

# 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" .

Répondre oralement aux questions suivantes:

a- Quelles sont les différentes utilisations du beurre ?  
(**éléments de réponse dans un autre document en pièce jointe**).

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

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

Nous allons apprendre à fabriquer du beurre, pour mieux comprendre l'origine d'un aliment de base de l'alimentation de nombreux Français.

## 2- Quelle est l'origine du beurre?

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

Note tes idées.

b- Regarder l'emballage d'une plaquette de beurre de la maison ou bien sur les photos en pièces jointes.

Quelques informations sur des mots qui peuvent apparaître sur les emballages:

" **pasteurisé** " : la pasteurisation est un procédé de fabrication qui vise à chauffer un aliment pour éliminer les microbes qu'il contient.

" **ferments** " : minuscules éléments naturels qui permettent de donner davantage de goût au beurre et de mieux le conserver.

" **lactique** " : qui vient du lait

c- Visualiser le documentaire **C'est pas sorcier "Les produits laitiers"** du début jusqu'à **12 minutes 20 secondes** précisément! **PAS PLUS ! La suite sera regardée plus tard.**

vidéo C'est pas sorcier "Les produits laitiers"

lien : <https://youtu.be/RbdxFksSwws>

Lire le document **n°1** en pièce jointe.

L'objectif est de s'assurer que tous les enfants connaissent les étapes de transformation du lait jusqu'à la crème.

d- Regarder les éléments de réponse dans le document joint et comparer les réponses.

SUITE LA SEMAINE PROCHAINE.