



swissmilk



Primaire 2

Nom: _____

Préférer le beurre à la margarine

De bonnes raisons de préférer le beurre

Le beurre et la margarine contiennent autant de calories l'un que l'autre, mais n'ont guère d'autres points communs.

- Le beurre est un produit purement naturel, qui ne contient aucun additif. La margarine par contre est de fabrication industrielle et comprend de nombreux additifs.
- Le beurre suisse est confectionné avec de la crème suisse. La margarine est en grande partie fabriquée à partir de matières premières importées.
- La fabrication du beurre est simple et les trajets de transport sont courts. La production de margarine est au contraire beaucoup plus compliquée.
- Le beurre existe depuis que l'homme transforme le lait. La margarine a été créée comme produit de substitution bon marché.
- Le beurre est composé de nutriments de haute qualité nutritionnelle, son goût est unique et il contribue au maintien de places de travail en Suisse.

Exercice 1

Parmi les affirmations ci-dessous, souligne en **vert** celles qui se réfèrent au **beurre** et en **rouge** celles qui se réfèrent à la **margarine**.

Les matières premières pour sa fabrication sont importées.

C'est un produit naturel.

Le transport se fait sur de longues distances.

Pour sa confection, on utilise de la crème suisse.

Ce produit a un bon goût inégalé.

Sa fabrication est très compliquée.

Ce produit de fabrication industrielle contient de nombreux additifs.

Le transport s'effectue sur de courtes distances.

Ce produit ne contient aucun additif.



swissmilk

Primaire 2

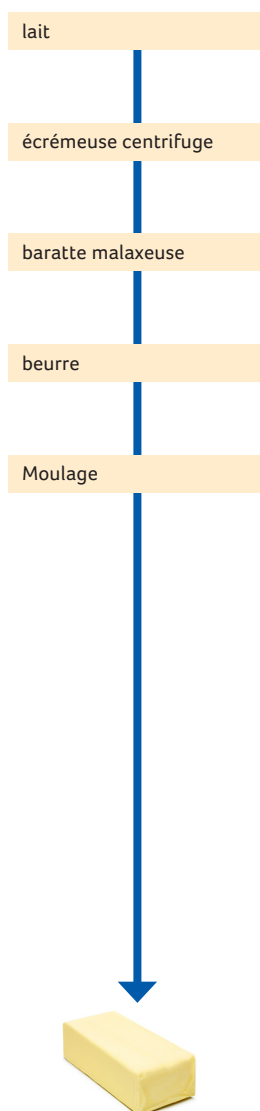
Nom: _____

Préférer le beurre à la margarine

Exercice 2

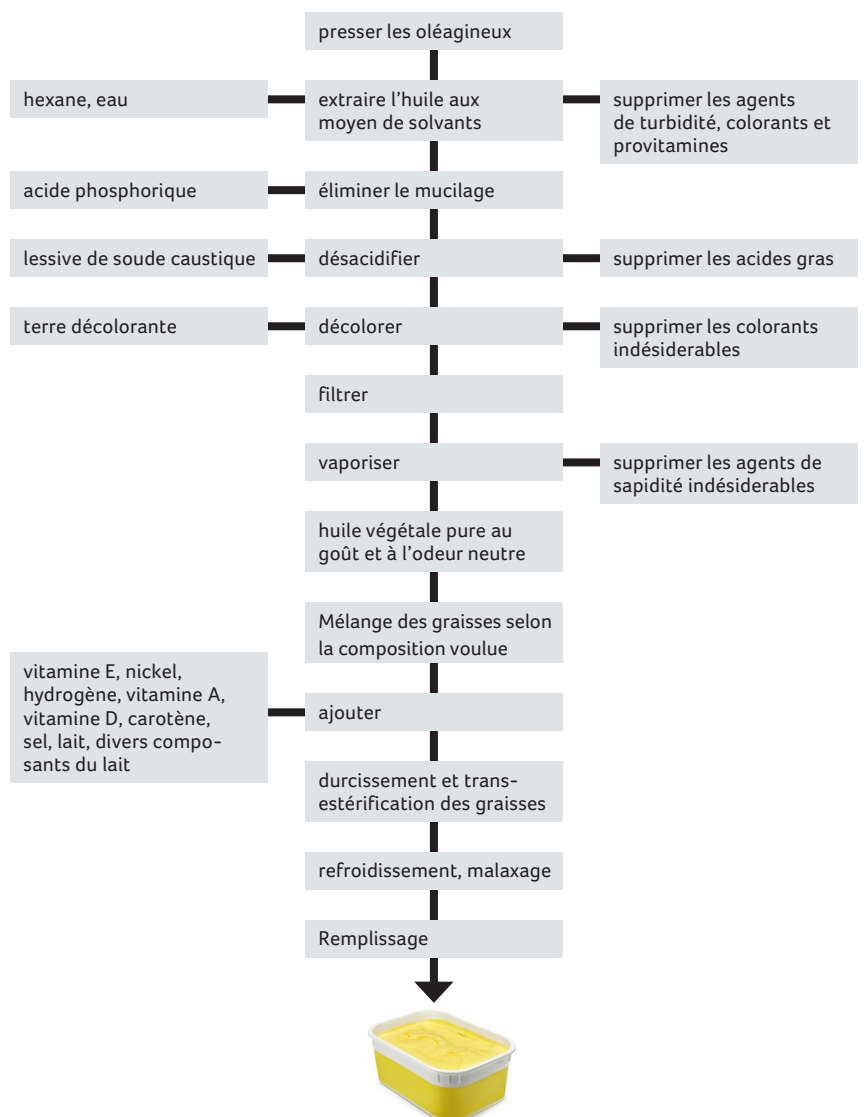
Analyse les processus de fabrication du beurre et de la margarine et compare-les. Que remarques-tu? Décris ce que tu constates.

La fabrication du beurre...



Pour en savoir plus sur le beurre:
www.swissmilk.ch > Le lait suisse > Lait & compagnie > Le beurre

... comparée à la fabrication de la margarine



Conseils futés

Confectionner du beurre soi-même, c'est facile:

www.swissmilk.ch/famille > Idées de sorties > Comprendre



swissmilk



Primaire 2

Nom: _____

Recette pour la fiche de travail

Lapin de Pâques en pâte à tresse

Préparation: 25 minutes env.

Repos: 1 ½ heure env.

Cuisson: 35 minutes env.

Pour 2 lapins de Pâques en pâte à tresse

Papier sulfurisé pour la plaque

Pâte

500 g de farine

1 cc de sel

20 g de levure

2,5 dl de lait

125 g de beurre

1 jaune d'œuf

1 cs de crème

Décorations pour la tête

Un tube d'écriture blanc et un tube d'écriture brun ou un peu de glaçage au sucre glace et un peu de chocolat noir fondu.

Préparation

1 Mélanger la farine et le sel, former un puits. Délayer la levure dans un peu de lait, verser dans le puits. Faire fondre le beurre, retirer la casserole du feu et y ajouter le reste de lait. Verser ce mélange dans le puits. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte élastique. Couvrir et laisser lever à température ambiante durant env. 1 h pour que la pâte double de volume.

2 Partager la pâte en quatre parts égales. Avec une part, former le ventre du premier lapin et le déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Utiliser une autre part pour former la tête, les oreilles, le nez, les jambes et les bras du lapin. Coller les différentes parties entre elles avec un peu d'eau. Répéter l'opération avec les deux parts restantes.

3 Laisser lever les lapins durant env. 30 min. Mélanger le jaune d'œuf et la crème, badigeonner.

4 Cuire les lapins durant env. 35 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200° C.

5 Décorer la tête comme sur la photo.



swissmilk

Primaire 2

Solution

Préférer le beurre à la margarine

Exercice 1

Les matières premières pour sa fabrication sont importées.

C'est un produit naturel.

Le transport se fait sur de longues distances.

Pour sa confection, on utilise de la crème suisse.

Ce produit a un bon goût inégalé.

Sa fabrication est très compliquée.

Ce produit de fabrication industrielle contient de nombreux additifs.

Le transport s'effectue sur de courtes distances.

Ce produit ne contient aucun additif.