



Qu'est-ce que le goût ?

Description

Il s'agit d'aborder le goût en cycle 3 grâce à une activité ludique pluridisciplinaire autour d'une recette de cuisine étrangère.

Durée

1 séance d'1 heure.

Ancrages programmes

● Français

- Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter.
- Enrichir le lexique.
- Maîtriser les relations entre l'oral et l'écrit.

● Géographie

- Se repérer dans l'espace : construire des repères géographiques.

● Sciences et Technologie

- Exploiter un document constitué de divers supports (texte, schéma, graphique, tableau, algorithme simple).

● Mathématiques

- Reasonner.
- Utiliser les mathématiques pour résoudre quelques problèmes issus de situations de la vie quotidienne.
- Relier les unités de volume et de contenance.

Ressources pour introduire la séance

Réactiver les connaissances des élèves (acquises en cycle 2) sur les 5 sens et sur le goût en particulier.

Utiliser les vidéos ci-dessous pour institutionnaliser ce qu'est le goût.

- Comment notre goût se forme-t-il ? : <https://www.ljourlactu.com/france/comment-notre-gout-se-forme-t-il>
- Le goût comment ça fonctionne ? : <https://www.lumni.fr/video/le-gout-comment-ca-fonctionne>
- D'où vient le goût ? : <https://www.lumni.fr/video/d-ou-vient-le-gout>

Puis proposer aux élèves de réinvestir leurs connaissances en réalisant une recette qui fera saliver bien des papilles !

Distribuer la fiche et expliquer aux élèves qu'ils/elles doivent reconstituer la recette afin de pouvoir la réaliser dans un deuxième temps (en classe ou à la maison).

Solutions aux différents défis

Défi 1 : pâte feuilletée

Défi 2 : oignon

Défi 3 : paprika

Défi 4 : cumin

Défi 5 : origan

Défi 6 : 70 g

Défi 7 : 1 cuillère à café de sucre en poudre

Défi 8 : 1 jaune d'œuf

Défi 9 : 5 cl

Défi 10 : 500 g

Défi 11 : sel

Défi 12 : poivre

Une fois tous les défis réalisés, distribuer la recette aux élèves.

Recette des empanadas

Liste des ingrédients

- 3 rouleaux de pâte feuilletée
- 4 oignons
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 150 ml de concentré de tomates
- 70 g de raisins secs blonds
- 1 jaune d'œuf
- 5 cl d'huile d'olive
- 500 g de viande de bœuf hachée
- Du sel et du poivre



Étapes de la recette :

Étape 1. Épluche et coupe les oignons en petits morceaux. Fais-les revenir dans une poêle, dans trois cuillères à soupe d'huile d'olive.

Étape 2. Lorsque les oignons deviennent transparents, ajoute la viande hachée, un peu de sel et un peu de poivre.

Étape 3. Lorsque la viande est cuite, ajoute le cumin, l'origan, le paprika, le concentré de tomates et le sucre.

Étape 4. Mélange les ingrédients et laisse cuire pendant encore 2-3 minutes à feu doux.

Étape 5. Verse le mélange dans un saladier, puis ajoute les raisins secs et mélange à nouveau.

Étape 6. Attends 5-10 minutes, puis mets au réfrigérateur pendant 30 minutes au moins.

Étape 7. Allume le four au thermostat 250°C. Déroule la pâte feuilletée et découpe des disques en utilisant un bol comme emporte-pièce.

Étape 8. Remplis chaque disque d'un peu de farce, referme bien les bords et passe un peu de jaune d'œuf sur le dessus (ça fera briller la pâte).

Étape 9. Mets tes empanadas au four pendant 15 minutes.

Étape 10. Il ne te reste plus qu'à servir avec un peu de salade verte en souhaitant à ta famille « *buen provecho* » (bon appétit en espagnol) !