

La table médiévale des catalans : odeurs et saveurs

Objectifs

- *Reconnaître les épices*
- *Approcher les goûts, les odeurs de la cuisine du Moyen Age*
- *Mieux comprendre la société médiévale par une approche de la vie quotidienne*
- *préparation au repas médiéval du soir*

Méthode

Travailler à partir de diapositives, d'ustensiles culinaires, d'épices et plantes aromatiques

Compétences visées

- *Sens de l'observation*
- *Mobiliser ses connaissances, les organiser, les restituer*
- *Présenter un avis personnel et argumenté*

Organisation pédagogique

Classe entière

Matériel fourni

- *Diaporama « la table médiévale des catalans »*

- ustensiles de cuisine
- plantes aromatiques et épices

Déroulement

Les enfants vont vivre pendant plusieurs jours dans un site médiéval. L'atelier proposé sera l'occasion de leur faire découvrir la table médiévale.

Les enfants pourront sentir les odeurs en vogue pendant l'époque médiévale, ou découvrir les épices, leurs histoires. Ils seront également invités à exprimer leurs sensations et définir leurs perceptions olfactives et gustatives. Ils connaîtront les codes de bonne conduite quand on est à table, règles à respecter si l'on veut être estimé.

Tour à tour, des images, des odeurs, des objets, des récits ou des scènes vont plonger les enfants dans la réalité médiévale avant de passer à table, comme au Moyen âge : les tranchoirs en guise d'assiette, les doigts comme fourchette : ils mangent comme ils l'ont appris au cours de l'atelier.

Niveau de classe

CM – collège – tout public