



ANIMATION TOUS FOUS DU GOUT

CINQUEUX – 07 10 2019

ANIMATION TOUS FOUS DU GOUT CINQUEUX 07 10 2019

Le 7 octobre dernier, nous sommes allées avec Pauline faire une animation sur les 5 saveurs : sucré, salé, acide, amer et la 5^{ème} saveur avec également une découverte des fruits et légumes d'automne. Après le déjeuner, par groupe de niveau, les enfants ont été ravis de participer à l'animation.

Un peu d'histoire

C'est Jean Anthelme Brillat Savarin (gastrophile et auteur culinaire français) qui découvre cette nouvelle saveur en 1825, bien après les 4 de base (sucrée, salée, acide et amer). Mais c'est en 1908 que le goût umami (à prononcer *oumami*) a réellement été identifié par le scientifique japonais Kikunae Ikeda. Lors d'un dîner, il comprit que l'ajout d'algue dans son bouillon apportait un goût délicieux et indéfinissable à l'époque.

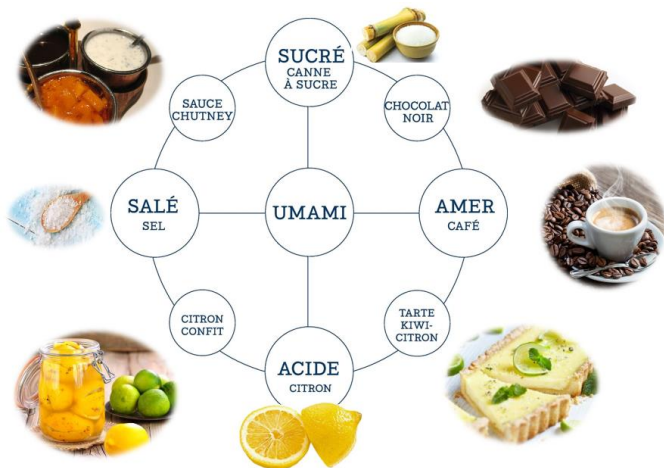




ANIMATION TOUS FOUS DU GOUT CINQUEUX 07 10 2019



Les enfants ont d'abord écouté l'histoire de Romarin et Myrtille qui cherchaient ce que qu'est l'umami et ensuite, ont fait l'inventaire de fruits et légumes qui pouvaient être mélangés pour créer l'UMAMI.



Des indices
L'umami est considéré comme l'équilibre parfait des saveurs entre le salé, le sucré, l'acide et l'amer. Ronde et subtile, cette saveur reste en bouche et fait saliver. Nous la connaissons depuis la naissance puisque le lait maternel en contient de fortes quantités.

MERCI A MANEL (DIRECTRICE ALSH), AINSI QU'À
PAULINE (apprentie DIET) D' ELIOR POUR CETTE
ANIMATION QUE LES ENFANTS ONT
BEAUCOUP APPRÉCIÉE