

Aistit: Haju

Hajuaistilla on omat tärkeät tehtävänsä, vaikka se tuntuu joskus vähäpätöiseltä esimerkiksi kuuloon tai näköön verrattuna. Haju on läheisessä yhteydessä tunteisiin. Se on myös makuaistin välttämätön kumppani. Itse asiassa makuaisti olisi aika avuton ilman hajuaistin apua, sillä reilusti yli puolet mais- tamastamme onkin hajua. Hajuaistia voi terästää harjoittelemalla.



Järjestä haistajaiset

Tunnistatko hajua? Haistajaiset voi järjestää helposti kotoa löytyvillä aineilla. Maustelaatikosta kaivetaan esiin vaikka pippuri, inkivääri, kaneli ja neilikka. Ensin opetellaan tunnistamaan ja nimeämään hajut ja sitten joku saa tehtäväkseen toimia haistattajana. Hän laittaa pieniin astioihin näitä mausteita ja muut haistelevat niitä sidotuvin silmin. Ensimmäisellä kerralla hajua voi olla vaikka kolme erilaista ja niitä voi vähitellen lisätä.

Haistajaisiin sopivat myös muunlaiset hajut, kuten esimerkiksi kahvi, tee, etikka, sitruuna, appelsiini, omena, sipuli, valkosipuli, juusto, kokis ja suklaakakku.

Käytä ensin vaikka vain kolmea haisteltavaa. Erotatko kahvin, kokiksen ja etikan toisistaan? Jos haistelet hedelmiä ja vihanneksia, on niistä parasta leikata pala hajusteltavaksi, sillä voi olla, että kuori ei haise yhtä messeväälle kuin hedelmän liha.



Haistele!

