

Comment fabriquer du beurre ?



Comment fabriquer du beurre ?

Du temps de mes grands-parents, chaque ferme avait son jardin et son verger, 3 ou 4 vaches, des cochons, etc.

Les grands magasins n'existaient pas. Chaque famille devait alors produire et fabriquer les aliments qu'elle consommait : légumes et fruits, viande, fromage, pain, lait et beurre, etc.



Le beurre est un produit élaboré.

Il me faut donc un (ou plusieurs) ingrédient :
et une technique et des outils pour le transformer :

Les élèves formulent alors leurs hypothèses relatives à la provenance et à la fabrication du beurre.



J'observe une motte de beurre : son aspect, sa texture, son odeur.

Je découvre son emballage : il me fournit des informations précieuses.

J'émet des hypothèses sur les ingrédients nécessaires et leur transformation.

Je discute avec mes camarades sur les hypothèses formulées, je teste celles qui paraissent les plus probables et je note les résultats obtenus.



Je dessine et j'annote un schéma simple qui me permet de garder la « recette » de la fabrication du beurre.