

# האם לגברים ולנשים יש חוש טעם שונה?

**\*** זה היה מפתיע. כמעט מסעיר. ב-1991 המומחה לחקר הטעם האנושי, הפסיכולוג פול רוזין, ביקש מ-250 סטודנטים בקר רס מבוא באוניברסיטת פנסילבניה למלא שאלון קצר מדי יום. בשאלון הם דירגו את תחושותיהם, בריאותם, ומידת החשק שלהם, הקרייבינג, לשוקר לר. יומן ביתי מזור. הוא ביקש שגם הוריהם ימלאו שאלון זהה. 320 הורים שיתפו פעולה.

את רוזין עניין נתון אחד: שינויים בחשק לשוקולד למשך זמן. רוב הסטודנטים אהבו שוקולד, אבל אצל הבנות נרשמה תופעה מוזרה. מידת החשק לשוקולד השתנתה אצלן במהלך החודש. כשבוע לפני תחילת הווסת, יותר ויותר סטודנטיות ואמהות הצהירו על זינוק בחשק לשוקולד. בשיא, ביום הראשון לווסת, יותר משליש מהן דיווחו על תחושת התמכרות. ואז, בשלושת הימים הבאים, הן חזרו בהדרגה לרווח על "חיבה רגילה". רוזין שיער שהטעם שלנו מנווט מא' חורי הקלעים גם כירי הורמונים.

הוא שיער, וסייג. בין היתר כי חוש הטעם מורכב, והוא אולי החוויה שהכי קשה למדוד ולהבין. כל אחד חי בממלכת טעם בודדה משלו. כל כך קולט טעמים קצת אחרת. אם נשתה מאותה כוס קפה, אולי אתם תחוו תו מריר מסוים שאני לא אטעם, כי בלשוני חסר הקולטן לסוג האיכסה ההוא. או שאפי ירשום פחות גוני ניחוח. ואולי הקפה יהיה לי המצמץ יותר, כי יש לי יותר קולטני חמוץ בלשון. אי אפשר לדעת. איך מבררים על זה? איך משווים גוני מריחות? את איך שאתם טועמים איש לא יבין.

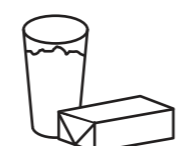
רוזין השתתף או בחיפוש אחרי הכללים הנסתרים שמעצבים את הטעם האישי. אם נמצא קבוצות עם מכנה משותף, נוכל ללמוד איך מוצא וסביבה מש' פיעים על הטעם שלנו. ושתי הקבוצות המרתקות הן שני המינים, הלשונות ממארים והלשונות מנגה. אם יגלו שגברים ונשים טועמים אחרת, ובמה, אולי נבין משהו על עצמנו. הבנה משפיעה בבישול. או חיפוש, ותמונה החלה להצטייר. שמעתם שני שים רגישות יותר? למעשה הן מרגישות יותר. לפי הרמזים, הלשון הנשית מבחינה ביותר גוני טעם מהלשון הגברית, וביותר עוצמה. יותר נשים הן "מועמות-על", שם לבעלי לשון רגישה במיוחד – יותר משלים, לעומת כחמישית מהגברים. גם האף הנשי רגישי יותר, כפי שהעלו כמה מבחני זיהוי ריח, חות, שבהם נברקים מסנפים מקופסאות ניחוחות שונים, מאורגנו עד גרביים, ונדרשים לנחש מה הם. נשים הן מנצחות סדרתיות במבחנים כאלה, ומיטיבות לזהות גם ריחות של דברים "גבריים", כגון שמן מכונות או ברלי סיגרים.



## מאפינס לטום בויז מאפי תפוחים וחמוציות לפי בילבי בת'גור



- [1] < 3 כפות שמן
- < 3 כפות מים
- < 2 כפות אבקת אפייה
- לערבב בכוס קטנה ולשמור בצד



- [2] < 50 גרם חמאה
- מופשרת ורכה
- < 230 גרם סוכר
- להקציף בקערה עד שהחמאה לבנה ו"קרמית"



- [3] < רבע כוס רסק תפוחים
- < 1 כפית תמצית שקדים (או תמצית נזיל)
- < 1 כפית ליקר בטעם תפוח
- < הכוס עם תערובת השמן
- מים אבקת אפייה
- < קליפה מגוררת ובקבוקונים כתושים מתפוז אחד
- להוסיף לקערה ולערבב



- [4] < 2 כוסות קמח תופח (או 2 כוסות קמח
- < 2 כפות אבקת אפייה)
- < רבע כפית מלח
- < חצי כוס מיץ תפוחים
- < 2 כוסות חמוציות
- להוסיף לקערה בזה אחר זה, עד היטמעות ולא יותר



- [5] < הבליה
- לחלק לתבניות ולאפות 20-25 דקות ב-190 מעלות

\* מתכון לפי The Book Lover's Cookbook / Shaunda Kennedy Wendger