

<p>4. L'ouïe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ecouter la séquence musicale et en déduire l'origine de la recette. 	<p>Musiques turques : http://bit.ly/musiqueturque</p>	
<p>5. L'odeur rétro-nasale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se boucher le nez, mettre le cube ou les cristaux en bouche • Observer ce qui est ressenti • Après quelques secondes relâcher son nez • Décrire ce qui est ressenti • Deviner l'arôme 	<p>Cube agar agar, red bull, cristaux de menthe Remarque : il est également possible de travailler avec des bonbons, des cubes ou une tisane à la menthe</p>	
<p>6. Synthèse des ateliers 1 à 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remplir la fiche élève 		<ul style="list-style-type: none"> • Fiche élève
<p>7. La recette</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 		
<p>8. Prolongement si temps à disposition : Petites recettes simples à base des ingrédients utilisés</p>	<p>Prévoir des ingrédients pour réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Dips sauce aioli ⇒ Tisane ou cocktail à base de menthe ⇒ Tzatziki ⇒ Etc. 	