



swissmilk

Primaire 2

Nom: _____

Fabriquer un emballage de beurre

Exercice 1

Sur un emballage de beurre figurent toujours différentes informations obligatoires. Découpe les indications ci-après et colle-les sur le modèle d'emballage de beurre. Réfléchis bien à l'endroit où tu vas les placer.



Valeurs nutritives

100 g enthalten/contiennent/contengono:

Energie/Énergie/Energia:	3050 kJ/742 kcal
Fett/Graisses/Grassi:	82.0 g
davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/ di cui acidi grassi saturi:	49.2 g
Kohlenhydrate/Glucides/Carboidrati:	0.5 g
davon Zucker/dont sucre/di cui zuccheri:	0.5 g
Eiweiss/Protéines/Proteine:	0.5 g
Salz/Sel/Sale:	<0.1 g



Désignation

Butter
Beurre
Burro

Tu peux écrire cette désignation toi-même. Elle doit être bien lisible. Elle ne doit pas nécessairement être inscrite sur un fond neutre.



Date limite de conservation

Bei 10°C mindestens haltbar bis:
A 10°C max. à consommer de préf. avant le:
A mass. 10°C da consumare pref. entro il:



Indications de conservation

Vor Licht geschützt und kühl aufbewahren.
Conserver à l'abri de la lumière et garder au frais.
Conservare al riparo dalla luce e al fresco.



Code EAN



Ingrédients

Direkt hergestellt aus frischem pasteurisiertem Schweizer Milchrahm.
Fabriqué directement avec de la crème fraîche de lait suisse pasteurisée.
Prodotto direttamente da panna fresca svizzera pastorizzata.



Fabricant

CH XXXX École XY



Poids

200 g



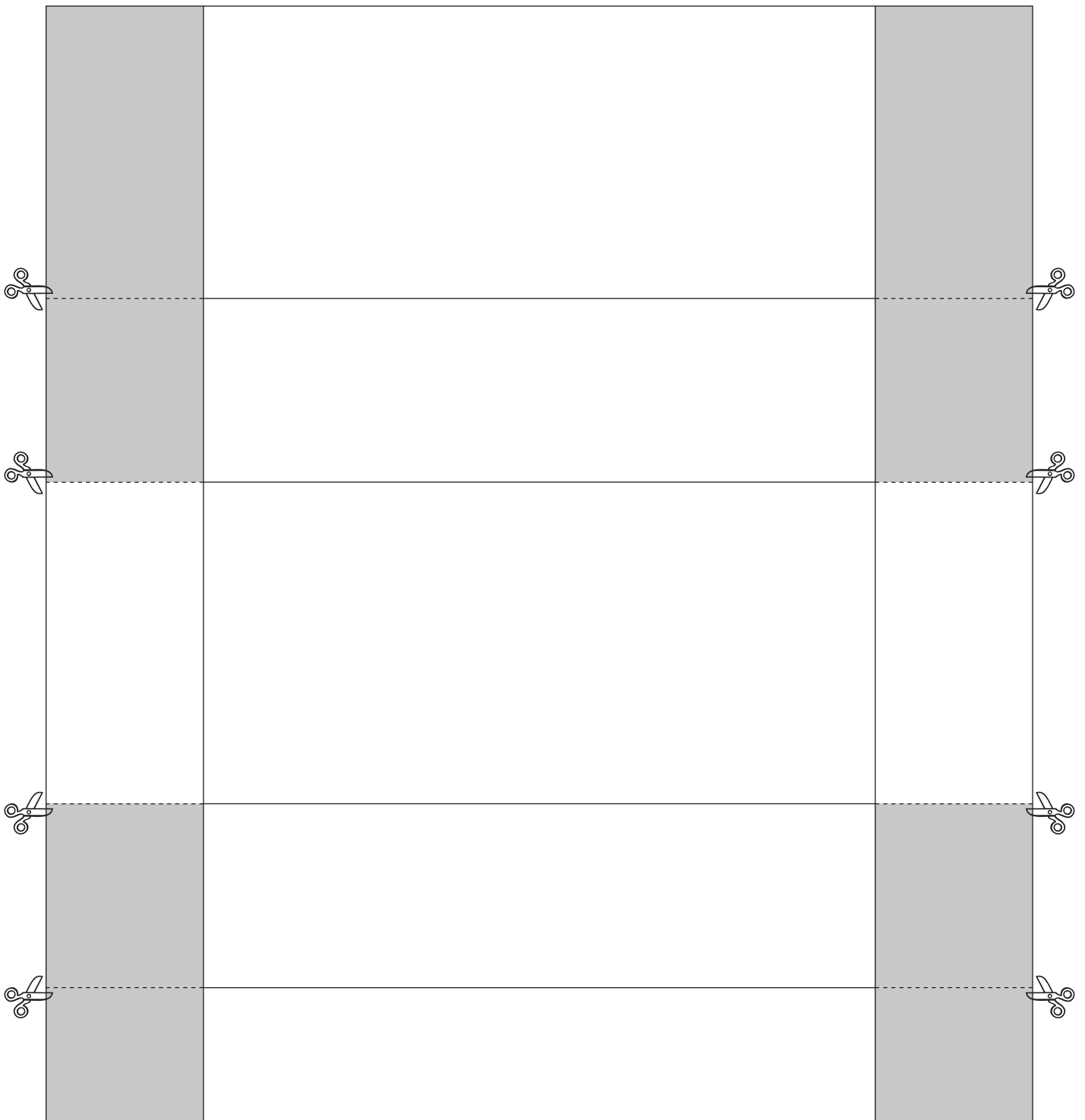
Primaire 2

Nom: _____

SWISSMILK

Fabriquer un emballage de beurre

Modèle d'emballage de beurre





swissmilk

Primaire 2

Nom: _____

Fabriquer un emballage de beurre

Exercice 2

À quoi ressemble ton emballage de beurre idéal? Confectionne-le.

Exercice 3

Découpe le rectangle et plie-le de manière à obtenir un emballage de beurre en trois dimensions. Tu peux coller ensemble le fond et les côtés de l'emballage avec du papier collant.

Exercice 4

Quel emballage de beurre vous plaît le plus? Faites voter toute la classe et justifiez votre choix.



Astuce

Utilise du papier à dessin épais, qui sera plus facile à plier et à coller.



swissmilk



Remarque

Dans la pyramide alimentaire, on recommande le beurre au quotidien, à tartiner sur du pain, pour agrémenter les plats ou pour cuisiner:

- Le beurre est un produit naturel indigène qui ne comprend pas d'additifs.
- Le beurre est très digeste.
- Parmi toutes les graisses alimentaires, le beurre possède la plus grande diversité d'acides gras et répond donc au mieux aux besoins de l'organisme.



Primaire 2

Nom: _____

Recette pour la fiche de travail

Tartines jambon et salade de chou blanc

Préparation: env. 30 minutes

Pour 10 tartines

Ustensiles

saladier
cuillère à soupe
balance de cuisine
mandoline
éplucheur
râpe moyenne
planche à découper
couteau à pain
couteau

Ingrédients

Salade de chou blanc:

4 cs de séré maigre
3 cs de mayonnaise
150 g de chou blanc finement râpé à la mandoline
200 g de carottes parées et râpées à la râpe moyenne
sel et poivre

500 g de pain aux graines coupé en 10 tranches

75 g de beurre ramolli

10 tranches de jambon fermier (env. 200 g)

2 poignées de pourpier ou de rampon

Préparation

1 Salade de chou blanc: dans un saladier, mélanger le séré et la mayonnaise. Incorporer les légumes, saler, poivrer.

2 Beurrer les tranches de pain. Ajouter le jambon puis la salade de chou blanc. Décorer de pourpier ou de rampon.



Astuce

Variante végétarienne: remplacer le jambon par des tranches de fromage (tilsit, p. ex.).