

Les MSD/GS ont terminé cette période par la semaine du goût que nous avons consacré cette année au CHOCOLAT.

Le chocolat éveille en nous toute une série d'émotions et de souvenirs.

Le chocolat est synonyme de fête, de cadeaux, de plaisir.....

Alors partons pour une semaine de plaisir.....

Au Programme : **lundi matin** partage d'un goûter biscuits de Reims offert par le papa de Manon et chocolats apportés par le papa de Maë-Lynn.

Observation du chocolat

Rien de tel comme mise en appétit ! Ne dit-on pas d'ailleurs que l'on mange d'abord avec les yeux !

Admirons donc la couleur du chocolat. Elle varie du brun clair au brun foncé avec des nuances d'ocre.

Il a également un bel aspect brillant. La couleur dépend des fèves qui ont été utilisées et la manière dont elles ont été traitées et la teneur de sucre. Nous avons ainsi observé du chocolat noir, du chocolat au lait, du chocolat blanc, du chocolat à la fraise et du chocolat à l'orange

Touchons le chocolat

On peut l'effleurer pour apprécier sa texture lisse et délicate. De quoi saliver d'impatience !

Sentir l'arôme du chocolat

Prenons un morceau de chocolat et respirons-en les odeurs raffinées et prometteuses. Le chocolat diffuse de nombreux arômes délicats. Ces arômes sont essentiels lors de la dégustation.

Écoutons le chocolat

La gourmandise s'éveille dès le crissement de l'emballage. Le 'crac' sec que nous entendons en cassant un morceau de chocolat indique que le chocolat a été traité de façon optimale.

Goûtons le chocolat

Le grand moment est venu ! Nous allons goûter le chocolat ! Mais attention: le chocolat ne peut pas être mangé goulûment. Disposons un morceau de chocolat sur notre langue et laissons-le fondre lentement.

Mâchons quelques fois et frottons votre langue contre votre palais pour apprécier la texture du chocolat..

Pour décupler notre plaisir, la dégustation du chocolat doit mettre nos cinq sens en éveil ! Il y a en effet peu d'aliments aussi riches en dimensions gustatives.



Lundi après- midi atelier cuisine avec un artisan chocolatier le papa de Maë-Lynn. Nous avons confectionné de superbes œufs en chocolat ! Quel régal !



Mardi matin : travail sur le livret du chocolat **Mardi après- midi** ateliers cuisine



Jeudi matin atelier cuisine : confection d'une mousse au chocolat

Nos petits pâtisseries ont préparé avec l'aide de mamans de bonnes mousses au chocolat que nous avons dégusté avec les PS/MS l'après midi.



Vendredi : Nous avons invité les parents à visionner le film des différentes activités que nous avons filmé durant toute la semaine et à goûter notre mousse..



