

Préparation

La crème devient beurre

Les articles suivants seront nécessaires à la préparation de cette section de l'activité :

- 10 petits pots Mason
- crème 35%
- coton à fromage
- tamis
- papier d'aluminium
- sel (facultatif, pour le goût)

Étape 1

Nettoyer les pots Mason à l'eau chaude et au savon. Rincer abondamment pour éliminer tout résidu de savon.

Étape 2

À l'exception de la crème, déposer tout le reste du matériel sur une grande table ou un grand bureau. Garder la crème au réfrigérateur jusqu'au moment de réaliser l'activité.

Le lait devient colle

Les articles suivants seront nécessaires à la préparation de cette section de l'activité :

par classe :

- lait écrémé en poudre
- eau
- vinaigre
- bicarbonate de soude
- pellicule de plastique
- cuillère
- bouilloire électrique
- tasse à mesurer

par équipe :

- 2 gobelets jetables
- cuillère à mesurer
- filtre à café

Étape 1

Remplir d'eau la bouilloire électrique et la mettre en marche.

Étape 2

À l'exception de la bouilloire, placer tout le reste du matériel sur une table ou un bureau.

Le lait devient fromage

Les articles suivants seront nécessaires à la préparation de cette section de l'activité :

- lait entier
- vinaigre
- coton à fromage
- plaque chauffante ou réchaud
- casserole
- thermomètre
- tamis ou récipient de 500 ml
- papier essuie-tout

Étape 1

Placer tout le matériel sur une grande table ou un grand bureau.