

## Du bon usage des sens

ACTIVITE 2 Cycle 3							
<b></b>	ENS	(2)	<b>3</b>				
				Odeur rétronasal	Toucher en bouche	Saveur	

## Vue d'ensemble

Dans cette activité, l'adolescent est amené à conscientiser ses perceptions sensorielles et à les mettre en mots. Il justifie aussi ses goûts et ses dégoûts. Il confronte ses perceptions à celles des autres élèves. Il est attentif aux différences et les respecte. Il quitte ainsi la logique du juste ou du faux et devient le seul expert de ce qu'il ressent. Parler de ses perceptions sensorielles, de ses préférences alimentaires permet d'exprimer quelque chose qui révèle de l'intime et améliorer sa connaissance de soi.

## BUT(S)

- Utiliser ses 5 sens
- Partager sur son ressenti
- Emettre des hypothèses sur la recette contenant les ingrédients reconnus

Déroul	lement	Matériel fourni par l'animateur-intervenant	Matériel Senso5	
1. •	L'odorat  Faire passer les gobelets odeurs (un à la fois).  Reconnaître les odeurs	Menthe, persil, ail	Gobelets odeurs	
	cachées dans les gobelets en pressant légèrement, rapidement et à plusieurs reprises sur le gobelet.			
2.	Le toucher	Gousse d'ail, laine de mouton	<ul> <li>Masques</li> </ul>	
•	Toucher chaque ingrédient les yeux bandés			
•	Nommer les ingrédients découverts			
•	Caractériser chaque aliment découvert avec un mot du toucher			
3.	La sapiction <sup>1</sup>		• Solution	
•	Nommer les 5 saveurs		Salée et umami	
•	Déguster les solutions une par une		• Gobelets en plastique	
•	Deviner quelle saveur correspond à quelle solution ; chacun pour soi		numérotés	
•	Mettre en commun les réponses			

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Perception des saveurs

eurs

•	Ecouter la séquence musicale	http://bit.ly/musiqueturque	
	et en déduire l'origine de la		
	recette.		
5.	L'odeur rétro-nasale	Cube agar agar, red bull, cristaux de menthe	
•	Se boucher le nez, mettre le	Remarque : il est également possible de	
	cube ou les cristaux en bouche	travailler avec des bonbons, des cubes ou	
•	Observer ce qui est ressenti	une tisane à la menthe	
•	Après quelques secondes		
	relâcher son nez		
•	Décrire ce qui est ressenti		
•	Deviner l'arôme		
	Synthèse des ateliers 1 à 5		a Fiaba Alàva
6.	•		Fiche élève
•	Remplir la fiche élève  La recette		
/.			
•	Nommer des recettes qui		
	pourraient contenir les		
	ingrédients reconnus lors des activités sensorielles		
•	Formuler la recette sous une		
	forme "culinaire" en rajoutant		
	les ingrédients manquants Les élèves nomment les		
•			
	ingrédients qui composent un kebab		
8.	Prolongement si temps à	Prévoir des ingrédients pour réaliser :	
	disposition : Petites recettes	⇒ Dips sauce aioli	
	simples à base des ingrédients	⇒ Tisane ou cocktail à base de menthe	
	utilisés	⇒ Tzatziki	
		⇒ Etc.	