

« CHEESE »

Semaine du goût du 7 au 11 octobre 2018

LUNDI :

- Travail sur le fromage (matière, odeur, forme, goût, couleur ...) et sa fabrication.
- Visionnage d'une vidéo sur sa fabrication.
- Découverte et dégustation de différentes variétés de fromages (brie, tomme de brebis, comté, emmental, bûche de chèvre et fourme d'Ambert...).
- Réalisation d'un classement à partir d'un vote

MARDI :

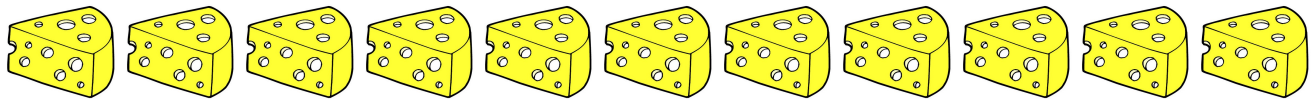
- Travail en arts visuels sur les fromages (à partir d'images de fromages sur des publicités, découper les images et les insérer dans un nouveau décor ...)
- Dégustation de brochettes (sucettes) de croûtons avec fromage fondu et toppings

JEUDI :

- Dégustation d'apéricube (à l'aveugle) et essayer de deviner quel autre aliment a été ajouté au fromage

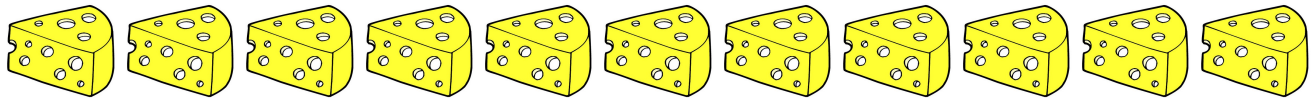
VENDREDI :

Fabrication de 2 gâteaux à base fromage (cheesecake + mascarpone) .



CHEESE (le fromage)

Travail en lien avec la semaine du goût d'octobre 2019



Après nos observations et le visionnage de la vidéo, voilà ce que l'on peut retenir :

Pour fabriquer du fromage, on a besoin de : lait de vache, lait de chèvre ou lait de brebis. Une seule vache peut produire de lait par jour.

Un fromage contient des millions de Ce sont ces microbes qui fabriquent le fromage et l'empêche de pourrir. Ces microbes transforment le lait en aliment riche en goût et en vitamines, tout en gardant une forte valeur nutritive et en étant riche en calcium.

Le fromage est bon pour la et important dans l'alimentation humaine.

La France est le pays où l'on trouve le plus de fromages différents (plus de 300 sortes). Dans chaque région, il y a des spécialités.



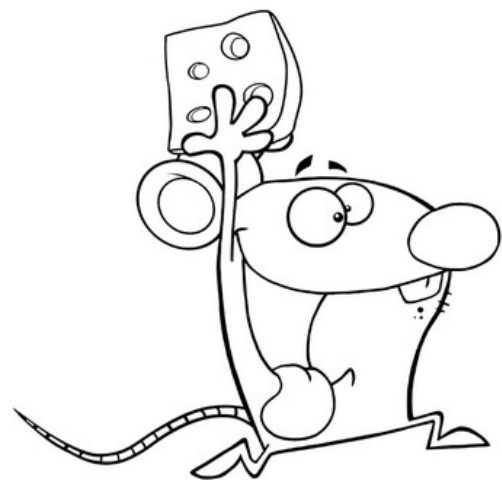
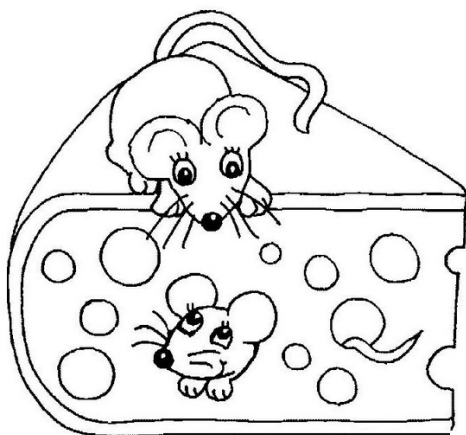
Voici les étapes pour la fabrication du fromage :

On met le lait dans une grande et on rajoute la
fabriquée à partir l'..... de veaux. Cela va permettre au lait de
devenir moins liquide et de se solidifier : le lait devient le caillé. On appelle cela
le

Ensuite, on égoutte le fromage, c'est-à-dire qu'on va séparer le caillé (ce qui va
devenir le fromage), du reste qui est liquide comme de l'eau (lactosérum). On
appelle cela l'.....

Pour que tout ce qui est liquide puisse plus facilement être séparé du reste, on va
couper le caillé, on va l'agiter (brassage), on va le chauffer.

On met ensuite le fromage dans des moules et on écrase bien (pressage). Quand
on sort les fromages des moules, on les sale et on les laisse de quelques jours à
quelques mois en les retournant régulièrement, pour que la croûte se forme et
qu'ils prennent du goût. C'est l'.....



Remets les différentes étapes dans l'ordre avec la bonne explication :

1		
2		
3		
4		

Pourquoi existe-t-il autant de sortes de fromage ?

Il existe déjà plusieurs sortes de Après, on peut cela dépend de la façon dont on fabrique le fromage :

- On peut plus le lait (pour fabriquer du gruyère, du comté ou du beaufort, on doit chauffer le lait. Ces fromages s'appellent **fromages à pâte**

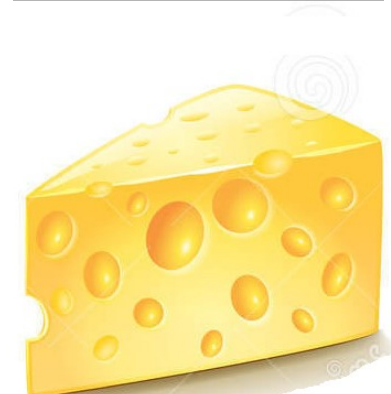
- On peut le fromage, sans le chauffer (mimolette, raclette).

Les fromages qui ne sont ni chauffés ni pressés sont les **fromages à pâte** comme le Camembert, le Brie, le Munster.


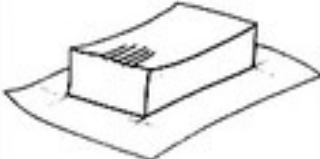


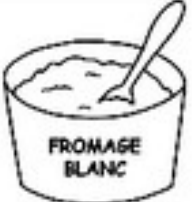





- On peut un, ce qui donne des moisissures bleues comme le Roquefort, la Fourme d'Ambert. Ce sont les **fromages à pâte**

- On a aussi les **fromages à pâte**, qui sont d'autres fromages que l'on a mis ensemble en les faisant fondre. (Kiri, Vache-qui-rit)

Voici quelques exemples de fromage (redonne son nom à chacun) :



Avec le lait, on ne fait pas que du fromage ! Colorie les aliments faits aussi à partir de lait :

 <p>gruyère</p>	 <p>beurre</p>	 <p>camembert</p>	 <p>jus d'orange</p>
 <p>lait</p>	 <p>fromage blanc</p>	 <p>fromage de chèvre</p>	 <p>yaourt</p>
 <p>céréales</p>	 <p>vache qui rit</p>	 <p>roquefort</p>	 <p>yaourt à boire</p>

	
	
<p>On laisse le fromage s'affiner.</p>	<p>Traite des vaches.</p>
<p>Le lait est mis dans une cuve, on va rajouter la présure et le faire cailler. On va obtenir une partie plus solide, le caillé et une autre liquide que l'on va retirer.</p>	<p>On met le caillé dans des moules. Avant on peut le chauffer, le presser ... en fonction du type de fromage que l'on veut obtenir.</p>

GOUDA	MOZZARELLA	ROQUEFORT
FÊTA	BRIE	RICOTTA
PARMESAN	GRUYERE	CHEDDAR
GOUDA	MOZZARELLA	ROQUEFORT
FÊTA	BRIE	RICOTTA
PARMESAN	GRUYERE	CHEDDAR
GOUDA	MOZZARELLA	ROQUEFORT
FÊTA	BRIE	RICOTTA
PARMESAN	GRUYERE	CHEDDAR
GOUDA	MOZZARELLA	ROQUEFORT
FÊTA	BRIE	RICOTTA
PARMESAN	GRUYERE	CHEDDAR
GOUDA	MOZZARELLA	ROQUEFORT
FÊTA	BRIE	RICOTTA
PARMESAN	GRUYERE	CHEDDAR
GOUDA	MOZZARELLA	ROQUEFORT
FÊTA	BRIE	RICOTTA
PARMESAN	GRUYERE	CHEDDAR
GOUDA	MOZZARELLA	ROQUEFORT
FÊTA	BRIE	RICOTTA
PARMESAN	GRUYERE	CHEDDAR
GOUDA	MOZZARELLA	ROQUEFORT
FÊTA	BRIE	RICOTTA
PARMESAN	GRUYERE	CHEDDAR

CORRECTION

Pour fabriquer du fromage, on a besoin de lait : lait de vache, lait de chèvre ou lait de brebis. Une seule vache peut produire 90 verres de lait par jour.

Les étapes

On met le lait dans une grande cuve et on rajoute la présure fabriquée à partir l'estomac de veaux. Cela va permettre au lait de devenir moins liquide et de se solidifier : le lait devient le caillé. On appelle cela le **caillage**.

Ensuite, on égoutte le fromage, c'est-à-dire qu'on va séparer le caillé (ce qui va devenir le fromage), du reste qui est liquide comme de l'eau (lactosérum). On appelle cela l'**égouttage**. Pour que tout ce qui est liquide puisse plus facilement être séparé du reste, on va couper le caillé, on va l'agiter (brassage), on va le chauffer.

On met ensuite le fromage dans des moules et on écrase bien (pressage). Quand on sort les fromages des moules, on les sale et on les laisse de quelques jours à quelques mois en les retournant régulièrement, pour que la croûte se forme et qu'ils prennent du goût. C'est l'**affinage**.

Pourquoi existe-t-il autant de sortes de fromage ?

Il existe déjà plusieurs sortes de lait. Après, on peut cela dépend de la façon dont on fabrique le fromage. On peut chauffer plus le lait (pour fabriquer du gruyère, du comté ou du beaufort, on doit chauffer le lait. Ces fromages s'appellent fromages à **pâte dure**).

On peut presser le fromage, sans le chauffer (mimolette, raclette).

Les fromages qui ne sont ni chauffés ni pressés sont les fromages à **pâte molle** comme le Camembert, le Brie, le Munster.

Il y aussi les fromages à **pâte persillée**, dans lesquels on a introduit un champignon, ce qui donne des moisissures bleues comme le Roquefort, la Fourme d'Ambert.

On a aussi les **fromages à pâte fondue**, qui sont d'autres fromages que l'on a mis ensemble en les faisant fondre. (Kiri, Vache-qui-rit)

Un fromage contient des millions de microbes. Ce sont ces microbes qui fabriquent le fromage et l'empêche de pourrir. Ces microbes transforment le lait en aliment riche en goût et en vitamines, tout en gardant une forte valeur nutritive et en étant riche en calcium.

Le fromage est bon pour la santé et important dans l'alimentation humaine.

La France est le pays où l'on trouve le plus de fromages différents (plus de 300 sortes).

Dans chaque région, il y a des spécialités



roquefort



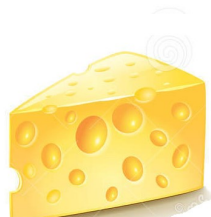
feta



gouda



mozzarella



gruyère



ricotta



cheddar



brie



parmesan

