

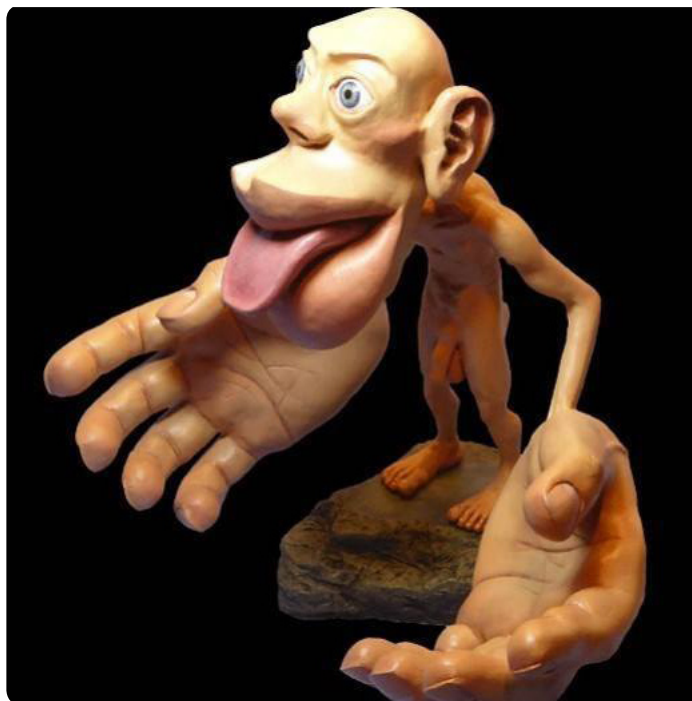
LE TOUCHER

DEFINITION

Toucher n.m. Sens qui permet de percevoir certaines propriétés d'un corps, d'un objet par contact ou palpation. Mettre sa main, ses doigts au contact de quelque chose, de quelqu'un, en particulier pour apprécier, par les sensations tactiles, son état, sa consistance, sa chaleur, etc. (source : larousse.fr)

Sens	Organe sensoriel	Action	Sensation
TOUCHER	La peau > Celle des mains pour cuisiner, prendre des aliments ET AUSSI > Celle de la bouche	Palper Caresser Presser Prendre la température	Température : degré de chaleur ou de froid d'un objet (chaud, froid, tiède). Texture : propriétés de structure d'un aliment que l'on perçoit en caressant ou en appuyant.

LES MAINS & LA BOUCHE SONT LES DEUX PARTIES LES PLUS INNERVÉES DE CAPTEURS TACTILES DANS LE CORPS. RIEN DE TEL POUR SENTIR LES TEXTURES DES ALIMENTS !



Sculpture - Le sens du toucher

Les textures

A la prise de température, on touche le : *givré (gelé), frais (froid), tempéré (ambiant), tiède, chaud, brûlant...*

- **mou**
s'écrase et reste écrasé : purée, compote, banane...
- **moelleux**
s'écrase et se regonfle : brioche, pain, guimauve...
- **dur**
ne s'écrase pas : chocolat noir, pomme fruit pas mûr...
- **fibreux**
présence de fils : asperge, viande de pot au feu, poireau, pêche...
- **filant**
qui se déforme en forme de fils : fromage fondu, blanc d'oeuf liquide..
- **velouté**
doux et épais comme du velour, peau de pêche
- **gras**
huile, beurre, chips
- **glissant**
aliments gras et lisses : banane, aliments gélatineux
- **granuleux**
présence de grains : semoule, sucre, sel
- **rugueux = râpeux**
qui gratte à la caresse : gaufrette, croûte de pain, kiwi
- **duveteux**
qui possède beaucoup de duvet : abricot
- **gélatineux**
mou et flasque : agar agar, flan
- **friable**
qui se réduit en fragment, en poudre : crumble, pâte à tarte
- **tempéré**
ni chaud, ni froid, à température ambiante
- **tiède**
légèrement chaud, ni chaud, ni froid