

## Objectifs :

- Comparer le produit brut avec le produit transformé.
- Amener les enfants à utiliser le vocabulaire avec justesse pour leur permettre d'exprimer avec précision leurs perceptions gustatives. Echanger des impressions.
- Utiliser les connaissances de l'enfant sur les saveurs pour décrire un aliment.
- Encourager et inciter la consommation de produits bruts.

## Organisation :

- Activité d'1 heure à réaliser en trois petits groupes de 8 à 10 enfants.

## Matériel :

- Pommes, bananes, kiwis, poires, oranges, pamplemousses, citrons.
- Presse-agrumes, couteaux, gobelets transparents, petites cuillères, assiettes en plastiques, serviettes, four à micro-ondes et plat adapté, 3 pichets.
- Sucre en poudre, compote de pommes du commerce, salade de fruits en conserve, jus de fruits du commerce (afin de les comparer avec ceux préparés par les enfants).
- Fiches "Le vocabulaire des sens" et "Sucré ou pas sucré" (fiches n°1,2,3 et 4).

## Déroulement de la séance :

Les enfants de la classe sont répartis en 3 groupes-ateliers :

- Une partie de la classe réalise un jus de fruit frais
- Une autre réalise une compote de pommes fraîche
- La dernière réalise une salade de fruits fraîche

Au préalable, il est nécessaire de présenter les outils de cuisine en soulignant leurs fonctions, de rappeler les conditions d'hygiène puis de définir les denrées.

### Atelier jus de fruit :

- Chaque enfant presse un fruit (orange, pamplemousse ou citron)
- Collecter chaque jus dans les pichets. Les enfants expriment ensuite leurs émotions : ce qu'ils voient, ce qu'ils comprennent, ce qu'ils touchent, ce qu'ils sentent ainsi que leurs interrogations.

- Faire goûter les jus par les enfants et faire en sorte qu'ils qualifient cette dégustation (sensation en bouche, goût, teneur en sucre). Développer le débat autour du vocabulaire, mettre l'accent sur l'utilisation des vocabulaires, apprentissages des mots, adéquation des mots en fonction des sensations (fiches n°1 et 2 de l'atelier 4).

- Faire comparer ensuite les différents jus élaborés avec les jus achetés dans le commerce et en dégager des conclusions sur :

- L'intensité du goût des fruits
- La texture
- La teneur en sucre (fiche n°4 de l'atelier 4)

## Atelier compote de pommes :

- Le groupe d'enfants coupe en quartiers une pomme déjà épluchée. Les morceaux de pomme sont placés dans un plat adapté à la cuisson micro-ondes puis arrosés avec un peu d'eau et cuits 3 minutes. On obtient après mélange une compote.
- Pendant que la compote refroidit, faire exprimer les enfants sur leurs ressentis et leur faire décrire la préparation obtenue.
- Ils goûtent cette dernière et qualifient cette dégustation (sensation tactile en bouche, sapidité, teneur en sucre). Développer le débat autour du vocabulaire en s'appuyant sur la fiche "Vocabulaire des sens" (fiches n°1 et 2 de l'atelier 4).
- Ils comparent ensuite cette préparation avec la compote industrielle et en dégagent des conclusions sur :
  - L'intensité du goût des fruits
  - La texture
  - La teneur en sucre (fiche "Sucré ou pas sucré" n°4 de l'atelier 4)

## Atelier salade de fruits :

Le groupe d'enfants réalise une salade de fruits fraîche en coupant des denrées épluchées, en cubes ou en rondelles (bananes, poires, kiwis, pommes, oranges) et y ajoute un jus de citron. Les enfants expriment leurs émotions et comparent la préparation avec une préparation appertisée :

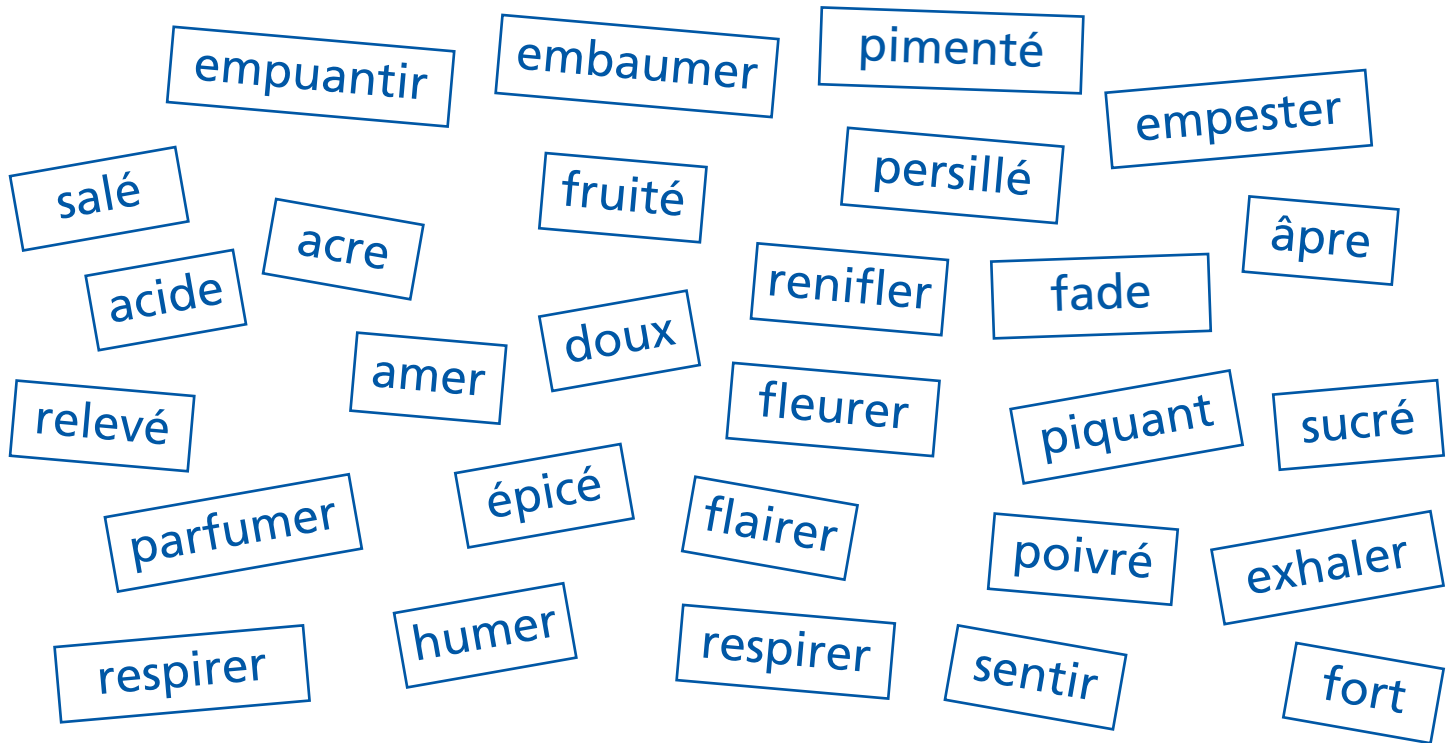
- Les différences de couleurs et de formes des différents fruits
- Les différences de goûts
- La teneur en sucre (fiche "Sucré ou pas sucré" n°4 de l'atelier 4)

Pour chacune des trois séances, évaluer le jugement des enfants sur le produit brut et transformé, en début et en fin de séance. Une animation réussie soulignera une adaptation pour le produit brut.

En prolongement, on évoquera les faits vécus dans la famille : habitudes alimentaires, consommation de produits frais pressés et de préparations maison.

## Le vocabulaire des sens

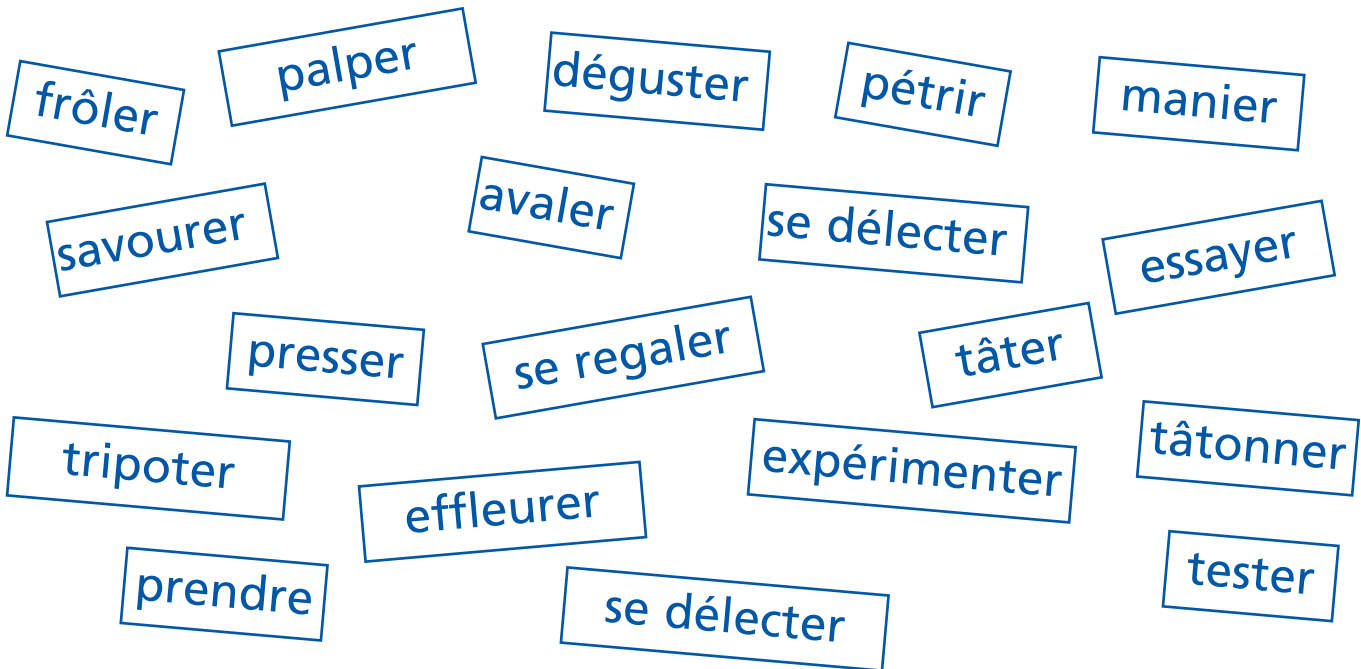
Classer les mots suivants dans la bonne catégorie



<b>Sentir</b>	<b>Goûter</b>

## Le vocabulaire des sens

Classer les mots suivants dans la bonne catégorie



Toucher	Goûter

# Sucré ou pas sucré...

## Préparation 1 : jus de fruit

## Jus de fruit du commerce

 orange :

Pas sucré    Peu sucré    Sucré    Très sucré



Commentaires :

 pamplemousse :

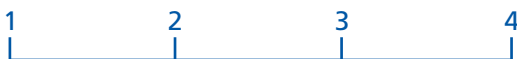
Pas sucré    Peu sucré    Sucré    Très sucré



Commentaires :

 citron :

Pas sucré    Peu sucré    Sucré    Très sucré



Commentaires :

 orange :

Pas sucré    Peu sucré    Sucré    Très sucré



Commentaires :

 pamplemousse :

Pas sucré    Peu sucré    Sucré    Très sucré



Commentaires :


 citron :

Pas sucré    Peu sucré    Sucré    Très sucré



Commentaires :

**Préparation 2 : compote**

 pommes :


Pas sucré    Peu sucré    Sucré    Très sucré

1                      2                      3                      4

\_\_\_\_\_

Commentaires :

**compote industrielle**

 pommes :

Pas sucré    Peu sucré    Sucré    Très sucré

1                      2                      3                      4

\_\_\_\_\_

Commentaires :

**Préparation 3 :  
salade de fruit**

 salade :

Pas sucré    Peu sucré    Sucré    Très sucré

1                      2                      3                      4

\_\_\_\_\_

Commentaires :

**salade de fruit  
en conserve**

 salade :

Pas sucré    Peu sucré    Sucré    Très sucré

1                      2                      3                      4

\_\_\_\_\_

Commentaires :