



### Dégustation de lait

#### Exercice

As-tu fin nez? Goûte les différentes sortes de lait en dégustation et essaie de les reconnaître.

#### Matériel

- Lait entier (pasteurisé)
- Lait drink (lait partiellement écrémé)
- Lait écrémé
- Lait entier UHT
- 4 gobelets
- 4 cartes
- Marqueurs
- Gobelet d'eau pour neutraliser les goûts, si désiré



#### Instructions

- 1 Numérote quatre gobelets (sur le dessous) et verse dans chacun une sorte de lait différente, juste une petite quantité.
- 2 Inscris le nom de chaque lait sur la partie extérieure d'une carte pliée en deux.
- 3 Sur l'intérieur de chaque carte, inscris le numéro du gobelet contenant le lait correspondant.
- 4 Place les gobelets dans le désordre.
- 5 Goûte les laits et place devant chaque gobelet la carte qui lui correspond. Pour vérifier si tu as reconnu les différents laits, compare le numéro qui se trouve à l'intérieur de chaque carte avec celui qui est inscrit sur le dessous du gobelet.

	Lait entier	Lait drink	Lait écrémé	Lait UHT
Je l'ai reconnu				
Je ne l'ai pas reconnu				
J'aime				



#### Remarque

On peut faire le même exercice avec d'autres produits laitiers: yogourt nature, séré maigre, séré demi-gras, séré à la crème, crème fraîche, demi-crème acidulée.