

Quel toucher, quel goût ?



MATERIEL

- des boîtes à chaussures
- des légumes
- des fruits
- matériel de cuisine (épluche légumes, couteaux, autant de cuillères que de participants...)

ENFANT



5 MIN



15 MIN

OBJECTIF(S)

- ⇒ Découvrir les fruits et les légumes de manière sensorielle

PROLONGEMENT

Dérèglement climatique
fiche n°41

»»» DÉROULÉ

But : réussir à deviner quel est le fruit ou le légume que le participant touche ou goûte

En amont :

Préparer vos fruits et légumes soit en les découpant pour le volet goût, soit en les mettant dans des boîtes pour le volet toucher (prévoir des fruits et légumes qui ne sont pas sensibles à la manipulation).

»»» DÉROULÉ (suite)

1 Lors du face à face :

Kim toucher :

1. Prévoir plusieurs boîtes avec les fruits et les légumes.
2. Présenter à chaque participant plusieurs boîtes (4-5).
3. Les laisser toucher plusieurs fois ce qu'il y a à l'intérieur de la boîte sans donner de réponses.
4. Une fois que tout le monde a touché tous les fruits et/ou légumes, demander leur avis.
5. Faire une correction.

2 Kim goût :

1. Prévoir plusieurs contenants.
2. Donner à chaque participant un bandeau.
3. Faire goûter plusieurs fruits et/ou légumes en demandant à ce que les personnes ne donnent pas leur avis, ils peuvent goûter plusieurs fois si nécessaire.
4. Demander leur avis.
3. Faire une correction.

3 Partie commune aux deux kims :

Comparer les fruits et légumes

1. Faire des binômes de fruits ou de légumes (par exemple, fruit de saison/fruit importé ou fruit bio/fruit production intensive ...).
2. Donner à chaque participant les deux et leur demander ce qu'ils en pensent en termes de goût ou de vue.
3. Lancer un échange sur les différences que vous avez choisi de favoriser.

