

EXPÉRIENCE : LE MÉLI-MÉLO DU GOÛT



RÉALISATION DE L'EXPÉRIENCE

Une **activité** de découverte sur le **goût**: facile ou difficile de reconnaître les **aliments** que l'on mange sans les voir? et quand ils sont mélangés à d'autres ?

Cette expérience très simple aidera votre enfant à réaliser que sa langue lui permet de sentir le **goût** des **aliments** et de les reconnaître sans les voir. Goûter c'est aussi faire appel à la mémoire : en comparant ce que l'on sent à ce que l'on connaît. **L'exercice peut être précédé ou complété par les autres activités sur l'alimentation (cliquer pour voir le dossier)**



1. **Imprimer la fiche "expérience" cliquer sur l'image**

2. Choisir des aliments divers (fruits, légumes, fromage, jambon, pain...), couper des petits morceaux de chacun et placer les dans une assiette. 3. Bander les yeux de votre enfant ou de celui qui sera le "goûteur"



4. Demander au "goûteur" d'ouvrir la bouche. Mettre un aliment sur sa langue et avaler. Quel est cet aliment?

Noter le nom de l'aliment et la réponse donnée.

4. Le testeur peut boire un peu d'eau avant de goûter un nouvel aliment.

Faire goûter un à un tous les aliments. Noter les aliments proposés et les réponses du "goûteur"



5. Faire goûter plusieurs morceaux d'aliments différents. Ils peuvent être coupé plus finement ou hachés. Quels sont les aliments?

Noter les aliments et la réponse donnée.

5. Quels sont les sens utilisés pour reconnaître un aliment? Pourquoi est-il plus difficile de



reconnaitre des aliments mélangés?

Réponse : La bouche, avec les **papilles** de la **langue** et autres capteurs dans le palais, est l'organe qui envoie des informations du **goût** à notre cerveau. Depuis notre plus jeune âge, il les enregistre et les associe avec d'autres informations qu'il reçoit en même temps (vue, touché, ouïe, odeur). Quand on goûte un aliment les yeux bandés, on utilise nos **papilles** pour connaître le **goût**, notre nez pour connaître l'**odeur**, notre **touche** avec la langue pour connaître la texture et notre mémoire. Après réflexion on peut donner le nom de l'**aliment** goûté.

Quand les aliments sont mélangés, les perceptions sont elles aussi mélangées, le travail de mémoire est plus compliqué.

Expérience: reconnaître les aliments par le goût