


## LA CONTINUITÉ PÉDAGOGIQUE Émissions éducatives

Date : Mercredi 22 avril 2020

Niveau : Cycle 1

	<p><b>Titre : TOP CLASSE- PAD3001 - Les produits laitiers -FR</b></p> <p>Durée : 7'02</p> <p>Lien de la vidéo : <a href="https://bit.ly/2RSN8gZ">https://bit.ly/2RSN8gZ</a></p>	<p><i>Résumé : Découvrir la transformation du lait, matière première d'origine animale, en yaourt, puis transformer de la crème fraîche en beurre, c'est l'occasion de mieux connaître les produits laitiers et de se rappeler leur intérêt nutritionnel.</i></p>
	<p>Domaine : <b>Explorer le monde</b></p> <p>Champ disciplinaire : Matière et objets</p>	<p>Proposition d'activités : lister les aliments faits à base de lait, connus des enfants/élèves. Questionner : pourquoi aimes-tu ou n'apprécies-tu pas le lait ? D'où vient le lait ?</p>

Étapes	Contenu	Pistes d'exploitation possibles	
		STP/SP	SM/SG
Présentation de l'activité	Donner quelques explications avant la vidéo : Le lait = aliment sain, riche en calcium qui renforce les os du squelette. Il permet aussi de fabriquer d'autres aliments que tu vois tous les jours. Tu découvriras comment fabriquer du yaourt et du beurre.	<b>Réaliser</b> la recette avec l'aide de l'adulte, veiller à la manipulation de pots de yaourt en verre, prévoir un pichet en plastique et laisser l'adulte mettre l'appareil sous tension.	<b>Réaliser</b> la recette sous l'oeil de l'adulte en lui laissant mettre l'appareil sous tension. Celui-ci explique les dangers des prises électriques.
Exploitation de la vidéo	Pour préparer du yaourt et du beurre, voici la liste des ingrédients : 1L de lait, 1 pot de yaourt nature, de la crème fraîche ; et la liste des ustensiles : 8 pots de yaourt vide, deux cuillères (à café et à soupe), 1 pichet, 1 yaourtière, 1 bol, 1 fouet.	<b>Décrire</b> les ingrédients puis les ustensiles. Expliquer que le lait doit chauffer puis se refroidir longtemps.	<b>Classer</b> les ingrédients et les ustensiles. Pendant la cuisson, rappeler ce qu'est l'étuvage puis le refroidissement qui prendra 5 à 6h
<p><b>Préparation du yaourt</b> : Prends le pot de yaourt nature, ouvre-le ! Avec une cuillère, mélange bien le yaourt puis verse-le dans le pichet. Prends le litre de lait, verse le lait dans le pichet. Avec la cuillère, mélange bien le lait avec le yaourt brassé, verse le mélange dans les pots de yaourt, place les pots dans la yaourtière, ferme la yaourtière. Attention, laisse un adulte brancher l'appareil et le mettre sous tension. On obtiendra du lait transformé en yaourt. <b>Préparation du beurre</b> : Prends la crème fraîche et verse-la dans le bol. Avec le fouet, bats vigoureusement la crème, pour aller plus vite, tu peux te faire aider en utilisant un fouet électrique, regarde la matière grasse a été extraite de la crème, c'est ce qu'on appelle le beurre</p>			
<p><b>Questions</b> : L'étuvage est aussi le lait chauffé et se transforme en yaourt en refroidissant ? Faux car le lait chauffé et refroidi devient du lait froid pour qu'il se transforme en yaourt il faut y ajouter un ferment : du yaourt nature, c'est lui qui permet la transformation = c'est l'ensemencement. Il faut battre longtemps la crème pour obtenir du beurre. Vrai, mais attention, si la crème est très froide, tu obtiendras de la crème chantilly.</p>		<p><b>Répondre aux questions</b> : Comment faire du yaourt ? Comment obtenir du beurre ? Décrire les étapes de la préparation du yaourt et du beurre (veiller à respecter l'ordre chronologique des étapes).</p>	
Ce qu'il faut retenir	Le lait peut être transformé par différents procédés en produits laitiers comme le yaourt, la crème ou le beurre. Le lait est un produit naturel qu'il est important de consommer régulièrement, il peut être remplacé par des produits laitiers qui apportent les mêmes bienfaits à notre organisme. D'où vient la crème ? Comment l'obtient-on ? Et d'où vient le lait de la boîte ?		

**Proposition de prolongements à faire en classe** : A partir de la vidéo, réaliser la recette du yaourt, du beurre et rappeler les différentes transformations du lait, en respectant l'ordre chronologique des différentes étapes de la recette. Constituez-en un répertoire illustré et argumenté, concevoir les fiches de cuisine et une liste de précautions à prendre.