

**Tester les différentes sortes de lait**



**Exercice 1**

Le lait entier, le lait drink et le lait écrémé ont-ils tous les trois le même aspect? Quelle est ton hypothèse? Remplis un verre avec chacun des laits. Place-les devant une fenêtre et compare-les. Ont-ils tous la même couleur blanche?

	Est-ce que les laits ont tous le même aspect?	Est-ce qu'ils sont tous du même blanc?
Mon hypothèse	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>
Mon observation	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>

**Exercice 2**

Tu peux maintenant goûter les trois sortes de lait: Prends une gorgée de chacune des sortes de lait et coche la case qui convient dans le tableau. Bois un peu d'eau avant de goûter la prochaine sorte de lait.

Lait entier	Lait drink	Lait écrémé
<input type="checkbox"/> j'aime bien <input type="checkbox"/> ça va <input type="checkbox"/> je n'aime pas	<input type="checkbox"/> j'aime bien <input type="checkbox"/> ça va <input type="checkbox"/> je n'aime pas	<input type="checkbox"/> j'aime bien <input type="checkbox"/> ça va <input type="checkbox"/> je n'aime pas

**Exercice 3**

Verse du lait entier dans une casserole. Porte-le à ébullition. Attention: ne le laisse pas déborder! Mets-le à refroidir. Qu'est-ce que tu observes une fois que le lait est refroidi?

Mon hypothèse: \_\_\_\_\_

Mon observation: \_\_\_\_\_

## Tester les différentes sortes de lait

---

### Exercice 1

Les différents laits n'ont pas le même aspect et ne sont pas toujours du même blanc. Le lait est blanc à cause de la matière grasse qu'il contient. Plus le lait est gras, plus il est blanc et opaque.

### Exercice 2

Le lait entier est le plus crémeux. Le lait écrémé est plutôt aqueux. Le lait drink se situe entre les deux. Les préférences des enfants dépendront du lait qu'ils sont habitués à boire à la maison.

### Exercice 3

Une peau se forme à la surface. Si on chauffe du lait à plus de 80 °C, les graisses et les protéines «collent» ensemble. La peau diffère en fonction du type de lait: un lait «cru» très gras non homogénéisé forme par exemple à la cuisson une peau plus épaisse qu'un lait drink homogénéisé.

Cette peau dégoûte beaucoup de gens, et en particulier les enfants. On peut éviter sa formation en faisant chauffer le lait lentement et pas trop fort tout en le fouettant.

## Cycle 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Matériel

Yogourt nature  
Yogourt fraise  
Yogourt vanille  
Colorant alimentaire rouge  
Cuillère à café

## Tester son sens du goût: les sortes de yogourt



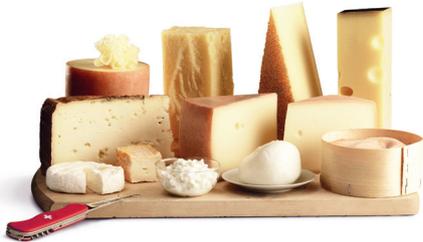
### Exercice 1

- 1 Note l'arôme de chaque yogourt sur le dessous du pot encore fermé (nature, fraise, vanille).
- 2 Ôte l'étiquette des pots de yogourt, puis ouvre-les.
- 3 Ajoute un peu de colorant alimentaire rouge dans le yogourt nature et dans le yogourt à la vanille de manière à ce qu'ils aient à peu près la même couleur que le yogourt à la fraise.
- 4 Retourne-toi. Un camarade de classe va intervertir les trois yogourts.
- 5 Goûte les trois yogourts. As-tu deviné l'arôme de chaque yogourt?

### Exercice 2

On mange aussi avec les yeux!  
As-tu déjà entendu cette phrase? Tu viens de goûter plusieurs sortes de yogourt, qui avaient toutes la même couleur. Qu'en penses-tu? Mange-t-on aussi avec les yeux?

Tester les variétés de fromage



Exercice 1

Goûte un morceau de chacune des variétés de fromage et remplis le tableau.

Fromage	Goût	Consistance	Aimes-tu ce fromage? 😊 😐 😞
Tête de Moine	<input type="checkbox"/> doux <input type="checkbox"/> épicé, corsé, salé	<input type="checkbox"/> mou <input type="checkbox"/> dur	
Mozzarella	<input type="checkbox"/> doux <input type="checkbox"/> épicé, corsé, salé	<input type="checkbox"/> mou <input type="checkbox"/> dur	
Sbrinz	<input type="checkbox"/> doux <input type="checkbox"/> épicé, corsé, salé	<input type="checkbox"/> mou <input type="checkbox"/> dur	

Mon fromage préféré:

\_\_\_\_\_

Exercice 2

Relie les bouts de phrase qui vont ensemble.

La **mozzarella** est un

**fromage à pâte dure.**

Le **Tête de Moine** est un

**fromage frais.**

Le **Sbrinz** est un

**fromage à pâte mi-dure.**



Remarque

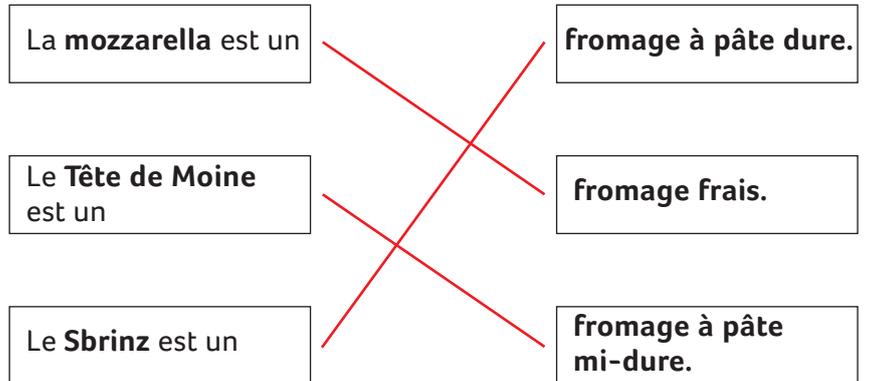
Les fromages sont tous différents. En Suisse, on produit plus de 450 variétés de fromage.

# Solution

## Tester les variétés de fromage

---

### Exercice 2



**Goûter des produits laitiers**

---



**Exercice**

Avec du lait de vache frais, on fabrique différents produits. Goûte chaque produit laitier et complète le tableau.

	lait entier	yogourt nature	crème acidulée	fromage	séré
J'aime 😊					
Je n'aime pas ☹️					
C'est sucré					
C'est salé					
C'est acide					

Mon produit laitier préféré:

\_\_\_\_\_