

# Expériences sensorielles et scientifiques autour du sel et du sucre

Suite au spectacle " POUTOU - SEL et MIMI - SUCRE"

Nous avons voulu vérifié quelques notions...

## 1 - Prise de conscience des deux saveurs de base : le salé et le sucré

Maîtresse nous a préparé des petits feuilletés.

Nous les avons observés (*la vue*) : pour beaucoup, c'étaient les mêmes gâteaux. Kylian a cependant remarqué que certains gâteaux étaient un peu plus clairs que d'autres...

Ensuite, nous les avons sentis (*l'odorat*) : dans l'ensemble, les gâteaux avaient la même odeur (« l'odeur de gâteaux »).

Puis, nous les avons touchés (*le toucher*) : encore une fois, beaucoup d'enfants ont pensé que c'étaient les mêmes gâteaux. Emma a trouvé que les gâteaux un peu plus foncés collaient, alors que les plus clairs ne collaient pas.

Devant la difficulté à différencier les deux types de gâteaux, par la vue, l'odorat et le toucher, Maëlys a rapidement proposé de les goûter (*le goût*) ...

Et là, à l'unanimité, nous sommes tous tombés d'accord pour dire qu'il y avait des gâteaux sucrés et des gâteaux salés.

Ensuite, nous avons goûté du sel fin et du sucre en poudre.

Et nous avons conclu qu'il existait bien un rapport entre le sel et les gâteaux salés ; ainsi qu'entre le sucre et les gâteaux sucrés.

## 2 - Expériences sensorielles (vue, odorat, toucher, goût)

Nous avons demandé aux parents d'amener différentes sortes de sucre et de sel, afin de les comparer en sollicitant nos sens : comparaison par leurs caractéristiques visuelle, tactile, olfactive et gustative.

- Comparaison des échantillons par la vue : les différents aspects...

« Le sucre en morceau est blanc, il a la forme d'un rectangle, ou de cœur, carreau, pique et trèfle (comme aux cartes). Le sucre en poudre est blanc, il n'a pas de forme, c'est de la poudre avec des grains. Le sucre roux n'a pas la même couleur, il est marron. Le sucre candi ressemble à des bonbons ou des raisins secs... »

- Comparaison des échantillons par le toucher : les différentes textures...

« Le sucre en morceau est dur, solide, on ne peut pas le casser facilement. Le sucre en poudre est composé de grains. Le sucre glace est une poudre fine et douce, comme de la neige. Le sucre vanillé ressemble à du sable... »

- Comparaison des échantillons par l'odorat : les différents parfums...

Pas d'odeur spécifique pour le sucre.

Seul : « Le sucre vanillé, c'est du sucre caramel... »

Pour certains sels comme le sel marin aux herbes et légumes : « ça sent bon ; ça sent fort ; ça pique le nez !... »

- Comparaison des échantillons par le goût : les différentes saveurs...

Pour résumer : « le sel, ça pique ! » et « le sucre, c'est doux ! ».

### **3 - Expériences scientifiques : dissolution du sel et du sucre dans l'eau**

- Le sel fond-il dans l'eau ? La majorité des enfants pensent que le sel ne va pas fondre dans l'eau. Alors, nous avons mis du sel dans un verre, puis nous avons rempli le verre d'eau. On a observé que le sel fond dans l'eau. Il fond plus vite si l'on brasse. Et il fond encore plus vite dans l'eau chaude (« comme le gros sel dans l'eau des pâtes de maman ! »).
- Le sucre fond-il dans l'eau ? La majorité des enfants pensent que le sucre va en effet fondre dans l'eau. (« comme les larmes de Mimi-Sucre, qui faisaient fondre ses joues en sucre »). Pour vérifier, nous avons mis du sucre dans un verre, puis nous avons rempli le verre d'eau. On a observé que le sucre fond bien dans l'eau. Il fond moins vite si l'on met 5 cuillérées de sucre que si l'on n'en met qu'une seule. Il fond plus vite si l'on brasse. Et il fond encore plus vite dans l'eau chaude. (« comme le sucre dans le café chaud de papa qui le touille ! »).