

FICHE N°

TITRE : Avec des pommes	Domaine : découvrir le monde
Objectifs :	Compétences :
<p>Affiner les perceptions Acquérir du vocabulaire sur des sensations éprouvées Apprécier les nuances de saveur dans un même registre : le sucré Acquérir des rudiments d'hygiène : se laver les mains avant de cuisiner</p>	<p>-reconnaître un fruit : la pomme -observer les parties qui la composent -utiliser ou acquérir le vocabulaire précis relatif au toucher et à l'aspect : (lisse, râpeux, fripé, brillant, mat) -s'exprimer par un mot, un groupe de mots, une phrase simple -faire des remarques sur les saveurs : sucré, acide -percevoir le saveur d'un aliment -comprendre comment on fait la compote de pommes -maîtriser la pression exercée sur le couteau pour couper des petits morceaux de pommes -accepter de goûter un plat préparé en classe</p>
Organisation :	Durée : 30 mn
<p>12 enfants répartis en 2 tables, ATSEM , PE2, enseignant Activités sur deux jours</p>	
Matériel :	
<p>Assiettes de plastique à jeter, serviettes, petits couteaux en plastique, corbeilles de fruits avec : Starking, Granny Smith, Golden, Boskoop, Reinettes. Sucre, eau, casserole pour le prolongement compote de pommes, petites cueilleres et tasses pour la dégustation.</p>	
Déroulement de la séquence :	Bilan :
<p>-Présenter à chaque groupe une corbeille de pommes présentant les fruits énumérés plus haut. -proposer aux enfants de les toucher, les observer, les comparer. Faire la même chose mais sans verbaliser dans un premier temps afin de laisser les enfants s'exprimer spontanément. -dans un deuxième temps, faire remarquer analogie et différence dans la couleur des pommes (notion implicite de variété). Noter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le rouge foncé des Starking • le vert tendre des Granny • le jaune des Golden • le kaki de la Reinette • le mélange dans la Boskoop <p>-proposer maintenant de prendre les fruits pour les toucher, en apprécier les différences d'aspect. Faire remarquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les peaux plus ou moins lisses (lisse pour la Granny, râpeuse pour la Boskoop, fripée pour la Reinette du Canada) • la peau plus ou moins brillante. Frotter les pommes pour les faire briller davantage <p>-faire maintenant couper des petits bouts de pommes de chaque variété (coupés par l'ATSEM) pendant le temps d'observation) -faire remarquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • au niveau de la chair : la Granny est croquante, juteuse ; la Starking est farineuse • au niveau du goût : certaines pommes sont sucrées, d'autres sont plus acides (Granny, Boskoop) • au niveau de l'odeur : proposer de sentir l'odeur de pomme que l'on retrouve dans certains parfums. <p>-proposer maintenant de couper en petits morceaux les pommes qui ont été épluchées par l'ATSEM pour faire de la compote nous-mêmes. Esteban nous a expliqué la veille que son papa met de la compote en boîte dans les chaussons qu'il nous a offert. -collectivement, rassembler les quartiers coupés dans la casserole, ajouter eau et sucre en verbalisant les gestes et porter à cuire -déguster le lendemain avec des rondelles de baguette fraîche</p>	