FICHE N° 09 LE GOÛT DE L'EAU (1/2)

01. MATÉRIEL

À prévoir

- 4 bouteilles en plastique vides
- 4 gobelets par enfant ou encore mieux, un gobelet réutilisable rincé entre chaque dégustation
- Une orange, de préférence non traitée
- Un citron ou du vinaigre
- Miel ou sucre
- Eau du robinet ou légèrement minéralisée
- Sel

02. PRÉPARATION

• La veille de l'expérience, l'enseignant prépare quatre bouteilles d'eau (selon nombre d'enfants) dans lesquelles il dispose un ingrédient différent : le sel, le citron (ou vinaigre), le miel (ou sucre), la peau d'orange.

• Le jour de l'expérience, nous traçons au tableau 4 colonnes, une par bouteille.

Racines & Ressources
Fonds européen agricole pour le développement durable : l'Europe investit dans les zones rurales
Avec le soutien de la Wallonie
Lesse contrat de rivière

03. OBSERVATIONS

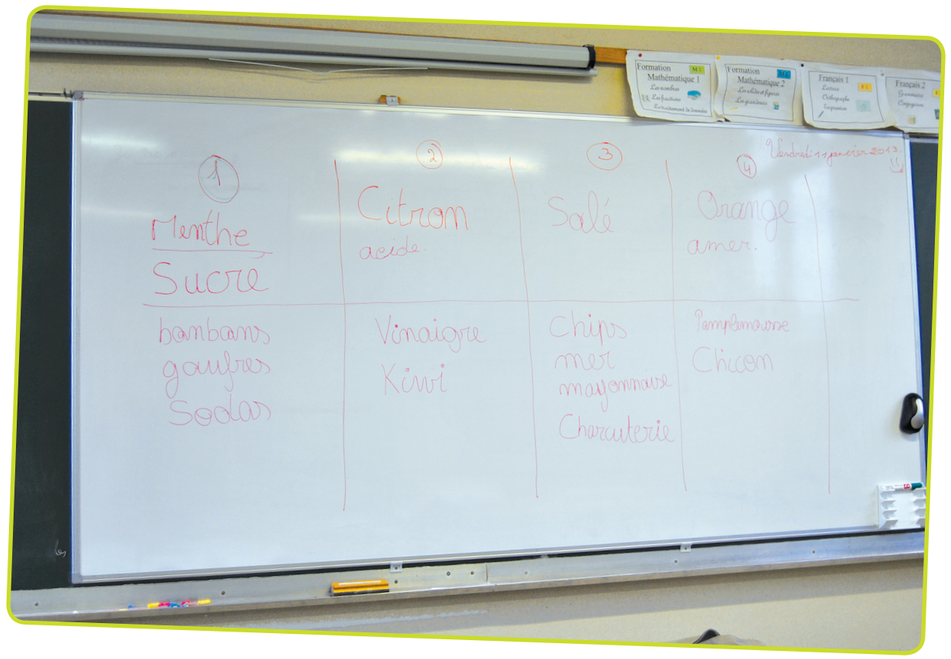
Nous goûtons l'eau contenue dans les bouteilles. Pour chacune nous notons dans la colonne correspondante les mots, les goûts, les aliments auxquels l'eau nous fait penser.

Ensemble, nous tentons de définir les termes de vocabulaire qui correspondent au goût des liquides contenus dans chaque bouteille.

Nous apprenons les quatre mots suivants :

- **SALÉ**
  (l'eau salée)
- **SUCRÉ**
  (l'eau + le miel)
- **ACIDE**
  (l'eau + le citron ou le vinaigre)
- **AMER**
  (l'eau + la pelure d'orange)

Ensemble, nous tentons de trouver d'autres aliments que nous pouvons faire rentrer dans ces différentes catégories de goût.



AS-TU BIEN COMPRIS?

Il existe quatre types de goûts :

- le **SALÉ**
- le **SUCRÉ**
- l'**ACIDE**
- l'**AMER**

Les aliments que nous mangeons au quotidien peuvent rentrer dans l'une ou plusieurs de ces catégories. Par exemple, le vinaigre a un goût acide, tandis que la pomme verte aura un goût à la fois acide et sucré. Ce sont ces différentes combinaisons qui donnent leur saveur aux aliments.

Si nous sommes en mesure de différencier ces types de goûts, c'est grâce à notre langue et plus précisément aux petits capteurs situés sur sa partie supérieure. Ces petits capteurs, appelés « papilles gustatives », ont pour mission de transmettre l'information à notre cerveau, afin que celui-ci définisse si l'aliment est salé, sucré, acide ou amer. Notre odorat, c'est-à-dire l'odeur perçue par notre nez au moment où nous mangeons l'aliment, joue également un rôle important dans la perception du goût.

Racines & Ressources
Fonds européen agricole pour le développement durable : l'Europe investit dans les zones rurales
Avec le soutien de la Wallonie
Lesse centre de nature