

# SEMAINE DU GOÛT octobre 2007

Lundi 15 octobre 2007, les enfants de l'école de Vatilieu se sont rendus à la maison de la noix de Vinay afin de participer à des ateliers sur le goût et les saveurs avec les GS de N/D. Osier.  
Voici leurs impressions :

## Atelier de l'huile :

*On a cassé les noix sur une tuile creuse avec le maillet. On a trié les cerneaux en enlevant la coquille. Après, on a broyé les cerneaux dans une machine .*

Il faut ensuite chauffer doucement en remuant les cerneaux broyés. On place dans la presse un tissu, le broyé et 2 plaques très lourdes.

Ensuite, il faut tourner la presse pour qu'apparaisse un liquide jaune brillant ; c'est l'huile.

*On l'a goûtée en trempant du pain dedans ; ça a le goût de la noix sèche et c'est excellent pour la santé.*



## Les saveurs

Il y a 5 sens :

- l'ouïe pour entendre
- le toucher pour toucher
- le goût pour goûter
- la vue pour voir
- l'odorat pour sentir

1. *On devait associer un élément, fleur, fruit au panier de sens qui lui convenait :*

Le coing qui sent bon, sert pour la confiture.

*On a secoué des coloquintes qui séchées ont des graines qui résonnent comme les maracasses.*

Les immortelles, fleurs sèches sont douces à caresser.

2. *Il fallait trouver l'aliment caché dans un verre opaque en le sentant :*

*Il y avait l'ail, la banane, la poire, l'orange, le citron et l'oignon.*

Ce n'était pas facile de faire la différence entre l'ail et l'oignon, le citron et l'orange.

3. Les couleurs et le goût :

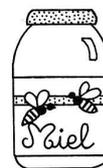
*Dans une assiette étaient déposés des aliments oranges à déguster, une autre assiette contenait de la rhubarbe afin de découvrir d'autres saveurs (l'amertume de l'endive, l'acidité du citron, le sucré, le salé, l'âpreté du kaki)*



### Le miel :

Les abeilles butinent les fleurs. Elles ramassent (collectent) le nectar et le rapportent à la ruche. Elles le transforment en pollen et en miel. Elles referment, pour nourrir la ruche, les alvéoles avec de la cire.

Pour récolter le miel, l'apiculteur se protège et enfume sa ruche avec des chiffons brûlés pour prendre les alvéoles. Avec un couteau chauffant, il gratte et retire la cire des alvéoles puis il les place dans la centrifugeuse qui en tournant laisse couler le miel. Ce sont les fleurs qui font varier la couleur du miel.



### La belle histoire d'amour du prince et de la princesse :

*Le prince de la noyeraie grandit, il se couvre de graines qui rencontrent grâce au vent la jolie princesse. De leur union naît une noix. En automne, la noix est prête à tomber.*

Autrefois, c'est à la main que l'on ramassait les noix, on avançait en lignes. On les lavait, on les faisait sécher sur un séchoir après les avoir triées. Les plus petites noix tombaient de la calibreuse, on s'en servait pour faire l'huile de noix.

Les plus jolis cerneaux servent pour la pâtisserie. Aujourd'hui, ce sont des machines qui ramassent les noix.

## Le goûter

*On nous a fait découvrir des cerneaux salés servis à l'apéritif, des tartines de noix au miel, au chocolat. Nous avons trempé des fruits frais, grains de raisins, morceaux de pommes dans une chapelure de noix sèches.*

*La dégustation du sirop de verveine ou de groseille nous a permis de découvrir d'autres goûts.*

