

Le goût

Comment goûte-t-on les aliments?

HYPOTHÈSES

Posez la question aux enfants et demandez-leur quelles parties du corps sont utiles pour goûter un aliment (*La langue? Les joues? Les dents? Le nez? La gorge? L'estomac?...*) Demandez-leur s'ils ont déjà remarqué que le goût des aliments est moins prononcé lorsqu'ils sont enrhumés. Proposez-leur de vous nommer des saveurs qu'ils aiment et d'autres qu'ils n'aiment pas.

MATÉRIEL :

- Un foulard
- Un pince-nez
- Un miroir
- Un morceau de pomme par enfant
- Un morceau de radis par enfant
- Un verre de plastique contenant de l'eau
- Un verre de plastique contenant du jus de fruit
- L'expérience peut être effectuée avec n'importe quels aliments qui ont des textures semblables mais des goûts bien différents...

MANIPULATIONS :

1. Se bander les yeux avec le foulard et boucher son nez à l'aide du pince-nez.
2. Goûter un à la fois, des aliments et les identifier.
3. Ensuite, tenter de reconnaître les breuvages de la même façon.

EXPLICATIONS :

Ta langue compte 3000 papilles gustatives qui détectent les saveurs de base : salé, sucré, amer et acide (demandez aux petits s'ils peuvent nommer des aliments dans chacune des catégories... les deux dernières sont plus difficiles mais nos petits génies peuvent souvent nous étonner!) Observe les papilles gustatives sur ta langue à l'aide d'un miroir. Ce sont toutes ces petites bosses qui t'aident à goûter ce que tu manges.