

Je savoure et j'en parle



1) Je mets des mots sur mes sensations

<i>Sens</i>	<i>Exemples de mots</i>	<i>Pour décrire</i>
<p>La vue</p> <p>« Manger avec les yeux »</p>	Brillant, lisse, strié, filandreux, velouté, soyeux, coulant, pelucheux, juteux, sec, granuleux, translucide, opaque, dense, ferme...	<ul style="list-style-type: none"> - l'aspect, la forme, la fabrication, la taille, la couleur - l'apparence intérieure et extérieure
<p>L'odorat</p> <p>« Manger avec le nez »</p>	Aigre, fraîche, grillé, rance, fruité... Léger, capiteux, frais... Odeur de farine, de levure, de ...	Les odeurs, les arômes
<p>Le toucher</p> <p>« Manger avec les doigts... et la bouche »</p>	Vaporeux, flasque, visqueux, onctueux, dur, mou, fibreux, farineux, râpeux, tendre, moelleux, crémeux, élastique, rugueux, sablé, feuilleté, granuleux, pétillant, juteux, pâteux, friable, lourd, léger...	<ul style="list-style-type: none"> - La texture (consistance au toucher avec les doigts) - La texture (consistance en bouche) - L'état solide ou liquide, la forme, la découpe...
<p>L'ouïe</p> <p>« Les bruits qui mettent en appétit »</p>	Croquant, craquant, croustillant, pétillant...	<ul style="list-style-type: none"> - Le bruit produit avant de manger l'aliment : bruit du lait qui coule dans le bol, découpe du pain, pressage d'une orange, tintement de la cuillère ou de la fourchette dans un plat, bruit des céréales qui tombent dans le bol... - Le bruit fait en croquant puis en mâchant l'aliment...
<p>Le goût</p> <p>« Manger avec la bouche »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Acide, sucré, amer, salé - Goût de vanille, de cacao, de seigle, de noix... - Fruité, fade, fort... - Glacé, froid, tiède, chaud, brûlant... - Astringent, brûlant, piquant, âpre... 	<ul style="list-style-type: none"> - les 4 saveurs primaires - les saveurs « plus complexes », saveurs combinées aux arômes - les sensations de chaud/froid - les sensations de piquûre, de brûlure...

Je savoure et j'en parle



2) Grilles de dégustation

Aliment de la catégorie « Fruits et légumes » :

		Variété n°1	Variété n°2	Variété n°3
		Les différentes sensations (agréables ou désagréables)	Les différentes sensations (agréables ou désagréables)	Les différentes sensations (agréables ou désagréables)
Avant la mise en bouche	La vue			
	L'ouïe			
	Le toucher			
	L'odorat			
Pendant la mise en bouche	Le goût			
	Le toucher <i>Sensations au niveau des lèvres, des dents, de la langue, etc.</i>			
	L'odorat			
	L'ouïe <i>Sons liés à la mastication, etc.</i>			

N° de la variété préférée :

Pourquoi ?

N° de la variété la moins appréciée :

Pourquoi ?

Je savoure et j'en parle



Aliment de la catégorie « Laitages » :

		Variété n°1	Variété n°2	Variété n°3
		Les différentes sensations (agréables ou désagréables)	Les différentes sensations (agréables ou désagréables)	Les différentes sensations (agréables ou désagréables)
Avant la mise en bouche	La vue			
	L'ouïe			
	Le toucher			
	L'odorat			
Pendant la mise en bouche	Le goût			
	Le toucher <i>Sensations au niveau des lèvres, des dents, de la langue, etc.</i>			
	L'odorat			
	L'ouïe <i>Sons liés à la mastication, etc.</i>			

N° de la variété préférée :

Pourquoi ?

N° de la variété la moins appréciée :

Pourquoi ?

Je savoure et j'en parle



Aliment de la catégorie « Produits céréaliers » :

		Variété n°1	Variété n°2	Variété n°3
		Les différentes sensations (agréables ou désagréables)	Les différentes sensations (agréables ou désagréables)	Les différentes sensations (agréables ou désagréables)
Avant la mise en bouche	La vue			
	L'ouïe			
	Le toucher			
	L'odorat			
Pendant la mise en bouche	Le goût			
	Le toucher <i>Sensations au niveau des lèvres, des dents, de la langue, etc.</i>			
	L'odorat			
	L'ouïe <i>Sons liés à la mastication, etc.</i>			

N° de la variété préférée :

Pourquoi ?

N° de la variété la moins appréciée :

Pourquoi ?