



Fiche technique GOUTS ET SAVEURS DU MOULIN

Après un rappel des 5 sens et une découverte des saveurs, les élèves assistent à la fabrication de l'huile. Les trois huiles vierges produites au Moulin (noix, noisette et colza grillé) sont très gouteuses. L'huile de colza grillé s'accommode parfaitement en salade. Chaque enfant fabrique sa vinaigrette à l'huile de colza grillé selon les règles de l'art. **Cet atelier est réalisé AVEC une fabrication d'huile ; prévenir le graissou de l'heure à laquelle on arrive au moulin. Demander au graissou quelle huile il fabrique et adapter les jeux en fonction.**

MATERIEL

- ▶ Powerpoint des 5 sens
- ▶ Powerpoint des 4 saveurs
- ▶ Les saveurs dans des assiettes :
 - cornichon
 - cacao
 - sel
 - sucre
- ▶ Les 5 sens
 - mousse au chocolat (assiette)
 - fourme fondue (boîte à trou)
 - Bruit biscotte (ordinateur)
 - Sirop de pomme et cuillères pour goûter (une par enfant)
 - 2 Sacs avec :
 - pomme / orange / citron
 - pain/ pomme de terre / oignon / ail
 - Sucette/ bonbon
- ▶ Ingrédients pour la sauce :
 - vinaigre
 - sel
 - poivre
 - moutarde
 - huile
- ▶ Bols et fourchettes, coupelles plastiques pour mettre les sauces, étiquettes à coller sur les couvercles pour le nom de l'élève.
- ▶ Diplômes personnalisés
- ▶ Un sachet avec les différentes étapes de fabrication et l'échantillon d'huile
- ▶ Mettre dans le coffre le sachet et les diplômes des enfants
- ▶ 1 dépliant du Moulin par enfant + un sac à poignée
- ▶ Cuillères pour la dégustation



Fiche technique GOUTS ET SAVEURS DU MOULIN

DEROULEMENT

Etape 1: Introduction (dans la salle) (45mn)

- ▶ Les 4 saveurs : acide, amer, sucré, salé. Avec le panneau de présentation.
- ▶ Le jeu des 4 saveurs : faire goûter aux enfants les 4 aliments à tour de rôle (cornichon, cacao, sucre, sel), ils doivent y associer les 4 saveurs.

- ▶ Les 5 sens : présentation en questionnant les enfants, les 5 sens servent au goût.
- ▶ Le jeu des 5 sens : les enfants doivent reconnaître les aliments grâce à leurs 5 sens :
 - Vue : mousse au chocolat ou flan au caramel
 - Odorat : fourme chauffée dans la boîte à trous
 - Toucher : reconnaître en aveugle les produits mis dans les sacs
 - Ouïe : reconnaître le bruit de la biscotte qui craque (CD)
 - Goût : reconnaître le jus de pomme

Etape 2 : Le moulin (dans l'huilerie) (30mn)

- ▶ Présentation de la fabrication de l'huile : montrer les différentes étapes de transformation des graines (couleur, forme).

Etape 3 : La dégustation (5mn)

- ▶ Faire déguster l'huile que les élèves ont vu fabriquer. Sentir et goûter l'huile. Attention aux allergies, poser la question à l'enseignant.

Pause si nécessaire.

Etape 4 : La recette (30mn)

Installer les enfants autour des tables, les faire assoir.

- ▶ La sauce vinaigrette : chaque enfant va réaliser sa sauce vinaigrette (moutarde, sel, poivre, vinaigre, huile de colza), elles seront ensuite mises dans de petites fioles étiquetées que les enfants emporteront. (30mn)

- ▶ Remise du diplôme de petit gourmet à chaque enfant.

→ Remettre à l'enseignant les diplômes, les sauces vinaigrettes, le sac contenant les sachets des différentes étapes de fabrication et 1 dépliant par enfant dans le sac à poignée.

Remarque : Deux classes peuvent faire l'atelier en même temps : la première et la seconde étape sont faites en alternance. La dernière étape se fera pour les deux classes ensemble.