

Extrait du Ecole d'Albert de Rions - Saint Auban sur l'Ouvèze

<http://www.ac-grenoble.fr/ecole/stauban/spip.php?article751>

Comment fabriquer du beurre

... Nos dessins

- Sciences et technologie - Cuisine -



Date de mise en ligne : mars 2009

Ecole d'Albert de Rions - Saint Auban sur l'Ouvèze

Le jeudi 9 mars 2009, nous avons fait du beurre dans la classe.

Nous avons lu une histoire où, à la fin, quatre tigres

tournaient très vite autour d'un palmier

et se transformaient en beurre.

Ce n'est pas possible, sauf dans une histoire !

Mais cela nous a donné envie de savoir comment est fabriqué le beurre.

Nous avons essayé, et nous avons réussi à faire du beurre.

Voici comment ...

Prendre

- 1 pot de crème fraîche,
- 1 bocal en verre qui ferme bien,
- 1 cuillère.

1ère façon de fabriquer du beurre

Ouvrir le pot de crème fraîche.

Remplir le bocal de crème fraîche avec la cuillère.

Fermer le bocal en vissant très fort le couvercle.

Saisir le bocal avec ses deux mains.

Secouer rapidement le bocal dans tous les sens.

2ème façon de fabriquer du beurre

Prendre aussi

- 1 batteur électrique

Remplir le bocal de crème fraîche et la battre avec le batteur.

Les fouets tournent très vite !

On observe :

D'abord, la crème durcit, quand on retourne le bocal,

elle reste collée, et ne coule pas.

Battre encore longtemps.

Au bout d'un long moment, des grumeaux commencent à se former

c'est le beurre !

Mettre ce beurre dans une passoire.

Verser tout ce qui est dans le bocal dans la passoire.

Dans la passoire, il y a le beurre.

Dans le saladier, il y a un liquide

qui s'appelle le babeurre.

Etaler le beurre sur du pain.

Goûter le beurre, c'est bon !

Faire une boule de beurre en malaxant avec une cuillère.

Le babeurre continue à s'égoutter.

Mettre le beurre dans un petit moule et le placer au réfrigérateur.

**Avec la 1ère façon de fabriquer du beurre
cela prend vraiment beaucoup de temps,
et cela fait mal au bras !**

Avec le batteur, c'est plus rapide et moins fatigant !