



Nom : _____

Je bois mon lait, comme ça me plait!

Connaissances préalables

Que connais-tu au sujet du lait ?

Problématique

Es-tu capable de reconnaître les différents types de lait?



Matériel disponible

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="radio"/> Lait entier | <input type="radio"/> Récipient transparent | <input type="radio"/> Batteur électrique |
| <input type="radio"/> Lait 2% | <input type="radio"/> Compte-gouttes | <input type="radio"/> Plaque chauffante |
| <input type="radio"/> Lait 1% | <input type="radio"/> Papier absorbant | <input type="radio"/> Casserole |
| <input type="radio"/> Lait écrémé | <input type="radio"/> Colorant alimentaire | <input type="radio"/> Paille |
| <input type="radio"/> Crème à café | <input type="radio"/> Savon à vaisselle | <input type="radio"/> Cuillère |
| <input type="radio"/> Crème à fouetter | <input type="radio"/> Pot transparent | <input type="radio"/> Tasse à mesurer |

Hypothèse

Comment peux-tu différencier les différentes sortes de lait?

Démarche et expérimentation

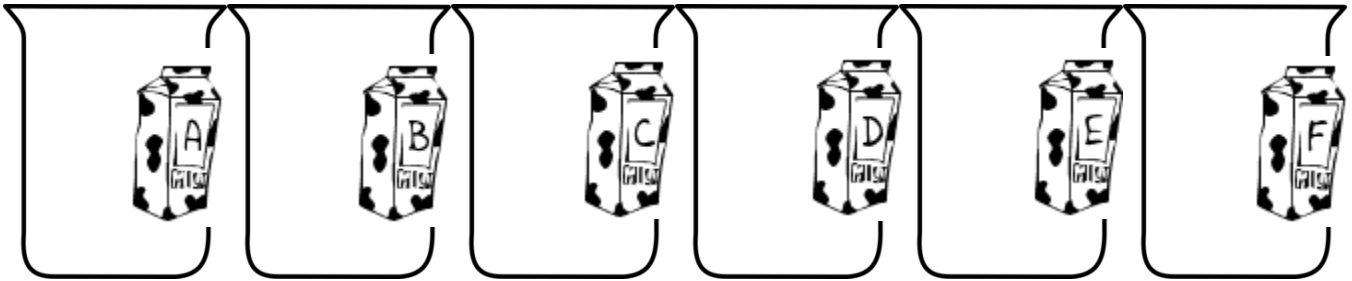
Au fil des différentes étapes, note tes observations et tes expérimentations. Classe les sortes de lait selon qu'ils sont plus ou moins gras.

Expérimentation 1 : aspect

Verse un peu de chaque lait dans des récipients transparents. Observe chaque lait et note tes observations.

Ensuite, transvide chaque lait d'un contenant à un autre pour observer leur aspect.

Note tes observations ici :

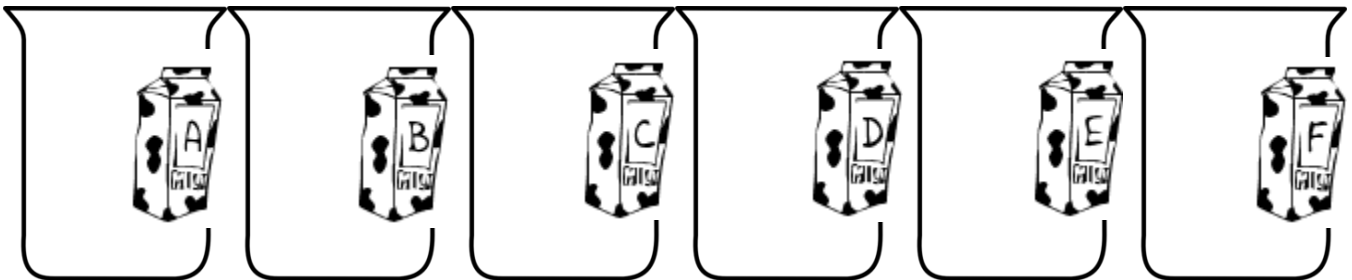


Expérimentation 2 : odeur et goût

Avec les mêmes récipients transparents de lait, tu dois sentir chacun d'eux.

Ensuite, à l'aide d'une petite cuillère propre, goûte chaque lait.

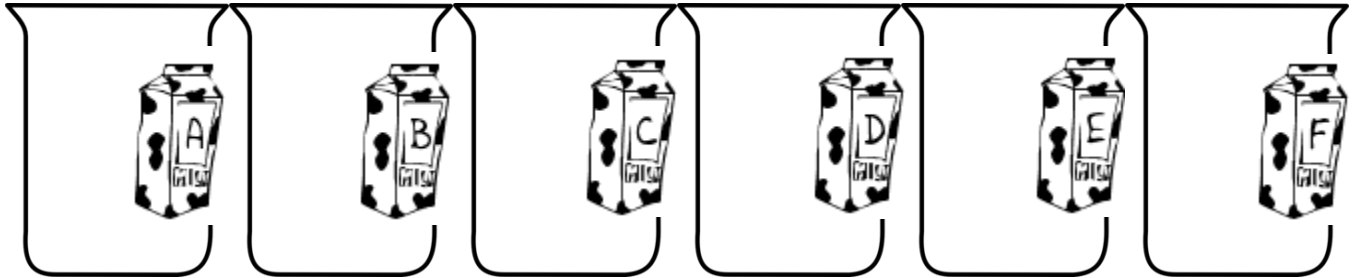
Note tes observations ici :



Expérimentation 3 : toucher

Dépose quelques gouttes de lait sur tes doigts et observe sa texture.

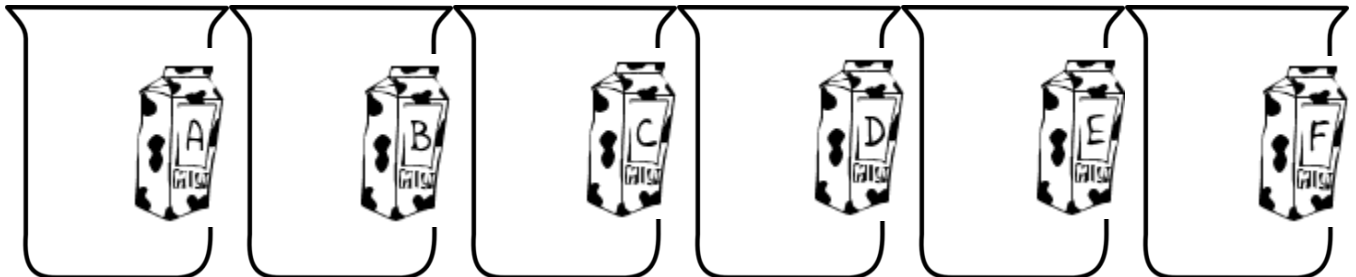
Note tes observations ici :



Expérimentation 4 : absorption du liquide

Dépose quelques gouttes de lait sur une surface lisse puis touche à ses gouttes avec un morceau de papier absorbant.

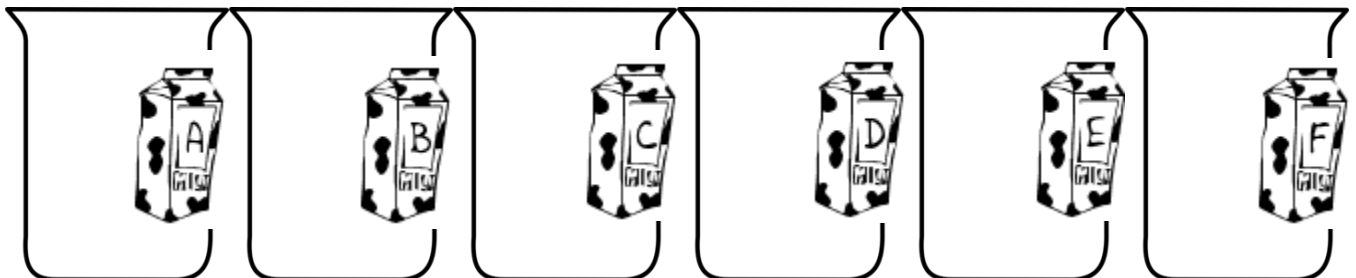
Note tes observations ici :



Expérimentation 5 : texture

Verse un peu de lait dans un contenant. Ajoute une goutte de colorant alimentaire et quelques gouttes de savon à vaisselle. Observe.

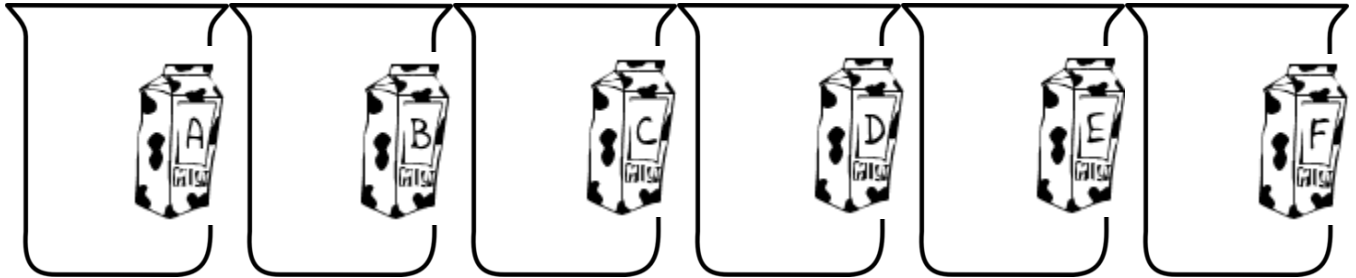
Note tes observations ici :



Expérimentation 6 : agiter

Place 75 ml de lait dans un petit pot de verre. Agite le pot pendant plusieurs minutes. Observe.

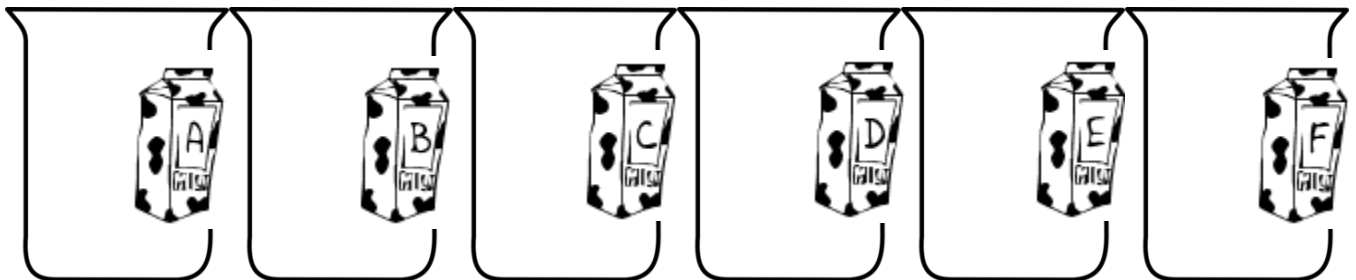
Note tes observations ici :



Expérimentation 7 : fouetter - démonstration

Batte le lait à l'aide d'un batteur électrique pendant 3 minutes.

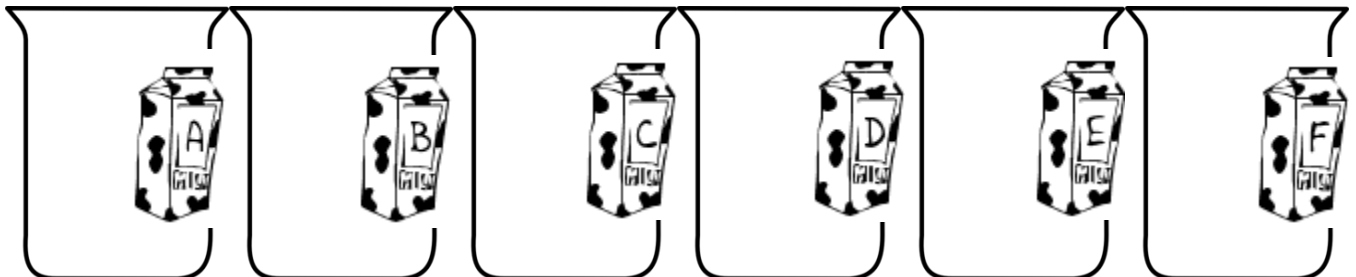
Note tes observations ici :



Expérimentation 8 : chauffer - démonstration

Faire chauffer 250 ml de lait dans une casserole à l'aide la plaque chauffante pendant 5 minutes.

Note tes observations ici :



Conclusions

À la lumière de tes observations, tente de classer chaque lait selon son appellation. Pour chacun d'eux, inscris 2 caractéristiques importantes que tu as observées.



Caractéristiques :

	Lait écrémé	Lait 1%	Lait 2%	Lait entier 3.25%	Crème à café 10%	Crème à fouetter 35%
1						
2						

Concepts scientifiques :
