



Cofinancé par le  
programme Erasmus+  
de l'Union européenne



**«DECOUVRIR LE PATRIMOINE CULTUREL ET NATUREL  
À TRAVERS LES 5 SENS»**

**KA2 – Coopération en matière d'innovation et d'échanges de bonnes pratiques**

**KA229 – Partenariats pour des échanges scolaires**

**2018-1-IT02-KA229-048307**

---

**ECHANGES DE GROUPES D'ÉLÈVES DE COURTE DURÉE**

**FICHES  
ATELIERS**

*Portugal*

*France*

*Italie*

*Roumanie*

*Bulgarie*

Ce carnet recueille toutes les fiches utilisées pour le déroulement des activités pendant les mobilités. A la découverte du patrimoine matériel et immatériel des différents pays visités à travers les 5 sens.

Visiter les villes et voir les monuments, déguster les plats typiques, entendre les sons et la musique, sentir les odeurs et les parfums, toucher et créer.



Erasmus+

*Portugal*

FICHE

JEU DU  
PATRIMOINE





**«DECOUVRIR LE PATRIMOINE CULTUREL ET NATUREL  
À TRAVERS LES 5 SENS »**

**Jeu du patrimoine – 5 sens  
22 janvier 2019**

**Tu es préparé? Alors, on va commencer!  
Le défi commence ici!  
Allons-y!**

**Tu dois apporter 1 € avec toi.**



|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Nom de l' équipe</b>     |  |
| <b>Éléments de l'équipe</b> |  |

Chaque réponse correcte ou chaque élément recueilli équivaut à 1 point.

Maintenant, tu vas essayer de découvrir V. N. de Famalicão à travers tes 5 sens, en suivant les instructions données.

**STOP 1 – Statue (sur le mur) Júlio Brandão**

Sors de l'école et suis par la gauche. Tu trouveras une statue d'un écrivain de notre ville, Julio Brandão. Quel était son âge quand il est mort?

Réponse: \_\_\_\_\_ Points: \_\_\_\_\_



**STOP 2 – Parc 1er mai**

Tu vas recueillir n'importe quoi qui fait appel à ton odorat.

Réponse: \_\_\_\_\_ Points: \_\_\_\_\_



**STOP 3 – Vieille église**

Quel est l'élément qui est présent dans toutes les églises, en haut, qui fait l'appel à l'ouïe?

Réponse: \_\_\_\_\_ Points: \_\_\_\_\_



**STOP 4 - Musée Bernardino Machado**

Combien de fenêtres a la façade de cet édifice?

Réponse: \_\_\_\_\_ Points: \_\_\_\_\_





### STOP 5 - Fundação Cupertino Miranda

Dans cette fondation, il y a un musée. Quel est son nom?



Réponse: \_\_\_\_\_ Points: \_\_\_\_\_

### STOP 6 - The World Needs Nata

Tu dois entrer dans ce café - The World Needs Nata - demander et goûter une tartelette "Nata" et après tu dois identifier deux saveurs:



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Réponse: \_\_\_\_\_ Points: \_\_\_\_\_

### STOP 7 - Mairie

Dans le jardin en face, essaie de trouver un élément/quelque chose avec beaucoup de relief.



Réponse: \_\_\_\_\_ Points: \_\_\_\_\_

### STOP 8 – Marché de la Ville

Tu dois y entrer et trouver 5 choses/éléments qui font appel à tes 5 sens.

Vue \_\_\_\_\_  
Oùie \_\_\_\_\_  
Odorat \_\_\_\_\_  
Toucher \_\_\_\_\_  
Goût \_\_\_\_\_

Points: \_\_\_\_\_





Erasmus+

# France

## FICHES

# JEU DU PATRIMOINE

**MISSION: IMPOSSIBLE**

5 sens se sont pe  
retrouver dans le  
nées (les heures :  
La prime sera doi  
connaissances. B

Comme d'habitue  
nier, notre organi

|   |  |
|---|--|
|  <b>Ecole Saint Vincent</b><br><b>13 h 30</b><br>Rue de la Sous-Préfecture |  <b>Claire Fontaine</b><br><b>15 h 00</b><br>Avenue De Lattre de Tass |
| Réponses données sur place <b>1</b>   | Quelles chansons ont été interprétées par les résidents ?  |
|  <b>Grand Place</b><br><b>2</b>  |  |
| Trouvez l'inscription en braille qui présente l'Hôtel de Ville.<br>Quelle est la date de la construction de l'Hôtel de Ville ?                                  |  |



# MISSION: IMPOSSIBLE

5 sens se sont perdus dans Hazebrouck. Votre mission consiste à les retrouver dans le délai imparti .... en respectant les consignes données (les heures sont impératives)  
La prime sera donnée au groupe le plus performant en temps et en connaissances. **BONNE CHANCE !**

Comme d'habitude, si l'un ou l'autre des membres était fait prisonnier, notre organisation nierait être à l'origine de votre mission.



**Ecole Saint Vincent**  
**13 h 30**  
Rue de la Sous-Préfecture

1

Réponses données sur place



**Grand Place**

2

Trouvez l'inscription en braille qui présente l'Hôtel de Ville.  
Quelle est la date de la construction de l'Hôtel de Ville ?



**Tour Saint Eloi**  
Rue de l'église

7

Retrouvez le QR Code et donnez le lieu d'enregistrement de cette vidéo.

Estimez la hauteur de la tour :

Comment s'appelle un ensemble de cloches ?



**Claire Fontaine**  
**15 h 00**  
Avenue De Lattre de Tassigny

5

Quelles chansons ont été interprétées par les résidents ?



**Jardin Public**  
Rue de l'église

4

Prendre 1 photographie pour illustrer chacun des 5 sens. Les photographies seront utilisées pour la présentation du jeudi.



**Musée**  
Place Degroote

6

Relevez le nom des Géants

Relevez le nom d'un tableau « alimentaire »

Relevez le nom d'un ustensile de cuisine représenté sur un tableau et donnez le nom du tableau



**Leonidas**  
Rue de l'église

3

Comment s'appelle ce qui contient les fèves de cacao ?

Goûtez un œuf en chocolat et gardez le papier d'emballage.



# MISSION: IMPOSSIBLE

Utilisez vos 5 sens pour répondre aux questions posées.  
Attention ! C'est votre seconde mission.  
Il en restera encore une à accomplir pour obtenir la récompense.  
Notez au dos de la feuille les membres de votre groupe.

Comme d'habitude, si l'un ou l'autre des membres était fait prisonnier, notre organisation nierait être à l'origine de votre mission.



Dessinez un **conque**.



5 continents et 5 sens.

A chaque continent, reliez un sens en fonction des musiques que vous découvrirez dans les espaces sonores.



Enregistrez votre son de la mer au moyen des faux instruments de musique. L'enregistrement doit avoir une durée comprise entre 1 min 30 et 2 min.



Transformez-vous en sirène ou triton et prenez-vous en photo pour l'œuvre à réaliser jeudi



Retrouvez le nom de ce compositeur célèbre qui écrit l'œuvre « La Mer » en 1903.



Complétez au hasard de vos découvertes ces phrases

La ronde .....

La polka .....

L'hymne à .....



Donnez la signification d'écouter :

Cor A.  
Cl.  
1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> Cors  
Glock.



# MISSION: IMPOSSIBLE

Vos 5 sens ont été en alerte lors de la visite de Lille.

Qu'en reste-t-il ?

Quels sont vos souvenirs dans votre mémoire humaine ?

Quels sont vos souvenirs dans votre mémoire numérique ?

Vous avez jusqu'au 21 juin 2019 pour faire parvenir vos souvenirs soit de groupe, soit individuel, soit les 2.

La meilleure contribution de groupe et la meilleure contribution individuelle seront primées en Italie... par un cadeau bien français !

Sollicitez vos neurones !



Rédigez un texte de 1.000 caractères environ pour présenter Lille à travers les 5 sens.



Réalisez avec vos photos soit un montage photo ou une mini-vidéo ou un pêle-mêle ou toute autre réalisation.

**ATTENTION : Toute photo prise sur le net disqualifie la production.**










Erasmus+

# Italie

## FICHES

# JEU DU PATRIMOINE

|   |   |
|---|---|
|  <p><b>STOP 1 -La Scimmietta Rue G. Amendola</b><br/>Sors de l'école et suis par la droite. Marche vers la rue G. Amendola(très longue).La première étape est très agréable ! Arrête-toi à la glacerie <i>La Scimmietta</i>.<br/>Combien de saveurs différentes de crème glacée artisanale elle produit?</p> <p>Réponse: _____ Points: _____</p> |   |
|  <p><b>STOP 2 -Statue Roger le Norman Rue Oberdan</b><br/>Selon la légende, Afragola a été fondée par Roger le Norman. En quelle année?</p> <p>Réponse: _____ Points: _____</p>  |   |

## FICHES

# ATELIER LE TOUCHER

FABRIQUER UNE CRÈCHE DE NOËL NAPOLITAINE



# Jeu du patrimoine n.1 Afragola en 5 sens



25/11/2019

Nom de l'élève ou du groupe .....

Date de visite du site .....






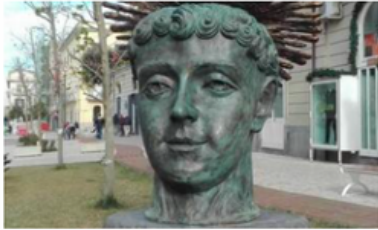






**Tu es préparé? Alors, on va commencer! Le défi commence ici! Allons-y!**

Chaque réponse correcte ou chaque élément recueilli équivaut à 1 point.  
Maintenant, tu vas essayer de découvrir Afragola à travers tes 5 sens, en suivant les instructions données.

|   |   |
|---|---|
|  <p><b>STOP 1 -La Scimmietta Rue G. Amendola</b><br/>Sors de l'école et suis par la droite. Marche vers la rue G. Amendola(très longue).La première étape est très agréable !<br/>Arrete-toi à la glacerie <i>La Scimmietta</i>.<br/>Combien de saveurs différentes de crème glacée artisanale elle produit?</p> <p>Réponse: _____ Points:</p> | <br> |
|  <p><b>STOP 2 -Statue Roger le Norman Rue Oberdan</b><br/>Selon la légende, Afragola a été fondée par Roger le Norman.<br/>En quelle année?</p> <p>Réponse: _____ Points:</p>  |    |

# Jeu du patrimoine n.1 Afragola en 5 sens

25/11/2019

|   |   |
|---|---|
|  <p><b>STOP 3- Basilique S. Antoine Viale S. Antonio</b><br/>Quel est l'élément qui est présent dans toutes les églises, en haut, qui fait l'appel à l'ouïe?</p> <p>Réponse: _____ Points:</p> |    |
|  <p><b>STOP 4 - Basilique S. Antoine Viale S. Antonio</b><br/>En quel style a été construit le sanctuaire? à partir de quelle année?</p> <p>Réponse: _____ Points:</p>                         |    |
|  <p><b>STOP 5 - Tête de Saint-Antoine</b><br/>C'est la plus grande tête de Saint-Antoine dans le monde.En quel matériel est-elle? Quel est son poids?</p> <p>Réponse: _____ Points:</p>        |   |
|  <p><b>STOP 6 -La ville communale</b><br/>Entre dans la pinède et identifie deux odeurs:</p> <p>Réponse: _____ Points:</p>   |  |
|  <p><b>STOP 7 -Restaurant La Gnocolata</b><br/>Quel est la spécialité de ce restaurant qui remonte à 1927?</p> <p>Réponse: _____ Points:</p>   |  |
|  <p><b>STOP 8 -Place de la Mairie</b><br/>Quels sont les éléments architecturaux les plus évidents du palais de la Mairie ?</p> <p>Réponse: _____ Points:</p>                                |  |

## Jeu du patrimoine- n.2 Sorrente –Salerne en 5 sens

26/11/2019

Nom de l'élève ou du groupe .....

Date de visite du site .....

1. Pendant la visite de la *La Fabbrica Trasparente de Sorrente* prenez des photos et décrivez l'aspect du site qui vous a le plus impressionné



son.....



odeur.....



vue .....



goût.....



toucher.....

2. Pendant la visite des *Lumières d'artistes à Salerne* prenez des photos pour illustrer chacun des 5 sens. Réalisez avec vos photos ,un montage photos,une mini-vidéo ou toute autre réalisation.



Les photographies ou les travaux réalisés seront utilisées pour la présentation du jeudi.

## Jeu du patrimoine n.3 Naples en 5 sens

27/11/2019

Fiche à compléter avant, pendant et aussitôt après la visite du site

Nom du site .....

Nom de l'élève ou du groupe .....

### 1. Avant la visite

Notez ce que vous attendez de la visite (ce que vous avez envie de savoir, d'apprendre, etc.)

### 2. Pendant la visite

Dessinez un élément ou une partie du site que vous avez particulièrement apprécié (au dos de la feuille).  
Notez les données et les chiffres que vous avez appris sur le site :



Relatez vos découvertes sensorielles : quand vous avez fermé les yeux, décrivez ce que vous avez entendu, ce que vous avez senti et décrivez l'aspect du site qui vous a le plus impressionné :



son.....



odeur.....



vue.....



goût.....



toucher.....

### 3. Après la visite

La visite du site a-t-elle répondu à votre attente ?            oui o non

Expliquez pourquoi :

Pourquoi pensez-vous que ce site est important ?

Pendant la visite de la ville prenez des photos pour illustrer chacun des 5 sens. Réalisez avec vos photos un montage photos, une mini-vidéo ou toute autre réalisation en choisissant l'un des parcours sensoriels proposés dans la visite de la ville de Naples:

- 1. Parcours visuel : Les joyaux du Centre historique de Naples
- 2. Parcours auditif: "En écoutant la ville"
- 3. Parcours tactile ou du toucher: "L'art de la crèche napolitaine"



Les photographies ou les travaux réalisés seront utilisés pour la présentation du jeudi.

## Jeu du patrimoine n. 4 Le Palais Royal de Caserte en 5 sens

29/11/2019

Nom de l'élève ou du groupe .....

Date de visite du site .....

1. Pendant la visite du **Palais Royal de Caserte** décrivez l'aspect du site qui vous a le plus impressionné



son.....



odeur.....



vue .....



goût.....



toucher.....

2. Pendant la visite du **Palais Royal de Caserte** prenez des photos pour illustrer chacun des 5 sens. Réalisez avec vos photos un montage photos, une mini-vidéo ou toute autre réalisation.



Les photographies ou les travaux réalisés seront utilisés pour la présentation finale du parcours des 5 sens en Campanie.





## FABRIQUER UNE CRÈCHE DE NOËL NAPOLITAINE



### CE QU'IL FAUT

Une base en copeaux de bois liège

- Brindons, mousse, paille et feuilles
- Colle vinyle et silicone
- Peintures ou tempéra colorée
- Papier d'effet roche pour réaliser les montagnes
- Pasteurs de la sainte famille
- Cailloux et pierres pour les ruisseaux
- Lumières fixes blanches
- Diverses scénographies, telles que fontaines, fours, moulins ...

### ÉTAPES

- **Préparer le projet de la crèche**

Pour construire une crèche napolitaine il est essentiel d'avoir l'idée précise de ce qu'on veut créer et en projeter la composition

- **Diviser les plans en perspective**

Organiser toutes les structures, en fonction des plans prospectifs.

Au premier plan la cabane de la nativité, les maisons et toutes les autres décorations de plus grande taille.

Le deuxième plan, qui doit avoir une extension réduite par rapport au premier, doit contenir des arbres et une végétation variée, de plus petite taille.

Le troisième plan est celui occupé par les montagnes, le ciel et tout ce qui fait partie du fond, qui doit être placé avant l'assemblage de la crèche.

- **Assembler la crèche**

Décorer la base avec des cailloux ou de la mousse, pour créer le plan sur lequel on va positionner tout le reste. Une fois terminé, on peut passer à des structures telles que la cabane de la nativité ou les montagnes. On peut enrichir le cadre avec des fontaines, des cascades ou d'une rivière à simuler avec du plomb ou du papier domopack. Pour les fixer définitivement, il faut utiliser du silicone chaud.

## ASSEMBLAGE-COLORATION ET VESTITION DES SANTONS



### CE QU'IL FAUT

Une base en bois ou liège

- Fil de fer
- Colle vinyle et silicone
- Peintures ou tempéra colorée
- Kit de pièces
- Tissus

### ÉTAPES

#### Étape 1. Préparation de la structure

- Préparer une structure en fil de fer doux « rembourré » avec du mèche de manière à former un corps fraîchement esquissé et proportionné aux autres composants du santon

#### Étape 2. Assemblage des pièces

- Insérer la tête, les bras, les jambes et les pieds sur la structure préparée. Pour la greffe de la tête, insérer de la ficelle dans les trous de la peigne à l'aide d'une aiguille de matelas et fixer la tête au mannequin par deux ou trois tours. Nouer et souder avec un pistolet à colle chaude. Toujours avec de la colle chaude, fixer les membres en complétant le personnage.

#### Étape 3. Coloration

- Utiliser de la peinture (huile ou acrylique) Il faut d'abord préparer la bonne couleur. Pour ce faire, mélanger du blanc avec très peu de terre d'ombre, très peu d'ocre jaune et un point de cinabre. Exalter avec le cinabre les joues, les paupières, les muscles du cou, le dos des mains et les doigts.

#### Étape 4. Habillage

- La tenue vestimentaire est la phase finale. Choisir les tissus selon les personnages. Pour les bergers, les costumes seront créés avec des tissus pauvres et bruts, tandis que pour les rois Mages, on peut utiliser des tissus de plus grande valeur et de plus grande beauté.

#### Étape 5. Montage et pose

- Monter le santon sur une base en bois et l'attaché dans une pose appropriée, notamment grâce à son « âme » de fil de fer doux.





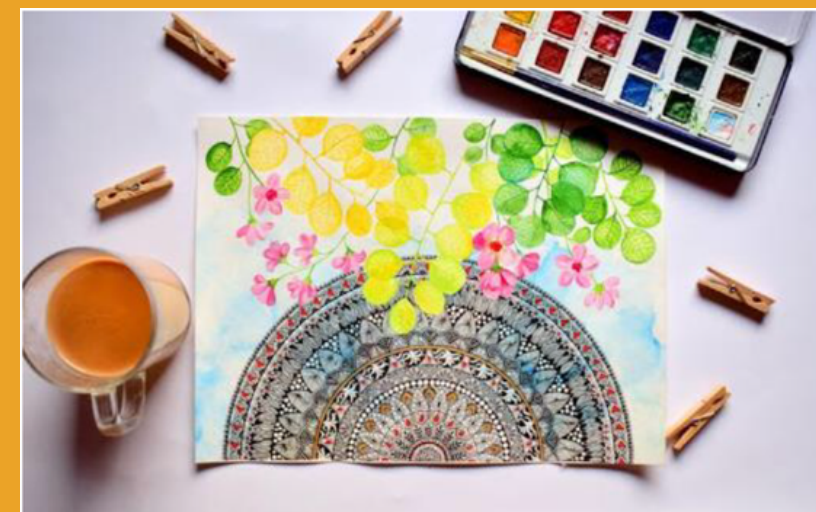
Erasmus+

# Roumanie

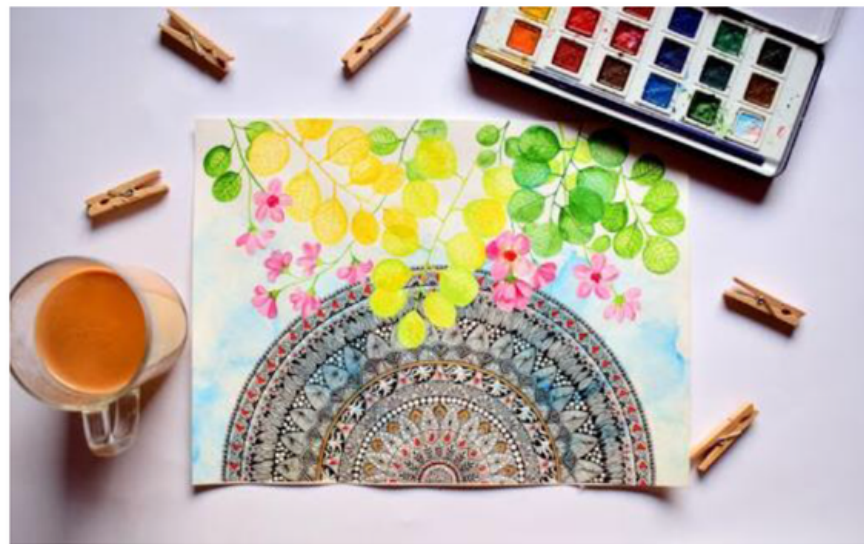
## FICHE ATELIER CUISINE

## FICHE ATELIER PEINTURE

| PAYS :          |   |  |                |
|-----------------|---|--|----------------|
| Sens mis en jeu | Paramètres de la perception sensorielle             | Vocabulaire d'appui - Descripteurs -   | Votre ressenti |
| LA VUE          | Aspect  | Dur - mou, solide - liquide, ferme - fondante, lisse - granuleuse, aqueuse - laiteuse, terne - brillante   |                |
|                 | Forme   | Régulière - irrégulière, <b>Géométrique</b> : Carrée, rectangulaire, ronde, conique, pyramidale, sphérique.  |                |
|                 | Couleur   | Rouge, jaune, bleu, Orange, vert, violet<br><b>Variants et intensités</b> : claire - foncée, terne - vive, mate - brillante, uniforme - bariolée, naturelle - artificielle |                |
| L'ODORAT        | État  | liquide, solide, gazeux  |                |
|                 | Odeur (voie nasale)<br>Arômes : (voie retro nasale) | <b>Intensité</b> : Forte / faible, inodore / puissant, <b>Caractéristique et / ou primaire</b> : alcoolise, brule, caramélisé, floral, piquant...                          |                |
| LE TOUCHER      | Texture   | tendre, croustillant, craquant, lisse - granuleuse, aqueuse - laiteuse, terne - brillante  |                |
|                 | Consistance   | dure - molle, solide - liquide, ferme - fondante   |                |
|                 | Température   | chaud, tiède, froid, brûlant, frais  |                |



# L'ÉVEIL DES SENS



De façon générale, cette séance invite les élèves à découvrir la cuisine roumaine à travers les 5 sens. A chaque moment de l'acte alimentaire, avant même de manger, nous utilisons nos sens. Stimuler et écouter nos sens sont indispensables pour mieux se connaître (goûts et dégoûts), mieux connaître son environnement, et permettre une découverte perpétuelle de nouvelles sensations, ce, dès le plus jeune âge et à tous moments de la vie. Nous vous souhaitons une découverte fructueuse de vos sens.

La VUE



## LE PLAISIR DES YEUX

La vue est considérée comme le sens le plus important puisqu'il est la première barrière du choix alimentaire.

Grâce à ce sens, nous pouvons déterminer d'un produit :

- son **aspect** (mat ou brillant, limpide ou trouble, rugueux ou lisse...)
- sa **forme** (sphérique, aplatie, régulière, ronde, ovale, carrée, rectangulaire, pointue)
- son **état** (liquide, solide, gazeux),
- sa **couleur** : Rouge, jaune, bleu, claire-foncée, terne -vive, mate -brillante, uniforme - bariolée, naturelle -artificielle
- **composition, disposition**: Classique - originale, symétrique - asymétrique, fantaisiste - géométrique, harmonieuse - déstructurée, soignée - tachée, simple - complexe



Le TOUCHER

## LA SATISFACTION DU TOUCHER

Par le toucher, nous arrivons à déterminer :

- la **texture** (piquant, tendre, croustillant, craquant, lisse - granuleuse, aqueuse - laiteuse, terne - brillante
- la **consistance** : dure - molle, solide - liquide, ferme - fondante
- la **température** (chaud, tiède, froid...),
- le stade de **maturité**.

Nous distinguons le **toucher en main** de celui **en bouche**. Le toucher en main confirme ou infirme les sensations perçues par la vue avant la consommation, en estimant la température, la texture par une caresse et la consistance par une pression. Quant au toucher en bouche, il joue un rôle important lors de la dégustation, par le ressenti de la température et de la texture, et dans l'appréciation hédonique.





L'OUÏE

## LES BRUITS QUI METTENT EN APPÉTIT



### • Les bruits en bouche :

Ces sensations auditives internes résultent du contact entre la dent et l'aliment lors de la mastication (on mâche, on mord...)

- Ça craque comme la carotte,
- Ça croustille comme la biscotte,
- Ça croque comme la pomme,
- Ça pétille comme l'eau gazeuse.

### • Les bruits environnementaux :

- les bruits **de la cuisine** lors de la préparation (ex : le couteau qui coupe les légumes, le batteur électrique lors de la préparation de la mousse au chocolat, l'eau qui bout...)
- les bruits **autour de la table** (ex : le bruit des couverts dans l'assiette, les discussions d'une famille, le son de la télévision ou du poste radio...).

L'ODORAT



## LA RICHESSE DES ARÔMES...

Le nez facilite la découverte et la reconnaissance des aliments.

ODEUR (voie nasale) et ARÔME (voie Rétro nasale)

**Intensité** : Forte / faible, inodore / puissante,

**Caractéristique et / ou primaire** : alcoolisé, brûlé, caramélisé, floral, piquant



## LA DIVERSITÉ DES GOÛTS...

La perception d'un goût ne se limite pas qu'à la perception des saveurs, elle est également composée de celle des arômes

On distingue **4 SAVEURS** :

- Le **sucré**
- Le **salé**
- L'**acide**
- L'**amer**

**ARÔMES** (ce que l'on sent en olfaction rétro-nasale, quand on a l'aliment en bouche)

- **Fruitée** : citron, menthe...
- **Florale** : rose, lavande, violette...
- **Epicée** : cannelle, girofle,
- **Aromatique** : Menthe, réglisse, anis...
- **Alcoolisée** : rhum, cognac...
- **Végétale** : fumée, boisée, chlorophylle...
- **Caractéristique et/ ou primaire** : métallique, rance, acre, aigre, caramélisée, amère
- **Intensité** : fade - corsée, équilibrée, douceâtre, insipide



Remplissez la fiche et faites-nous part de votre ressenti !

| PAYS :          |  |   |                |
|-----------------|--|---|----------------|
| Sens mis en jeu | Paramètres de la perception sensorielle                                  | Vocabulaire d'appui<br>- Descripteurs -   | Votre ressenti |
| LA VUE          | Aspect   | Dur - mou, solide - liquide, ferme - fondante, lisse - granuleuse, aqueuse - laiteuse, terne - brillante  |                |
|                 | Forme  | Régulière - irrégulière,<br><b>Géométrique</b> : Carrée, rectangulaire, ronde, conique, pyramidale, sphérique.  |                |
|                 | Couleur  | Rouge, jaune, bleu, Orange, vert, violet<br><b>Variantes et intensités</b> : claire - foncée, terne - vive, mate - brillante, uniforme - bariolée, naturelle - artificielle |                |
|                 | État   | liquide, solide, gazeux   |                |
| L'ODORAT        | <b>Odeur</b><br>(voie nasale)<br><br><b>Arômes</b> : (voie retro nasale) | <b>Intensité</b> :<br>Forte / faible, inodore / puissant,<br><b>Caractéristique et / ou primaire</b> : alcoolise, brule, caramélisé, floral, piquant...                     |                |
| LE TOUCHER      | <b>Texture</b>   | tendre, croustillant, craquant, lisse - granuleuse, aqueuse - laiteuse, terne - brillante   |                |
|                 | <b>Consistance</b>   | dure - molle, solide - liquide, ferme - fondante  |                |
|                 | <b>Température</b>   | chaud, tiède, froid, brûlant, frais   |                |



|                |                                    |  |  |
|----------------|------------------------------------|--|--|
| <b>L'OUÏE</b>  | <b>Les bruits en bouche</b>        | croquant, cassant, croustillant,<br>craquant, pétillant  |  |
|                | <b>Les bruits environnementaux</b> | - les bruits <b>de la cuisine</b> lors de la préparation (ex : le couteau qui coupe les légumes, le batteur électrique lors de la préparation de la mousse au chocolat, l'eau qui bout...)<br>- les bruits <b>autour de la table</b> (ex : le bruit des couverts dans l'assiette, les discussions d'une famille, le son de la télévision ou du poste radio...).  |  |
| <b>LE GOÛT</b> | <b>Saveur</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sucré</li> <li>• salé</li> <li>• acide</li> <li>• amer</li> </ul>   |  |
|                | <b>Arômes :</b>                    | <p><b>Fruitée</b> : citron, menthe...</p> <p><b>Florale</b> : rose, lavande, violette...</p> <p><b>Epicée</b> : cannelle, girofle,</p> <p><b>Aromatique</b> : Menthe, réglisse, anis...</p> <p><b>Alcoolisée</b> : rhum, cognac...</p> <p><b>Végétale</b> : fumée, boisée, chlorophylle...</p> <p><b>Caractéristique et/ ou primaire</b> : métallique, rance, acre, aigre, caramélisée, amère</p> <p><b>Intensité</b> : fade - corsée, équilibrée, douceâtre, insipide</p> |  |
|                | <b>Vote du "chef"</b>              | 👍 / 😐 / 👎  |  |

# Comment peindre les oeufs

## Matériaux nécessaires

- ☺ des œufs durs
- ☺ de la gouache, de l'encre, de la teinture, des feutres, du colorant alimentaire
- ☺ des brins de laine, du crépon, de la dentelle, des plumes, des rubans, ou des morceaux de serviettes en papier
- ☺ un joli contenant pour présenter vos œufs peints
- ☺ des feuilles ou des fleurs, un vieux bas de nylon
- ☺ un stylo en bois spécial et de la cire d'abeille (pour les "professionnels")

### Étapes :

- ✓ laver l'œuf à l'eau chaude au vinaigre (additionnée de liquide vaisselle, si vous voulez) puis le rincer à l'eau froide, de sorte que la surface soit lisse.
- ✓ le placer dans une casserole et le faire cuire jusqu'à ce qu'il durcisse.
- ✓ le tremper dans un bain colorant. En général, la technique est bien détaillée sur l'emballage du colorant alimentaire.

Si l'on souhaite les conserver ou les offrir, mieux vaut travailler comme un vrai maitre artisan

### 😊 Étapes :

#### 1. Préparer l'œuf

Vider le contenu de l'œuf rend votre œuvre d'art plus précieuse et plus délicate. Elle se fait habituellement à l'aide d'une aiguille, en perforant l'œuf dans ses deux extrémités. Placer l'œuf au-dessus d'un récipient, puis souffler pour faire sortir le contenu de l'œuf (qui pourra être utilisé pour une recette de cuisine). Quand l'œuf est tout à fait vide, le laver à l'intérieur et à l'extérieur, puis le sécher.

#### 2. La couche de fond

Poser l'œuf sur un coquetier et peindre une couleur de fond sur toute la surface de l'œuf. On procède en deux temps. Quand l'œuf est sec on le retourne et on peint l'autre partie. Cette étape peut bien sûr être évitée, si l'on souhaite décorer des œufs avec une couleur naturelle.

#### 3. La décoration de l'œuf

a. Quand la couche de fond est sèche, on peut procéder à la décoration de l'œuf. Cette fois encore pour un œuf décoré de haut en bas, il faut procéder en deux temps.

b. Un stylo en bois spécial, avec un seul fil de poil de porc à son extrémité, est utilisé pour appliquer de la cire d'abeille fondue sur la surface de l'œuf là où l'artiste veut que la surface reste incolore. Le stylo aide à faire des dessins complexes avec la cire d'abeille avant de tremper l'œuf dans un colorant.

c. Le processus se répète jusqu'à ce que l'œuf ressemble à une mosaïque.

d. L'étape finale consiste à réchauffer l'œuf, de sorte que la cire d'abeille puisse être enlevée et que les vraies couleurs de l'œuf soient visibles.

**Le rouge** : le sang du Christ, donc des pouvoirs miraculeux de guérison, mais aussi le feu, l'amour, la beauté, et la force de travailler.

**Le jaune** : la lumière, la jeunesse et le bonheur

**Le vert** : la renaissance de la nature, l'espérance, et la fécondité

Les motifs réalisés sur la coquille de chaque œuf décrivent des histoires, celles de la vie, ses maux et ses peines, des croyances et des joies.

- La spirale signifie le temps et l'éternité.
- La ligne verticale représente la vie.
- La ligne horizontale représente la mort.
- Le rectangle représente la pensée et la connaissance.
- L'étoile représente le soleil, mais aussi la Naissance du Christ.





Erasmus+

# Bulgarie

## FICHE ATELIER CUISINE

### "SHOPSKA SALADE"

Cette salade comporte aussi les trois couleurs du drapeau bulgare de par sa composition



:  
**Blanc** avec le feta,  
**Vert** avec le concombre  
**Rouge** avec les tomates

#### Ingrédients pour 4

personnes :

- + 4 tomates
- + 1 concombre
- + 2 oignons





**C5 : Réunion de travail en Bulgarie  
Atelier culinaire**



**"SHOPSKA SALADE"**

Cette salade comporte aussi les trois couleurs du drapeau bulgare de par sa composition :



**Blanc** avec le feta,  
**Vert** avec le concombre  
**Rouge** avec les tomates

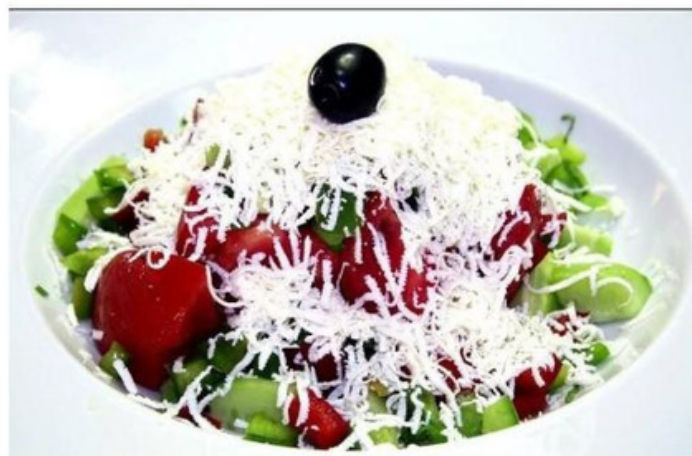
**Ingrédients pour 4**

**personnes :**

- + 4 tomates
- + 1 concombre
- + 2 oignons
- + 2 poivrons rouges cuits et épluchés
- + 1 piment
- + du persil
- + 4 olives
- + de la feta
- + de l'huile d'olive, du sel, du vinaigre

**Préparation:**

- Coupez les légumes, mélangez avec de l'huile, le vinaigre et le sel.
- Mettez dans les assiettes, râpez le fromage et décorez avec les olives et les feuilles de persil.



**C5 : Réunion de travail en Bulgarie  
Atelier culinaire**



**POIVRONS GRILLÉS À LA SAUCE TOMATE**

**Ingrédients : Pour 2-3 personnes :**

- + 4 poivrons
- + 1 kg de tomates bien mures
- + ½ cuillère à soupe de concentré de tomates
- + 2 gousses d'ail
- + 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- + Sel, persil



**Comment préparer ?**

- Evider et épépiner les poivrons et les disposer sur une plaque de four. (La protéger du jus des poivrons en étalant au préalable du papier alumine).
- Placer la plaque en position gril et chauffer à 200°C. Tourner les poivrons dès que de grosses cloques brunes se forment. Les griller ainsi de tout les cotés.
- Réserver les poivrons dans un récipient à couvert, la peau s'enlèvera plus facilement.
- Peler les poivrons et les couper en grandes lanières.
- Dresser les lanières dans des assiettes individuelles.
- Monder les tomates et les concasser grossièrement.
- Chauffer l'huile dans une poêle et y verser les tomates.
- Ajouter le concentré de tomates. Peler les gousses d'ail, les concasser et les ajouter à la sauce tomate.
- Saler, baisser le feu et laisser mijoter à découvert 20 minutes environ.
- Couvrir les poivrons grillés de sauce tomate dans leurs assiettes de présentation.

Saupoudrer de persil concassé.





Remplissez la fiche et faites-nous part de votre ressenti !

| PAYS :          |  |   |                |
|-----------------|--|---|----------------|
| Sens mis en jeu | Paramètres de la perception sensorielle                                  | Vocabulaire d'appui<br>- Descripteurs -   | Votre ressenti |
| LA VUE          | Aspect   | Dur - mou, solide - liquide, ferme - fondante, lisse - granuleuse, aqueuse - laiteuse, terne - brillante  |                |
|                 | Forme  | Régulière - irrégulière,<br><b>Géométrique</b> : Carrée, rectangulaire, ronde, conique, pyramidale, sphérique.  |                |
|                 | Couleur  | Rouge, jaune, bleu, Orange, vert, violet<br><b>Variantes et intensités</b> : claire - foncée, terne - vive, mate - brillante, uniforme - bariolée, naturelle - artificielle |                |
|                 | État   | liquide, solide, gazeux   |                |
| L'ODORAT        | <b>Odeur</b><br>(voie nasale)<br><br><b>Arômes</b> : (voie retro nasale) | <b>Intensité</b> :<br>Forte / faible, inodore / puissant,<br><b>Caractéristique et / ou primaire</b> : alcoolise, brule, caramélisé, floral, piquant...                     |                |
| LE TOUCHER      | Texture  | tendre, croustillant, craquant, lisse - granuleuse, aqueuse - laiteuse, terne - brillante   |                |
|                 | Consistance  | dure - molle, solide - liquide, ferme - fondante  |                |
|                 | Température  | chaud, tiède, froid, brûlant, frais   |                |

|         |                             |  |  |
|---------|-----------------------------|--|--|
| L'OUÏE  | Les bruits en bouche        | croquant, cassant, croustillant, craquant, pétillant   |  |
|         | Les bruits environnementaux | - les bruits <b>de la cuisine</b> lors de la préparation (ex : le couteau qui coupe les légumes, le batteur électrique lors de la préparation de la mousse au chocolat, l'eau qui bout...)<br>- les bruits <b>autour de la table</b> (ex : le bruit des couverts dans l'assiette, les discussions d'une famille, le son de la télévision ou du poste radio...).  |  |
| LE GOÛT | Saveur                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sucré</li> <li>• salé</li> <li>• acide</li> <li>• amer</li> </ul>   |  |
|         | Arômes :                    | <p><b>Fruitée</b> : citron, menthe...</p> <p><b>Florale</b> : rose, lavande, violette...</p> <p><b>Epicée</b> : cannelle, girofle,</p> <p><b>Aromatique</b> : Menthe, réglisse, anis...</p> <p><b>Alcoolisée</b> : rhum, cognac...</p> <p><b>Végétale</b> : fumée, boisée, chlorophylle...</p> <p><b>Caractéristique et/ ou primaire</b> : métallique, rance, acre, aigre, caramélisée, amère</p> <p><b>Intensité</b> : fade - corsée, équilibrée, douceâtre, insipide</p> |  |
|         | Vote du "chef"              | 👍 / 😐 / 👎  |  |