

Dégustation de tartines de confiture

Patrimoine, culture
scientifique et technique



Atelier sensoriel

Cycles : 2 et 3

Durée de la séance : 45 min.

Nombre de séances : 1

Contexte

Positionner le pain comme aliment socle du goûter et mettre en valeur la diversité des confitures permet de rendre accessible économiquement le goûter, de le positionner comme un vrai repas où l'on s'assoie pour préparer et déguster et d'attirer l'attention sur la diversité des couleurs, des textures et des saveurs des tartines de confiture.

Il est intéressant de faire découvrir la diversité de confiture :

- dans la composition avec les fruits traditionnels comme la fraise, la groseille, l'abricot jusqu'à celle de légumes comme la tomate ou le potimarron
- dans la teneur en sucre pour que chacun puisse percevoir son seuil de reconnaissance du goût sucré
- dans les aromates et épices : vanille, cannelle, clou de girofle, anis étoilé, zeste d'agrumes, réglisse, fleur d'oranger, essence de violette, de bergamote ou de menthe...

Objectifs

Niveau d'objectif : attitude et réalisation

Conditions de réussite :

Les règles de dégustation très précises

Une gestion très rigoureuse des temps de dégustation et d'échanges

Vigilance sur les allergies alimentaires des enfants

Objectif d'éducation nutritionnelle

- Développer l'envie et le plaisir de déguster des tartines de confiture

Objectifs pédagogiques

- Reconnaître différentes tartines de confiture
- Valoriser les différentes saveurs des tartines de confiture en nommant les sensations gustatives



Matériel et préparation

- Un carnet de dégustation de tartine par enfant (à imprimer)
- Du pain type baguette tranchée en tranche de 1 à 1,5 centimètre (les faire trancher par le boulanger). Avec une baguette, il est possible de faire une quarantaine de tartines.
- Trois confitures à tartiner en diversifiant les saveurs (un pot de 370 grammes permet de tartiner environ 30 à 35 petites tartines de baguette)
 - 2 confitures classiques contrastées par les saveurs et textures, une confiture de fraise ou d'abricot et une gelée de groseille.
 - 1 confiture surprenante : confiture de potiron ou de courgette aux épices de pain d'épice ou de pommes de terre à la vanille, cannelle et badiane.
- Des plateaux pour positionner les différentes tartines de confiture et des petites serviettes ou assiettes cartonnées pour déposer les 3 tartines à déguster en allant du plus acide et douce à la plus épicée.

En nombre, prévoyez 2 tartines de chaque confiture pour chaque enfant, soit 6 tartines par enfant.

Déroulement de la séance

Présentation de la dégustation 5 minutes

La dégustation se passe en 2 temps :

1. Un premier temps de distribution des 3 tartines de confiture pour deviner ce qu'est la confiture.
2. Un deuxième temps pour déguster chaque tartine de confiture et mettre en mots les sensations gustatives de chaque tartine en utilisant le carnet de dégustation.

Donner les règles de dégustation : le silence est la condition la plus importante pour voir, écouter, sentir, toucher et goûter et pour mieux percevoir ces sensations, il est possible de fermer les yeux car la vue est le sens le plus dominant.

Présenter le carnet de dégustation et la consigne pour le remplir.

Activités autour de l'origine de la confiture 10 minutes

L'important est d'initier la curiosité sur le fruit ou le légume à la base de la confiture.

Chaque enfant goûte en silence chacune des 3 tartines de confiture. Puis collectivement, il s'agit de donner la parole aux enfants pour trouver la composition de chacune des confitures.

Activités avec le carnet de dégustation 25 minutes

L'important est de mettre en mots les 5 sensations : la vue, l'odorat, l'ouïe, le toucher avec la bouche et le goût. Chaque enfant goûte en silence chacune des confitures et inscrit les mots dans le carnet de dégustation. Puis collectivement, il s'agit de recueillir les mots sensoriels de chaque confiture. Un tableau papier peut aider à créer ce répertoire de sensations gustatives des tartines de confiture.



Retour au calme et bilan sur l'activité, faire exprimer le ressenti 5 minutes

Echangez avec les enfants sur ce qu'ils ont retenu, le plus aimé, ce pourquoi ils ont été le plus étonnés.

Conclure l'activité de dégustation en insistant sur l'importance de chacun des sens : la vue met en appétit par les couleurs, les formes et les textures, l'ouïe, l'odorat et le toucher apportent la musicalité et le goût précise la gamme des saveurs. Chaque sens a son importance dans la dégustation d'un aliment.

Variantes

Atelier de dégustation dans le noir

Pour les plus grands, l'exercice de reconnaissance des confitures peut se faire les yeux fermés ou bandés. La vue étant le sens dominant, le masquer donne la place aux autres sens que ce soit l'ouïe, l'odorat, le toucher et le goût.

Atelier de dégustation de tartines de miel

Il est intéressant de déguster des tartines avec différents miels : miel mono floraux ou de grands crus et poly floraux. Les miels sont issus de fleurs (romarin, thym, fleurs de printemps, tournesol...), ou issus d'arbres (châtaignier, acacia, oranger).

Sur le chemin de transformation des fruits

Un atelier fabrication de confiture peut être réalisé si vous disposez de locaux conformes aux normes d'hygiène et de sécurité. A partir de fruits, les enfants peuvent confectionner ou goûter différentes préparations : des compotes, des confitures des pâtes de fruits. Un recueil de recettes illustrées sensoriellement permet de conclure l'activité.

Ressources : vidéo et carnet de dégustation de tartines de confitures

Fiches connaissance : Messages nutrition santé / Plaisir et alimentation

