

Les 5 sens



C'est à faire!

Virginia Arraga de Malherbe
Nina Bahsoun
Magali Wehrung

PS • MS • GS





Sommaire

Introduction 4

Le toucher

Arbre à matières collage / assemblage / mise en volume **8**

Poisson-hérisson découpage / collage / assemblage **10**

Mémoire tactile découpage / collage / mise en volume **12**

Poupée-éponge peinture / modelage / assemblage **14**

Un bel oiseau assemblage / entortillage / mise en volume **16**

Le gout

Muffin rose à la betterave pâtisserie **18**

Gressins multigouts cuisine / modelage **20**

Pomme dans tous ses états découpe / pâtisserie / dressage **22**

Rouleau de printemps arc-en-ciel cuisine / découpe / mise en forme **24**

Muffin courgette-chocolat râpe / pâtisserie **26**

La vue

Camouflage caméléon découpage / peinture / tampon / collage **28**

Promenons-nous dans les bois peinture / modelage / projection de lumière **30**

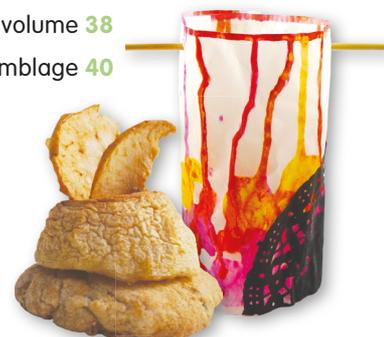
Lampion ombre et lumière peinture active / mise en volume **32**

Qui est-ce ? photographie / cadrage / découpage / collage / dessin **34**

Tourne, tourne et regarde... coloriage / découpage / collage **36**

Toupie magique découpage / coloriage / collage / mise en volume **38**

Transparences colorées coloriage / découpage / assemblage **40**





L'odorat

- Carnet d'odorat**..... découpage / collage / dessin / reliure **42**
Infusions parfumées.....composition olfactive / cuisine **44**
Monsieur Senteur..... piquage / assemblage **46**
Feuilles et pétales cristallisés cuisine / cristallisation **48**
Mémoire sablé épice..... pâtisserie / emporte-pièce / empreinte **50**

L'ouïe

- Boum, cling, boum**..... peinture / assemblage / collage / mise en volume **52**
Un peu de silence peinture / tampon / remplissage / assemblage / nouage **54**
Sonnent les cloches..... collage / assemblage **56**
Écoute-moi !..... peinture / collage / mise en volume **58**
Tac-tac musical nouage / remplissage / assemblage **60**
Sons élastiques peinture / collage / assemblage **62**



Fiches recettes et gabarits à télécharger sur le site des Éditions Retz,
onglet « Pédagogie », rubrique « Téléchargements »
(il faut se créer un compte au préalable).



Introduction

Cet ouvrage est un outil qui permet d'aborder de manière créative le thème des 5 sens en classes de maternelle au travers de 20 ateliers plastiques et 8 ateliers culinaires.

Sensibiliser les enfants aux 5 sens est une merveilleuse source de découverte du monde qui nous entoure. Sentir, voir, entendre, toucher et goûter, autant d'ouvertures vers la découverte de soi-même et des autres ainsi que vers la création. Les 5 sens sont une source d'inspiration pour l'enfant et lui permettent, grâce aux nombreux ateliers proposés, d'imaginer, de créer puis d'expérimenter des sensations.

Les objectifs

Les activités plastiques, graphiques et culinaires proposées permettent à l'enfant d'atteindre différents objectifs.

Agir, s'exprimer, comprendre à travers des activités artistiques

- Développer une pratique créative.
- Percevoir de nouvelles sensations, goûter, sentir, toucher.
- Exprimer ses goûts.
- Ajuster ses gestes en fonction d'une intention.
- Percevoir et reconnaître les effets plastiques obtenus.
- Modifier et affiner ses gestes.
- Réaliser les différentes actions nécessaires à l'élaboration d'une recette (casser un œuf, piler des ingrédients dans un mortier, utiliser un couteau à bout rond sans se couper, verser un liquide sans renverser, mélanger...).
- Illustrer les différentes étapes d'une recette réalisée en classe.

Explorer et découvrir le monde

L'enfant construit ses premiers repères numériques, spatiaux et temporels. Il commence à comprendre ce qui distingue la matière, les objets :

- Savoir lire les nombres et leur associer une quantité.
- Découvrir différents objets techniques (couteau, fouet, spatule, rouleau, mortier, pinceau et ciseaux de cuisine...), connaître leur utilité.
- Réaliser des mesures avec différents « étalons » : cuillère, tasse, verre doseur...
- Appréhender la notion de durée : prendre conscience du temps de cuisson ou de repos.
- Retrouver la chronologie d'une recette.

Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions

- Découvrir et identifier un type de support d'écrit : la fiche recette.
- Relever des indices visuels sur des écrits, sur des images.
- Acquérir un vocabulaire spécifique et le réinvestir.

- Formuler des phrases cohérentes pour dicter la légende des étapes de la fiche recette.

Apprendre ensemble et vivre ensemble

- Apprendre à collaborer avec les autres dans l'optique d'une réalisation commune.
- Attendre son tour, accepter de réaliser une tâche.
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène élémentaires.
- Connaître et respecter les règles de sécurité.

Les ateliers graphiques et plastiques

Les enfants arrivent à l'école maternelle avec des niveaux d'expérience hétérogènes. La pratique des arts plastiques s'appuie sur le désir de l'enfant de regarder, de toucher puis de faire. Pendant ces ateliers, les enfants expérimentent de nombreux supports et matériaux, et emploient diverses techniques plastiques : le **pliage**, le **collage**, le **découpage**, la **peinture**, le **dessin**, le **modelage**... afin de créer avec plaisir des objets en lien avec les 5 sens.



Le matériel

Les activités manuelles proposées dans ce livre, utilisent des matériaux simples et bon marché. La plupart de ces matériaux sont des objets destinés à la poubelle auxquels les enfants donnent une seconde vie. Emballages de toute sorte et autres produits recyclés deviennent des petites œuvres d'art qui contribuent à la découverte des 5 sens tout en initiant l'enfant à une démarche écoresponsable.

Les outils

Tous les outils utilisés pour la réalisation des objets ou tableaux de ce livre sont très courants et d'un prix abordable. Voici quelques outils et techniques en détail :

1. Les outils de modelage

Pour l'adulte, un outil pointu en métal est très utile et d'un coût dérisoire.

Pour les enfants, un outil pointu ou dentelé en plastique peut lui faciliter certaines tâches (percer, gratter, détailler, etc.). Ces outils sont généralement vendus en kits complets utilisables par toute la classe. Une dent de fourchette en plastique peut très bien remplacer ce type d'outil.

2. Les ciseaux

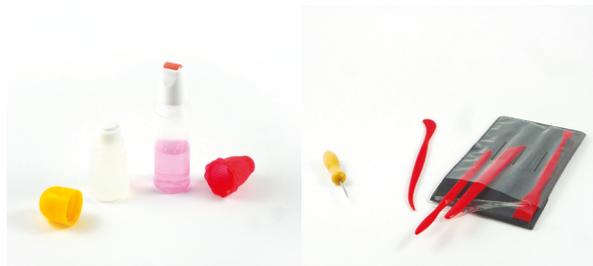
Beaucoup d'enfants ont une certaine difficulté pour découper, certains même disent ne pas savoir !

Pour bien découper, il est essentiel de le faire avec des ciseaux adaptés. Cela ne veut pas simplement dire des ciseaux pour gaucher ou pour droitier... L'outil doit pouvoir s'adapter à la morphologie de la main de chaque enfant pour qu'il n'ait pas une sensation de gêne. L'enseignant doit proposer à l'enfant plusieurs ciseaux de marques et dimensions différentes, lui faire essayer le modèle et définir avec lequel il est plus à l'aise.

3. Les colles

Il existe actuellement sur le marché une colle pour chaque matière ou presque. 4 grandes familles de colle sont utilisées dans ce livre.

- **La colle à papier** : utilisée pour coller du papier sur du carton, ou d'autres collages sans besoin d'une grande rigidité. Pour ce type de colle, les liquides sont plus efficaces que les bâtons. Plusieurs modèles existent sur le marché, certaines colles liquides possèdent un embout applicateur qui facilite leur utilisation.
- **La colle blanche** : pour les collages ayant besoin d'une certaine rigidité et pour le collage du bois et du carton.
- **Le vernis colle** : pour coller les surfaces en plastique avec le carton.
- **Les pastilles adhésives** : parfois connues sous le nom de « Glue Dots® », ces pastilles sont généralement vendues en rouleau. Elles sont utiles pour les matières difficiles à coller (Monsieur Senteur, Arbre à matières). Parfois elles peuvent être remplacées par des morceaux de ruban adhésif double face.



4. Le ruban adhésif japonais

L'avantage de ce ruban adhésif en papier est que l'enfant peut le découper en le déchirant. Il existe une grande variété de couleurs et motifs, ce qui permet d'obtenir des beaux résultats plastiques (Un bel oiseau). Le prix de ces rubans est maintenant très accessible.

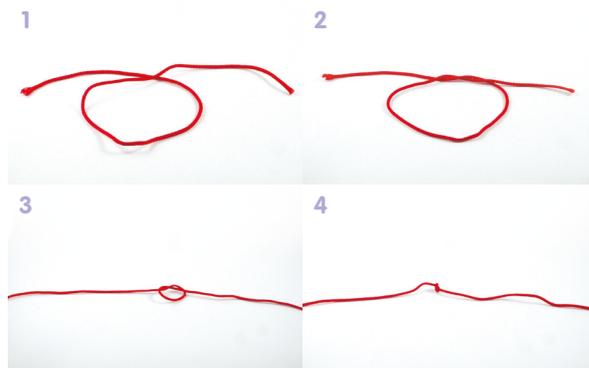
Quelques techniques à la loupe

Découper

Cet ouvrage propose une série de gabarits (disponibles dans l'onglet « Pédagogie », rubrique « Téléchargements » du site des Éditions Retz), à télécharger, à imprimer, puis à découper sur un support. Une technique très simple est mise en place pour guider l'enfant dans sa découpe : il fixe le gabarit au support avec du ruban adhésif japonais. Le gabarit ne doit plus bouger. Ensuite, il découpe les deux matières en même temps : le gabarit (qui lui permet de suivre le contour à découper) et le support (qui lui permet d'obtenir la forme dans la matière souhaitée).

Faire un nœud

Faire un nœud peut être une tâche difficile pour les enfants de maternelle. L'exercice du nœud est utilisé plusieurs fois dans les ateliers proposés. Il est donc important d'apprendre aux enfants les gestes nécessaires pour obtenir un nœud solide. Il est recommandé de les faire s'entraîner avec une corde d'un bon diamètre, en découplant les étapes comme illustré ci-dessous.



Les ateliers culinaires

Réaliser des recettes de cuisine à l'école permet de travailler sur le goût et l'odorat avec les enfants. Ils peuvent découvrir (ou regouter) des ingrédients qu'ils ne mangent pas chez eux (légumes crus, épices, fleurs comestibles).

C'est aussi une occasion de travailler le vocabulaire spécifique à la cuisine : description des textures (croquant, moelleux, sec), des saveurs (sucré, salé, amer, acide), des odeurs et des ustensiles (râpe à légume, épilucheur rasoir, fouet).

La confection de recettes en classe permet également de s'entraîner à diverses techniques qui peuvent être communes aux activités plastiques : **manipuler une matière, modeler, presser, découper...** ou propres à la cuisine : **étaler une pâte, râper, incorporer, pétrir...**



L'enfant roule des légumes dans une feuille de riz pour mettre en forme un rouleau de printemps coloré.



Cet enfant râpe une courgette avec une râpe à légume, en tenant ses doigts bien éloignés des lames !

L'organisation des ateliers

Cuisiner avec une classe de maternelle nécessite une organisation pensée au préalable.

Soit la recette est réalisée en classe entière avec l'aide de parents volontaires, soit elle est réalisée en groupes. L'enseignant annonce puis présente la recette, lit ou fait deviner le déroulement grâce aux illustrations de la fiche recette et fait verbaliser chaque étape de réalisation (indiquer les verbes d'action utilisés, nommer les différents ustensiles et ingrédients, faire goûter et sentir les ingrédients bruts avant de les utiliser, en déterminer la saveur...). Les enfants sont acteurs et participent à chaque étape à tour de rôle.

Selon les recettes et le niveau des enfants, l'adulte peut préparer les ingrédients à l'avance ou prendre le temps d'effectuer les pesées avec les enfants, ce qui peut donner lieu à un travail de lecture des nombres, de reconnaissance des emballages et de l'ingrédient nécessaire.

Lors de la confection de la recette, chaque enfant peut avoir un rôle propre qu'il pourra verbaliser ou illustrer *a posteriori* en fonction de son âge : ajouter un ingrédient, mélanger, pétrir...

Pour les recettes nécessitant de la pâte, l'enseignant l'aura séparée en autant de morceaux qu'il y a d'enfants afin que chacun puisse la travailler individuellement : rouler ou étaler les pâtes, faire les découpes à l'emporte-pièce...

Certaines recettes permettent la mise en place de jeux sur la reconnaissance d'ingrédients et de saveurs à l'aveugle :

- les gressins multigouts servent de support pour goûter des préparations aux saveurs variées que l'enfant devra identifier et écrire.
- le mémoire sablé, où l'enfant devra retrouver l'ingrédient parfumé utilisé dans un sablé grâce à son odorat.



Découpe à l'emporte-pièce des sablés qui seront dégustés lors d'un jeu de memory parfumé.

Les précautions à prendre

L'enseignant s'assure que les élèves se sont bien lavés les mains avant de manipuler les ingrédients. Il veille au respect de l'hygiène tout au long de l'élaboration de la recette.

La législation veut qu'il s'assure de la fraîcheur des ingrédients utilisés et des interdits alimentaires des enfants de sa classe (consulter la liste des PAI si besoin). Il doit également indiquer aux enfants les préparations qui doivent être consommées rapidement. Les recettes proposées ont été conçues de façon à éviter l'utilisation d'objets dangereux. Néanmoins, pour toute recette, il est préférable de rappeler les bases de la prévention des accidents domestiques (ne pas toucher de plat chaud, ni les portes de four ni les plaques, ne pas boire un liquide dont on ne connaît pas la provenance...). L'enseignant (ou éventuellement l'ATSEM) prépare les ingrédients à découpe fine, s'occupe des cuissons et s'assure de la bonne température des gâteaux et biscuits sortis du four ainsi que des liquides chauds avant de les mettre à la disposition des enfants.

Les ingrédients et les ustensiles

Les ustensiles et les ingrédients utilisés pour ces recettes sont faciles à se procurer et peu coûteux.

Les recettes peuvent demander l'utilisation d'un four, d'un micro-ondes, de plaques de cuisson et d'un réfrigérateur : il s'agit donc de s'assurer que l'école dispose de ces appareils électroménagers et permet l'utilisation d'un « point chaud » hors de portée des enfants.

Le rôle de l'adulte

L'adulte encourage, conseille et guide les enfants. Il leur donne des consignes de façon claire et il les fait reformuler afin de s'assurer qu'elles sont bien comprises. Il met l'enfant dans les meilleures conditions pour créer, imaginer, apprendre à utiliser les outils et enrichir sa pratique. Il explicite chacune des étapes afin que l'enfant les mémorise.

Remarque : Lors des ateliers plastiques et culinaires, il est fortement conseillé de faire porter aux enfants une blouse suffisamment ample pour permettre une liberté dans leurs gestes.



Les fiches recettes

Toutes les recettes proposées dans cet ouvrage sont accompagnées de fiches illustrées disponibles sur le **site des Éditions Retz onglet « Pédagogie », dans la rubrique « Téléchargements »**. Ces fiches complètent le livre en apportant tous les détails nécessaires à la bonne réalisation des recettes. Imprimables aux formats A3 ou A4, elles peuvent permettre aux enfants de suivre la recette pendant sa réalisation en classe et de la refaire chez eux avec leurs parents.

Une version des fiches sans texte est également proposée au téléchargement : l'enseignant peut les utiliser en classe pour proposer différents exercices aux enfants après la réalisation de la recette (ou pour les faire patienter pendant la cuisson !). Il peut, par exemple, demander aux enfants de lui « dicter » les différentes étapes et réécrire la recette avec eux, en insistant sur l'utilisation du vocabulaire technique et des verbes d'action spécifiques à la

cuisine (on fouette, on râpe, on incorpore...), et sur le nom des ingrédients qui ont été découverts (épices et plantes aromatiques, betterave crue, feuilles de riz...).

Avec les moyennes et grandes sections, les différentes étapes de la fiche peuvent être découpées et utilisées pour un exercice de structuration du temps. Les enfants doivent replacer les étapes dans l'ordre chronologique et les coller sur une feuille dans le bon sens de lecture. Proposer 3 à 5 étapes pour les moyennes sections et de 6 à 9 pour les grandes sections.

Les actions représentées sur les illustrations peuvent être verbalisées pour aider les enfants à comprendre la structuration temporelle :

« Regarde cette image : on dépose le pétale dans l'assiette de sucre en poudre. Est-ce que tu as fait ça avant ou après l'avoir enduit de blanc d'œuf battu ? »...



Fiche recette avec les consignes à suivre pendant l'atelier.



Fiche recette sans consigne, à utiliser pour créer d'autres exercices.

Organisation de l'ouvrage

L'ouvrage fonctionne en double page : la page de gauche explique la démarche pédagogique et celle de droite retrace en photos les différentes étapes de la réalisation plastique ou culinaire. Le résultat final photographié n'est qu'un exemple de réalisation et ne doit être en aucun cas considéré comme un modèle.

Chaque atelier est indépendant. Il n'y a pas de progression. Les ateliers proposés permettent de sensibiliser les enfants à la découverte et à la compréhension des 5 sens. Ils sont donc classés en 5 rubriques (*le toucher, le goût, la vue, l'odorat et l'ouïe*). Les rubriques du goût et de l'odorat permettent la mise en place d'ateliers culinaires tandis que le toucher, la vue et l'ouïe proposent des ateliers exclusivement plastiques et graphiques. Les techniques auxquelles ils font appel sont répertoriées dans le sommaire.



Un bel oiseau

Objectifs

- Travailler et assembler des matières différentes.
- Apprendre diverses techniques pour assembler : entortiller, enfiler, fixer avec un ruban adhésif...

Mise en œuvre

Niveaux

MS - GS.

Organisation

Groupes de 6 à 8 enfants.

Durée

1 séance de 35 à 40 min.

Matériel

- 1 chenille en velours de 30 cm de longueur (couleur au choix).
- 1 morceau de feutrine fine d'environ 20 x 8 cm (couleur au choix).
- 1 gabarit d'ailes imprimé sur une feuille A4 (à télécharger sur le site des Éditions Retz, onglet « Pédagogie », rubrique « Téléchargements »).
- 8 plumes de 10 cm de diverses couleurs.
- 1 grosse perle en bois de 25 mm de diamètre.
- Ciseaux.
- Ruban adhésif japonais.
- 50 cm de ficelle fine (couleur au choix).

Déroulement

Tâches de l'enfant

Fabriquer un petit oiseau multimatériaux avec une chenille en velours pour le corps, un peu de feutrine pour les ailes, une perle en bois pour la tête et quelques plumes pour la queue.

Rôles de l'adulte

- Couper les deux fentes dans les ailes en feutrine.
- Nouer la ficelle pour suspendre l'oiseau.

Consignes

1. Fixe le gabarit des ailes sur la feutrine avec le ruban adhésif.
2. Découpe les ailes en feutrine en suivant le gabarit.
3. Demande à l'adulte de couper deux fentes dans les ailes.
4. Assemble environ 8 plumes colorées avec un morceau de ruban adhésif. Pour cela, enroule le ruban autour de la base pour faire un bouquet de plumes.
5. Plie la chenille en 2 parties identiques.
6. Enfile la chenille dans la perle en bois. Tu dois l'enfiler par le bout qui est plié.
7. Laisse dépasser un peu de la chenille pour former le bec de l'oiseau.
8. Écarte les branches de l'autre côté de la perle.
9. Enfile les ailes sur l'une des branches en passant par les fentes découpées par l'adulte.
10. Entortille les deux pointes des chenilles en faisant juste un tour pour délimiter le corps de l'oiseau.
11. Entortille encore une fois les pointes des chenilles autour de ton bouquet de plumes pour attacher la queue de ton oiseau.
12. Demande à l'adulte de fixer une ficelle à l'oiseau pour pouvoir le suspendre.

Difficultés prévisibles

- Fixer le gabarit à la feutrine et découper les ailes. Si cela devient trop difficile pour l'enfant, l'enseignant peut découper dans un carton le gabarit des ailes. Il suffira à l'enfant de poser le patron sur la feutrine, de tracer le contour et de découper en suivant le trait.
- Enfiler la chenille pliée en deux dans le bois en laissant dépasser quelques millimètres pour former le bec. Les enfants auront tendance à enfiler complètement la chenille. Dans ce cas, l'enseignant peut montrer un exemple de dimension de bec satisfaisante.

Variantes

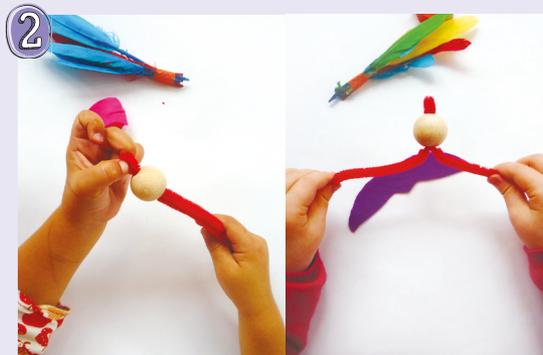
- Utiliser des chenilles, feutrines et plumes aux couleurs vives et variées ou bicolores.
- Proposer aux enfants de faire quelques oiseaux dans des nuances d'une même couleur.



Étapes



1 L'enfant découpe les ailes dans la feutrine. Il assemble les plumes avec le ruban japonais.



2 Il plie la chenille en deux et l'enfile dans la perle en bois. Il écarte les deux branches de la chenille.



3 Il enfile les ailes sur l'une des branches de la chenille.



4 Il entortille les extrémités de deux chenilles pour former le corps (1 tour suffit).



5 Il entortille les longueurs des extrémités restantes des chenilles avec les plumes pour fixer la queue.



6 Suspended par un fil, voici le bel oiseau...



Gressins multigouts

Objectifs

- Découvrir de nouvelles saveurs et odeurs.
- Identifier les 4 saveurs : sucré, salé, amer, acide.

Mise en œuvre

Niveaux

PS - MS - GS.

Organisation

Groupes de 6 à 8 enfants.

Durée

- 1 séance de cuisine de 30 min (+ 15 à 20 minutes de cuisson).
- 1 séance de dégustation de 15 min.

Ingrédients (pour 40 gressins)

- 120 g de farine.
- 30 g de fécule de maïs.
- 65 g de yaourt nature.
- 2 cs d'huile d'olive.
- 4 cs d'eau.



Voir la fiche recette sur le site des Éditions Retz, onglet « Pédagogie », rubrique « Téléchargements ».

Matériel

- Cuillère à soupe.
- Cuillère en bois.
- Saladier.
- Papier sulfurisé.
- Couteau à bout rond.
- Plaque de cuisson et four.
- Bols pour la dégustation.

Déroulement

Tâches de l'enfant

Préparer une recette de gressins. Déguster à l'aveugle, reconnaître les aliments associés et identifier leurs saveurs.

Rôles de l'adulte

- Préparer les ingrédients et faire suivre la recette.
- Diviser la pâte en 6 à 8 parts égales.
- Faire cuire les gressins 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 180 C°
- Préparer les bols avec les aliments à associer aux gressins :
 - sucré : confiture, glaçage au sucre.
 - salé : tapenade, rillettes de poisson.
 - acide : glaçage au pamplemousse, crème de citron.
 - amer : marmelade d'orange, chocolat noir fort.

Consignes

Séance 1 :

1. Dans un saladier, mélange la farine, la fécule de maïs, le yaourt et l'huile d'olive avec une cuillère en bois.
2. Ajoute l'eau progressivement et continue de mélanger à la main jusqu'à pouvoir former une boule de pâte.
3. Demande à l'adulte de diviser la boule de pâte.
4. Farine tes mains et le plan de travail. Roule un gros boudin de pâte et coupe des tronçons avec un couteau à bout rond.
5. Roule chaque morceau de pâte sur le plan de travail fariné pour former des longs boudins.
6. Recommence avec tous tes morceaux de pâte. Coupe les boudins en deux quand ils sont trop longs.
7. Dépose tes gressins sur une feuille de papier sulfurisé.

Séance 2 :

Les yeux bandés, goute les gressins trempés dans les différents aliments. Essaie de reconnaître quel aliment tu manges et d'identifier sa saveur (sucré, salé, amer ou acide).

Difficulté prévisible

Manque de force dans les doigts pour former une boule de pâte homogène.

Variante

Mélanger la pâte avec différents épices et aromates avant la cuisson (sésame, pavot, romarin, origan, basilic, paprika...) pour un travail sur l'odorat et la découverte de nouveaux goûts.



Étapes

1



L'enfant mélange tous les ingrédients secs, l'huile et le yaourt dans le saladier.

2



Il ajoute de l'eau progressivement jusqu'à pouvoir former une boule de pâte.

3



Il coupe des tronçons de pâte avec un couteau à bout rond.

4



Il les roule doucement sur le plan de travail fariné pour former des longs boudins.

5



Les boudins sont placés sur une feuille de papier sulfurisé avant d'être enfournés.

6



Les gressins sont prêts pour une dégustation pleine de saveurs.