



UN DÎNER PRESQUE ROMAIN

Niveau : cycle 1.

Durée : 1h00.

Effectif: 10 enfants maximum.

Lieux : musée, salle de médiation, possibilité hors-les-murs.

Nombre d'ateliers «Un dîner presque romain» possibles: 1.

Tarif: 2,50 euros.

L'ATELIER EN QUELQUES MOTS :

Les Romains mangeaient-ils des pizzas? La réponse attend les enfants dans la découverte des saveurs romaines.

DESCRIPTIF PÉDAGOGIQUE :

Cet atelier propose une exploration des saveurs et des odeurs à la période romaine. Les enfants confrontent leurs goûts aux habitudes alimentaires romaines par le toucher, l'odorat et le goût. Une découverte sensorielle dont ils vont se souvenir!

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Etre curieux, observer,
Découvrir d'autres saveurs, une autre gastronomie,
Développer le sens du goût,

MESSAGES :

Les Romains ne mangeaient pas tout à fait comme nous aujourd'hui.

DÉROULEMENT :

Accueil des enfants, de l'enseignant et des accompagnants.
Introduction.
Les enfants confrontent leurs goûts et menus préférés avec la gastronomie romaine à l'aide de petits jeux.
Réalisation d'une boisson et d'une recette romaine.
Rangement du matériel utilisé et nettoyage de la salle de médiation.
Conclusion de l'atelier.

REMARQUE:

Prévoir un accompagnant pour 4 enfants pour le cycle 1.
Attention aux allergies! (arachide notamment).
Pour un atelier hors les murs, la vaisselle est à fournir.

OUTILS PEDAGOGIQUES:

Recettes romaines adaptées, vaisselles romaine, diaporamas.

L'ATELIER EN PHOTOS:



Des objets du musée qui parlent de la cuisine et des saveurs romaines à la pratique d'une recette et sa dégustation. Un nouveau monde à découvrir pour les petits!

