

Lors de la visite, tu as découvert cet objet :

→ Ecris le nom de cet objet :



On se propose de faire une expérience pour expliquer comment le beurre est produit à partir de la crème. **Regarde et lis attentivement** les documents suivants :

Document 1 : Une paysanne en train de baratter



Document 2 : Le principe d'utilisation

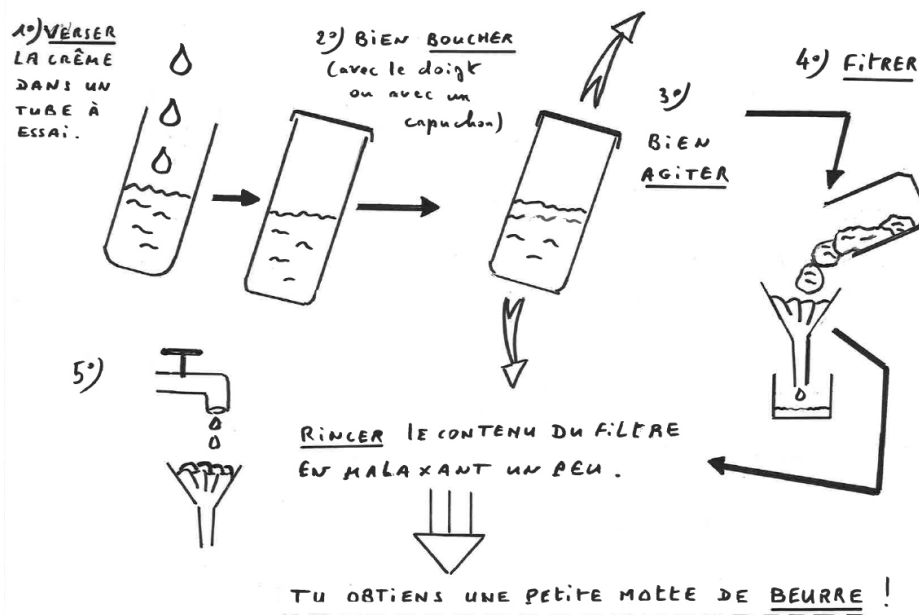
La baratte est nécessaire au barattage, une opération qui consiste à agiter énergiquement la crème pour séparer les particules de matière grasse (de la crème) du « petit-lait (babeurre) ». Les grains de beurre s'agglomèrent entre eux pour former une masse qui est ensuite lavée et malaxée pour rendre toute son eau et devenir bien onctueuse.

On ne connaît pas exactement l'origine du mot mais, d'après les linguistes, il serait issu de l'ancien français *barate*, lui-même venant du scandinave *baratta* qui signifie combat : une métaphore bien choisie pour représenter le tumulte subi par la crème !

A partir des documents, **sélectionne** la bonne façon d'obtenir du beurre à partir de la crème :

- cuire la crème
- congeler la crème
- tourner la crème avec une cuillère
- secouer énergiquement la crème
- laisser reposer la crème plusieurs heures dans un récipient

A toi d'expérimenter : **suis** la recette suivante et **fabrique** ton beurre !



Rédige une conclusion qui répond au problème posé : « Comment le beurre est-il produit à partir de la crème ? »

Colorie avec soin l'image ci-dessous :



Conseils, renseignements pratiques

Le produit obtenu ne peut être goûté pour être identifié : Interdiction de goûter le beurre fabriqué conformément aux instructions officielles. Le beurre fabriqué doit être reconnu par son aspect (donc les étapes lavage et malaxage sont indispensables), son odeur, sa texture.