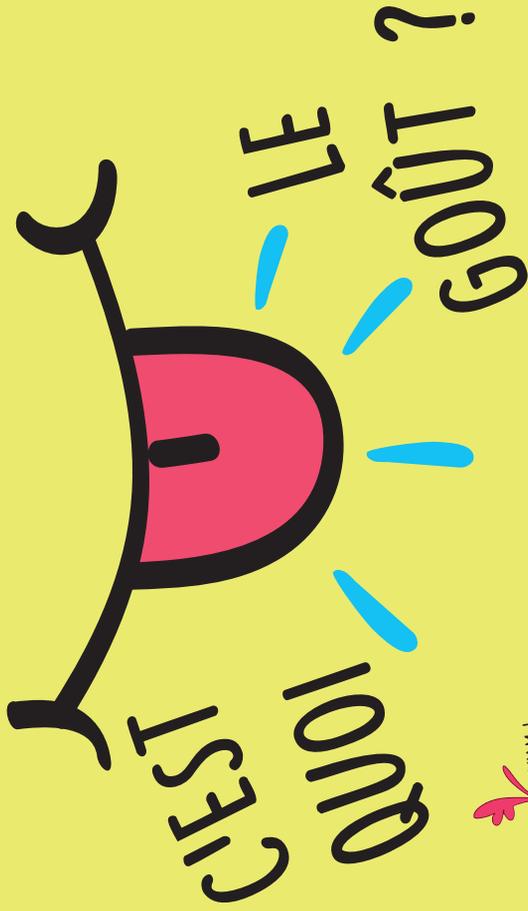




MON CARNET SCiENTASTiQUE



MIAM !

CE CARNET APPARTIENT À : _____

CURiONAUTES

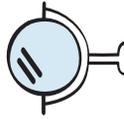


TIRE LA LANGUE !

BOIS UN PEU DE LAIT.
PUIS REGARDE-TOI DANS UN MIROIR
EN TIRANT LA LANGUE.



Il te faut :



un miroir



un verre de lait



Info

Du 8 au 14 octobre 2018,

c'est la Semaine du goût@.

Tu peux participer à plein

d'animations avec des

professionnels du goût,

pour éveiller tes papilles

et découvrir de nouvelles

savours !



AIMES-TU LE CHOCOLAT ?

SI TU METS UN ALIMENT SUR TA LANGUE,
PEUX-TU DÉFINIR SON GOÛT ?



Hypothèse : le goût correspond à
ce que l'on ressent lorsqu'un aliment
est en contact avec la langue.

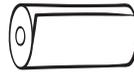


FAIS L'EXPÉRIENCE !

Il te faut :



2 carrés
de chocolat



du papier
absorbant



TIRE LA LANGUE ET POSE LE CARRÉ DE CHOCOLAT DESSUS.

A-T-IL DU GOÛT ?

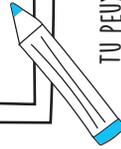
OUI NON

SÈCHE TA LANGUE AVEC DU PAPIER ABSORBANT
PUIS POSE LE CARRÉ DE CHOCOLAT SUR TA LANGUE.

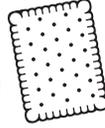
CETTE FOIS, A-T-IL DU GOÛT ?

OUI NON

LE CHOCOLAT N'A PAS DE GOÛT. POURQUOI ?



TU PEUX RECOMMENCER CETTE EXPÉRIENCE AVEC UN BISCUIT SEC !





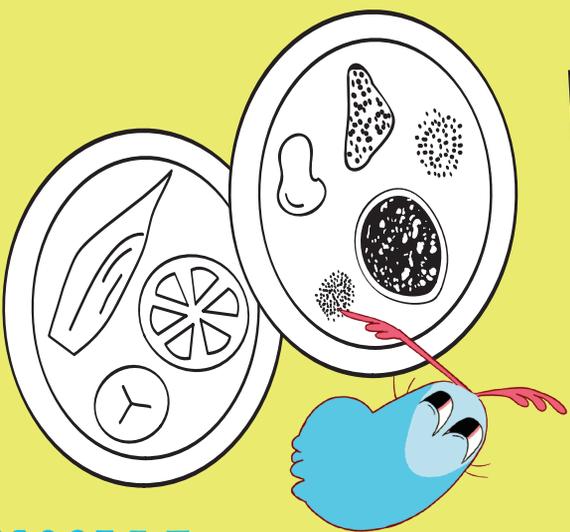
TESTE LES SAVEURS



DEMANDE À UN/VE AMI/È DE TE BANDER
LES YEUX PUIS DE TE FAIRE GÔÛTER LES
DIFFÉRENTS ALIMENTS.

SI TU ES TOUT SEUL, PRÉPARE DES MORCEAUX D'ALIMENTS
DANS UNE OU DEUX ASSIETTES, PUIS GÔÛTE CHAQUE
ALIMENT EN GARDANT LES YEUX FERMÉS.

- du sel
- du sucre
- du vinaigre
- une endive
- du saucisson
- du cacao sans sucre
- une banane
- un citron



ASTUCE
Rince-toi la bouche entre chaque aliment !

LE SAIS-TU ?

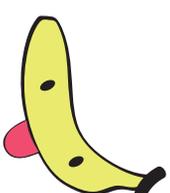
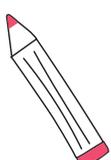
En plus des 4 saveurs principales (sucré, salé, acide, amer), il existe une cinquième saveur, l'umami, utilisée dans la cuisine japonaise. On la retrouve dans la viande, les fruits de mer et la sauce soja.

GURONAUTES

À QUELLE SAVEUR CORRESPOND CHAQUE ALIMENT ?
COMPLÈTE LE TABLEAU EN FAISANT DES CROIX.

	SUCRÉ	SALÉ	ACIDE	AMER
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

QUELLE EST TA SAVEUR PRÉFÉRÉE ?





glou glou !



GOÛTE LE NEZ BOUCHE

Il te faut :



différents
jus de fruits

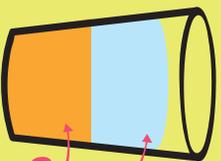


de l'eau



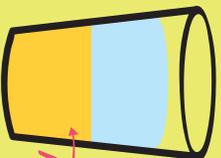
des feuilles
de menthe

PRÉPARE DIFFÉRENTES BOISSONS EN VERSANT DANS CHAQUE
VERRE UNE MOITIÉ DE JUS DE FRUIT ET L'AUTRE MOITIÉ D'EAU.

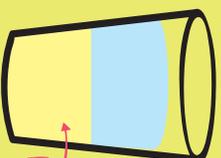


Eau

ORANGE

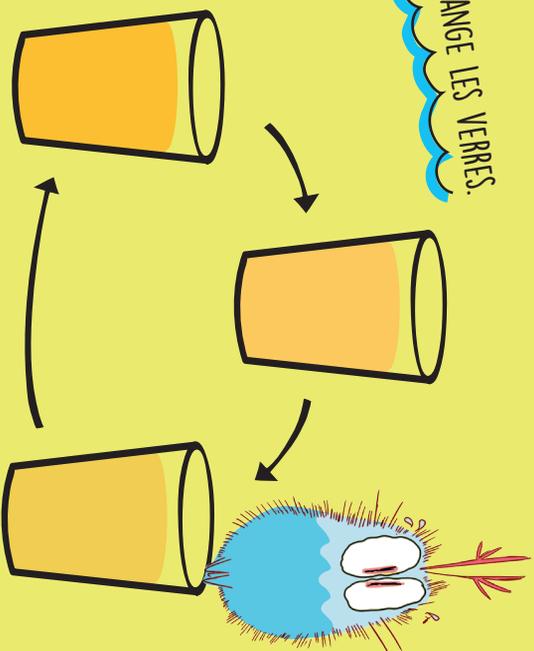


AMANAS



POMME

MÉLANGE LES VERRES.



GURONAUTES

BOUCHE—TOI LE NEZ ET GOÛTE LES BOISSONS
L'UNE APRÈS L'AUTRE.

PEUX-TU DEVINER L'ARÔME DE CHAQUE BOISSON ?

OUI NON

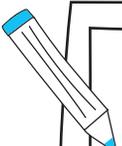
ASTUCE
Rince-toi la
bouche entre
chaque
dégustation.

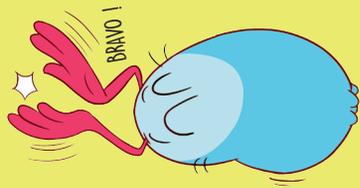
RECOMMENCE L'EXPÉRIENCE SANS TE BOUCHER LE NEZ MAIS EN RESPIRANT
L'ODEUR DES FEUILLES DE MENTHE ÉCRASÉES ENTRE TES DOIGTS.

QUE CONSTATES-TU ? NOTE ICI TES SENSATIONS :



RÉALISE L'EXPÉRIENCE UNE DERNIÈRE FOIS, SANS TE BOUCHER LE NEZ
ET SANS ODEUR À CÔTÉ.
LES BOISSONS ONT-ELLES LE MÊME GOÛT ? OUI NON
COMMENT L'EXPLIQUES-TU ?





TERMINÉ ? BRAVO, TU AS ÉTÉ SCIENTASTIQUE !

- TU AS OBSERVÉ UN PHÉNOMÈNE ET ÉMIS UNE HYPOTHÈSE (P. 2-3).
- TU AS FAIT DES EXPÉRIENCES POUR VÉRIFIER TON HYPOTHÈSE (P. 4-5).
- TU AS MENÉ UN TEST EN AVEUGLE (P. 6-7).



QU'EST-CE QUE LE GOÛT ?

1 Le goût fait partie des **5 sens**. Sur la langue, il y a des milliers de petits grains en relief qui permettent de détecter les saveurs : ce sont les **papilles** (**voir exp. 1**). La **salive** est importante car elle dissout les saveurs et les amène aux **bourgeons du goût** (**voir exp. 2**).

2 Les papilles détectent **4 saveurs** principales : le sucré, le salé, l'acide et l'amer (**voir exp. 3**), qui sont souvent mélangées. Ces informations sont transmises à ton cerveau, qui va analyser si tu aimes – ou pas – l'aliment que tu as goûté.

3 Le sens de l'**odorat** est étroitement lié à celui du goût. Ton **nez** perçoit les **arômes** d'un aliment avant même qu'il ne touche ta langue ! Quand ton nez est bouché, plus rien n'a de **saveur** (**voir exp. 4**).

4 Le **goût** définit la saveur et l'**odorat** te fait sentir les arômes et les odeurs. Mais la **vue** d'une pomme bien rouge peut te faire saliver, l'**ouïe** te renseigne sur son croquant et le **toucher** sur sa texture. Lorsque tu goûtes un aliment, tes **5 sens** entrent en action !

CURIONAUTES