

Club Sciences

Semaine du goût

1^{ère} Période

- ◉ Du 20/09 au 23/10: **tous les lundis et mercredis de 15h55 à 16h50**
- ◉ Mme Chaahoub, Mr Ferry et Mme Fouville
- ◉ Projet: Semaine du goût

Semaine du goût



- **transmission et l'éducation** au goût pour tous.
- Les activités peuvent se décliner sous forme de **dégustations de produits**, d'**ateliers pratiques**, de **quiz**, de menus particuliers, etc.

Semaine du goût

LA SEMAINE DU GOUT

Le 14 octobre de 11h30 à 13h45 à la cantine, le club sciences du lycée présentera un projet porté sur l'alimentation.



Cela permet de comprendre si ce qu'on mange est réellement bon et prendre conscience de notre alimentation.



Ensemble nous vous aiderons à répondre aux questions suivantes :

- Comment mieux manger ?
- Quelles sont les conséquences sur notre santé ?
- Est-on sûrs de ce que nous mangeons ?



JOURNÉE DU Goût



**mercredi
14
Octobre**

TROMPE
L'OEIL :
METTEZ
VOTRE
GOÛT À
L'ÉPREUVE !



ÊTES VOUS
SÛRS
DE CE QUE
VOUS
MANGEZ ?

Avec
YUKA
y a plus qu'à



**de 11h30
à 13h30
Au self**

N'AYEZ PAS
LA TROUILLE
DE LA
TARTE À LA
CITROUILLE



Idées élèves

- Tromper les sens:
 - Jus de pomme maison de couleur orange: avec quel fruit a-t-il été produit?
 - Comparaison avec 2 jus industriels: 100% pur jus et à base concentré: quel est le meilleur en terme de goût mais aussi pour la santé: lecture des étiquettes
- Découverte de nouveaux goûts: le jus d'hibiscus: jus de fleur, recette et présentation en lien avec halloween
- Recette de saison autour de la châtaigne, sortie aux buttes des châtaigniers pour récolte

La semaine du goût

Le Club sciences vous invite à : **LA SEMAINE DU GOÛT**

Venez tester vos sens au réfectoire de 11h20 à 13h40

Jeudi 21 octobre 2021

→ Venez vous prendre une
châtaigne



→ Bissap: that's a
trap



Vendredi 22 octobre 2021

→ Il n'y a rien de plus doux que
le patidou



→ N'ayez pas la trouille
des citrouilles!



→ La rhubarbe ça me barbe...pas!



→ Ne tomber pas dans
les pommes



BISSAP

Par Kekeli du Club Sciences

Ingredients

- Fleur d'hibiscus sabdariffa séchées/ Oselle de guinée séchées
- Menthe fraîche
- Citronnelle
- Clous de girofle
- Poivre/Baie de Selim
- Sucre
- Eau

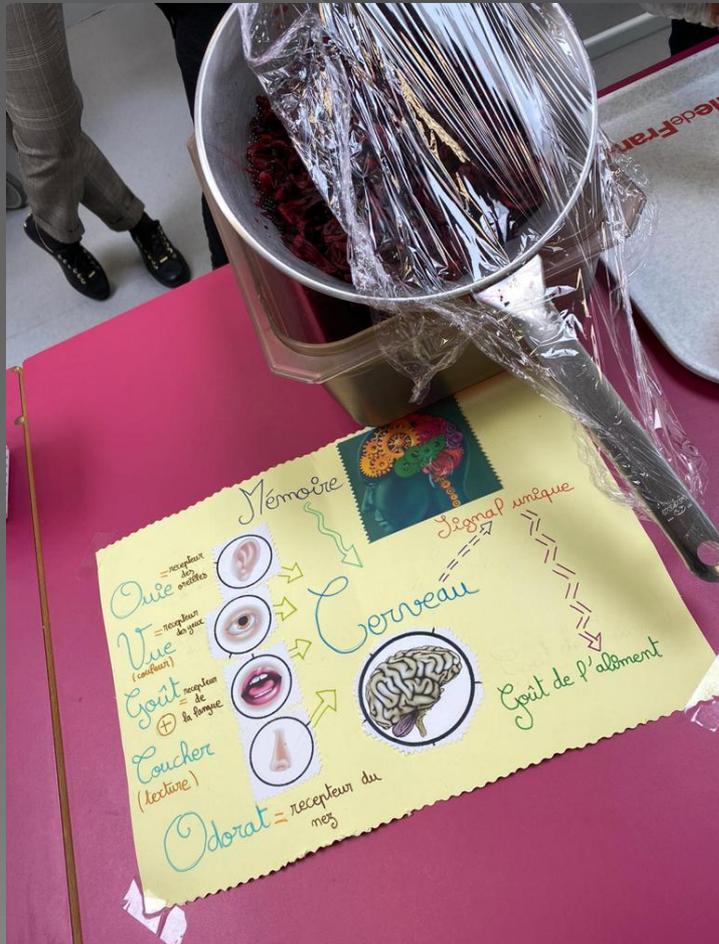
Directions

1. A l'aide d'une passoire, rincer les fleurs puis les mettre dans une casserole pleine d'eau.
2. Mettre la casserole sur le feu jusqu'à ébullition.
3. Eteindre le feu et ajouter la menthe, la citronnelle (rincées au préalable), les clous de girofle et enfin les baies de Selim (cassez-les en 2 ou plus avant).
4. Laisser reposer de 30 minutes à toute une nuit.
5. Filtrer la préparation.
6. Ajouter du sucre jusqu'à être satisfait du goût.
7. Verser la boisson dans un récipient bouteille(s) ou carafe(s) puis la/les mettre dans le réfrigérateur.
8. Déguster !!!!

**PREPARATION: 20MIN
PRET À DEGUSTER: CELA
DEPENDRA DE VOUS**

Notes: 1. Vous remarquerez qu'il n'y a pas de dosage, faite confiance à votre instinct ou allez y au feeling :-)
2. Cette façon n'est qu'une des nombreuses de faire du Bissap, vous pouvez ajouter ou retirer des ingrédients selon vos préférences.

Nos cinq sens



Jus de bissap et lecture d'étiquettes



Chataignes ou marrons



Tromper nos sens



Les différentes sortes de courges et d'autres légumes

