

Découverte du vivant : les saveurs  
**Acide, amer, salé et sucré**

Objectif :

- identifier les différentes informations apportées par le goût,
- découvrir les différentes saveurs

Prévoir des aliments amers, acides, salés et sucrés, des assiettes, des verres et des foulards.

- 1- Il s'agira de goûter les aliments et de décrire ce qu'on ressent en bouche, sur la langue. Insister sur le fait que seule la langue permet de connaître le goût des aliments. La vue nous permet de voir les couleurs mais pas de ressentir le goût.
- 2- L'enseignant nomme les différentes saveurs et décrit les sensations correspondantes.
- 3- Effectuer collectivement un tri : classer les aliments goûtés selon leur saveur. Puis faire de même avec les images.

<http://www.gommeetgribouillages.fr>

Découverte du vivant : les saveurs  
**Acide, amer, salé et sucré** (1)

### 1- Notre langue et le goût

C'est grâce à elle que nous ressentons des goûts différents.

La langue a **4 zones** qui envoient des messages au cerveau et qui nous permettent de **sentir 4 saveurs** : amer, acide, salé, sucré.

Complète et colorie chaque zone :



### 2- Notre langue et le goût

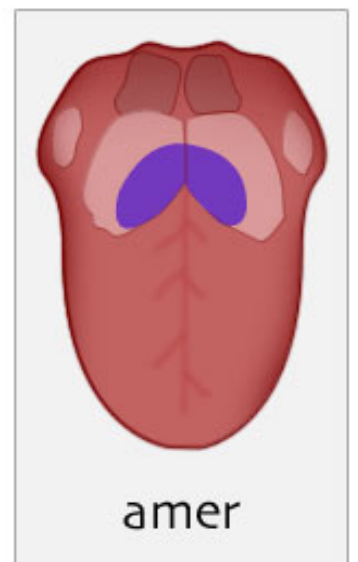
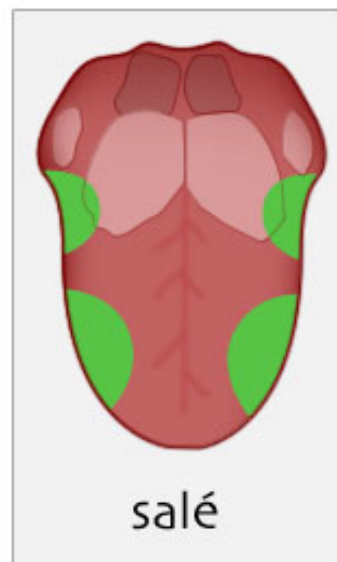
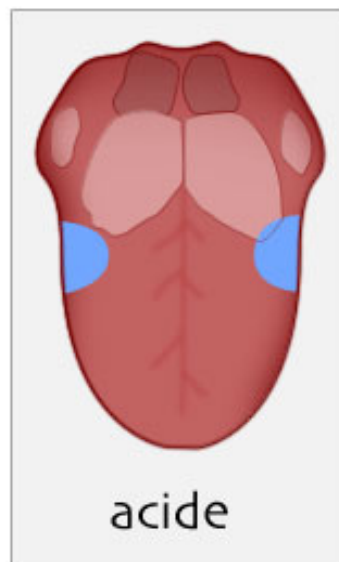
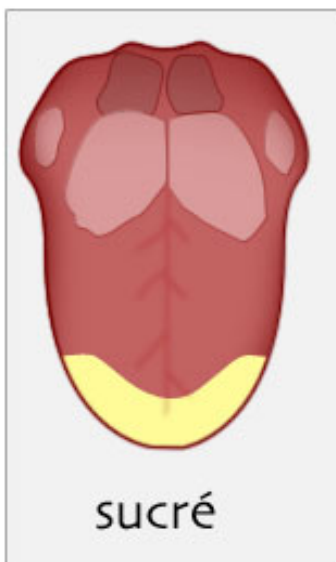
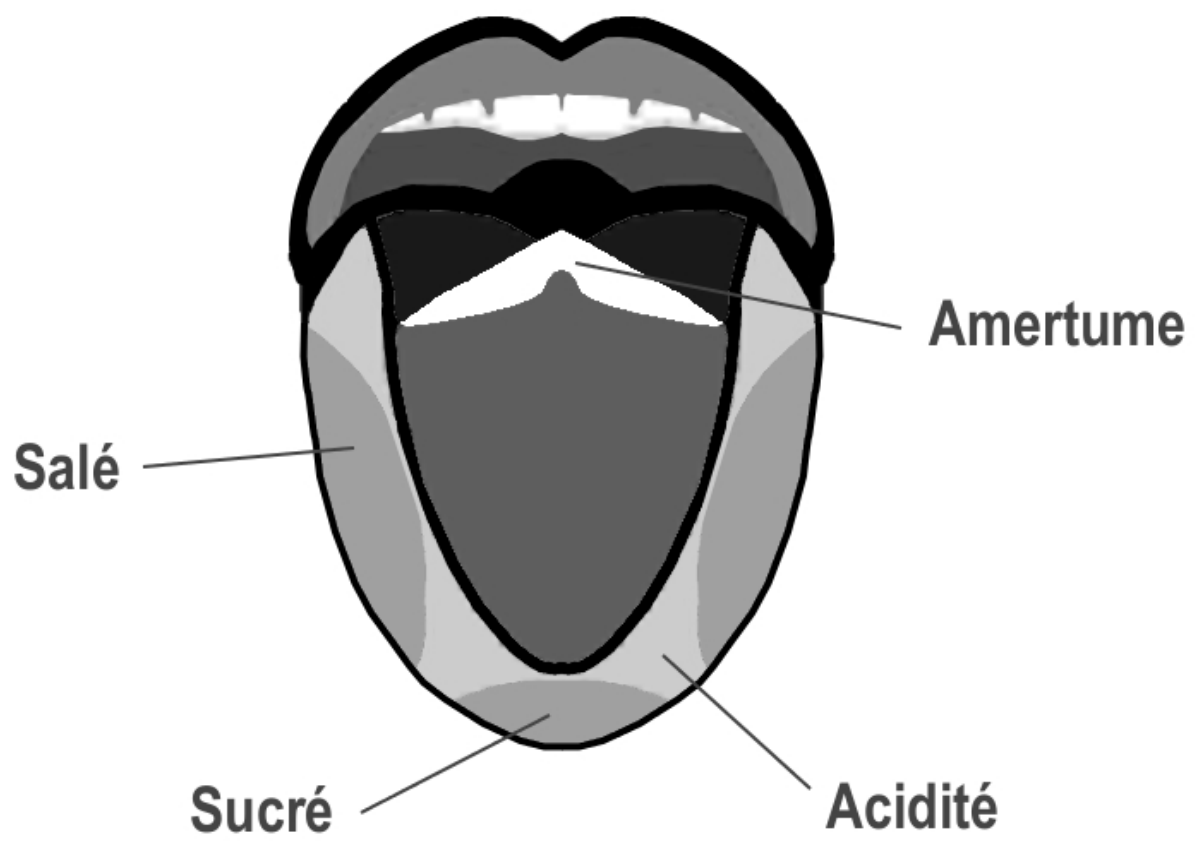
Suite à notre dégustation, dessine les aliments/saveurs que tu as aimé et pas aimé:



J'ai aimé la saveur \_\_\_\_\_ .



Je n'ai pas aimé la saveur \_\_\_\_\_ .



Découverte du vivant : les saveurs  
**Acide, amer, salé et sucré** (2)

Classe les aliments selon leur saveur :

Acide

Amer

Salé

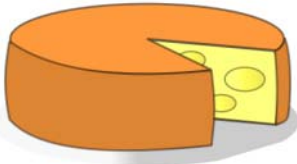
Sucré

**Amer** : endive, chocolat en poudre sans sucre, café, noix

**Acide** : citron, pamplemousse, clémentine, cornichon

**Sucré** : sucre, banane, gâteau, bonbon, confiture

**Salé** : chips, sel, fromage



<http://www.gommeetgribouillages.fr>

