

FABRICATION DU BEURRE

(Elèves d'Ecole Élémentaire)



DEROULEMENT DE L'ACTIVITE

- ◆ **Principe de transformation**
- ◆ **Le lait, son évolution, ses dérivés**
- ◆ **La Baratte**
- ◆ **La fabrication du beurre :**
 - Le lait cru
 - La crème
 - Le principe de transformation
 - Mise en pratique
 - Le rinçage
 - La dégustation

FICHE TECHNIQUE

- ◆ **Lieux :** Salle de fabrication, Cuisine
- ◆ **Durée :** 1h00
- ◆ **Nombre de participants :** 15 enfants
- ◆ **Tranche d'âge :** à partir du CP
- ◆ **Objectifs :** Le beurre, un aliment d'utilisation courante : origine, transformation et consommation...
- ◆ **Supports pédagogiques :**
 - Présentation et observation du lait cru
 - La crème
 - La Baratte
 - L'évolution, la transformation
 - Expérimentation
 - Dégustation ou
 - Remise des produits fabriqués

10 min

- ◆ Accueil des participants
- ◆ Echange de connaissances sur la thématique
- ◆ La place du Beurre dans notre alimentation

15 min

- ◆ Présentation et explication sur l'origine du Beurre
- ◆ Le lait, son évolution, ses dérivés...

30 min

- ◆ Début de la fabrication
- ◆ La crème
- ◆ Les enfants reçoivent leurs ingrédients
- ◆ Expérimentation et transformation de la matière première
- ◆ Récupération de la boule de beurre
- ◆ Rinçage du beurre
- ◆ Mise au frais

5 min

- ◆ Retours sur l'activité, proposition de la recette des petits sablés au beurre
- ◆ Rangement

A la fin de la journée, le groupe pourra récupérer sa production pour ramener, consommer au gouter, selon les choix...