

Sciences CM1 Guidage pour le vendredi 15 mai

L'origine et les techniques pour transformer les aliments: l'exemple du beurre.

1- L'aliment "beurre" .

a- Quelles sont les différentes utilisations du beurre ?

- une consommation directe, par exemple sur une tartine de pain, ou fondu dans de la purée
- pour cuire un aliment, en début de cuisson
- une utilisation pour préparer des pâtisseries à la maison contenant du beurre;
- dans les aliments fabriqués dans les usines alimentaires, comme par exemple les pâtes à tarte prêtes à l'emploi, les gâteaux, les sauces ...

b- Dans quel groupe alimentaire classes-tu cet aliment?

Le beurre fait partie des aliments "matières grasses". **Attention, le beurre n'est pas un produit laitier!**

c- D'après toi, combien chaque Français consomme-t-il de beurre chaque année, en kilogrammes?

Les Français sont les plus gros consommateurs de beurre au monde. En moyenne, un Français consomme 7 à 8 kg de beurre par an, soit environ 30 plaquettes de beurre.

2- Quelle est l'origine du beurre?

a- De quoi avons nous besoin pour fabriquer du beurre?

Note tes idées. Avant de regarder l'emballage, peut-être pensais-tu qu'il fallait des œufs, ou d'autres ingrédients que la crème, pour fabriquer du beurre.

b- Regarder l'emballage d'une plaquette de beurre de la maison ou bien sur les photos en pièces jointes. On voit que l'ingrédient principal est la crème.