



Goûteur d'épices

L'objectif de cette activité est de découvrir un pays par les sens en plus de pratiquer la lecture.

Matériel:

- 4 petits bols (type pot à trempettes)
- Craquelins de type pain Melba (sans saveur)
- Les épices suivantes (en poudre):
 - cannelle
 - gingembre
 - curcuma
 - cumin
- Mayonnaise ou yogourt nature
- Les fiches d'activités
- Un crayon

Déroulement :

Préparation (sans l'enfant) :

Numérotez chacun des 4 bols et déposez dans chacun d'eux un type d'épice. Notez dans quel bol se trouve chaque épice sans donner la réponse à l'enfant (faites attention à ne pas numéroter les épices dans le même ordre que le document de description).

Facultatif: Faites avec votre enfant une petite recherche internet sur l'Inde ou bien même empruntez un livre sur le sujet pour en découvrir un peu plus sur ce pays.

Étape 1 : Lisez avec votre enfant la fiche descriptive << Épices de l'Inde >>.

Étape 2 : Ensuite, demandez à votre enfant d'utiliser sa vue et son odorat pour essayer d'identifier dans quel bol se trouve chaque épice (notez les réponses sur le test 1).

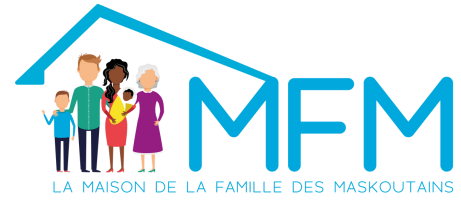
Étape 3 : Mélangez chaque épice avec un peu de yogourt ou mayonnaise et tartinez votre mixture sur un petit craquelin Melba.

Étape 4 : Goûtez chacune des mixtures et voyez avec votre enfant s'il souhaite changer ses réponses (test 2).

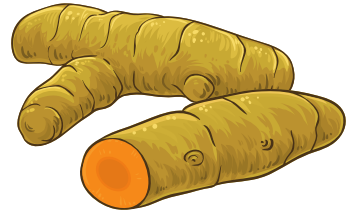
Étape 5 : Donnez les bonnes réponses à votre enfant et demandez-lui son appréciation de chacune des épices.

Activité bonus : Cuisinez ensemble une recette contenant l'épice que votre enfant a préférée !

Épices de l'Inde



Le curcuma, aussi appelé l'épice d'or, a un goût légèrement épicé et terreux. Il vient de la racine d'une plante qui crée des fleurs mauves. Il est souvent utilisé pour assaisonner des sauces ou des marinades.



La cannelle est récoltée dans l'écorce d'un arbre. Son goût donne une sensation de chaleur en bouche. Elle est souvent utilisée dans les desserts.



Le gingembre a un goût de poivre piquant et légèrement citronné/amer. Il vient également de la racine d'une plante. Sa couleur est plus pâle que celle du curcuma. On en met souvent dans les plats asiatiques. En inde, il est aussi mangé directement à la racine après les repas pour "nettoyer" la bouche.



Le cumin a un goût qui ressemble un peu à celui du curcuma, mais l'épice est produite à base de graines de plantes. Son odeur et son goût sont plus forts et prononcés, rappelant un peu ceux du fenouil ou de l'anis (réglisse noire).



Goûteur d'épices

Test 1 : odorat et descriptions

1

2

3

4

cumin



curcuma



cannelle



gingembre



Test 2 : Goût

1

2

3

4

cumin



curcuma



cannelle



gingembre



Réponses et appréciations

cumin



curcuma



cannelle



gingembre



J'aime

passable

je n'aime pas

