**Atelier du
« Goût et cuisine moléculaire »**
animé par Mme BORNAREL et Mr COHIGNAC



Une expérience pédagogique autour de **l’éducation au goût.** **VENEZ** **EVEILLER VOS SENS**, chercher et tester des **recettes de cuisine** **moléculaire**, vous sensibiliser à une alimentation saine et durable…



**LES LUNDIS DE 12H30 A 13H20**

**14 MASTERCHEFS** seront sélectionnés en 6° et 5°
(7 filles et 7 garçons)

La sélection se fera parmi **LES MEILLEURES LETTRES DE MOTIVATION**
données à Mme BORNAREL avant **LE 10 OCTOBRE 2018 !!!**



Mme Bornarel et Mr Cohignac propose à **14 élèves volontaires** (7 filles et 7 garçons) de participer à un atelier « Goût et cuisine moléculaire ». Tous les lundis de 12h30 à 13h20 nous nous retrouvons afin d’éveiller vos sens, de discuter de vos préférences gustatives, de chercher et tester des recettes, de vous sensibiliser à alimentation saine et durable.



1)-Atelier huiles et confitures
2)-Atelier "le Miel et les abeilles
3)-Atelier la cuisine moléculaire
4)-Atelier colorants ou comment changer la couleur des aliments et créer la surprise ?
5)-Atelier Photo « Des élèves et des légumes »
6)-Atelier d’écriture « des mots plein la bouche »
7)-Atelier Food art

Compostage, Dégustations quizz, Expériences

<http://webetab.ac-bordeaux.fr/college-albret-dax/index.php?id=3513>

**Le tableau (atelier 2)**
Matériel :
Cartons carrés de 15X15 cm
colle à étaler au pinceau
pinceaux
gingembre, sel fin, curry, paprika, sésame dans des ramequins
petites cuillères
des petits morceaux de ficelle
du scotch (attache)
Déroulement : Chaque élève trace un paysage en grandes lignes sur son carton.
Il met la colle par zone, puis dispose la  poudre dessus
Quand le tableau est fini il fixe l’attache.

<http://www.lapasteque.net/les-ateliers/>

<https://www.initiatives.fr/leblog/4-idees-d-activites-sur-le-theme-sante-et-alimentation-12006>

Sortie Ferme d’Eragny, Musée du chocolat, Semaine du goût le 15 octobre