

Matériel :

Dégustation de légumes (ici carottes) sous quatre formes



Crues

Cuites en rondelles

Purée de carottes

Carottes déshydratées

Attention afin de ne pas influencer la dégustation utiliser pour chaque texture des contenants identiques et neutres (idéalement assiette blanche)

Création d'un nuage de mots « sensations » pour chaque texture à partir de la liste ci-dessous

Sensations

Mou	Croquant	Élastique	Sec
Ferme	Cassant	Collant	Humide
Dur	Craquant	Adhérent	Mouillé
Liquide	Farineux	Gluant	Juteux
Lié	Tendre	Lisse	Aqueux
Onctueux	Coriace	Granuleux	Huileux
Visqueux	Plastique	Fibreux	Graisseux
Friable	Malléable	Cristallisé	Gras

Pensez-vous que d'autres critères que la texture peuvent influencer vos ressentis ?

