

IDENTIFIKACE CHUTÍ A SEŘAZENÍ PODLE ROSTOUCÍ INTENZITY
FLAVOUR IDENTIFICATION AND LINING UP ACCORDING TO INTENSITY
IDENTIFICAZIONE DEI SAPORI E CLASSIFICAZIONE IN BASE ALL'INTENSITÀ



Jméno / Name / Nome

Datum / Date / Data

CHUŤ / FLAVOUR / GUSTO	VODA WATER ACQUA	SLABÁ MILD LEGGERA	STŘEDNÍ MIDDLE MEDIA	SILNÁ STRONG FORTE
Kyselá / Sour / Aspro				
Hořká / Bitter / Amaro				
Slaná / Salty / Salato				
Sladká / Sweet / Dolce				

CZ ① Ochutnej předložené vzorky. ② Identifikuj a zapiš chuť. ③ Seřaď předložené vzestupně vzorky v pořadí voda, slabá, střední a silná koncentrace. ④ Zapiš třímístné označení vzorku do tabulky. **EN** ① Taste the samples in front of you. ② Identify and record the flavour. ③ Line up the samples in ascending order: water, mild, middle and strong intensity. ④ Fill the table with the three-digit codes of each sample. **IT** ① Assaggiare i campioni che avete davanti ② Identificare e registrare il gusto ③ Classificare i campioni in ordine crescente: acqua, leggera, media e forte intensità ④ Riempire la tabella con i codici a tre cifre di ogni campione.