



Primaire 2

Nom:

Fabrication du fromage



Exercice 1

Remets les morceaux des phrases 1 à 6 dans le bon ordre. Attention de ne pas oublier la majuscule en début de phrase et le point à la fin.

1 et y ajoute de la présure / dans la chaudière / le fromager verse le lait / au travers d'une passoire

2 le lait coagulé / avec le tranche-caillé (décaillage) / et avec précaution / il coupe lentement

3 la consistance des grains / le fromager vérifie / de fromage

4 à l'aide d'une toile / ensuite la masse / il retire / de fromage de la chaudière

5 dans un moule et / la masse de fromage / le fromager dépose / le place sous une presse

6 et frottées avec de la saumure (soins du fromage) / sont retournées quotidiennement / les meules de fromage

Exercice 2

Dans les phrases 1 à 6, surligne les **verbes** en **bleu**, les **adjectifs** et les **adverbes** en **jaune** et les **substantifs** en **vert**.



Primaire 2

Nom:

Fabrication du fromage

Exercice 3

Classe les photos dans le bon ordre et numérote-les de 1 à 6.
La solution de l'exercice 1 t'y aidera.





Primaire 2

Solution

swissmilk

Fabrication du fromage

Exercices 1 et 2

- 1 Le fromager verse le lait au travers d'une passoire dans la chaudière et y ajoute de la présure.
- 2 Il coupe lentement et avec précaution le lait coagulé avec le tranche-caillé (décaillage).
- 3 Le fromager vérifie la consistance des grains de fromage.
- 4 Il retire ensuite la masse de fromage de la chaudière à l'aide d'une toile.
- 5 Le fromager dépose la masse de fromage dans un moule et le place sous une presse.
- 6 Les meules de fromage sont retournées quotidiennement et frottées avec de la saumure (soins du fromage).

Exercice 3



1



2



3



4



5



6