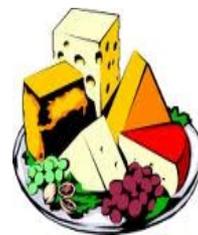


Au pays du fromage



Pour faire du fromage, il faut :

une

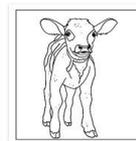
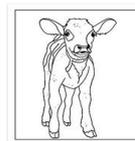
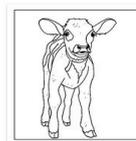


et

un



Tous deux auront beaucoup de petits veaux :

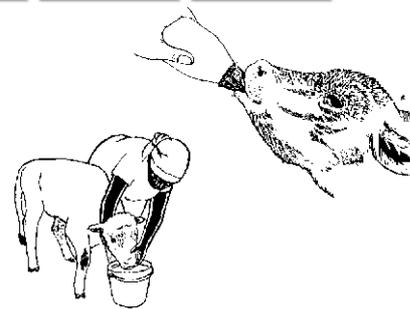


...

Une vache a **un petit** chaque année.

A six ou sept ans, elle est trop vieille pour avoir des veaux.

Dès la naissance de son petit, les mamelles se remplissent pour le nourrir. Elle donne du lait pendant 10 mois, à peu près vingt litres par jour.



Pour qu'elle donne du bon lait, le fermier prend soin de bien la nourrir. L'hiver, à l'étable, elle mange du foin, du maïs, de l'orge, des betteraves, du soja...

L'été, elle broute l'herbe des prés.



Chaque jour, elle boit au moins six grands seaux d'eau et avale soixante kilos de fourrage.



Le fromager met le lait de vache dans une cuve. Il chauffe à 37° et ajoute de la présure et des ferments lactiques.

Le lait devient alors solide : **c'est le caillage.**

Des grumeaux apparaissent.

Le fromager place ensuite le caillé dans des égouttoirs et **presse fortement pour le séparer du sérum.**

Puis le caillé est placé **dans des moules.**

Quelques jours plus tard, le fromager démoule les fromages et **les sale.**

Il les met dans une cave. Pendant 5 à 12 semaines (plus longtemps encore pour certains fromages!), les fromages vont **s'affiner.** Le fromager sale et frotte régulièrement ses fromages. La croûte se forme, le goût apparaît : le fromage est prêt à être mangé.

Au pays du fromage



Numérote les images selon l'ordre des étapes de la fabrication du fromage.



Grille de mots croisés :

1. Petit de la vache
2. Mâle de la vache
3. Bâtiment où l'on loge les vaches.
4. Liquide blanc produit par les mamelles des femelles de certains animaux.
5. Nombre de veaux qu'une vache peut avoir chaque année.
6. Organe des femelles mammifères qui sécrète du lait.
7. Âge auquel une vache est trop vieille pour avoir des veaux.
8. Nourriture de la vache l'été.
9. Nourriture de la vache l'hiver.
10. Aliment fabriqué avec du lait caillé.

	10									
			7					8		
			3							
4					6					
				2						5
				1						
	9									