FAIRE DU BEURRE



RÉALISATION DU BEURRE

Recette de cuisine pour apprendre à faire du **beurre**. Cette activité à faire avec votre enfant l'aidera à comprendre comment il est fabriqué et avec quoi.

Expliquez à votre enfant qu'autrefois la majorité des gens faisaient leur beurre eux-même. Expliquez-lui qu'en fouettant la crème fraîche, les gouttelettes de matière grasse du lait se collent les unes aux autres pour faire une pâte épaisse et jaune qu'on appelle le lait. Les gouttelettes grasses se séparent de la partie liquide de la crème qu'on appelle le babeurre. L'instrument qui permet de faire du beurre s'appelle une baratte. Cette expérience simple permettra à votre enfant de découvrir par lui-même la magie de la transformation de la crème en beurre. Demandez à votre enfant de bien laver la pièce de monnaie avec du produit à vaisselle. Demandez-lui de : Remplir le bocal de crème jusqu'à la moitié.



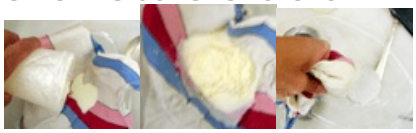
Placer la pièce dans le bocal. Ajouter une pincée de sel.



Fermer le bocal. Secouer le bocal le plus fort possible pendant 10 à 15 minutes. (un relais à plusieurs sera certainement le bienvenu !) La crème va devenir de plus en plus épaisse et le beurre va progressivement se séparer du babeurre. Ouvrez régulièrement le pot pour faire constater les évolutions à votre enfant.



Aidez votre enfant à verser le contenu de pot dans un torchon et aidez-le à presser le beurre enfermé dans le torchon.



Il ne reste plus qu'à déguster un beurre tout frais !!



Vous pouvez éventuellement renouveler l'expérience mais avec un fouet électrique afin de faire constater à votre enfant tous les apports du modernisme !
Complétez l'activité avec le livret sur la fabrication du beurre. (cliquez ici pour voir la fiche)

Imprimer la page

Faire du beurre