



DECOUVRIR LE MONDE

Catherine MASSON

LE GOÛT

Expérimentations avec le lait :

Travail sur les couleurs en mélangeant le lait avec différents sirops (fraise, menthe...) du cacao.

4 contenants transparents : le premier contient du lait mélangé à du sucre, le second du lait mélangé à du sirop de fraise, le troisième à du cacao, le quatrième avec du lait nature.

Je regarde, je sens, je goûte : A chaque étape les élèves émettent des hypothèses.

J'associe les contenants aux mélanges réalisés : la bouteille de sirop et la brique de lait au mélange de couleur rose...

Expérimentations avec les fruits et légumes

Différenciation des couleurs, identification, goûter et reconnaître le fruit, le légume uniquement au goût (yeux bandés)

Recettes crues et cuites (exemple : salade de fruits, légumes aigre doux, purée, soupe, coulis, jus, ...)

Expérimentation avec le pain :

Fabrication du pain

Réalisation de tartines sucrées et salées. Prise de commande (les serveurs) et distribution en fonction des demandes de la table (3 à 4 enfants par table).

MANIPULATION

Manipulation de contenants, boîtes... (briques, bouteilles, boîtes à fromages, emballages...)

Création de panneaux où les élèves collent des images ou photos selon le classement : ce qui se boit, ce qui ne se boit pas. Ce qui se mange, ce qui ne se mange pas.

Jeu de reconnaissance des fruits et légumes par la description : un élève décrit un fruit vu que par lui, les autres tentent de le reconnaître.