
Référence au BO du 19 Juin 2008 :

Le fonctionnement du corps humain et la santé.

1 – Dégustations

Matériel : - barquettes de frites
- petites cuillères en plastique

A goûter : - yaourt nature sucré avec paprika (rose) → mélange présenté dans une barquette
- yaourt nature sucré avec gingembre (blanc, beige)
- yaourt sucré avec curcuma (orange)

Il aurait été préférable d'utiliser des colorants alimentaires mais je n'ai pas trouvé !

- confiture de pêche
- chocolat à 80%
- endive
- jus de citron
- chips

- **IMPORTANTANCE DES YEUX !**

Les 3 yaourts : avant de les goûter, dire à quoi ils sont. Goûter et demander qui avait réussi à trouver.

A la fin, expliquer que tout le monde s'est trompé.

Montrer l'importance de la vue quand on mange !!

- **IMPORTANTANCE DE L'ODORAT !**

Goûter les chips une fois en se bouchant le nez et une fois en soufflant par le nez.

Montrer l'importance de l'odorat quand on mange !!

On peut refaire ça avec les différents aliments apportés.

- **OU SUR LA LANGUE ?**

Localiser les sensations au niveau de la langue : pour la confiture, les chips, le citron, l'endive... bien mâcher et essayer de trouver quelle partie de la langue réagit le plus.

- Goûter le chocolat 80% pour montrer que le chocolat n'est pas forcément sucré. Il est même amer comme l'endive.

2 – Lire page 180

3 – Trace écrite

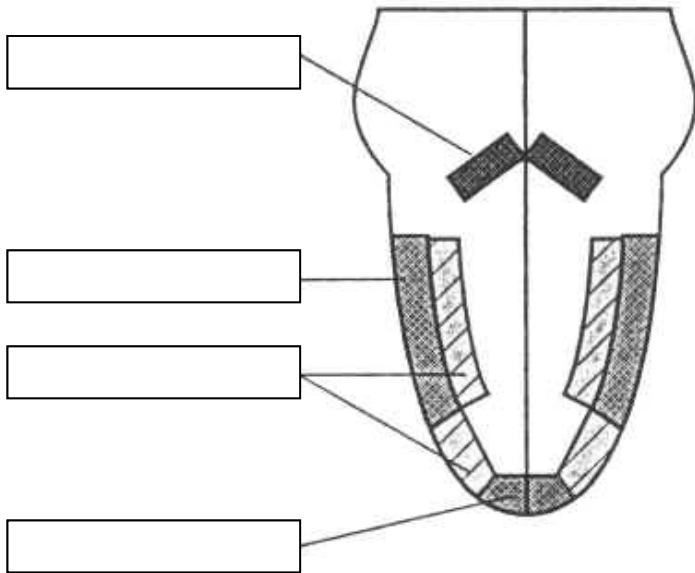
Le goût et les organes du goût

C'est principalement la langue qui nous permet de percevoir le goût des aliments.

Le nez sert aussi à savourer car il permet de sentir les odeurs des aliments qui sont dans la bouche : il y a un conduit entre le nez et la bouche.

La vue permet d'avoir une idée du goût de ce que l'on va manger (on s'attend à ce qu'une eau verte ait le goût de la menthe). Mais la vue peut nous faire tromper.

La langue et le cerveau :



La langue possède de nombreuses papilles très sensibles. Ces papilles reçoivent la saveur de l'aliment et envoient l'information au cerveau qui reconnaît les goûts. La langue est surtout sensible à 4 saveurs : le sucré, le salé, l'acide et l'amer.

Expériences lors de dégustations :

1 – Voici 3 yaourts, écris le goût qu'ils ont d'abord sans les goûter et ensuite après les avoir goûtés :

	Yaourt beige	Yaourt orange	Yaourt rose
ton avis sans goûter	_____	_____	_____
ton avis après avoir goûté	_____	_____	_____
Réponses	_____	_____	_____

.....

2 – Goûte la confiture, écris le goût que tu penses reconnaître :

Ton avis :

Réponse :

.....

3 – Mange les chips une fois en te bouchant le nez et une fois en soufflant par le nez. Que constates-tu ?

.....
.....

4 – Indique à quel endroit précis de la langue tu as une sensation lorsque tu goûtes les aliments ci-dessous :

	ton avis	réponse
confiture (.....)		
chips (.....)		
citron (.....)		
endive (.....)		