

Semaine du 11 au 15 mai 2020
Les 5 sens «le goût»
Fiche de préparation pour les PS/MS

Objectifs :

- Différencier le sucré du salé et éventuellement acide et amer,
- Comprendre que chacun peut avoir des goûts différents, que le fait de goûter peut donner du plaisir ou être désagréable pour certains,
 - Affiner le goût au cours de situations de nutrition,
- Distinguer saveur, parfum, température de produits alimentaires, boissons, fruits.
- Acquérir le vocabulaire : salé, sucré, acide, amer.

Matériel :

Yaourt nature, pomme verte, rhubarbe, endive, pamplemousse, amande grillée et salée, orange, poire, noisette, chocolat, sucre, ananas, pomme, biscotte, guimauve type marshmallow, pâte à tartiner, biscuit, carotte, tomate, champignon, concombre, cornichon, chou-fleur, pomme de terre, citron, orange, passion, poire, noix de coco, banane ...

Langage : Imagier à utiliser

Partage des expériences, des expérimentations spontanées, mise en mots des actions, des effets, des objets. - Que peut-on faire avec sa bouche ? Parler, chanter, manger... et pourquoi pas goûter ?

- Est-ce que tout le monde aime les mêmes saveurs ?
- Qu'est-ce qui me permet de reconnaître les saveurs ?
- Est-ce que la langue est sensible partout aux mêmes saveurs ?
- Peut-on reconnaître un fruit les yeux fermés et le nez bouché ?
- Est-ce qu'on peut goûter à tout ?
- Pourquoi est-ce dangereux de goûter aux fruits dans la forêt ?
- Comment réaliser des solutions de la plus sucrée à la moins sucrée ?
- Comment classer des solutions avec du citron de la plus acide à la moins acide ?

Expressions : « Faire la fine bouche » c'est faire le difficile devant un plat. « Avoir l'eau à la bouche » cela signifie saliver devant des aliments qui nous font envie.

Littérature de jeunesse : albums, contes, documentaires...

L'anniversaire de Monsieur Guillaume, Anaïs Vaugelade

Hans et Gretel Gobetout le loup de M Stanley et D. Bedford

Les deux maisons

La grenouille à grande bouche

Le mangeur de sons

Sous la couette

Le petit jardinier

La petite cuisine des fées (contes et recettes), Ferber Christine et Model Philip

Le géant de Zéralda, Ungerer Tomi, L'école des loisirs

La soupe au caillou La soupe au potiron, Cooper Hélène, Kaléidoscope

Le déjeuner des loups, Geoffroy de Pennart

Activités :

- 1- **Atelier de découverte** guidé (pas d'activités en autonomie ou en atelier libre pour le goût) : activités spontanées (sentir, échanger autour des sensations), à la

suite d'une observation lors d'une autre activité (cuisine, goûter...),

- 2- - **Kim gustatif** (le jeu du gout ou jeu de la dégustation) : on goûte des aliments à l'aveugle et on essaie de deviner de quoi il s'agit et d'y associer l'adjectif qui s'y attache. Placez sur la table quelques coupelles remplies de différents aliments (des aliments salés, sucrés, acides et amers). L'enfant qui a les yeux bandés doit deviner ce qu'il a dans la bouche et le nommer. Etablir la relation avec l'odeur des fruits et légumes.

*Explorer les différents saveurs pour acquérir le vocabulaire : salé (amande) , sucré (banane, poire), amer(endive) acide (citron)

*Explorer les différentes textures pour acquérir le vocabulaire : juteux (orange, poire),

dur (noisette, chocolat, sucre), filandreux (ananas), croquant (pomme, biscotte), Mou (guimauve type marshmallow), pâteux (pâte à tartiner), sec (biscuit)...

- 3- **Distinguer des saveurs d'aliments** dont l'aspect est proche (farine, sucre, poudre, sucre glace, sel, poudre de noix de coco, poudre d'amande, levure...)
- 4- **Arts visuels** : Faire une composition de natures mortes à partir de découpages dans des magazines d'alimentation (Observation de reproductions de natures mortes de Cézanne



- 5- **Réaliser une recette de cuisine** : une soupe (la soupe n'a pas le même goût que les légumes mangés un par un), un gâteau, une salade de fruits deux fois dans l'année, une en hiver (fruits d'hiver) une en été (fruits d'été), du pop corn, une compote de pommes.
- 6- **Activité sur feuille**