



1/ Reconnaître les goûts dans l'eau / tromper notre vue :
 Reconnaître et nommer : le sucré, le salé, l'acide, l'amer. Cet atelier cherche à isoler le sens du goût en proposant à l'œil une uniformité trompeuse.

Les enfants goûtent successivement les différentes solutions pour se rendre compte qu'aucune n'est du sirop de fraise ou de grenadine. Les 4 saveurs sont nommées et les enfants doivent les associer aux 4 bouteilles :

- 1/ **le sucré** (eau + sucre + colorant alimentaire) : tout le monde aime
- 2/ **le salé** (eau + sel + colorant alimentaire) : certains aiment, mais ils sont rares
- 3/ **l'acide** (eau + acide citrique + colorant alimentaire) : ceux qui aiment sont encore plus rares
- 4/ **l'amer** (eau + une micro-goutte de vernis amer pour bébé + colorant alimentaire) : personne n'aime

2/ Classer les aliments selon les critères sucré, salé, acide, amer :



Bonbons
 Petits beurre
 Chocolat blanc



Chips
 Biscuits salés
 Viande séchée
 Comté



Cornichons
 Jus de citron



Chocolat noir corsé
 Endive