

Ecole Maternelle St Chély d'Apcher

Niveau de la classe concernée : PS2 / MS

Nombre d'élèves : 18

1. Nom du projet

Semaine du goût : « A la découverte des 4 saveurs (sucré, amer, acide, salé) »

2. Objectifs :

A la fin de la semaine, les enfants auront goûté aux 4 saveurs, nommeront et qualifieront les fruits et légumes utilisés, sauront reformuler les recettes, auront manipulé et sauront nommer différents objets (presse agrumes manuel / électrique, moulin à légumes, mixer électrique) + prévention des dangers.

3. Déroulement (par étape) :

1. Le jus de raisin :

- Le raisin : vocabulaire : grappe, grain, pépin, couleurs.
- Lecture de la recette et confection : enlever les grains ; trier les noirs / les blancs.
- Utilisation du moulin à légumes.

→ Deux jus différents. Dégustation = sucré.

2. Le jus d'agrumes :

- Les fruits : description, couleur, comparaison. Tri par taille, couleur : oranges, mandarines, citrons verts / jaunes, pamplemousse. Vocabulaire : peau, quartier, pépin.
- Utilisation des presse agrumes manuel / électrique.

→ Quatre jus : oranges / mandarines = sucré ; citron = acide ; pamplemousse = amer.

3. La soupe de légumes :

- Récolte des légumes au jardin potager de l'école. Les nommer, les décrire.
- Lecture de la recette et confection.
- Utilisation de couteaux, cocotte minute, mixer électrique + prévention des dangers.

→ Dégustation = salé.

4. Nombre, durée, fréquence des séances :

Toute la semaine du goût et les semaines suivantes : langage ; images séquentielles ; association fruits / légumes et objets utilisés ; rappel des saveurs à associer à d'autres aliments ; fixation du lexique.

5. Supports / appuis / aides pédagogiques qui seront utilisés / matériel :

- Fiches recette (soupe et jus de raisin).
- Prises de photos pour le langage.
- Participation des parents pour les agrumes