

La semaine du goût -

Semaine du 9 au 13/10

Cette semaine, **l'un de nos 5 sens est à l'honneur : le goût**. Le goût se développe avec d'autres sens indispensables : l'odorat, la vue et le toucher. **L'alimentation et l'équilibre alimentaire** étaient également au programme.

Mercredi 11 octobre, les enfants ont participé à 3 ateliers.

Lors du premier atelier, nous avons appris comment le chocolat était réalisé : c'est dans les cabosses, cueillies dans les cacaoyers, que l'on trouve les fèves de cacao. Après un processus en plusieurs étapes, nous obtenons notre chocolat.



Nous observons les cabosses séchées, puis une cabosse conservée dans un liquide. Les fèves de cacao sont bien visibles à l'intérieur.





Nous pouvons sentir et toucher les fèves de cacao. Puis nous sentons la pâte dure obtenue après concassage des fèves. Ce n'est pas encore le chocolat tel que nous le connaissons mais il peut être râpé et utilisé pour faire du chocolat chaud.

Etape finale de cet atelier : la dégustation bien sûr !



Puis nous sommes allés **visiter la cantine**. Nous avons revêtu blouses, toques et sur-chaussures afin de respecter les consignes d'hygiène.



Découverte de la légumerie.



La découverte de très grands ustensiles de cuisine.

Enfin, pour clore cette matinée, nous avons réalisé un atelier du goût, que nous referons plusieurs fois dans l'année. **Sucré, salé, acide ou amer**, nos papilles ont été mises à rude épreuve !



Sucré ou salé ? A vous de goûter !



Un peu d'acidité avec le pamplemousse...



... ou encore avec le citron.