



SAVOIRS

Savez-vous comment est fabriqué le beurre ?



LES OBJECTIFS

Connaitre le principe de fabrication du beurre



L'ACTIVITÉ

Les élèves peuvent chercher par groupe les ingrédients et les étapes de fabrication, puis mettre en commun. Il est possible de fabriquer du beurre avec les enfants.

<https://www.teteamodeler.com/culture/divers/beurre2.asp>



LE DÉBAT

Avez-vous déjà fait du beurre ?

Connaissez-vous quelqu'un qui ait déjà fait du beurre ?

Connaissez-vous des alternatives au beurre ?

Est-ce que toutes les cuisines traditionnelles consomment autant de beurre ?

Aimeriez-vous faire du beurre ?

A partir d'un litre de lait, combien peut-on faire de beurre ?

A cause de quoi cette quantité peut varier ? Est-ce que tous les laits sont aussi gras ?

Est-ce le même lait qui sert à faire du beurre et du fromage ?

Si tout le monde se mettait à manger beaucoup de beurre et peu de fromage et lait, est-ce que ce serait un problème ?

Pourquoi le beurre coûte plus cher que le lait ?

Pourquoi est-ce qu'on ajoute parfois du sel dans le beurre ?

Connaissez-vous la différence entre le lait cru, pasteurisé, UHT ?

Connaissez-vous la différence entre le lait entier, demi-écrémé, écrémé ?



EXPÉRIENCE VÉCUE

N'hésitez pas à nous faire part de vos retours d'expérience !