

Взрослая еда

Задание 1 / 8

Прочитайте текст статьи «Взрослая еда», расположенный справа. Для ответа на вопрос отметьте нужный вариант ответа.

Что в статье понимается под «взрослой едой»?

*Отметьте **один** верный вариант ответа.*

- вредная еда
- продукты, которые можно есть только взрослым
- продукты, которые нравятся только взрослым
- попкорн, сухарики и чипсы

ВЗРОСЛАЯ ЕДА

Недавнее исследование, спонсированное компанией – производителем попкорна, сухариков и чипсов, позволило составить список «взрослой еды», вкус которой мы начинаем ценить с возрастом. Как ни странно, расширить гастрономический кругозор позволяет... угасание вкусовых рецепторов.

Дети рождаются с 30 000 вкусовых рецепторов во рту и естественной тягой к сладкому: грудное молоко насыщено сахарами и жирами. Острота восприятия позволяет малышам смаковать даже самые невыразительные блюда, например, пюре из брокколи или кабачки на пару.

С возрастом вкусовые рецепторы постепенно отмирают, и после совершеннолетия их остаётся примерно треть. Это и позволяет нам наслаждаться пикантными блюдами. Опросив 1950 взрослых людей, исследователи составили список продуктов, которые начинают любить в зрелом возрасте. Оказалось, что с чесноком и луком большинство смиряется к 20 годам, перцы и баклажаны начинают казаться вкусными ещё позже. В число «взрослых» продуктов попали мидии, сыры с благородной плесенью, соусы чили и карри, фасоль, хрен... Козий сыр венчает этот список – шансы полюбить его появляются лет в 28.

Учёные также выяснили, что хороший способ распробовать нелюбимое блюдо – съесть его за компанию с друзьями или в путешествии.

Впрочем, заставить себя есть всё невозможно: у каждого человека есть в среднем два продукта, которые он не примет никогда.

(По материалам статьи Натальи Иншаковой «Почему вкусы меняются с возрастом»)

Взрослая еда

Задание 2 / 8

Воспользуйтесь текстом статьи «Взрослая еда», расположенным справа. Для ответа на вопрос отметьте нужный вариант ответа.

Почему дети могут любить кабачки на пару?

Отметьте **один** верный вариант ответа

- Дети предпочитают полезную еду.
- Дети чувствуют все оттенки вкуса.
- Дети не любят необычную еду.
- Вкусовые рецепторы детей не вполне сформированы.

ВЗРОСЛАЯ ЕДА

Недавнее исследование, спонсированное компанией – производителем попкорна, сухариков и чипсов, позволило составить список «взрослой еды», вкус которой мы начинаем ценить с возрастом. Как ни странно, расширить гастрономический кругозор позволяет... угасание вкусовых рецепторов.

Дети рождаются с 30 000 вкусовых рецепторов во рту и естественной тягой к сладкому: грудное молоко насыщено сахарами и жирами. Острота восприятия позволяет малышам смаковать даже самые невыразительные блюда, например, пюре из брокколи или кабачки на пару.

С возрастом вкусовые рецепторы постепенно отмирают, и после совершеннолетия их остаётся примерно треть. Это и позволяет нам наслаждаться пикантными блюдами. Опросив 1950 взрослых людей, исследователи составили список продуктов, которые начинают любить в зрелом возрасте. Оказалось, что с чесноком и луком большинство смиряется к 20 годам, перцы и баклажаны начинают казаться вкусными ещё позже. В число «взрослых» продуктов попали мидии, сыры с благородной плесенью, соусы чили и карри, фасоль, хрен... Козий сыр венчает этот список – шансы полюбить его появляются лет в 28.

Учёные также выяснили, что хороший способ распробовать нелюбимое блюдо – съесть его за компанию с друзьями или в путешествии.

Впрочем, заставить себя есть всё невозможно: у каждого человека есть в среднем два продукта, которые он не примет никогда.

(По материалам статьи Натальи Иншаковой «Почему вкусы меняются с возрастом»)

Взрослая еда

Задание 3 / 8

Воспользуйтесь текстом статьи «Взрослая еда», расположенным справа. Запишите свой ответ на вопрос в виде числа.

Каково среднее количество вкусовых рецепторов, которым обладает человек к совершеннолетию?

Запишите свой ответ в виде числа.

ВЗРОСЛАЯ ЕДА

Недавнее исследование, спонсированное компанией – производителем попкорна, сухариков и чипсов, позволило составить список «взрослой еды», вкус которой мы начинаем ценить с возрастом. Как ни странно, расширить гастрономический кругозор позволяет... угасание вкусовых рецепторов.

Дети рождаются с 30 000 вкусовых рецепторов во рту и естественной тягой к сладкому: грудное молоко насыщено сахарами и жирами. Острота восприятия позволяет малышам смаковать даже самые невыразительные блюда, например, пюре из брокколи или кабачки на пару.

С возрастом вкусовые рецепторы постепенно отмирают, и после совершеннолетия их остаётся примерно треть. Это и позволяет нам наслаждаться пикантными блюдами. Опросив 1950 взрослых людей, исследователи составили список продуктов, которые начинают любить в зрелом возрасте. Оказалось, что с чесноком и луком большинство смиряется к 20 годам, перцы и баклажаны начинают казаться вкусными ещё позже. В число «взрослых» продуктов попали мидии, сыры с благородной плесенью, соусы чили и карри, фасоль, хрен... Козий сыр венчает этот список – шансы полюбить его появляются лет в 28.

Учёные также выяснили, что хороший способ распробовать нелюбимое блюдо – съесть его за компанию с друзьями или в путешествии.

Впрочем, заставить себя есть всё невозможно: у каждого человека есть в среднем два продукта, которые он не примет никогда.

(По материалам статьи Натальи Иншаковой «Почему вкусы меняются с возрастом»)

Взрослая еда

Задание 4 / 8

Воспользуйтесь текстом статьи «Взрослая еда», расположенным справа. Запишите свой ответ на вопрос.

Как вы понимаете выражение «расширить гастрономический кругозор» в первом абзаце текста?

Запишите свой ответ.

ВЗРОСЛАЯ ЕДА

Недавнее исследование, спонсированное компанией – производителем попкорна, сухариков и чипсов, позволило составить список «взрослой еды», вкус которой мы начинаем ценить с возрастом. Как ни странно, расширить гастрономический кругозор позволяет... угасание вкусовых рецепторов.

Дети рождаются с 30 000 вкусовых рецепторов во рту и естественной тягой к сладкому: грудное молоко насыщено сахарами и жирами. Острота восприятия позволяет малышам смаковать даже самые невыразительные блюда, например, пюре из брокколи или кабачки на пару.

С возрастом вкусовые рецепторы постепенно отмирают, и после совершеннолетия их остаётся примерно треть. Это и позволяет нам наслаждаться пикантными блюдами. Опросив 1950 взрослых людей, исследователи составили список продуктов, которые начинают любить в зрелом возрасте. Оказалось, что с чесноком и луком большинство смиряется к 20 годам, перцы и баклажаны начинают казаться вкусными ещё позже. В число «взрослых» продуктов попали мидии, сыры с благородной плесенью, соусы чили и карри, фасоль, хрен... Козий сыр венчает этот список – шансы полюбить его появляются лет в 28.

Учёные также выяснили, что хороший способ распробовать нелюбимое блюдо – съесть его за компанию с друзьями или в путешествии.

Впрочем, заставить себя есть всё невозможно: у каждого человека есть в среднем два продукта, которые он не примет никогда.

(По материалам статьи Натальи Иншаковой «Почему вкусы меняются с возрастом»)

Взрослая еда

Задание 5 / 8

Воспользуйтесь текстом статьи «Взрослая еда» и комментарием, расположенными справа. Запишите свой ответ на вопрос.

Читательница под ником Гермiona оставила комментарий к статье. Почему, по предположению Гермiony, бабушка стала пересаливать блюда?

Запишите свой ответ.

ВЗРОСЛАЯ ЕДА

Недавнее исследование, спонсированное компанией – производителем попкорна, сухариков и чипсов, позволило составить список «взрослой еды», вкус которой мы начинаем ценить с возрастом. Как ни странно, расширить гастрономический кругозор позволяет... угасание вкусовых рецепторов.

Дети рождаются с 30 000 вкусовых рецепторов во рту и естественной тягой к сладкому: грудное молоко насыщено сахарами и жирами. Острота восприятия позволяет малышам смаковать даже самые невыразительные блюда, например, пюре из брокколи или кабачки на пару.

С возрастом вкусовые рецепторы постепенно отмирают, и после совершеннолетия их остаётся примерно треть. Это и позволяет нам наслаждаться пикантными блюдами. Опросив 1950 взрослых людей, исследователи составили список продуктов, которые начинают любить в зрелом возрасте. Оказалось, что с чесноком и луком большинство смиряется к 20 годам, перцы и баклажаны начинают казаться вкусными ещё позже. В число «взрослых» продуктов попали мидии, сыры с благородной плесенью, соусы чили и карри, фасоль, хрен... Козий сыр венчает этот список – шансы полюбить его появляются лет в 28.

Учёные также выяснили, что хороший способ распробовать нелюбимое блюдо – съесть его за компанию с друзьями или в путешествии.

Впрочем, заставить себя есть всё невозможно: у каждого человека есть в среднем два продукта, которые он не примет никогда.

(По материалам статьи Натальи Иншаковой «Почему вкусы меняются с возрастом»)

Комментарии

Гермиона: Полезная статья. Теперь понятно, почему моя бабушка стала пересаливать еду. Кажется, я знаю, что ей посоветовать.

Взрослая еда

Задание 6 / 8

Воспользуйтесь текстом статьи «Взрослая еда» и комментарием, расположенными справа. Для ответа на вопрос отметьте нужный вариант ответа.

Что, основываясь на данных статьи, Гермiona могла бы посоветовать бабушке, чтобы та не пересаливала пищу?

*Отметьте **один** верный вариант ответа.*

- Готовить на парú
- Добавлять приправы
- Есть больше фруктов и овощей
- Не сочетать растительные и животные белки

ВЗРОСЛАЯ ЕДА

Недавнее исследование, спонсированное компанией – производителем попкорна, сухариков и чипсов, позволило составить список «взрослой еды», вкус которой мы начинаем ценить с возрастом. Как ни странно, расширить гастрономический кругозор позволяет... угасание вкусовых рецепторов.

Дети рождаются с 30 000 вкусовых рецепторов во рту и естественной тягой к сладкому: грудное молоко насыщено сахарами и жирами. Острота восприятия позволяет малышам смаковать даже самые невыразительные блюда, например, пюре из брокколи или кабачки на парú.

С возрастом вкусовые рецепторы постепенно отмирают, и после совершеннолетия их остаётся примерно треть. Это и позволяет нам наслаждаться пикантными блюдами. Опросив 1950 взрослых людей, исследователи составили список продуктов, которые начинают любить в зрелом возрасте. Оказалось, что с чесноком и луком большинство смиряется к 20 годам, перцы и баклажаны начинают казаться вкусными ещё позже. В число «взрослых» продуктов попали мидии, сыры с благородной плесенью, соусы чили и карри, фасоль, хрен... Козий сыр венчает этот список – шансы полюбить его появляются лет в 28.

Учёные также выяснили, что хороший способ распробовать нелюбимое блюдо – съесть его за компанию с друзьями или в путешествии.

Впрочем, заставить себя есть всё невозможно: у каждого человека есть в среднем два продукта, которые он не примет никогда.

(По материалам статьи Натальи Иншаковой «Почему вкусы меняются с возрастом»)

Комментарии

Гермиона: Полезная статья. Теперь понятно, почему моя бабушка стала пересаливать еду. Кажется, я знаю, что ей посоветовать.

Взрослая еда

Задание 7 / 8

Воспользуйтесь текстом статьи «Взрослая еда», расположенным справа. Запишите свой ответ на вопрос.

Что принципиально нового добавляет к рассказу о развитии вкусов предпоследний абзац? Дайте объяснение, **не** цитируя и не пересказывая его.

Запишите свой ответ.

ВЗРОСЛАЯ ЕДА

Недавнее исследование, спонсированное компанией – производителем попкорна, сухариков и чипсов, позволило составить список «взрослой еды», вкус которой мы начинаем ценить с возрастом. Как ни странно, расширить гастрономический кругозор позволяет... угасание вкусовых рецепторов.

Дети рождаются с 30 000 вкусовых рецепторов во рту и естественной тягой к сладкому: грудное молоко насыщено сахарами и жирами. Острота восприятия позволяет малышам смаковать даже самые невыразительные блюда, например, пюре из брокколи или кабачки на пару.

С возрастом вкусовые рецепторы постепенно отмирают, и после совершеннолетия их остаётся примерно треть. Это и позволяет нам наслаждаться пикантными блюдами. Опросив 1950 взрослых людей, исследователи составили список продуктов, которые начинают любить в зрелом возрасте. Оказалось, что с чесноком и луком большинство смиряется к 20 годам, перцы и баклажаны начинают казаться вкусными ещё позже. В число «взрослых» продуктов попали мидии, сыры с благородной плесенью, соусы чили и карри, фасоль, хрен... Козий сыр венчает этот список – шансы полюбить его появляются лет в 28.

Учёные также выяснили, что хороший способ распробовать нелюбимое блюдо – съесть его за компанию с друзьями или в путешествии.

Впрочем, заставить себя есть всё невозможно: у каждого человека есть в среднем два продукта, которые он не примет никогда.

(По материалам статьи Натальи Иншаковой «Почему вкусы меняются с возрастом»)

Взрослая еда

Задание 8 / 8

Воспользуйтесь текстом статьи «Взрослая еда», расположенным справа. Для ответа на вопрос отметьте в таблице нужные варианты ответа.

Какие утверждения соответствуют содержанию статьи?

Отметьте «Верно» или «Неверно» для каждого утверждения.

| Утверждение | Верно | Неверно |
|--|-----------------------|-----------------------|
| Наиболее тонкий вкус у младенцев. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Козий сыр начинают любить чуть позже, чем сыры с благородной плесенью. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Любовь маленьких детей к сладкому – следствие неправильного питания. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Исследование помогло понять, какие вкусовые добавки помогут повысить спрос на сухарики и чипсы в разных странах. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

ВЗРОСЛАЯ ЕДА

Недавнее исследование, спонсированное компанией – производителем попкорна, сухариков и чипсов, позволило составить список «взрослой еды», вкус которой мы начинаем ценить с возрастом. Как ни странно, расширить гастрономический кругозор позволяет... угасание вкусовых рецепторов.

Дети рождаются с 30 000 вкусовых рецепторов во рту и естественной тягой к сладкому: грудное молоко насыщено сахарами и жирами. Острота восприятия позволяет малышам смаковать даже самые невыразительные блюда, например, пюре из брокколи или кабачки на пару.

С возрастом вкусовые рецепторы постепенно отмирают, и после совершеннолетия их остаётся примерно треть. Это и позволяет нам наслаждаться пикантными блюдами. Опросив 1950 взрослых людей, исследователи составили список продуктов, которые начинают любить в зрелом возрасте. Оказалось, что с чесноком и луком большинство смиряется к 20 годам, перцы и баклажаны начинают казаться вкусными ещё позже. В число «взрослых» продуктов попали мидии, сыры с благородной плесенью, соусы чили и карри, фасоль, хрен... Козий сыр венчает этот список – шансы полюбить его появляются лет в 28.

Учёные также выяснили, что хороший способ распробовать нелюбимое блюдо – съесть его за компанию с друзьями или в путешествии.

Впрочем, заставить себя есть всё невозможно: у каждого человека есть в среднем два продукта, которые он не примет никогда.

(По материалам статьи Натальи Иншаковой «Почему вкусы меняются с возрастом»)