



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.

Expériences avec le lait

Exercice 1

La composition du lait

Sur la base des indications suivantes, dessine sur la cruche les parts que représentent les différents composants du lait, de la plus grande à la plus petite en commençant par le bas. Un gramme équivaut à un millilitre.

1 litre de lait entier contient environ:

- **47 g de lactose**
pour faire le plein d'énergie
- **33 g de protéines lactiques**
pour la croissance
- **873 g d'eau**
pour penser et éviter la fatigue
- **8 g de vitamines et de minéraux**
par exemple du calcium et de la vitamine D pour les os
- **39 g de matière grasse lactique**
des acides gras pour les neurones et les cellules musculaires



Astuce

Compare ta cruche avec celles de tes camarades.

Exercice 2

Deux expériences te permettent de montrer que le lait contient des protéines et de la matière grasse. Essaie-les!

Matériel pour les expériences sur les protéines et la matière grasse

Verre	Eau
Vinaigre	Huile
Lait entier	Papier filtre ou buvard

Présence de protéines

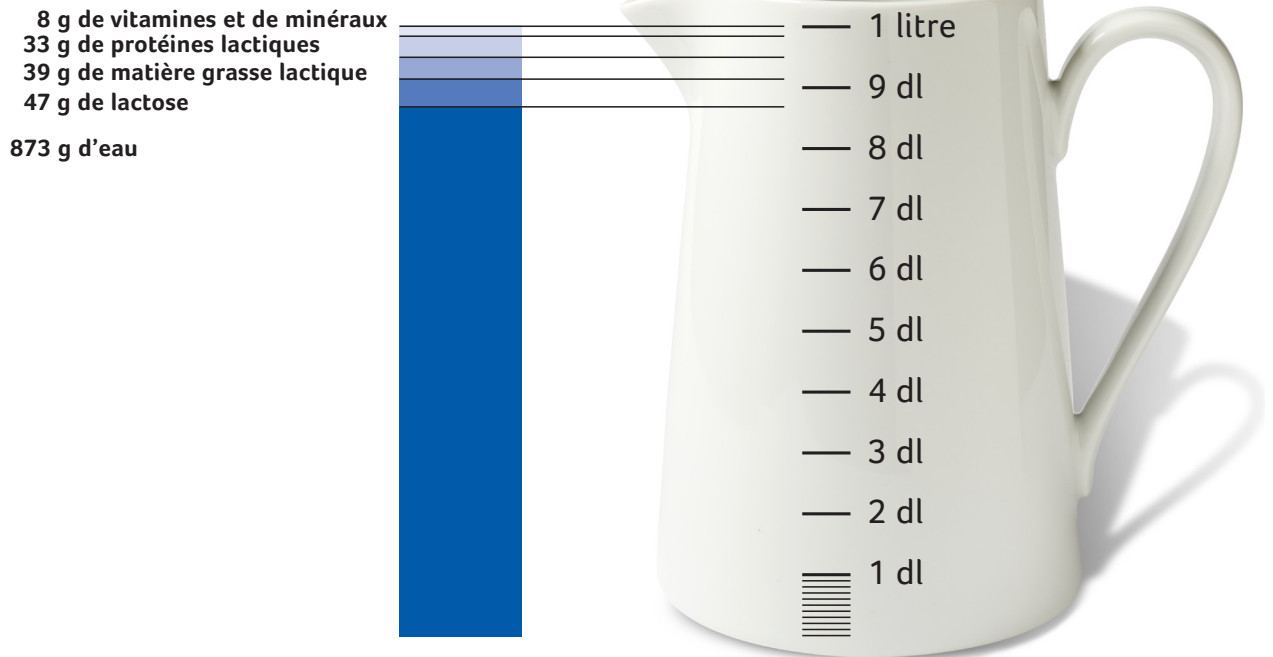
Ajoute une cuillère à soupe de vinaigre dans un demi-verre de lait. Qu'observes-tu?

Présence de graisses

Sur un papier filtre ou un buvard, verse côte à côte quelques gouttes d'eau, de lait et d'huile (en les espaçant un peu). Écris «eau», «lait» et «huile» à côté des taches correspondantes et laisse-les sécher au moins 30 minutes. Que constates-tu?

Expériences avec le lait

Exercice 1



Exercice 2

Présence de protéines

Les protéines du lait coagulent.

(La même réaction s'observe lorsqu'on verse du vinaigre sur du blanc d'oeuf; on appelle ce processus la dénaturation.)

Présence de graisses

Le lait laisse une tache grasseuse.

Goûter des produits laitiers

Matériel

6 bols
 6 cartes blanches numérotées de 1 à 6
 Cuillères
 Marqueur indélébile
 Ruban adhésif
 Yogourt nature
 Séré maigre
 Séré demi-gras
 Séré à la crème
 Crème acidulée
 Demi-crème acidulée

Exercice

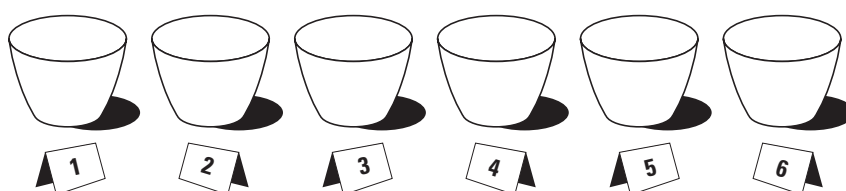
1 Inscris le nom de chacun des produits laitiers sur un morceau de ruban adhésif.
 yogourt nature, séré maigre, séré demi-gras, séré à la crème, crème acidulée, demi-crème acidulée

2 Colle les morceaux de ruban adhésif sous les six bols. Remplis chaque bol avec le produit laitier correspondant.

3 Un élève modifie l'ordre des produits laitiers pendant que les autres ferment les yeux. Ensuite, le premier élève ferme les yeux et un autre élève modifie une nouvelle fois l'ordre des bols.

4 Place une carte numérotée devant chaque bol.

5 Goûte les produits laitiers. Les reconnais-tu? Remplis le tableau ci-dessous.



N°	Produit laitier	L'as-tu reconnu?	Décris son goût.	Décris sa consistance.
1		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non		
2		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non		
3		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non		
4		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non		
5		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non		
6		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non		



Remarque

Cette expérience peut aussi être réalisée avec d'autres produits laitiers, par exemple avec différentes sortes de lait. Compare par exemple du lait entier, du lait drink, du lait écrémé et du babeurre; ou encore du lait entier PAST, du lait entier UHT, du lait entier bio et du lait des prés.

Tester les variétés de fromage

Qu'est-ce que je te sers? Du fromage à pâte molle, mi-dure, dure ou extra-dure? Plutôt doux, corsé ou salé? Les fromages sont tous différents. En Suisse, on produit plus de 450 variétés de fromage, que nous distinguons comme suit:



Fromage frais
Cottage cheese
Séré
Mozzarella
Formaggini
Mascarpone
Fromage frais spéciaux, ...

Fromage à pâte molle
Camembert Suisse
Brie Suisse
Tomme
Münster
Vacherin Mont d'Or, ...

Fromage à pâte mi-dure
Appenzeller
Tilsiter
Fromage à raclette
Tête de Moine, ...

Fromage à pâte dure
Emmentaler
Le Gruyère, ...

Fromage à pâte extra-dure
Sbrinz

Exercice

Goûte un morceau de chaque fromage. Indique sur l'échelle si le fromage a un goût plutôt doux ou corsé et si sa consistance est plutôt molle ou dure.

Variété fromagère	Goût			Consistance			Aimes-tu ce fromage? 😊 😐 😞
	doux	moyen	corsé	molle	mi-dure	dure	
Camembert	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Emmentaler	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Le Gruyère	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Mozzarella	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Sbrinz	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Tilsiter	-----	-----	-----	-----	-----	-----	