



L'ORGANE DU GOÛT

Quel est-il ?

Indique la réponse ici et colorie-le et réponds au quizz !



Notre langue est pleine de papilles qui nous permettent de capter le goût et la texture des aliments ! Elles les envoient ensuite au cerveau. Il existe 4 saveurs de base : amère, acide, sucrée, salée.

QUIZ DU GOÛT

UN ADULTE POSSÈDE ENTRE 2000 ET 4000 PAPILLES



UNE SAVEUR A BESOIN DU GOÛT, DE L'ODORAT ET DU TOUCHER POUR EXISTER



LE GOÛT SE PERD AVEC L'ÂGE



BIEN JOUÉ !

RÉPONSES : VRAI - VRAI - VRAI - VRAI

LE GOÛT



Tu l'as vu il existe 4 saveurs différentes. Colorie ici celles qui sont amères (vert), acides (jaune), sucrées (rouge), salées (bleues)

Tomate

Fromage

Citron

Bonbon

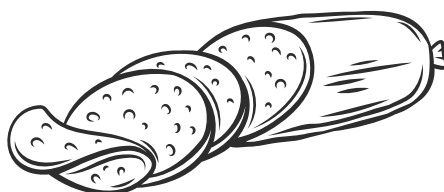
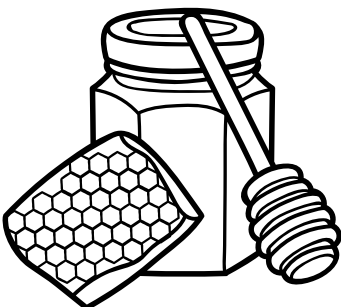
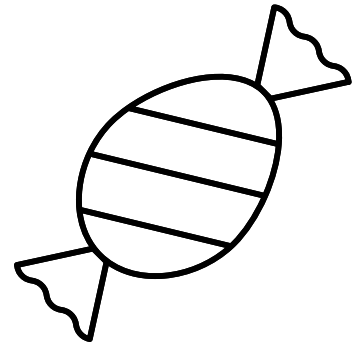
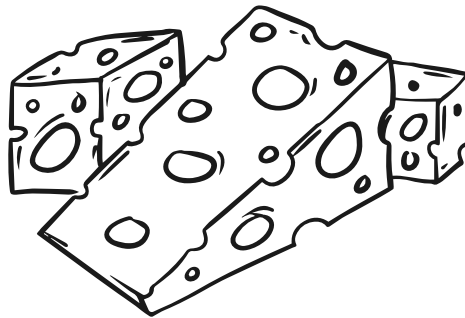
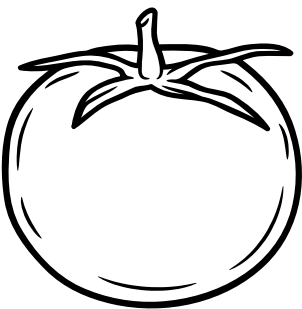
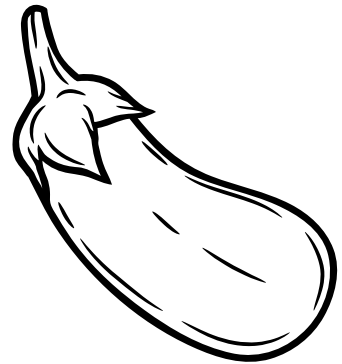
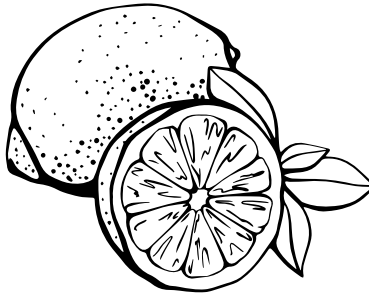
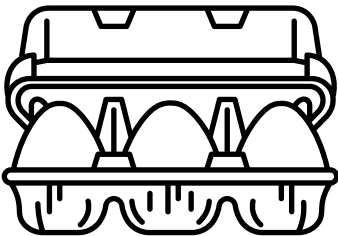
Miel

Oeuf

Cacao

Aubergine

Charcuterie





Le goût



Réponses et enseignements.

On l'a vu il existe 4 saveurs de base : amère, acide, sucrée, salée. Mais sait-on comment naît une saveur ? Paraît-il que cela passerait non seulement par le sens du goût, mais aussi par celui de l'odorat. Incroyable n'est-ce pas ?

Amère (à colorier en vert)

Réponses : Aubergines et cacao

Malgré ce côté désagréable, l'amertume a des vertus pour notre corps. En effet, elle permettra une désintoxication et une purification de notre organisme et stimulera notre estomac.

Acide (à colorier en jaune)

Réponses : Citron et tomate

Il est riche en vitamines et est excellent pour la santé. À son contact un réflexe spontané nous fait grimacer, sans pour autant que l'aliment possède un mauvais goût ; il peut s'adoucir grâce au sucré et est parfois utilisé comme révélateur de goût.

Sucrée (à colorier en rouge)

Réponses : Bonbon et miel

Provient de l'extrait de betterave sucrière et de la canne à sucre ou naturellement présente dans certains aliments. Cette saveur est énergisante. À noter : plus on le fait chauffer plus il devient amer (caramel).

Salée (à colorier en bleu)

Réponses : Oeuf, charcuterie et fromage

Le salé fait ressortir le goût des aliments dans une quantité limitée et est en plus un conservateur : dans le passé, beaucoup de choses étaient conservées en saumure (solution d'eau fortement salée). Le sel est une ressource inépuisable (entre 30 et 40g de sel par litre d'eau de mer en moyenne).



GOÛT

La couronne sacrée bonne



QUIZZ



Retour sur l'histoire

Note ici les mots (nom, verbe, adjectif) que tu as entendu en lien avec le sens du GOÛT

Viennoiserie

Déguster

Vérifie si tu as bien tout compris de l'histoire

Comment Robert entend parler de la couronne sacrée bonne ?

Quels effets ont sur lui les premières bouchées ?

Quel est l'ingrédient secret de la recette d'Albert ? Que fait-il dans sa cuisine ?

Que s'est-il passé dans le village quand le boulanger a eu un fou rire en la préparant ?

Quel serait ton conseil pour aider Robert à faire pareil ?



TUTO CRÉATIF

Mettre du sacré dans ta cuisine

Pour réaliser cette recette n'oublie pas de faire comme Albert et de semer tout plein de mots d'amour.

Ingredients



90 g de beurre mou
150 g de sucre semoule
1 pincée de sel
1 œuf
1 c. à café d'extrait de vanille

120 ml de crème liquide entière
140 g de farine
1 c. à café de levure chimique
2 c. à café de crème liquide entière (à ajouter à la pâte chocolatée)

Préparation

1. Préchauffer votre four à 160°C (chaleur tournante).
2. Dans un saladier, bien mélanger le beurre mou coupé en morceaux avec le sucre, le sel et la vanille liquide.
3. Ajouter ensuite l'œuf et la crème liquide et bien mélanger à nouveau.
4. Ajouter ensuite la farine ainsi que la levure chimique et mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
5. Diviser la pâte en deux.
6. Ajouter le cacao non sucré ainsi que les cuillères à café de crème liquide à l'une des pâtes. Bien mélanger.
7. Remplir chaque creux de votre moule (que vous aurez préalablement posé sur une grille de cuisson) avec l'une des pâtes (en alternant chocolat et vanille) jusqu'à épuisement de la pâte

Recette de cette couronne marbrée très moelleuse ici

<https://www.chezpatchouka.com/couronne-marbree-tres-moelleuse/>

Coloriage

Retrouve à quel sens renvoie ce coloriage et relie-toi à lui en le coloriant !

