

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.