

«La semaine du goût»
Le goût

Nous sommes allés aux «Journées d'octobre» de Rixheim.

Mme Fessler nous a présenté les fruits et les légumes exposés. Nous ne connaissions pas certains légumes. Pour d'autres, nous ne nous souvenions plus de leur nom.

Nous avons aussi goûté le jus de pommes.

On est allé au marché de Rixheim.

Jeudi 19 octobre 2000., on est allé au marché de Rixheim.

On a acheté des légumes : des carottes, des courgettes, du potiron, du persil, du poireau, des pommes de terre, des tomates, du céleri, des endives.

À l'école,

on a goûté tous les légumes crus et on a appris leur nom :

- L'oignon et le poireau nous ont fait pleurer et cela piquait la langue en les goûtant.
- Les endives sont amères.
- La pomme de terre n'a pas de goût.
- Le céleri et le chou ont aussi un goût très fort.

Nous avons fait une soupe de légumes. Il y avait 43 légumes dans notre soupe (11 légumes différents).

Nous avons tous épluché, coupé, fait cuire, mixé et ... mangé.

Il y a 4 goûts différents :

- **sucré** (exemple : le sucre glace) - **salé** (exemple : le sel)
- **acide** (exemple : le citron) - **amer** (exemple : l'endive)

Les goûts se mélangent parfois (exemple : les cornichons préparés en bocal sont salés et acides).

Quelle est la partie du corps qui permet de reconnaître les goûts ?

En B.C.D., nous avons fait une recherche dans les documentaires consacrés au corps :

La langue est l'organe du goût.

La langue est tapissée de **papilles** appelées les «*bourgeons du goût*».

Les papilles du goût reconnaissent la saveur de ce que l'on mange et envoient l'information au cerveau.

voir à la page suivante un schéma
qui montre **les parties sensibles de la langue**

Le goût (suite)

La langue est tapissée de papilles qui reconnaissent la saveur de ce que l'on mange.

Voici les parties sensibles de la langue :

parties sensible au :



sucré



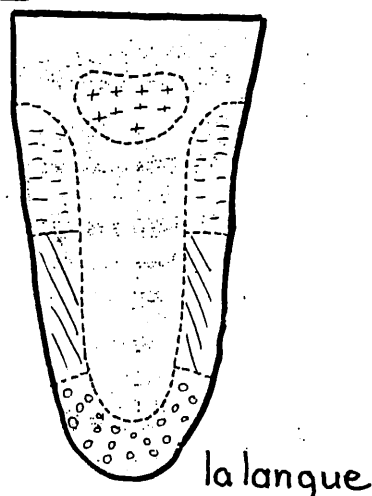
salé



acide



amer



Classe du CM1-CM2, l'École Malaisé, Rixheim, Haut-Rhin

Les enfants du CM2 se sont également intéressés au

goût des aliments

Milly a goûté différents aliments et note ce qu'elle a constaté :

- la pomme est **acidulée** mais également **sucrée**. Sa **saveur** est agréable.
- le citron est très **acide** et on dirait qu'il tire la gorge, ça fait baisser les sourcils et fermer les yeux.
- les noix sont **amères** et on dirait qu'elles sont aussi salées.

Gaëtan a fait des expériences sur le goût et il écrit :

- d'abord, j'ai mangé une endive, son goût était **amer** ;
- puis j'ai sucé un bonbon, il était **sucré** ;
- j'ai goûté un citron, il était **acide** ;
- puis du sel ... il était très **salé**.

Ce sont mes papilles gustatives situées sur ma langue qui envoient des messages au cerveau !

Nora :

Ce matin j'ai mangé de la compote, elle était **sucrée**. Quand je mange normalement, je sens le goût des aliments, mais lorsque je me bouche le nez je ne sens presque plus le goût.

Le goût dépend aussi de l'odorat.

Océane :

J'ai mangé un petit bout de fromage puis je me suis bouché le nez. Je ne sentais plus le goût du fromage mais comme c'était mou et que je connais le fromage, j'arrivais à reconnaître que c'en était.