

Destinataires	Classes; groupes
Type d'activité	découverte et reconnaissance gustative
Disciplines	CE; ACM
Cycle ou degrés concernés	maternelle; primaire I et II
Durée	variable
Objectifs	<p>⇒ Prendre conscience d'une partie des informations transmises par le sens du goût</p> <p>⇒ Découvrir (ou redécouvrir) de nouvelles saveurs, les qualifier et les nommer</p>

Attention: avant toute dégustation, vérifier que les enfants ne ressentent pas d'allergie aux aliments proposés!

Propositions d'activités



⇒ Plus ou moins « piquant »

CE

Matériel: pour chaque élève : de trois à cinq aliments « piquants » sur une assiette en carton, accompagnés d'une tranche de pain. Par exemple : un petit morceau d'oignon cru, un grain de poivre, une tranche de cornichon, un dé de gingembre, un grain de moutarde

But: les enfants goûtent les aliments les uns après les autres, entrecoupant chaque dégustation d'une bouchée de pain. Ils établissent une échelle allant du moins piquant au plus piquant.

N.B. : il n'y a ni juste ni faux en matière de goût... il importe que chaque dégustateur apprécie les produits selon sa propre sensibilité sans se soucier des résultats des autres!

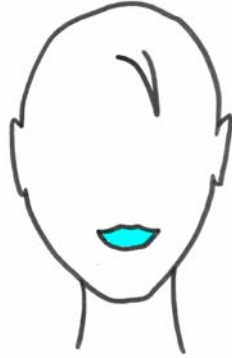
⇒ Eaux et saveurs

CE

Matériel: de l'eau sucrée, de l'eau salée et de l'eau citronnée ; trois gobelets (marqués A, B et C) par élève

But: en dégustant les trois eaux, les élèves arrivent à identifier la saveur « cachée » de chacune!

N.B. : d'autres liquides peuvent être dégustés pour découvrir les saveurs : de l'eau vinaigrée pour l'acide, du Schweppes pour l'amer, du sirop pour le sucré...



⇒ Reconnaître (des fruits) les yeux bandés

CE

Matériel: De petits morceaux de fruits découpés dans différentes variétés de pommes, de poires ou de raisins. Des foulards pour bander les yeux des dégustateurs

But: les yeux bandés, les élèves doivent identifier les fruits. L'exercice peut être corsé en leur demandant de reconnaître ceux qui appartiennent à la même variété. La dégustation peut aussi être faite en se bouchant le nez, ce qui est beaucoup plus difficile car la rétro-olfaction n'aide plus le dégustateur !

⇒ Etablir une cartographie gustative de la langue

CE ; ACM

Matériel: Quatre solutions (salée, sucrée, acide, amère), quatre gobelets et quatre cotons-tige par élève

But: En imbibant le coton-tige dans une solution et le posant sur les différentes régions de la langue (fond, extrémité, côtés...), chacun réalise sa propre carte des sensations élémentaires sur une feuille (dessiner la langue).

N.B.: Il est normal que le résultat varie d'un individu à l'autre: la disposition des récepteurs sensoriels diffère d'une langue à l'autre!

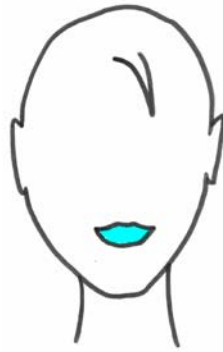
⇒ L'intensité d'une saveur

CE

Matériel: cinq solutions d'eau sucrée et cinq gobelets (marqués A à E) par élève. De l'eau sans saveur pour se rincer la bouche

But: En goûtant de petites quantités de chaque solution, à plusieurs reprises si nécessaire, les élèves essaient de ranger cinq solutions d'eau sucrée (ou salée...) dans l'ordre croissant de la densité des sensations.

N.B.: pour les plus jeunes, l'expérience peut se limiter à présenter trois échantillons dont l'un ne contient pas de sucre.



⇒ Identifier des poudres blanches

CE

Matériel: cinq poudres blanches (sel, sucre, farine, poudre de lait de coco, édulcorant...)

But: reconnaître les poudres par la dégustation, les qualifier et les décrire