

# Baggrundsartikel: Stærk mad på røde tallerkner og sød dessert på hvide: Om neurogastronomiske effekter

**Forfattere:** Per Møller

**Faglige temaer:** Smagens psykologi, Smag med alle sanser

## Introduktion:

Tallerkenens farve har betydning for hvordan maden smager, hvor godt vi kan lide den - og hvor meget vi spiser af den. Sensoriker Per Møller giver her en række eksempler på, at madens smag påvirkes af mere, end vi indtil for nylig troede.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder