

PANNEAU 6

De la laiterie... aux produits laitiers



Le sais-tu ?

3 PRODUITS LAITIERS PAR JOUR

Les produits laitiers se boivent et se mangent à tous les moments de la journée : un bol de lait le matin, un morceau de fromage le midi et un yaourt le soir. Mais ils peuvent aussi se cuisiner. Le nombre de recettes où figurent les produits laitiers est considérable et celui avec la crème et le beurre tout aussi important.

AVANT LA VISITE

Vocab'du lait

La pasteurisation



DÉFINITION : procédé qui consiste à chauffer pendant quelques minutes le lait à des températures inférieures à 100°C (autour de 70°C le plus souvent) et à le refroidir ensuite très rapidement.

La stérilisation



DÉFINITION : procédé qui consiste à chauffer pendant quelques minutes le lait à des températures supérieures à 100°C (120°C environ) et à le refroidir ensuite.

L'UHT



DÉFINITION : procédé qui consiste à chauffer pendant 2 secondes environ le lait à Ultra Haute Température (140 à 150°C) par injection de vapeur, à le refroidir aussitôt puis à le mettre sous vide.

Sciences

Une expérience est faite dans la classe. Indique d'abord le jour où elle commence puis note tes observations au fil des jours suivants.

Début de l'expérience : _____



TEMPÉRATURE AMBIANTE



DANS LE RÉFRIGÉRATEUR

LAIT CRU	JOUR	Odeur	Texture	Couleur	TEMPÉRATURE AMBIANTE	DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	
LAIT CRU	JOUR 1						
	JOUR 2						
	JOUR 3						
	JOUR 4						
LAIT PASTEURISÉ	JOUR 1						
	JOUR 2						





**TEMPÉRATURE
AMBIANTE**



**DANS LE
RÉFRIGÉRATEUR**

LAIT PASTEURISÉ	JOUR 3	Odeur		
		Texture		
		Couleur		
JOUR 4	Odeur			
	Texture			
	Couleur			
LAIT UHT	JOUR 1	Odeur		
		Texture		
		Couleur		
	JOUR 2	Odeur		
		Texture		
		Couleur		
	JOUR 3	Odeur		
		Texture		
		Couleur		
	JOUR 4	Odeur		
		Texture		
		Couleur		

APRÈS LA VISITE

Découverte du monde

Ce cahier se termine et la visite de la ferme a eu lieu. As-tu tout compris ? Voici un test pour le savoir : entoure la bonne réponse.

- 
- Le lait est la base de tous les produits laitiers et des matières grasses que sont le beurre et la crème. **V F**
 - Le lait peut être conservé à température ambiante sans problème. **V F**
 - Pour la bonne santé de tes os et de ton squelette, tu dois consommer 3 produits laitiers par jour. **V F**
 - Une vache sans veau peut avoir du lait. **V F**
 - La vache est autonome, elle se traite toute seule une fois par semaine. **V F**
 - Il y a 7 familles de fromages. **V F**
 - « Boire du petit lait » signifie ne pas être fier de soi. **V F**
 - La vache a 3 estomacs. **V F**
 - Le lait 1/2 écrémé a un bouchon vert. **V F**
 - Le berger garde les vaches dans les alpages. **V F**
 - La race de vache Normande a des tâches marron et blanc. **V F**
 - On doit chauffer le lait puis le refroidir très vite pour mieux le conserver. **V F**
 - Je dois manger varié et équilibré sur les 4 repas de la journée. **V F**
 - Un veau, en anglais, se dit : a cow. **V F**
 - Le nom de l'endroit où on stocke le lait à la ferme s'appelle : la citerne. **V F**
 - On peut faire de la cuisine avec les produits laitiers. **V F**
 - Une génisse est une vache malade. **V F**
 - Le calcium est un aliment bâtisseur. **V F**
 - Les vaches mangent du fourrage, c'est un mélange de plantes. **V F**
 - Le fromage blanc n'est pas un produit laitier. **V F**

Note ici le nombre de bonnes réponses.

/20