

1- Correction: consulter la correction du document (fiche A) donné semaine dernière.

2- Pratique: fabrication du beurre.

Matériels: un bocal vide de confiture de 200 g environ avec un couvercle (ou équivalent);
1/3 d'une briquette de crème fraîche entière liquide.

Au préalable, visualiser la vidéo du 31/10/2017, d'une durée de 1 minute 47 s , que vous trouverez sur [Dailymotion Le Télégramme](#).

"Beurre: le faire soi-même, c'est pas sorcier".



S'en inspirer pour la fabrication du beurre:

- verser la crème dans le pot;
- bien fermer le pot;
- agiter énergiquement le pot, comme dans la vidéo, jusqu'à ce qu'un bloc de beurre se forme;
- séparer le babeurre des grains de beurre;
- rincer le beurre à l'eau et le sécher avec un papier essuie-mains;
- malaxer le beurre avec du sel pour faire du beurre salé.

3 - Pourquoi manger du beurre?

- lire le document
- répondre aux questions suivantes:
 - a- Pourquoi dit-on que le beurre est un aliment vitaminé?
 - b - Qu'apporte le beurre au corps quand il est consommé?
 - c- Que peut provoquer un manque de vitamines?
 - d- Pourquoi doit-on consommer le beurre avec modération?
 - e- À quel groupe alimentaire appartient le beurre?

4 - Les constituants du beurre.

Observer les graphiques puis les colorier pour chaque aliment: lait, crème fraîche, beurre. Utilise les couleurs proposées.