

Le goût

Attention, en PS, on est dans la sensibilisation au goût. Il ne s'agit pas de faire un cours complexe, on éveille à la curiosité.

Pour commencer, nous allons goûter des aliments mais attention, les yeux bandés :

On goûte des aliments à l'aveugle et on essaie de deviner de quoi il s'agit. On essaie aussi de faire une relation entre l'odeur des fruits ou légumes goûtés et leur saveur. (sucrée ou salée)

Placez sur la table quelques coupelles remplies de différents aliments (citron, fraise ou fruit bien sucré, endive ou olive ou pamplemousse, aliment salé). Attention, prendre des aliments que votre enfant connaît bien pour qu'il puisse les nommer lorsqu'il aura trouvé de quoi il s'agit.

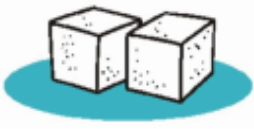



Pour continuer, on va parler des différentes saveurs : acide, sucré, amer, salé

Objectif : trier et classer une collection d'aliments en fonction de leur saveur : sucré, salé, acide, amer.

Pour le sel et le sucre : goûter un morceau de sucre et un grain de sel puis différents aliments que l'on classe devant le sel ou le sucre.

Pour l'acide et l'amer : C'est plus difficile. Il s'agit ici de goûter des aliments caractéristiques de ces saveurs et de laisser les enfants s'exprimer (Acide : on fait la grimace, ça donne des frissons et ça pique ; Amer : pas très agréable dans la bouche). Puis tester quelques aliments et les classer selon amer ou acide.

Voici un petit tableau que vous pourrez compléter durant les vacances si vous le voulez. Je ne veux pas donner des étiquettes toutes faites, cela n'aurait pas de sens. C'est vous qui cuisinez ! Vous pouvez dessiner l'aliment, votre enfant le découpe et le colle dans son tableau. (surtout, dessinez sans aucun complexe, je suis nulle en dessin ! Et votre enfant, lui, est très tolérant !)

 Sucré	 Salé	 Acide	 Amer

On continue pour en savoir plus ? Alors, viens, on regarde une petite vidéo

<https://www.youtube.com/watch?v=G87BOIr4zhs>

Voici un petit schéma qui explique d'où vient le goût

Il existe 4 principales saveurs : acide, sucrée, salée et amère. Ces différentes saveurs peuvent être perçues grâce à des capteurs, les papilles gustatives, qui sont sur la langue. Des capteurs, ce sont des éléments qui arrivent à deviner la saveur des aliments.

□ le goût
□ goûter
□ la langue

Le goût est le sens qui permet de percevoir les saveurs des aliments que l'on mange.

La langue permet de sentir le goût de ce que l'on mange ou de ce que l'on boit.

les lèvres → la langue

Sur la langue, il y a des petites bosses appelées les papilles gustatives.

La langue compte 3000 papilles gustatives qui détectent les goûts : salé, sucré, amer et acide. Les cellules réceptrices captent les stimulations et transmettent au cerveau les signaux correspondants.

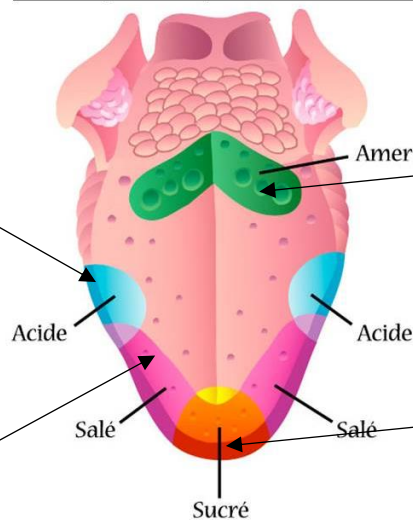
Sucré (sucre, bonbons...)
Salé (sel, chips...)
Amer (céleri, endives...)
Acide (citron, vinaigre...)

Allez Titi, juste une cuillère!
mouai beuAAank!

Essaye de bien percevoir ces différentes saveurs. C'est difficile !

C'est grâce à notre langue que nous ressentons des goûts différents.
La langue a quatre zones de papilles qui envoient des messages à notre cerveau ; nous sentons donc quatre saveurs :

le sucré, le salé, l'amer et l'acide.



Tu as compris ? En fait, quand tu manges :

- un citron ce sont les zones en bleu qui le ressentent car c'est acide
- un gâteau, c'est la zone en orange qui le ressent car c'est sucré
- une endive, c'est la zone en vert qui la ressent car c'est amer
- un biscuit apéritif, ce sont les zones en rose qui le ressentent car c'est salé

Bilan : On goûte, on déguste, on perçoit le goût grâce à la

(N'oublie pas de colorier la partie du corps qui est reliée au sens du goût sur le dessin)

A demain pour l'étude d'un autre sens...