

La pomme

ecollation.org

On pense tous bien connaître la pomme, si facilement accessible et populaire au Québec. Mais la connaissons-nous vraiment ? Cet atelier permettra d'en apprécier toutes les richesses : couleurs, textures, croquant, odeur et goût sucré ou acidulé... Un atelier bon à croquer !

ATELIER EN CLASSE

OBJECTIFS

- Prendre conscience qu'on peut goûter avec les cinq sens
- Explorer et comparer différentes variétés de pommes avec les cinq sens
- Exprimer ses préférences
- Explorer un aliment sous plusieurs formes (pomme - jus - compote)
- Développer le vocabulaire sensoriel (décrire une pomme)

PLANIFICATION

- Durée : +/- 1 h 15
- Nombre d'élèves : maximum 25
- Moment de l'année : toute l'année, mais de préférence l'automne

LES MOTS DE LA POMME

- VUE :** grosse, petite, brillante, mate rouge, jaune, verte, brune, bicolore, traits, picots, chair à gros grains ou petits grains, etc.
- TOUCHER :** douce, lisse, avec de petits ou gros grains, juteuse, humide, sèche, ferme, molle, etc.
- ODORAT :** fruit (pomme, poire), miel, fleur, etc.
- GUSTATION :** sucrée, acide, acidulée (= acide + sucré), etc.

PISTES D'ADAPTATION SELON LE GROUPE D'ÂGE

6-8 ans / Utiliser un vocabulaire plus simple, donner davantage d'exemples de mots reliés aux sens. Faire appel davantage aux sensations connues (analogie : lisse comme...).

8-10 ans / S'attarder aux trois formes de la pomme et décrire leurs caractéristiques et propriétés. Observer les parties de la pomme (anatomie des végétaux).

10-12 ans / S'attarder aux trois formes de la pomme et décrire leurs caractéristiques et propriétés. Faire des hypothèses sur les changements de caractéristiques suite à la transformation de la pomme (ex. couleur). Observer les parties de la pomme, leurs fonctions (anatomie et reproduction des végétaux).

MATÉRIEL

- 3 variétés de pommes (1 pomme = 16 morceaux)
 - Compote de pommes
 - Jus de pomme naturel
 - Un tranche-pomme (si disponible)
 - Une planche à découper
 - Un couteau
 - Verres
 - Serviettes en papier
 - Petits contenants
 - Cuillères
 - Assiettes
 - 3 pots d'épices : cannelle, cardamome, muscade
 - Sac pour compost
- (Voir la fiche Préparation pour plus de détails.)



INTRODUCTION

Installer un climat propice aux découvertes alimentaires (voir fiche **Atelier du goût**).

5 Minutes

LA VUE : UNE POMME BELLE À CROQUER

Présenter les pommes sur un plateau. Nous allons COMPARER ces pommes en utilisant nos cinq sens, pour savoir COMMENT elles sont différentes.

Amener les enfants à les décrire, avec le sens de la vue (couleur, aspect, forme et taille). Ne pas nommer les variétés, et se mettre d'accord sur les dénominations de chaque pomme (ex. chiffre, prénom).

Après chaque description sensorielle, demander la préférence de chacun en lien avec ce sens (en levant la main)

5 Minutes

LE TOUCHER : EXPLORER À TÂTONS

Couper les pommes en deux horizontalement et montrer les pépins disposés en étoiles. Trancher chaque moitié en huit avec le tranche-pomme.

Préciser de ne pas mettre en bouche tout de suite et distribuer un morceau de chaque variétés par enfant.

Faire toucher les pommes (texture de la peau, de la chair, fermeté, épaisseur de la pelure, humidité, jus).

5 Minutes

L'ODORAT : UN DOUX PARFUM DE POMME

Faire sentir les pommes une à une (évoquant de souvenir, ressemblance avec des odeurs connues).

10 Minutes

LE GOÛT ET L'OUÏE : CROQUER À BELLES DENTS

Mettre en bouche, en se bouchant les oreilles pour mieux entendre ce qui se passe. Faire décrire la texture, la température, les saveurs, les arômes...

Ordre de dégustation : Il est intéressant de précéder une pomme acidulée par une pomme bien sucrée. En effet, d'expérience, les participants verbalisent beaucoup en comparaison et remarquent moins le côté acidulé s'ils n'ont pas de comparatif récent.

5 Minutes

CHOISIR SA POMME-SONNALITÉ

Demander qui a préféré quelle pomme. Leur montrer que les préférences visuelles peuvent avoir ensuite changé avec l'odorat ou le goût en bouche. Faire remarquer que tous ne préfèrent pas la même pomme.

Donner les noms des variétés de pommes et questionner les enfants sur leur provenance (du Québec?).

10 Minutes

LA POMME DANS TOUS SES ÉTATS

Distribuer un petit verre de jus, un petit contenant de compote et une cuillère par enfant. Expliquer que l'on peut transformer la pomme de différentes manières.

Comparer les échantillons avec nos sens (couleur, texture, odeur...). Inviter à prendre une petite gorgée de jus, puis une petite cuillerée de compote. Est-ce que ça goûte la même chose ? Pouvez-vous décrire les différences ?

10 Minutes

L'AFFAIRE EST COMPOTE

Mentionner le fait qu'on cuisine souvent les pommes en y ajoutant différentes épices. Faire sentir les trois pots à épices. À quoi cela vous fait penser ? Reconnaissez-vous ces odeurs ?

Inviter les enfants à choisir leur (ou leurs) épice préférée et à en mettre dans leur compote ou leur jus.

Prendre le temps de déguster. En profiter pour demander aux enfants de quelles autres façons on peut transformer la pomme (déshydratée, en tarte, etc.).

Conclure et remettre le matériel de réinvestissement.

La pomme

ecollation.org

L'activité est conçue pour un groupe d'environ 25 élèves

PRÉPARATION POUR L'ATELIER EN CLASSE

Matériel	Q ^{te} par enfant		N ^{br} d'enfants	Q ^{te} totale	
3 variétés de pommes (1 pomme = 16 morceaux)	-	un	-	3 pommes par variété	un
Compote de pommes	60	ml			ml
Jus de pomme naturel (foncé)	50	ml			ml
Tranche-pomme	-	un	-	1	un
Planche à découper	-	un	-	1	un
Couteau	-	un	-	1	un
Petit verre 3 onces	1	un			un
Petit contenant 3 onces avec couvercle	1	un			un
Cuillère	1	un			un
Serviette en papier	1	un			un
Ensemble de 3 pots d'épices (cannelle, gingembre, muscade)	-	un	-	4	un
Linge pour recouvrir les jus	-	un	-	1	un
Sac pour compost	-	un	-	2	un

PRÉPARATION

La veille

Disposer la compote dans les petits contenants et fermer avec un couvercle.

Juste avant l'atelier

Verser le jus de pomme dans les petits verres - recouvrir d'un linge.

ORGANISATION DU LOCAL

Répartir les enfants en quatre ilots pour le partage des épices.