Kui sööd, vali õige muusika - helid mõjutavad meie maitsemeeli

11 years ago- 25.06.2015 By AM

Seekord pole tegemist sõltumatu Šveitsi instituudiga, kust sedalaadi uudised tulevad, vaid igati soliidsest Oxfordi ülikoolist öeldakse, et toidu maitset võib parandada õige muusika. Peame siis meeles, kui midagi ähvardab põhja kõrbema hakata. Või kui laps putru ei taha.

Oxfordi ülikooli professor Charles Spence leiab uuringule põhinedes, et toidu maitset võib parandada see, kui tarbida seda vastava riigi muusika saatel

Igaüks, alates Michelini tähegapärjatud kokkadest väikeste lasteni, teab, et sool ja pipar kuuluvad köögis kasutatavate põhimaitseainete hulka. Ent maitseained võivad olla midagi palju enamat kui nimetatud koostisained ja ulatuda teistesse dimensioonidesse, nt muusikasse. Oxfordi ülikooli teedrajava eksperimentaalpsühholoogi professor Charles Spence'i uuringu järgi soovitatakse roogasid „maitsestada helidega". Spence'i soovituse kohaselt võib tsipake ooperit, kübeke flamenkot või vorsti ülevalamine saksa tehnomuusikaga parandada selle maitse tajumist.

Professor katsetas toidu kohaliku muusikaga maitsestamise ideed – prantsuspäraseid roogi süües ilmnes, et need maitsesid paremini koos prantsuse akordionimuusikaga, samas kui Puccini parandas pastaroogade maitset. Tulemusi oli võimalik korrata Saksa, Hispaania ja Kreeka toitudega.

Mis aga peaks kõlama kama või verivorsti saateks?

Charles rõhutab: „Tänu sellisele uuele tehnoloogiale nagu näiteks Sony Multi-Room Audio (mitme ruumi helindamine) on kõik valmis tõeliselt multisensoorse söögielamuse tagamiseks. Ükskõik millisest ruumist te ennast ka ei leia, saab muusikat sobitada selleks, et aidata tuua esile parim kõiges, mida maitsete."

„Me maitseme meelte, mitte suuga – meie keel ei maitse toitu, vaid tegelikult seab meie aju keele maitseelamusteks valmis. Meid ümbritseval keskkonnal on märkimisväärne mõju meie kulinaarsele elamusele – muusika suudab puhastada maitsemeeli, mõjutada ja muuta maitset ning parandada elamust. Seega võivad väikesed muutused keskkonnas tõepoolest meie söögielamust parandada."

Uuringu järeldused olid järgmised:

- Tõenäoliselt muudab klassikalise muusika kuulamine veini ja teiste jookide maitse hinnalisemaks.
- Aeglast muusikat kuulates võivad maitsed suus kauem püsida. Samas tempokama muusikaga haihtub maitse kiiremini.
- Mida meeldivam on muusika, seda rohkem meeldib teile see, mida maitsete – seda tuntakse aistingu ülekandena. Idee on selles, et me kanname tunded muusika vastu üle selleks, mida me toidust ja joogist mõtleme.
- Õige muusikainstrumendi sidumine õige toiduga täiustab maitset – näiteks klaveriheli sobib hästi selliste marjade ja puuviljadega nagu põldmari, aprikoos ja vaarikas – ilmselt seetõttu, et need on magusad.
- Välistegurite lihtne kõla võib mõjutada teie söögielamust – lihtsaimal tasandil mõelge üksnes helile, mis paljude toitude hammustamisel või mälumisel tekib. Näiteks suurendab valjemini krõmpsutamise heli põhjalikult värskuse taju krõpsude söömisel.

Professor Spence märkis: „Tegelikult on paljudel toidu ja joogiga seotud lemmikaistingutel selline mõju. Meile meenuvad kõik tuntud ja armastatud krõbedad, krõmpsuvad ja kreemjad toidud või kihisev tunne. Need sõltuvad suuresti seostuvatest, tihti eripärastest helidest.“

Sony tõi hiljuti turule mitme ruumi helindamise tehnoloogia, mis võimaldab saavutada paremat kontrolli kodus kuulatava muusika üle. Nii saab söögi juurde paremini valida ka muusikat. Helisid saab Google Casti abil kergesti oma nutikatest mobiilseadmetest helikõlaritesse saata või hõlpsalt esitada Bluetoothi või NFC One Touchi kaudu.

- Uudised

- Lahendused