

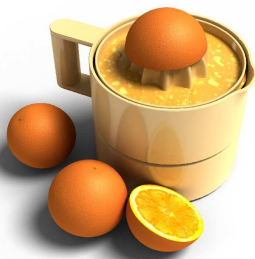
13 au 19 octobre : Semaine du goût

Thème de l'année : La construction du goût par l'apprentissage de la cuisine.

Depuis 19 ans maintenant la semaine du goût est lancée fin octobre. C'est le prétexte à de nombreuses expériences et la maternelle est un lieu privilégié pour développer ce thème. Cela permet aux enfants de découvrir des saveurs nouvelles, de manger des produits connus de manière différente. Cette semaine là, les activités mises en œuvres ont été l'occasion de développer le langage, l'habileté manuelle, de développer ses sensations et son aptitude à découvrir des saveurs nouvelles autour de la couleur « orange ».

Lundi : réalisation du jus de carottes / oranges. Les enfants ont raclé les carottes, pressé les oranges. Cette rotation du poignet n'est pas une mince affaire et racler les carottes de haut en bas n'est pas si évident que cela.....

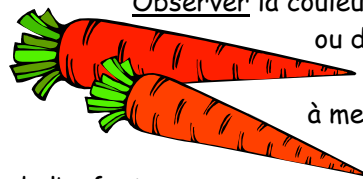
Transvaser d'un récipient à un autre demande de l'adresse.....



Goûter la carotte crue, la pulpe de carotte récupérée dans le bac de la centrifugeuse et la toucher, goûter la pulpe d'orange autant d'expériences qui ont ravi les uns mais rebuté certains.....

blanc d'œuf.....Goûter la poudre d'amandes blancs d'œufs montés en neige et observer Observer la modification de la pâte au fur et des ingrédients et que l'on mélangeait. Autant sensorielles qui enrichissent le développement de l'enfant.

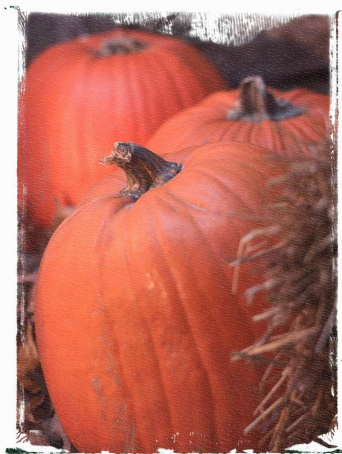
Mardi : Le gâteau de carottes a été une autre aventure :o)). Là il fallait éplucher les carottes, puis les râper. Casser les œufs tout en séparant les blancs des jaunes.



Observer la couleur et la consistance du ou de noisettes puis les leur transformation. à mesure que l'on rajoutait d'expériences

Les gourmands ont attendus en vain le moment où l'on mettrait du chocolat ! En effet ils ont sûrement plus l'habitude de réaliser et de manger des gâteaux au chocolat qu'aux carottes ! Quel plaisir de voir les enfants lécher le saladier de pâte crue, certains attendaient ce moment avec beaucoup d'impatience mais d'autres n'ont pas attendus, les petits doigts sont agiles Et quelle fierté lors de la dégustation du gâteau au retour du sport !

Le **jeudi** allait permettre de découvrir une autre façon de manger le potiron en réalisant de la confiture. Là les enfants ont appris l'influence du temps sur le produit puisqu'il a fallu laisser macérer le potiron dans le sucre une partie de la journée et



observer la transformation du produit à la cuisson. Pour réaliser cette confiture ils ont coupé le potiron et les pommes en petits morceaux et ajouté le sucre. On a pu observer avant de mettre cuire que le sucre avait fondu au contact des fruits. Tout au long de l'après midi nous avons senti les parfums se répandre dans la classe pendant la cuisson

La fin de cette semaine du goût a été marquée le **vendredi** par la dégustation de la confiture et de sa mise en pot par les enfants afin d'en emmener à la maison pour prolonger un petit peu ce travail en famille autour d'un petit déjeuner.