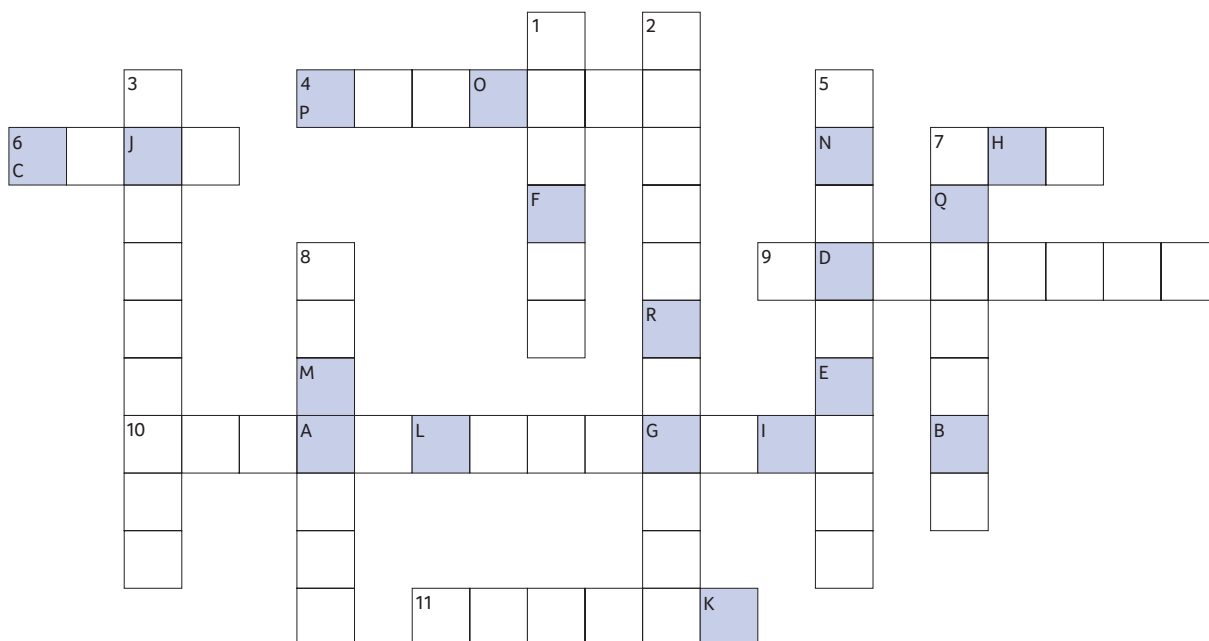


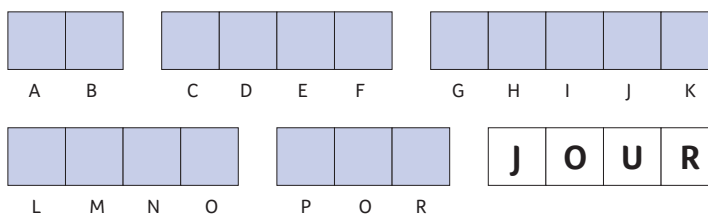


Nom: _____

Mots croisés autour du lait



Solution



Horizontal

4. On obtient du fromage à partir de lait, cru ou pasteurisé, que l'adjonction de... et de cultures de bactéries fait cailler.
6. Boisson énergétique naturelle: le...
7. Le lait non traité est appelé lait...
9. Fromage qui a donné son nom à un plat national: ...
10. L'... du lait par les bactéries lactiques est le moyen le plus ancien de conserver le lait.
11. La pasteurisation élimine les... du lait et le rend consommable.

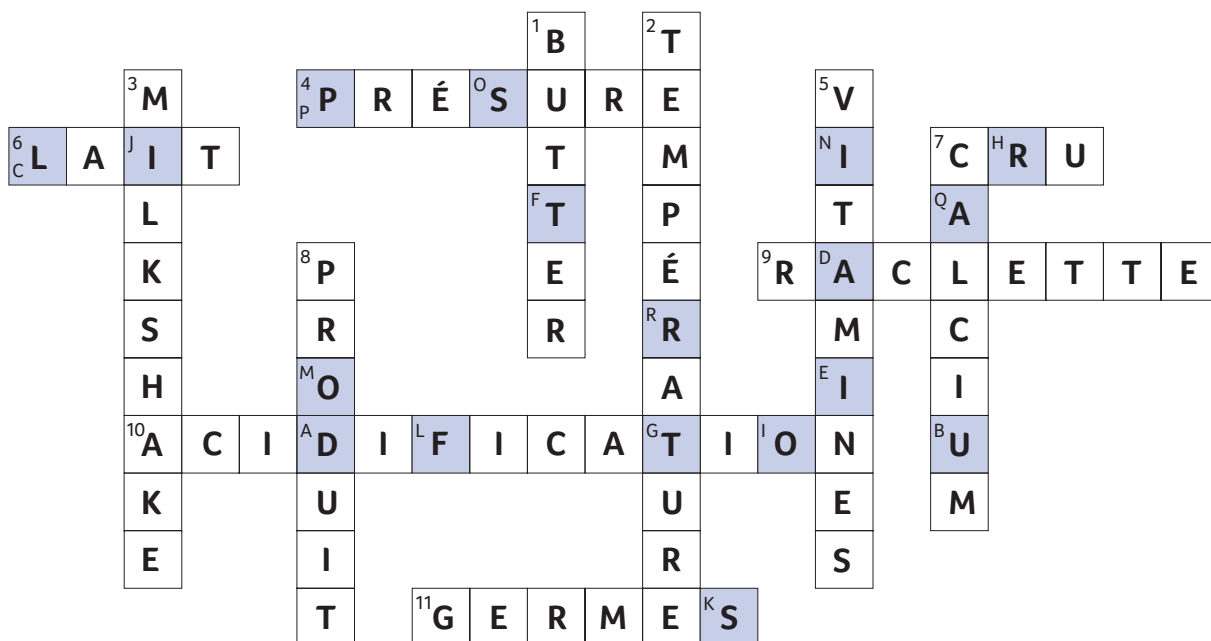
Vertical

1. En allemand, «le beurre» se dit «die...».
2. Tu connais l'abréviation «UHT», qui signifie «ultra haute...».
3. Boisson lactée (en anglais): ...
5. Le lait contient des... B2 et B12.
7. Le... est un sel minéral qui renforce les os.
8. Le petit-lait est un sous-... de la fabrication du fromage.



Solution

Mots croisés autour du lait



Solution

D	U	L	A	I	T	T	R	O	I	S
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
F	O	I	S	P	A	R	J	O	U	R
L	M	N	O	P	Q	R				

Horizontal

- On obtient du fromage à partir de lait, cru ou pasteurisé, que l'adjonction de **présure** et de cultures de bactéries fait cailler.
- Boisson énergétique naturelle: le **lait**
- Le lait non traité est appelé lait **cru**.
- Fromage qui a donné son nom à un plat national: **raclette**
- L'**acidification** du lait par les bactéries lactiques est le moyen le plus ancien de conserver le lait.
- La pasteurisation élimine les **germes** du lait et le rend consommable.

Vertical

- En allemand, «le beurre» se dit «die **Butter**».
- Tu connais l'abréviation «UHT», qui signifie «ultra haute **température**».
- Boisson lactée (en anglais): **milkshake**
- Le lait contient des **vitamines** B2 et B12.
- Le **calcium** est un sel minéral qui renforce les os.
- Le petit-lait est un sous-**produit** de la fabrication du fromage.