

Les ateliers « texture » et « 4 saveurs »

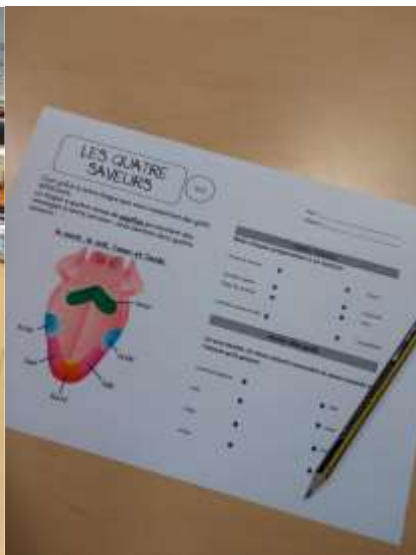
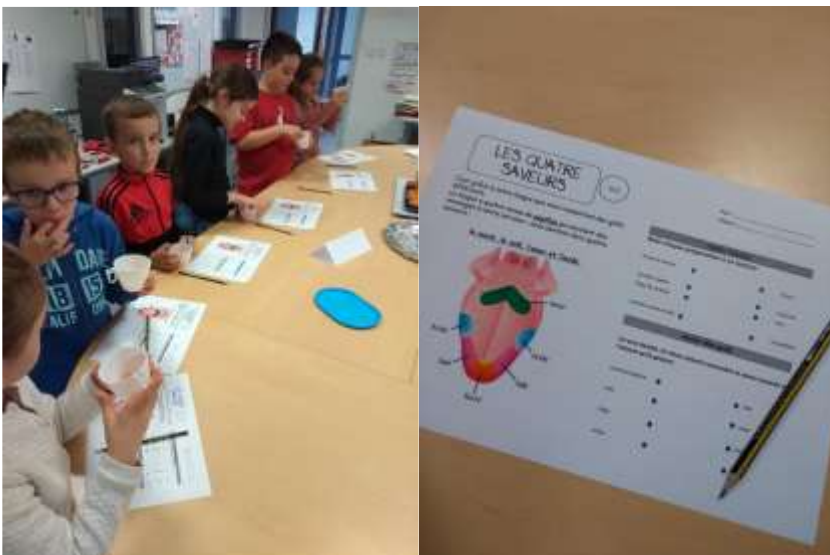


L'atelier texture consistait à différencier les textures :

Croquant, croustillant, ferme et mou que pouvait prendre la carotte lors de préparations différentes :

Rappée, frites, cuites et en purée.

L'atelier 4 saveurs consistait quant à lui à différencier les 4 saveurs que ressent notre langue : sucré, salé, amer et acide. Les yeux bandés nous devions reconnaître ces saveurs. Parfois, il y avait de belles grimaces !



Pendant les ateliers, nous devions compléter quelques questions afin de garder une trace du travail effectué. Pas toujours si simple !