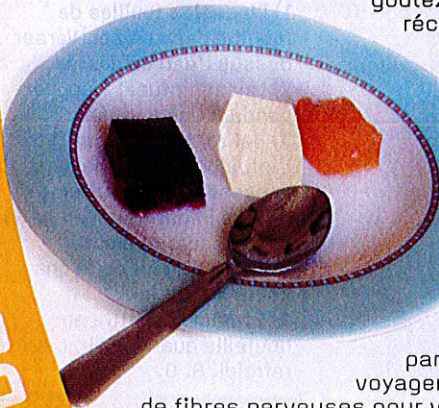
Présentez à des amis ce goûter comme confectionné à base de fruits: la gélatine mauve serait cuisinée à partir de mûres, l'orange à partir d'abricots et la jaune aurait pour ingrédient de base le citron. Ils trouveront peut-être la mûre trop sucrée ou l'abricot trop peu, mais ne soupçonneront certainement pas la présence des légumes intrus.

> EXPLICATION

La vue modifie le goût... Normal, vous voyez les aliments avant de les goûter. Au moment où vous les voyez, votre mémoire remonte en surface ce que vous savez de l'aliment: son odeur, son goût, le bruit qu'il fait dans votre bouche. Vous anticipez. Et si, quand vous goûtez, les informations recueillies par vos récepteurs du goût et de l'odorat ne coïncident pas avec celles fournies par votre vue, l'info visuelle prime.

À condition que l'incohérence ne soit pas trop violente. Ici, la gelée mauve est sucrée... Votre ami goûteur, persuadé qu'il va manger de la mûre, perçoit un goût de mûre.

Mêmes symptômes pour l'abricot et le citron. Pourquoi la vue est-elle plus forte que les autres sens? Outre qu'elle est la première à entrer en jeu, surtout parce que les informations visuelles voyagent en force: vous possédez un million de fibres nerveuses pour véhiculer ce type d'information, contre 50 000 pour les données olfactives, et 10 000 pour les gustatives.



Gelées Maison

- Un fenouil,
 - Un verre de jus de betterave,
 - Un verre de jus de carotte,
 - 9 feuilles de gélatine.
- 1) Placer les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir.
 - 2) Faire chauffer séparément les jus de carotte et betterave. Couper en très petits morceaux le bulbe de fenouil. Faire cuire une demi-heure les morceaux dans deux verres d'eau. Filtrer pour les retirer.
 - 3) Ajouter 3 feuilles de gélatine à chaque préparation, quand le liquide est chaud mais non bouillant.
 - 4) Verser la mixture dans un récipient que vous laisserez au réfrigérateur une nuit pour faire « prendre ». S. D.