

*(1)Помимо вкуса на наше представление о том, что мы едим, влияют наши зрительные впечатления, которые сообщают нам информацию о внешнем виде того или иного блюда, и мы не раз возвращаемся к нему в памяти. (2)Эксперименты показывают, что, пробуя сок с завязанными глазами, человек не может отличить апельсиновый сок от грейпфрутового, не видя их и не представляя заранее их вкуса. (3)<...> любой хороший повар знает, что красиво оформленное блюдо усиливает аппетит человека.*

Укажите номера предложений, в которых верно передана ГЛАВНАЯ информация, содержащаяся в тексте. Запишите номера этих предложений.

- 1) Зрительные впечатления помогают нам отличить апельсиновый сок от грейпфрутового, о чём знает любой хороший повар.
- 2) Зрительные впечатления, сохраняющие в памяти внешний вид блюда и позволяющие заранее представить его на вкус, очень влияют на аппетит, именно поэтому повара для усиления аппетита красиво оформляют блюдо.
- 3) Определяя вкус пищи, мы всё же больше привыкли полагаться на обоняние, чем на зрение, потому что, по данным экспериментов, пробуя сок с завязанными глазами, человек не может на вкус отличить апельсиновый сок от грейпфрутового.
- 4) Кроме вкуса на наше представление о пище влияют зрительные впечатления, которые сохраняют в памяти внешний вид блюда, и мы заранее представляем себе его вкус, поэтому повара для усиления аппетита красиво оформляют блюдо.
- 5) Любой хороший повар знает, что красиво оформленное блюдо усиливает аппетит человека.