Comment se forme le goût ?

Le goût d'un aliment, c'est sa saveur, c'est-à-dire son goût sucré, salé, acide ou amer. Mais le goût, c'est aussi un mélange d'arômes. Ce mélange fait que chaque aliment a un goût particulier que tu peux reconnaître.

Dans le ventre de sa mère, le bébé découvre déjà certaines saveurs. Puis, pendant l'enfance, le goût d'une personne se forme. Il évolue ensuite pendant toute la vie.

Se faire plaisir

N'aie pas peur de découvrir de nouvelles saveurs pour former ton goût. Ce n'est qu'en le goûtant que tu sauras si un aliment te plaît ou non. Plus tu goûteras des aliments différents, plus tu pourras te faire plaisir à table !

Une attirance pour le sucré

Les petits enfants sont naturellement attirés par les aliments au goût sucré. Au contraire, les goûts amers, comme celui du chocolat noir ou des endives, ne plaisent pas aux tout-petits. C'est un réflexe de défense. Il protège le petit enfant contre la tentation de goûter à tout, y compris les petites baies des arbustes, qui peuvent être du poison.

ART PRESSE

Dico

Acide : piquant.

Amer : qui a une saveur aigre, comme celle de l'endive.

Arôme : odeur et goût qui se dégagent d'un aliment.

Réflexe : réaction automatique et rapide du corps.