אוניברסיטת בר-אילן

בליעה בכלים: מחקר תפיסה

האם יש תפיסת טעם של בליעות בכלים המיוצרים היום?

חיים מ. פינסון

עבודה זו מוגשת כחלק מהדרישות לשם קבלת תואר מוסמך בבית

הספר לחינוך של אוניברסיטת בר-אילן

רמת גן תשע״ה

תקציר

אנו עדים בשנים האחרונות להתעניינות מחודשת בשאלות הנוגעות לענייני בליעת טעם בכלים (פרנק,2014 ; פיקסלר, 2013). התעניינות זו נובעת מפערים בין ההלכה הטקסטואלית, המתארת בליעת טעם משמעותית, לבין מחקרים פסיכופיזיקליים (ליאור, 2013) ותחושות רווחות בקרב הציבור שמצביעים יחד על היעדר בליעה. מטרת המחקר הנוכחי הייתה לברר את העניינים הבאים: 1. האם יהיה זיהוי, הניתן לתפיסה בחוש, של טעם בלוע בכלי בישול? ו-2. האם יהיה הבדל בזיהוי זה של טעם בלוע בין כלים מודרניים לבין כלים עתיקים? במחקר לקחו חלק 32 נבדקים עוברים ושבים באוניברסיטת בר אילן, שהשתתפו בארבעת תנאי המחקר, כאשר נבחן כלי אחר בכל תנאי. תנאים אלו היו: א. כלי חרס עתיקים, ב. כלי חרס משוחזרים, ג. כלי נירוסטה מודרני, ד. כלי חרס מודרני עם גלזורה. המסקנה העולה ממצאי המחקר היא שלא ניתן לתת תשובה חד-משמעית לשאלות המחקר, מפני שקבוצת הביקורת, כלומר הכלים העתיקים, לא הניבה תוצאות של זיהוי טעם של בליעה. מהסיבה הזאת אין קבוצה שאליה ניתן לערוך השוואה. ניסינו לתת מספר הסברים לממצאי המחקר ולהציע כיוונים למחקרים עתידיים שייתנו תשובות לשאלות המחקר האלו.