

EL SENTIT DE MENJAR

LA PERCEPCIÓ DE LES CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES D'UN ALIMENT MIJANÇANT ELS SENTITS.

Poques vegades la percepció depèn d'un òrgan sensitiu aïllat. La major part dels casos, la imatge formada al nostre cervell d'un aliment es deu a la reunió d'informacions captades pels nostres cinc sentits, i no únicament pel sentit del gust que solament ens informa del sabor, sense participació de l'ofacte, de la vista, etc.

IMPORTÀNCIA DE LES PROPIETATS SENSORIALS

A més del seu valor nutritiu (proteïnes, greixos, carbohidrats, minerals i substàncies biològiques indispensables que conté un aliment) té que oferir una fisonomia atraient, per múltiples sensacions que apercebeixin els sentits. En aquest terreny, l'art del professional cuiner, junt amb matèries de primera qualitat, aconsegueix preparar els menjars que inviten a participar de l'alegria de gaudir de la vida.

COMPLEXITAT DE LA PERCEPCIÓ VISUAL

Sens dubte, el contacte visual és la primera fase del coneixement d'un nou plat. La percepció visual és complexa, resultant de la suma selectiva d'un conjunt de factors (formes, colors, brillantor, etc.) de les quals recullen una impressió de conjunt, classificant-se per ordre de preferència d'acord amb criteris d'apreciació molt nombrosos dels quals tenen influència l'educació, la cultura, l'edat, el medi social...

APRECIACIÓ INTERNA DE LA TEXTURA D'UN ALIMENT

L'apreciació al tacte intern que radica a la boca, proporciona un conjunt de sensacions diferents (dur, tou, fort, suau, untós, cruïdor) que correspon a la textura (fresc, gelat, calent, tebi) que donen nivell de temperatura, molt important per fer ressaltar o neutralitzar els aromes i els sabors dels menjars.

LA PERCEPCIÓ AUDITIVA

Tothom coneix la fressa d'una paella d'oli fregint patates, aquell esquitx o "repetellar" que ens és familiar o aquell cruït al mossegar patates "Chips", produeixen sensacions particulars que participen amb el mecanisme d'apreciació del conjunt de característiques d'un menjar.

SABORS I OLORS

El món dels sabors i olors mereixen una atenció especial. En conseqüència, una de les característiques dels menjars és que són portadors de missatges aromàtics i de gust, que es tradueixen amb sabors i olors on la seva relació i equilibri donen a cada menjar una nota aromàtica determinada.

Sabors i olors són, sense el més petit dubte, els elements que tenen el paper més important en la degustació dels plats, de les diferents receptes.

La flaire d'una carn a la brasa o del pa acabat de sortir del forn porten uns missatges atractius que conviden als plaers de la taula.

Les varietats de les viandes, condiments i l'art culinari permeten un gran assortiment de menjars, trencant la monotonia a l'hora de menjar.

És l'art culinari el que fa que combinin els sabors i aromes que fan néixer reaccions favorables davant d'un plat determinat.

J. VINADÉ
Especialista en alimentació