

# Sommaire du dossier d'exploitation « Le Palais des 5 sens »

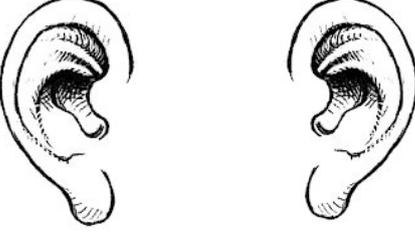
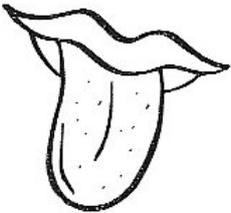
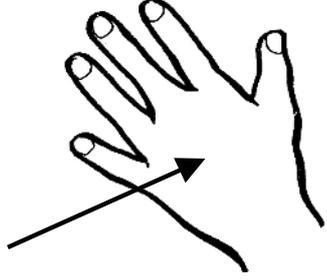
Page 1	: Page de garde
Page 2	: Sommaire du dossier
Page 3	: Nos organes de sens
Page 4	: Les 5 sens
Page 5	: Nos 5 sens
Page 6	: Le vocabulaire des 5 sens
Page 7	: Un des 5 sens : la vue, nos yeux voient les couleurs
Page 8	: Mirliton le cuisinier
Page 9	: Dans le cellier de Mirliton
Pages 10 et 11	: Le cellier de Mirliton
Pages 12 et 13	: Observation : range les objets de la cuisine
Page 14	: L'infiniment petit et l'infiniment loin
Page 15	: Nos yeux nous jouent des tours
Page 16	: Les yeux, organes de la vue : voir, comment ça marche ?
Page 17	: Un des 5 sens : l'ouïe
Page 18	: Le son [ a ]
Page 19	: Le son [ i ]
Page 20	: Le son [ a ] et [ i ], dessins à découper
Page 21	: Le son [ o ]
Page 22	: L'origine des sons
Page 23	: Les oreilles, organes de l'ouïe : entendre, comment ça marche ?
Page 24	: Un des 5 sens : le goût, le buffet des saveurs
Page 25	: Dessins à découper
Page 26	: Arthur et le sens du goût
Page 27	: Arthur et la tarte aux citrons
Page 28	: Pour faire la tarte aux citrons il faut...
Page 29	: Recette de la tarte aux citrons, analyse sensorielle
Page 30	: Préparation de la tarte aux citrons / 1
Page 31	: Préparation de la tarte aux citrons / 2
Page 32	: Mirliton et ses mirlitons
Page 33	: Qu'est-ce qui se mange ?
Page 34	: Qui suis-je ?
Page 35	: D'où vient ce que tu manges ?
Page 36	: L'origine des aliments
Page 37	: Qu'est-ce qu'un verger ?
Page 38	: Le potager
Page 39	: Le verger et le potager
Page 40	: Le verger et le potager, dessins à découper
Page 41	: Compte les fruits et les légumes
Page 42	: Cuit ou cru ?
Page 43	: Le cacao, le chocolat
Page 44	: L'élevage des animaux : des animaux domestiques
Page 45	: Les boissons
Pages 46 et 47	: Apprends à mettre la table
Page 48	: La langue, organe du goût : goûter, comment ça marche ?
Page 49	: Un des 5 sens : le toucher
Page 50	: Ce que tu ne peux pas toucher dans la maison
Page 51	: Ce que tu réussis à toucher dans la nature
Page 52	: Dans la cuisine, ça pique, ça brûle, ça coupe !
Page 53	: Ta main
Page 54	: Des mains d'artistes
Page 55	: La peau, organe du toucher : toucher, comment ça marche ?
Pages 56 et 57	: Un des 5 sens : l'odorat, identification des odeurs
Page 58	: Un drôle d'animal
Page 59	: Le nez, organe de l'odorat : sentir, comment ça marche ?
Page 60	: Mirliton, un cuisinier extraordinaire
Page 61	: Les petites mains...
Page 62	: Arthur et les clés du Palais des 5 sens
Page 63	: Les lieux de l'histoire
Page 64	: L'alimentation, comptines et poème

Ce dossier d'exploitation vous est proposé en noir et blanc. Cependant, vous pouvez trouver des **imagiers et des photos en couleurs** sur le site : [www.planetemomes.fr/5sens](http://www.planetemomes.fr/5sens)  
**Les photos sont utilisables dans le cadre scolaire** et ne peuvent en aucun cas être employées à des fins commerciales.

**Planètemômes ne pourra être tenu responsable d'une autre utilisation que celle citée ci-dessus.**

# Les 5 sens

Grâce à nos cinq sens, nous pouvons percevoir le monde qui nous entoure. Nos cinq sens envoient des informations à notre cerveau. Celui-ci analyse les informations reçues et nous permet de réagir grâce à ces renseignements.

	<p style="text-align: center;"><b><u>LA VUE</u></b></p> <p>Les organes de la <b>v</b>ue sont les <input data-bbox="989 280 1292 369" type="text"/></p> <p>Ils nous permettent de <b>voir</b> la lumière, les couleurs, les formes, la taille des objets. Grâce à nos yeux, nous voyons le monde qui nous entoure.</p>
	<p style="text-align: center;"><b><u>L'OUÏE</u></b></p> <p>Les organes de l'<b>ouïe</b> sont les <input data-bbox="989 593 1292 683" type="text"/></p> <p>Elles nous permettent d'<b>entendre</b> les bruits et les sons. Grâce à nos oreilles, nous distinguons, par exemple, un son aigu d'un son grave.</p>
	<p style="text-align: center;"><b><u>LE GOÛT</u></b></p> <p>L'organe du <b>g</b>oût est la <input data-bbox="989 907 1292 996" type="text"/></p> <p>Grâce à elle, nous pouvons <b>goûter</b> et reconnaître <b>quatre saveurs</b> : acide, amère, sucrée, salée.</p>
	<p style="text-align: center;"><b><u>L'ODORAT</u></b></p> <p>L'organe de l'<b>odorat</b> est le <input data-bbox="989 1220 1292 1310" type="text"/></p> <p>Il nous permet de <b>sentir</b> les odeurs, qu'elles soient agréables ou désagréables.</p>
	<p style="text-align: center;"><b><u>LE TOUCHER</u></b></p> <p>L'organe du <b>t</b>oucher est la <input data-bbox="989 1534 1292 1624" type="text"/></p> <p>Elle nous permet de <b>toucher</b>. Quand nous touchons un objet, nous pouvons reconnaître s'il est mou ou dur, s'il est lisse ou rugueux, s'il est froid ou chaud.</p>

Découpe les mots ci-dessous et colle-les au bon endroit.



LANGUE

NEZ

YEUX

OREILLES

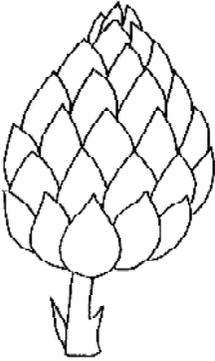
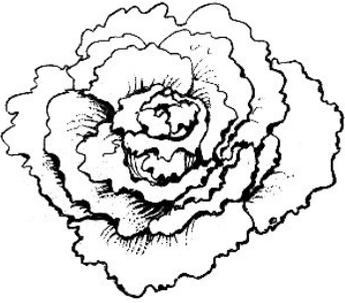
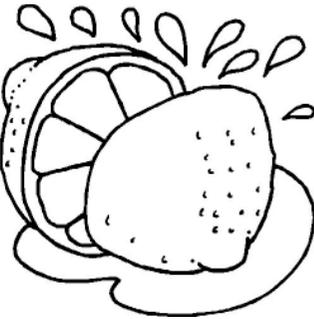
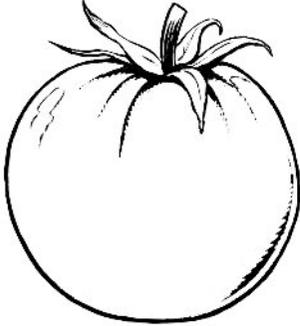
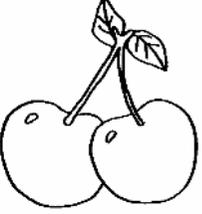
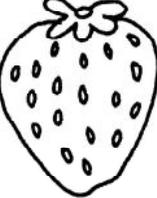
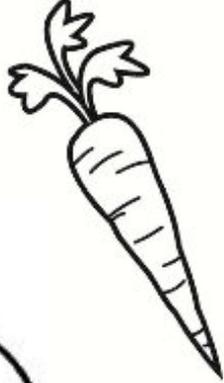
PEAU



# Un des 5 sens : la **v**ue, nos yeux **vo**ient les couleurs

Colorie les fruits et les légumes de la bonne couleur.



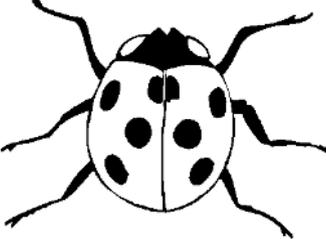
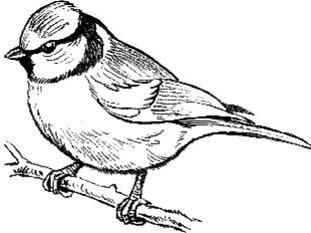
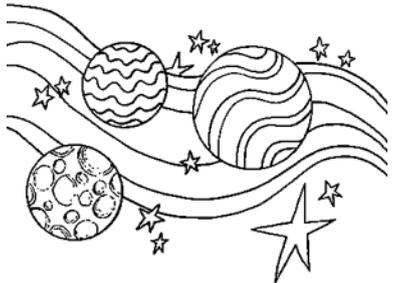
VERT	JAUNE	ROUGE	ORANGE
<p>L'ARTICHAUT</p>  <p>LES PETITS POIS</p>  <p>LA SALADE</p> 	<p>LA BANANE</p>  <p>LE CITRON</p> 	<p>LA TOMATE</p>  <p>LES CERISES</p>  <p>LA FRAISE</p> 	<p>LA CAROTTE</p>  <p>L'ORANGE</p>  <p>LE POTIRON</p> 

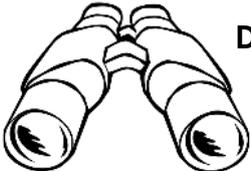
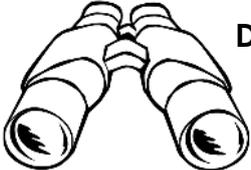
# L'infiniment petit et l'infiniment loin



Ce qui est très loin ou ce qui est tout petit est souvent difficile à observer.  
Il existe des **instruments** qui **rapprochent** ce qui est loin et qui **grossissent** ce qui est petit.

- 1/ Choisis l'instrument que tu dois utiliser pour mieux observer ce qui est dans les cases.
- 2/ Découpe-le et colle-le sous le dessin.

<p style="text-align: center;"><b>UN CERF</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>UNE CHENILLE</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>UN CHEVEU</b></p> 
<p style="text-align: center;"><b>UNE COCCINELLE</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>UNE MÉSANGE</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>DES ÉTOILES ET DES PLANÈTES</b></p> 

 <p style="text-align: center;"><b>UNE LOUPE</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>DES JUMELLES</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>UN TÉLESCOPE</b></p>
 <p style="text-align: center;"><b>UNE LOUPE</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>DES JUMELLES</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>UNE LOUPE</b></p>

# Nos yeux nous jouent des tours

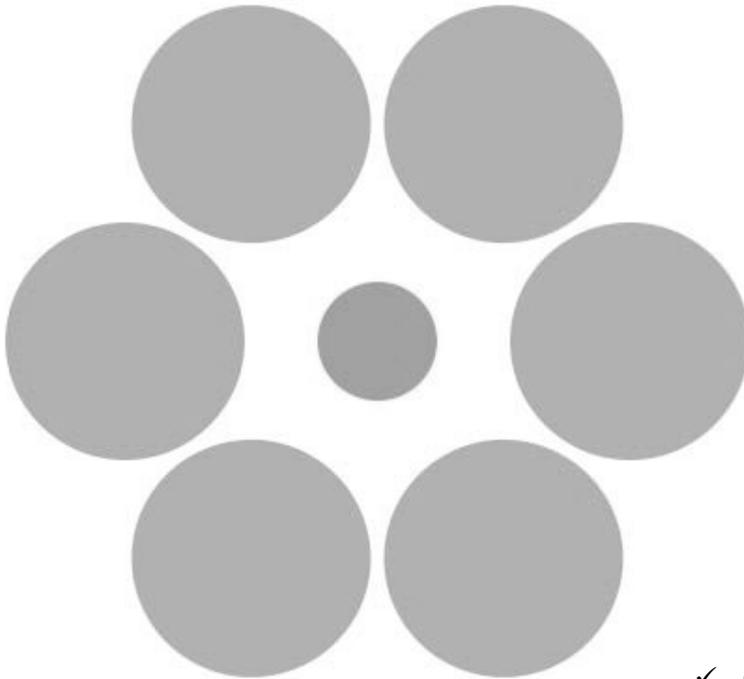


Observe les deux fleurs ci-dessous.

- Le cœur de la petite fleur est-il plus grand que celui de la grande fleur ? .....

Vérifie avec une règle graduée puis réponds :

- Les cœurs des deux fleurs sont-ils identiques ? .....

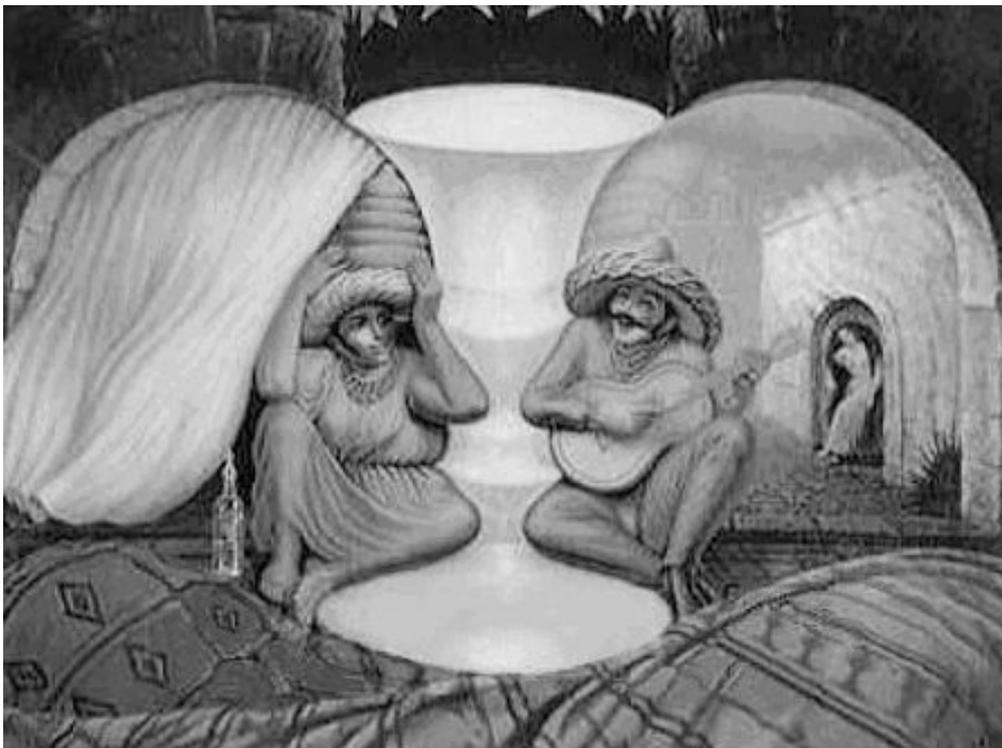


Illusion de Titchener



✓ C'est ce qu'on appelle une illusion d'optique.

Certaines images sont trompeuses...



- Que vois-tu sur l'image ci-contre ?

.....  
.....

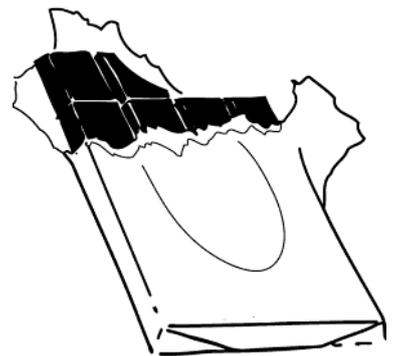
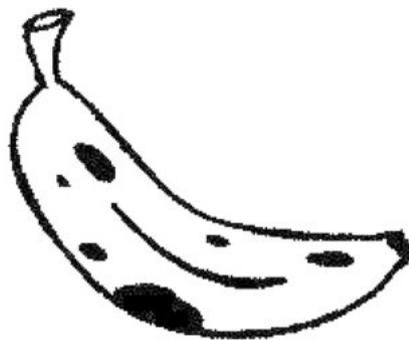
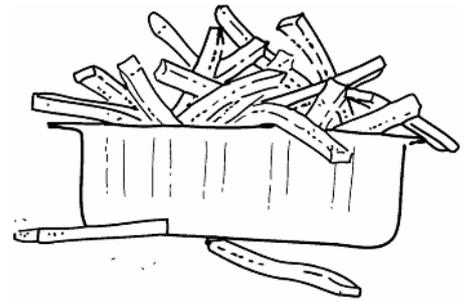
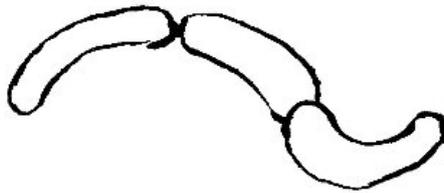
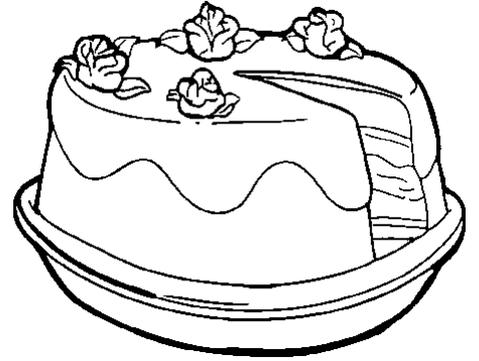
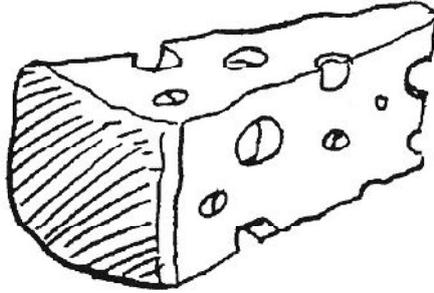
- Observe plus attentivement et complète ton observation :

.....  
.....  
.....

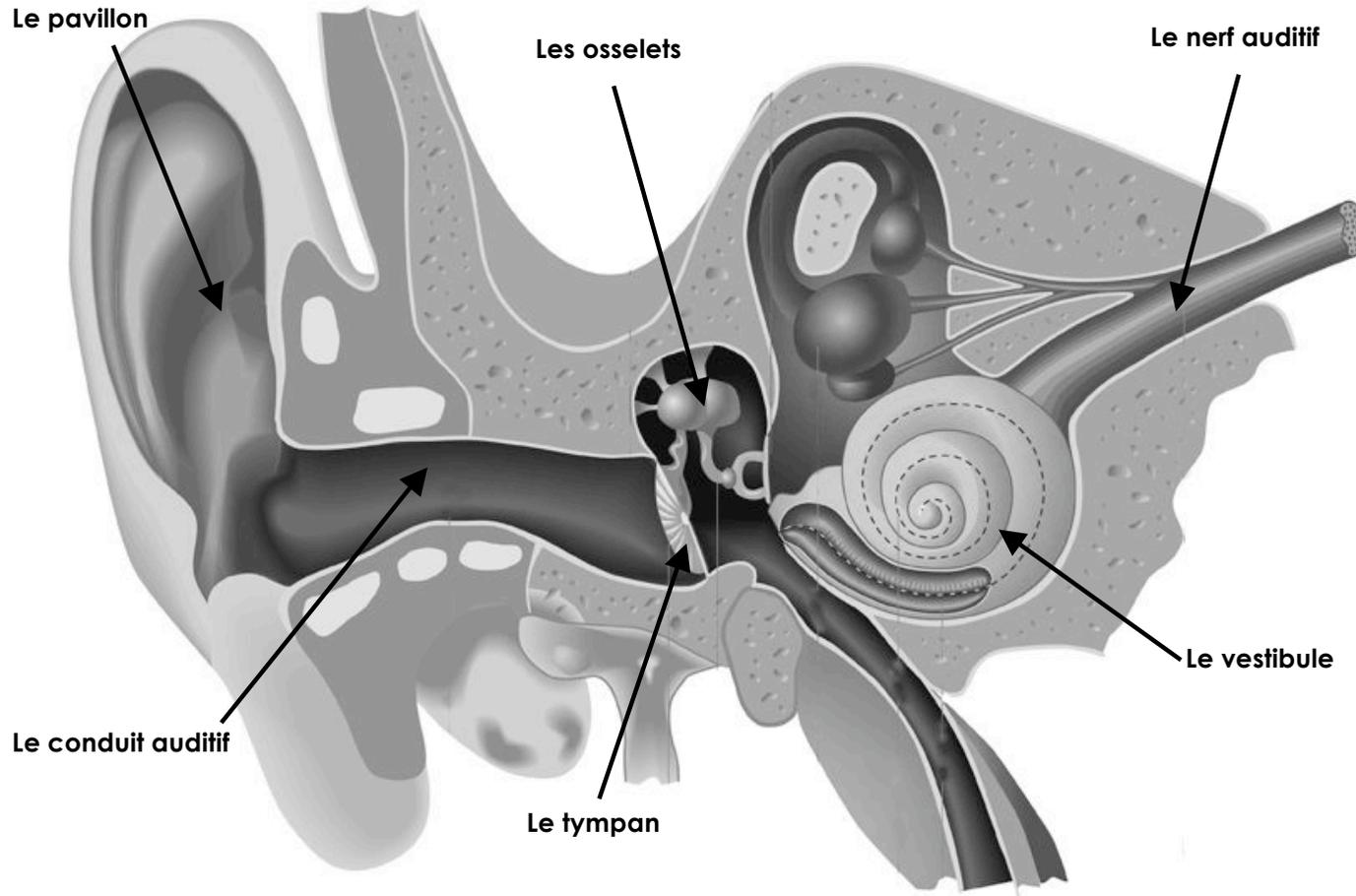


# Le son [ o ]

Nomme les aliments et entoure ceux où tu entends le son [ o ].



# Les oreilles, organes de l'ouïe : **ENTENDRE**, comment ça marche ?



Tes **oreilles** te permettent d'entendre des **sons**.  
Avant d'arriver jusqu'au **nerf auditif**, les sons parcourent un long chemin dans ton oreille.  
Ils entrent par le **pavillon** et font vibrer le **tympan**.  
Le **tympan** fait vibrer les **osselets**. Ces trois petits **osselets**, appelés **le marteau, l'enclume et l'étrier**, amplifient les sons pour les transmettre au **vestibule** qui se charge de les acheminer vers le **nerf auditif**.  
Ce nerf fait parvenir les sons à ton **cerveau** qui les reconnaît.

*Dans quelle partie de ton oreille entrent les sons ?.....*

*Cite les trois petits osselets qui amplifient les sons :*

1/ .....

2/ .....

3/ .....

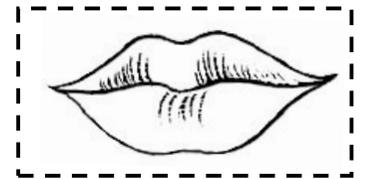
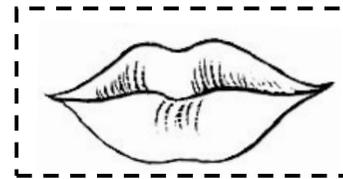
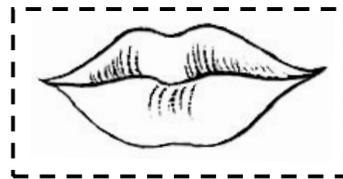
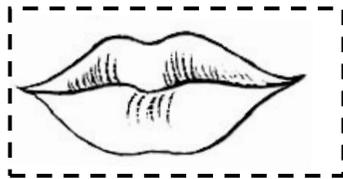
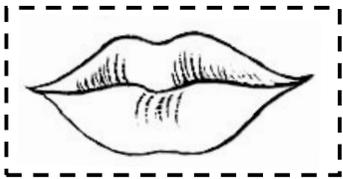
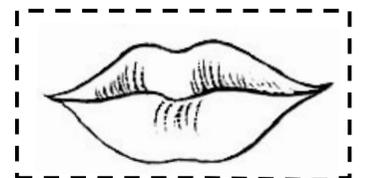
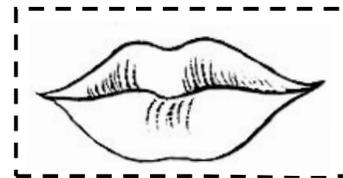
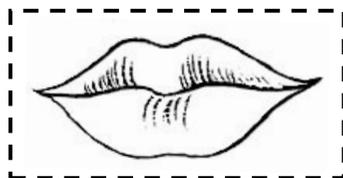
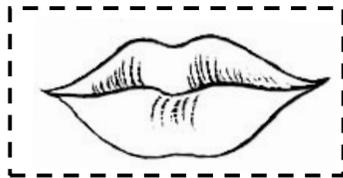
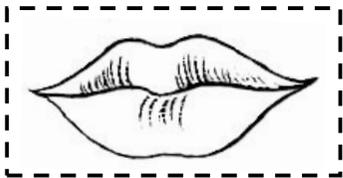
*Comment appelle-t-on le nerf qui transmet les sons à ton cerveau ?*

.....

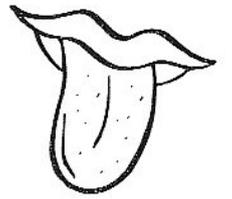
Colle une bouche sous tout ce qui se mange.

Qu'est-ce qui se mange ?



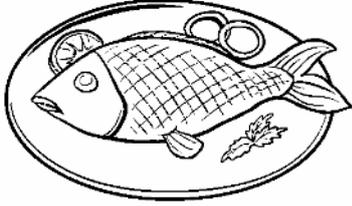
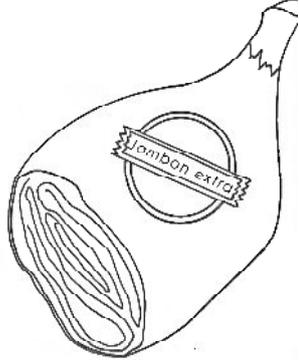
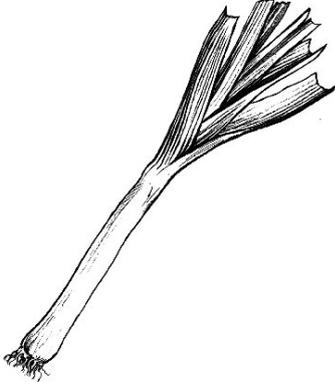
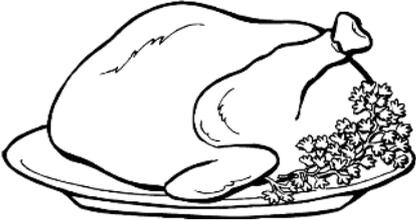
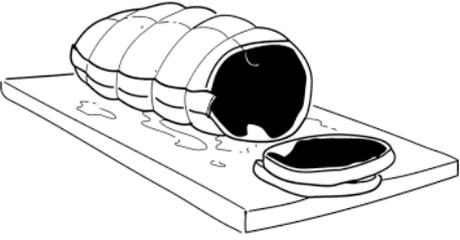
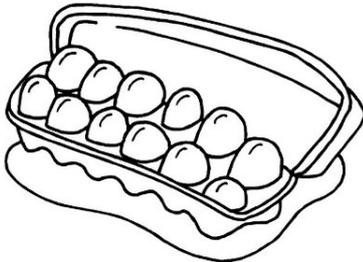
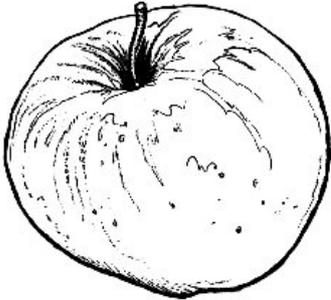
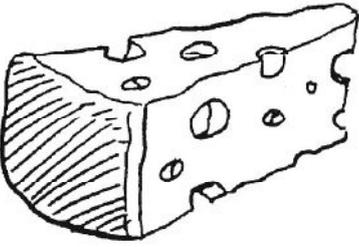
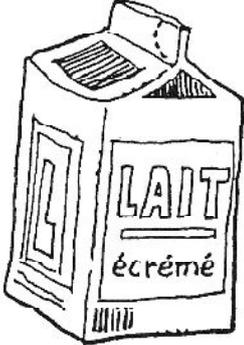



# L'origine des aliments



Colorie les carrés :

- en rouge si l'aliment est d'origine animale
- en vert si l'aliment est d'origine végétale

 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

# Cuit ou cru ?

Notre alimentation est très variée. Certains produits se consomment crus, d'autres doivent être cuits, et d'autres encore peuvent se consommer, soit crus, soit cuits selon la préparation culinaire.

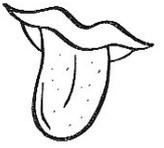
<b>CRU</b>	<b>CUIT</b>	<b>CRU OU CUIT</b>
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

Classe les aliments ci-dessous selon qu'ils se consomment uniquement « crus », uniquement « cuits » ou « crus ou cuits ».

- CLÉMENTINES / POIREAUX / CAROTTES / POMMES / ASPERGES
- PÂTES / POMMES DE TERRE / RIZ / CONCOMBRES / ANANAS
- NOIX / MELONS / TOMATES / ARTICHAUTS / HARICOTS VERTS
- POTIRONS / PASTÈQUE / LAITUES / ÉPINARDS / NAVETS

- ✓ Attention, un aliment cru est un aliment qui n'est pas cuit.
- ✓ Un aliment cuit n'est pas obligatoirement chaud !

# La langue, organe du **goût** : **GOÛTER**, comment ça marche ?



Ta langue est l'organe de sens qui transmet à ton cerveau toutes les informations concernant les aliments que tu consommes.

Grâce à cet organe, ton cerveau peut reconnaître ce que tu manges, même les yeux fermés !

**Pour mieux connaître l'organe du goût, complète les phrases ci-dessous grâce aux mots :**

**saveurs / humide / goût / muscle / rose / gustation / bouche**

La langue est un ..... très puissant. Elle se situe dans la ....., appelée aussi la cavité buccale. Elle est plutôt de couleur ..... et constamment ..... Elle te permet d'émettre des sons par la voix, elle facilite la mastication et la déglutition des aliments, mais surtout elle te permet la ....., c'est-à-dire la perception du ..... Sur ta langue, il y a des petites aspérités appelées papilles gustatives qui te permettent de reconnaître quatre .....

## LE SUCRÉ, LE SALÉ, L'AMER, L'ACIDE

Comme tu peux le voir sur les dessins ci-dessous, les papilles gustatives ne sont pas toutes situées au même endroit sur ta langue.

<p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>

• **Classe les aliments ci-dessous en fonction de leurs saveurs gustatives :**

**bonbons / fromage / endive (chicon) / gâteau / vinaigre / saucisson / cacao / citron**

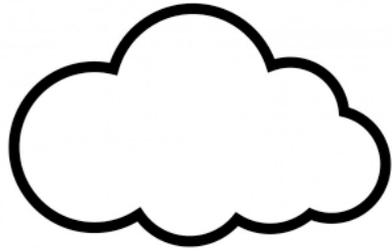
# Ce que tu réussis à toucher dans la nature



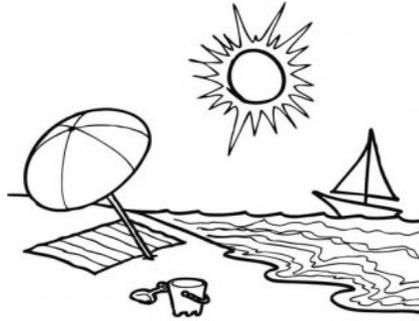
Dans la nature, il existe de nombreux éléments.

- Entoure ceux que tu réussis à toucher.

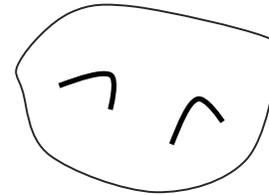
Un nuage



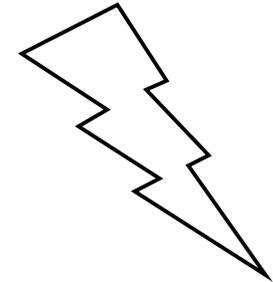
La mer



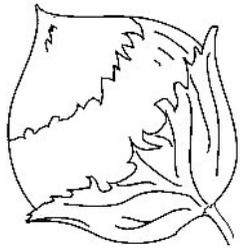
Un caillou



Un éclair



Une noisette



La terre



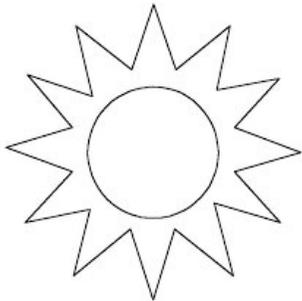
Un arbre



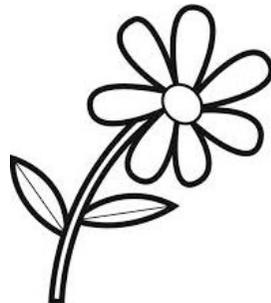
Du sable



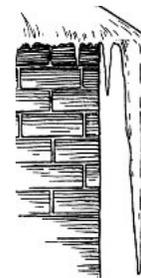
Le soleil



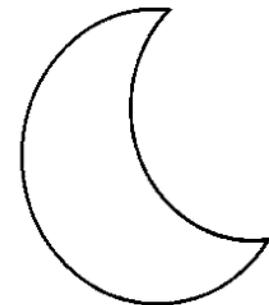
La fleur

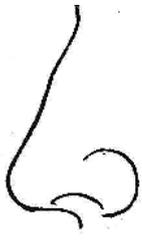


La glace



La lune



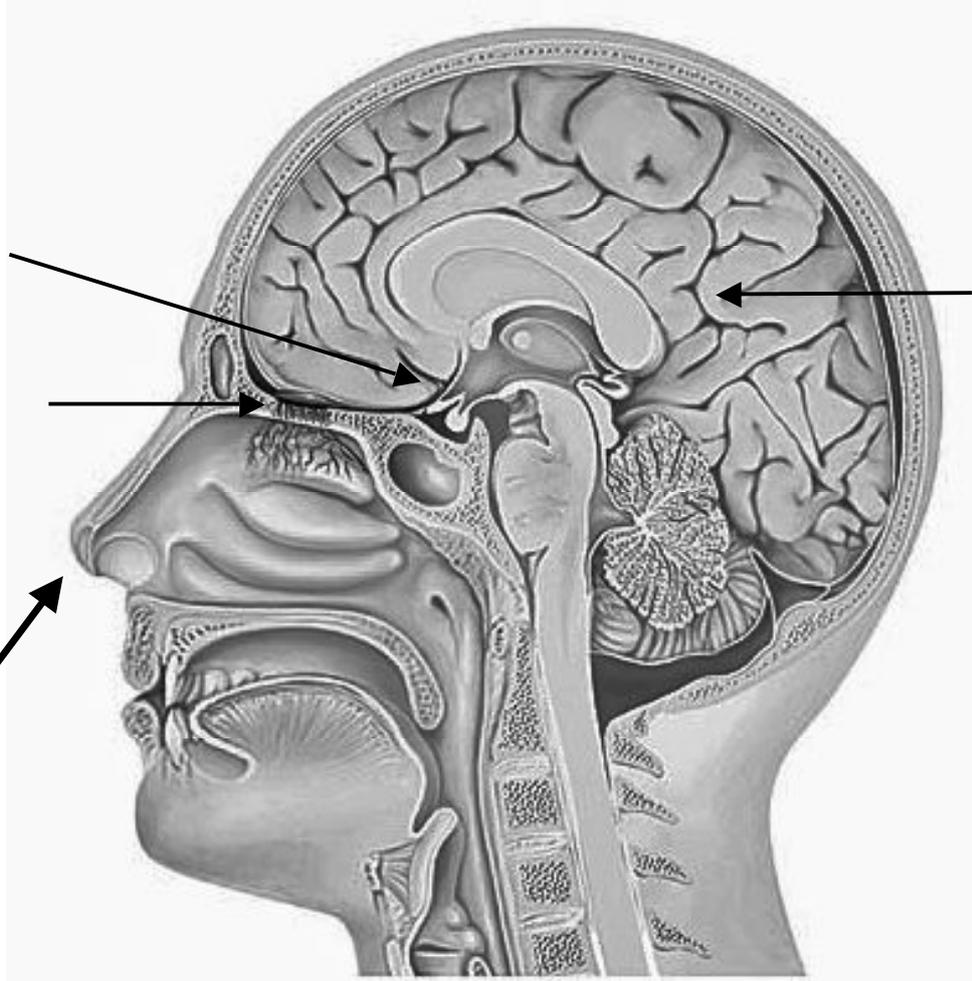


# Le nez organe de l'**odorat** : **SENTIR**, comment ça marche ?

NERF OLFACTIF

CERVEAU

CILS OLFACTIFS



AIR INSPIRÉ ET ODEURS

Ton nez ne sert pas qu'à **sentir**, il sert aussi en partie à **respirer**.

Observe bien le schéma ci-dessus. La flèche indique que l'air entre par le nez, c'est aussi par là qu'arrivent toutes les odeurs qui t'entourent.

Les **cils olfactifs** captent les différentes odeurs et envoient les informations au **cerveau** grâce au **nerf olfactif**.

Ton cerveau analyse les informations reçues et identifie les odeurs.

Ci-dessous, tu peux lire les étapes de 1 à 4.

- **Complète les phrases en utilisant les mots de la liste ci-dessous.**

1/ Les odeurs pénètrent dans ton .....

2/ Les ..... perçoivent ces odeurs.

3/ Le ..... envoie les informations concernant les odeurs à ton .....

4/ Celui-ci analyse les informations reçues et peut distinguer les différentes odeurs qui t'entourent.

**cerveau / nez / nerf olfactif / cils olfactifs**