



LES TRAVAUX DES PIONNIERS

Questions et réponses

Avant de manger du beurre, les premiers colons avaient beaucoup de pain sur la planche ! De nos jours, il nous suffit d'aller en acheter à l'épicerie, mais nos ancêtres devaient passer par plusieurs étapes avant de savourer du beurre avec leurs aliments. Examine la liste ci-dessous et indique qui faisait habituellement ces tâches dans la maisonnée d'un pionnier (le père ou la mère, ou même un enfant).

- 1 Labourer les champs : adolescents et hommes adultes
- 2 Ensemencer les champs (p. ex. de maïs, d'orge ou d'avoine) pour nourrir les animaux : adolescents et hommes adultes
- 3 Récolter le foin pour nourrir les vaches : hommes adultes
- 4 Amener les vaches au pâturage le matin : enfants
- 5 Ramener les vaches à l'étable le soir : enfants
- 6 Nettoyer les étables pour que les vaches restent en santé : adolescents et hommes adultes
- 7 Traire les vaches : adolescents, adolescentes, hommes et femmes adultes
- 8 Nettoyer les bidons utilisés pour recueillir le lait : enfants
- 9 Séparer la crème du lait (écrémer) : enfants de 10 ans ou plus
- 10 Nettoyer l'écrémeuse : femmes adultes
- 11 Baratter la crème pour faire le beurre : adolescents, adolescentes et femmes adultes
- 12 Nettoyer la baratte : adolescents, adolescentes et femmes adultes
- 13 Transférer le beurre dans des moules : adolescents, adolescentes et femmes adultes
- 14 Cuisiner et faire cuire les aliments avec le beurre : adolescentes et femmes adultes
- 15 Nettoyer après avoir cuisiné et cuit les aliments : adolescentes et femmes adultes

Nom : _____

Date : _____

LES TRAVAUX DES PIONNIERS

Avant de manger du beurre, les premiers colons avaient beaucoup de pain sur la planche ! De nos jours, il nous suffit d'aller en acheter à l'épicerie, mais nos ancêtres devaient passer par plusieurs étapes avant de savourer du beurre avec leurs aliments. Examine la liste ci-dessous et indique qui faisait habituellement ces tâches dans la maisonnée d'un pionnier (le père ou la mère, ou même un enfant).

- 1 Labourer les champs.
- 2 Ensemencer les champs (p. ex. de maïs, d'orge ou d'avoine) pour nourrir les animaux.
- 3 Récolter le foin pour nourrir les vaches.
- 4 Amener les vaches au pâturage le matin.
- 5 Ramener les vaches à l'étable le soir.
- 6 Nettoyer les étables pour que les vaches restent en santé.
- 7 Traire les vaches.
- 8 Nettoyer les bidons utilisés pour recueillir le lait.
- 9 Séparer la crème du lait (écrémer).
- 10 Nettoyer l'écrémeuse.
- 11 Baratter la crème pour faire le beurre.
- 12 Nettoyer la baratte.
- 13 Transférer le beurre dans des moules.
- 14 Cuisiner et faire cuire les aliments avec le beurre.
- 15 Nettoyer après avoir cuisiné et cuit les aliments.

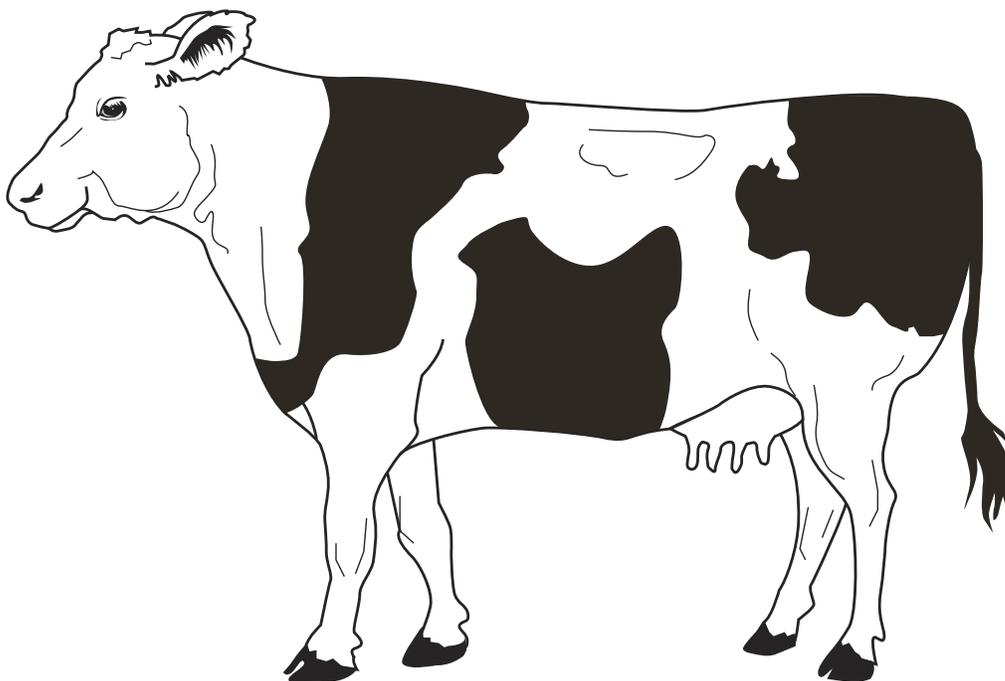




LE BOVIN

Les bovins sont des **mammifères**. On les appelle aussi des **ruminants**, car ils ont quatre estomacs. On voit souvent les vaches couchées dans le pré en train de **ruminer** : ce terme signifie mâcher de nouveau les aliments partiellement digérés que la vache régurgite de son premier estomac. Les vaches n'ont pas de dents sur la mâchoire inférieure. Leurs pattes se terminent par des sabots fourchus à quatre doigts.

Chez les bovins, la mère s'appelle une **vache**, le père, un **taureau**, et le bébé, un **veau**. Les bovins habitent à l'étable, mais on en trouve également dans les champs. Agriculteurs et éleveurs prennent soin des bovins, dont la robe peut avoir diverses couleurs. Les bovins du Musée de l'agriculture du Canada ont le poil brun, blanc ou noir. Les bovins mangent de l'herbe, du foin et des céréales. Ils peuvent aussi boire toute une baignoire d'eau par jour. Certains bovins donnent de la viande, que l'on appelle bœuf. Ce sont les bovins de boucherie. D'autres nous procurent du lait. Ce sont les bovins **laitiers**.





JOURNÉES LAITIÈRES



Le lait provient des mammifères : les vaches, les chats, les baleines, les porcs, les moutons, les chèvres, les humains et même les souris sont des mammifères.

La plus grande partie du lait produit au Canada provient des vaches laitières, alors que la plus grande partie du lait produit dans le monde provient des chèvres. Dans la famille des bovins, la **vache** est la femelle, le mâle est le **taureau**, tandis que le **veau** est le petit. Il faut traire les vaches deux fois par jour, normalement toutes les douze heures. Toutes les fermes laitières commerciales utilisent des trayeuses. Ces machines peuvent traire une vache en cinq minutes environ. Traire une vache à la main prend de 15 à 30 minutes, selon l'habileté du producteur laitier.

Le nom que l'on donne à un groupe de vaches laitières est « **troupeau** ». La taille moyenne d'un troupeau laitier au Canada est de 45 vaches. Les producteurs laitiers vendent le lait de leur troupeau à une laiterie. À la laiterie, le lait sert à fabriquer une grande variété de produits laitiers. La loi oblige les producteurs à pasteuriser tout le lait avant qu'il soit vendu à des humains qui le boiront. La pasteurisation, c'est l'activité qui consiste à chauffer le lait pour tuer les bactéries qu'il contient.

Le lait dont on n'a pas enlevé le gras porte le nom de **lait entier**. Lorsqu'on laisse le lait entier reposer, la crème se sépare et monte à la surface. On peut alors facilement l'enlever avec une cuillère. C'est ce qu'on appelle écrémer le lait. Lors des **Journées laitières**, nous barattions la crème pour en faire du **beurre**, simplement en enfermant la crème dans un contenant et en la secouant. Après cinq ou dix minutes, les globules de gras s'agglutinent pour former le beurre. Le lait de beurre ou **babeurre** est le liquide laiteux qui reste quand le beurre est terminé.

La crème glacée est un produit laitier de choix que nous fabriquons à la main durant les **Journées laitières**. Pour faire de la crème glacée, on tourne un mélange de crème, de lait et de sucre dans un contenant entouré de glace et de gros sel. Tourner la manivelle à la main est un travail dur, mais quelle satisfaction quand on goûte la crème glacée fraîchement fabriquée !

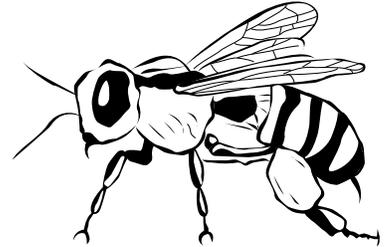
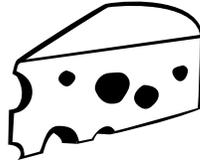
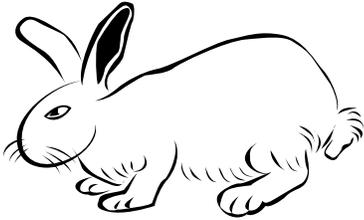
Le **fromage en grains** est un autre produit laitier savoureux. C'est à l'une des étapes de la fabrication du fromage que l'on obtient les grains. Produire le fromage prend plusieurs heures, puis il doit vieillir durant plusieurs jours ou plusieurs semaines. Plus un fromage est vieux, plus son goût est prononcé.

Nom: _____

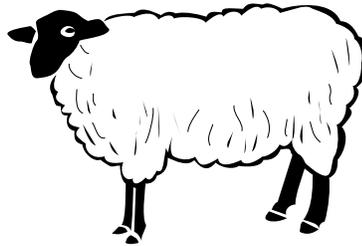
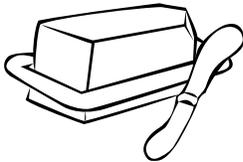
Date: _____

JEU D'ASSOCIATION D'IMAGES

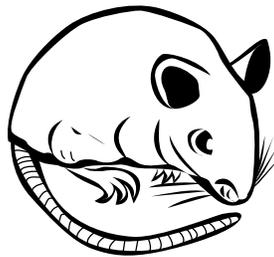
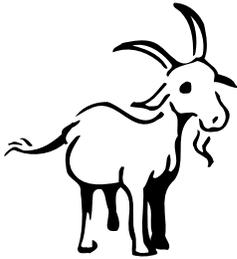
1 Encerle l'image qui commence par la lettre F.



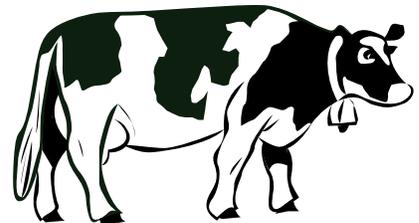
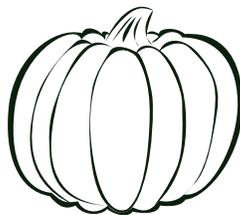
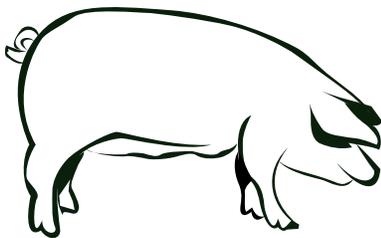
2 Encerle l'image qui commence par la lettre B.



3 Encerle l'image qui commence par la lettre C.



4 Encerle l'image qui commence par la lettre V.



Nom : _____

Date : _____

LE JOURNAL D'UN NOMADE

Imagine que tu es un nomade et que tu vis dans le désert. Ta famille possède un troupeau de chèvres, et tu les traits chaque matin. Aujourd'hui, lorsque tu as traité les chèvres, tu as décidé d'emporter du lait pour étancher ta soif durant le long trajet en chameau jusqu'au marché. Quand tu arrives au marché, tu t'aperçois que tu n'as plus de lait. Il s'est transformé en beurre !

Décris ta journée et ta découverte dans un journal. N'oublie pas d'écrire comment le lait a tourné en beurre et avec qui tu veux partager ta découverte.

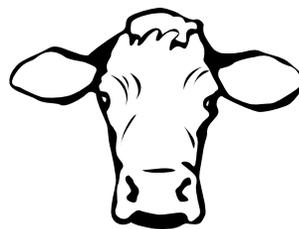
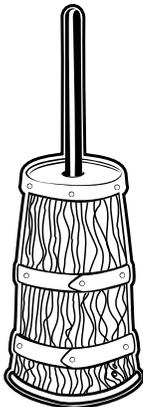
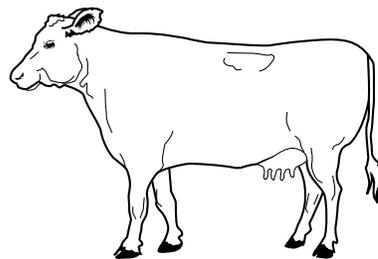
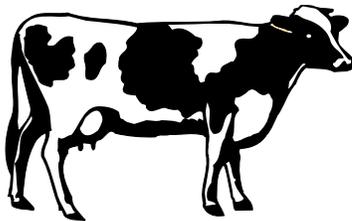
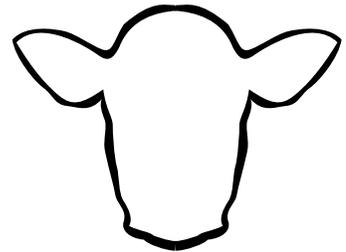
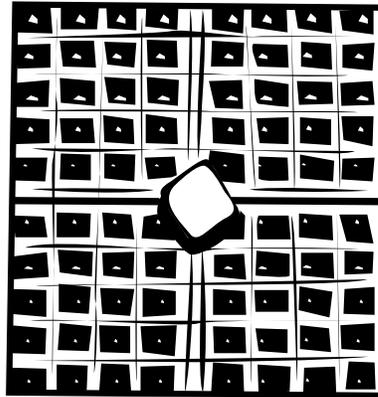


Nom: _____

Date: _____

LA SYMÉTRIE

Regarde les images ci-dessous. Encerle celles qui sont symétriques et raye celles qui sont asymétriques.

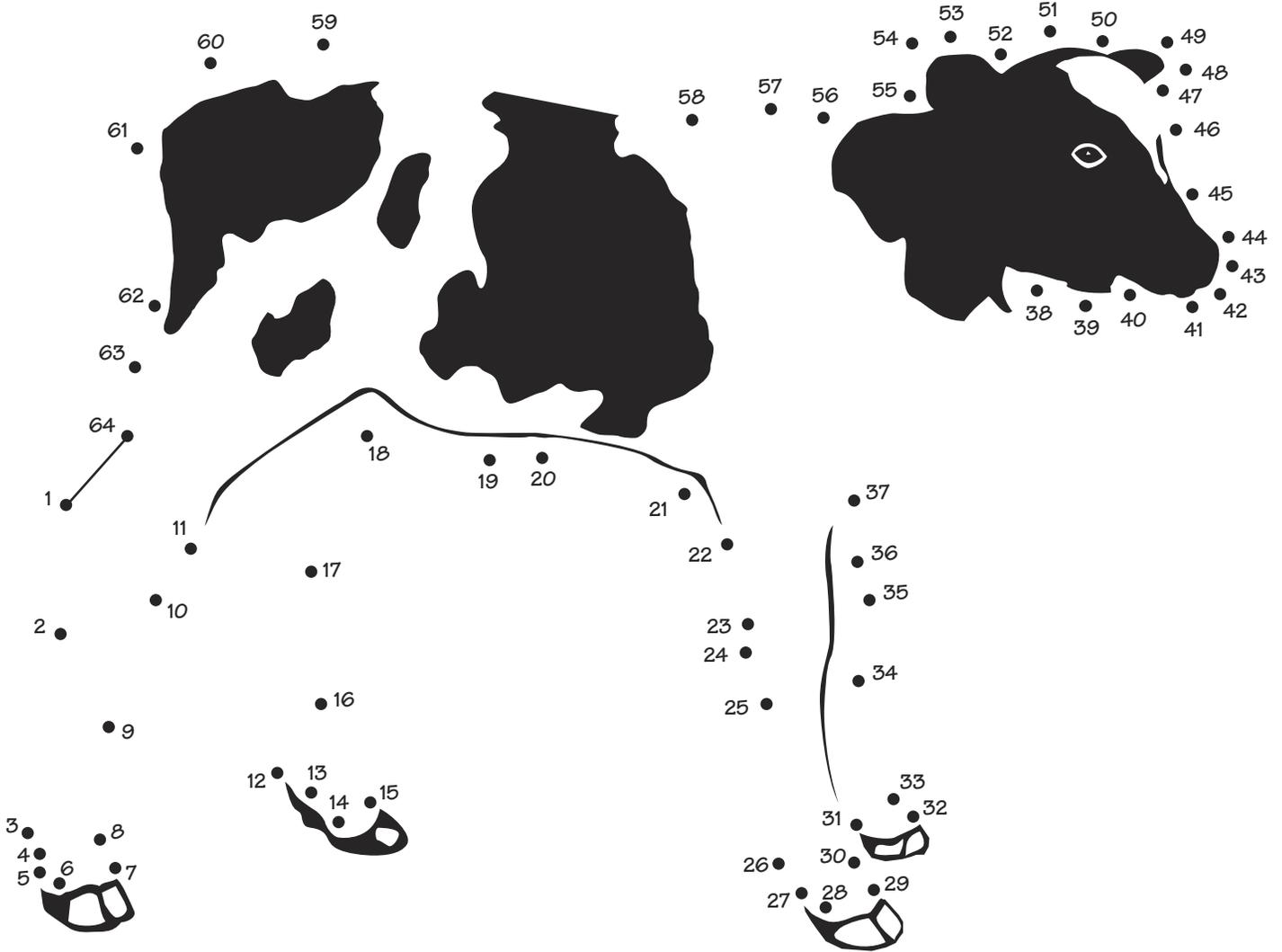


Nom : _____

Date : _____

RELIE LES NUMÉROS

Relie les numéros en ordre croissant pour terminer le dessin.



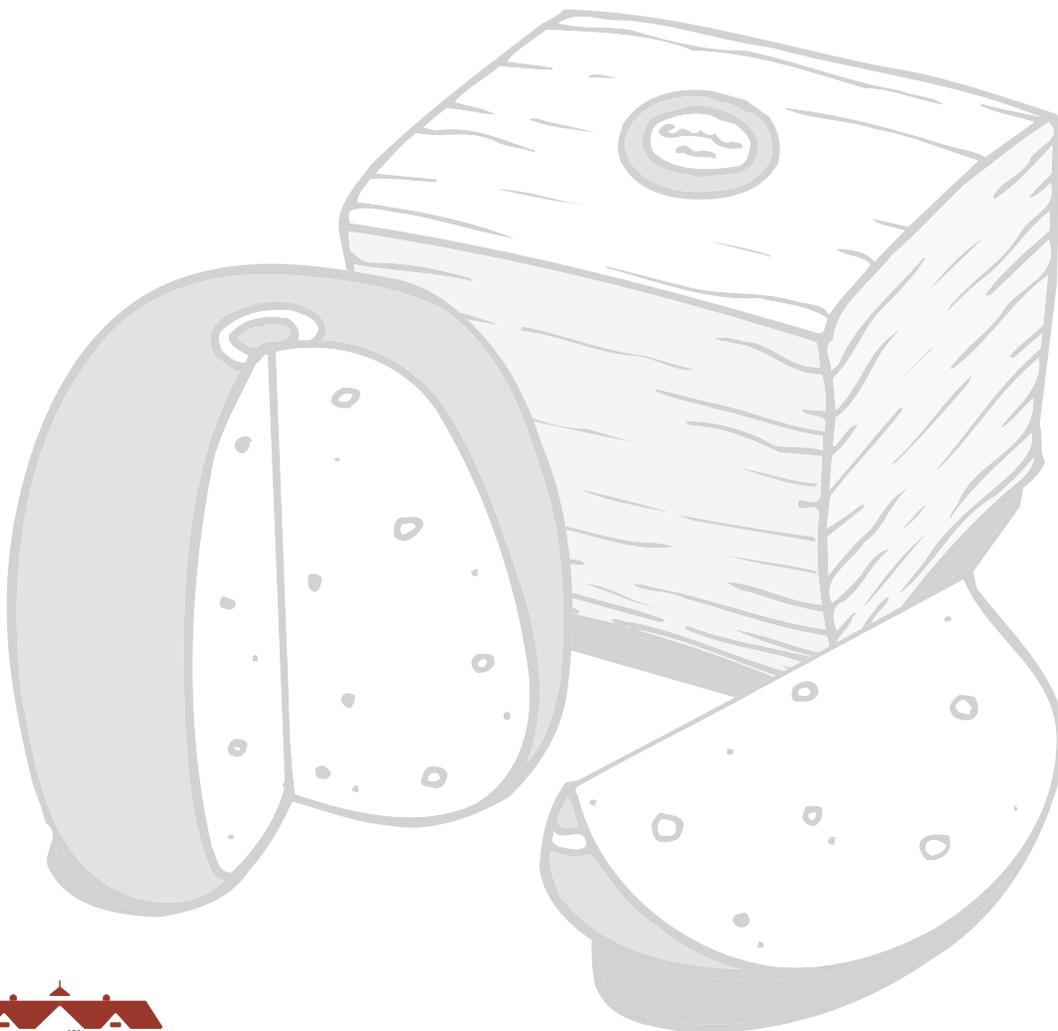


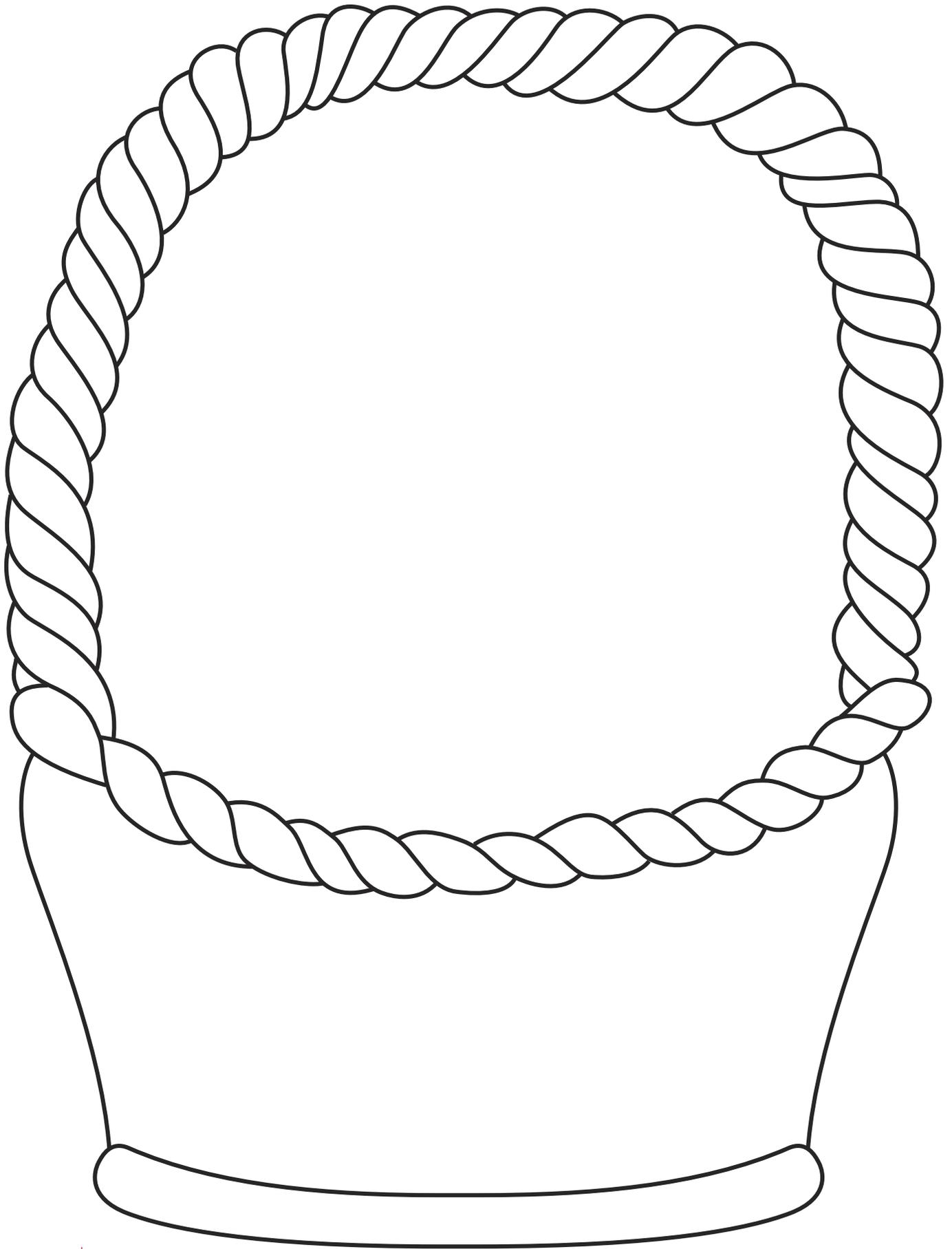
PANIER DE FROMAGE

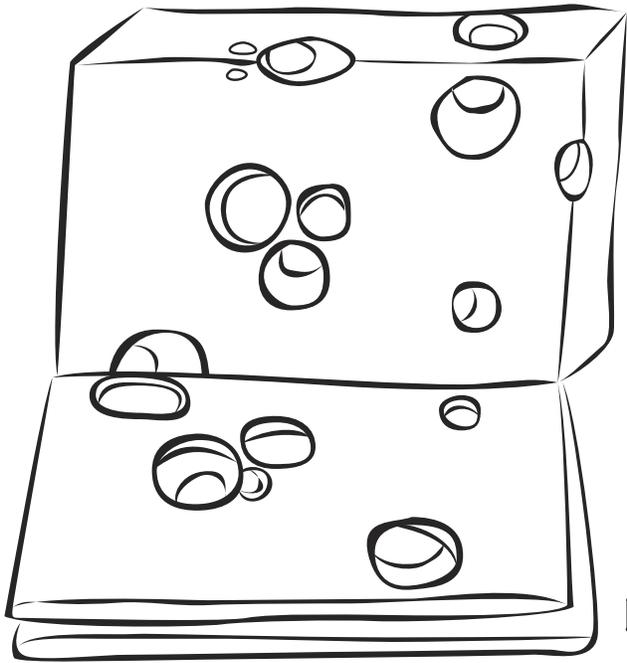


À l'aide des schémas fournis dans cette trousse, les élèves peuvent fabriquer un panier de fromage. Faire des photocopies des schémas du panier (deux par élève) et des différents fromages. Les élèves peuvent colorier les images et les découper. Il est ensuite possible d'agrafer les deux paniers dos à dos. Agraffer les côtés des paniers seulement en laissant le dessus des paniers ouvert pour que les élèves puissent les remplir de fromage.

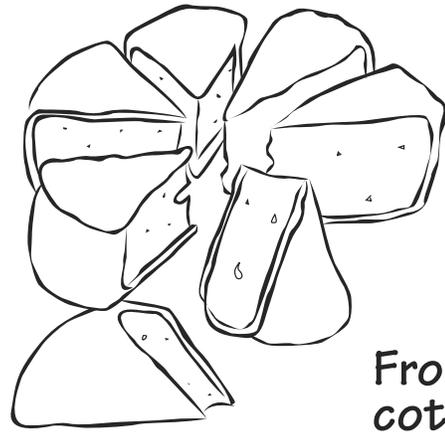
Discuter avec les élèves des différents fromages qu'ils ont ajoutés à leur panier. Leur demander s'ils les ont déjà goûtés et comparer les préférences des élèves. Leur expliquer qu'il existe plusieurs sortes de fromage et que leur goût varie selon la méthode de fabrication et leur âge.





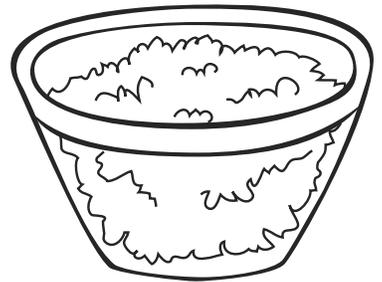


Emmental



Camembert

Fromage cottage



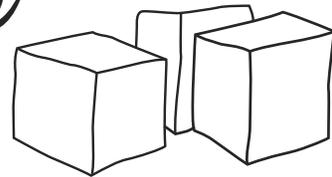
Bleu



Brie



Monterey Jack



Cheddar

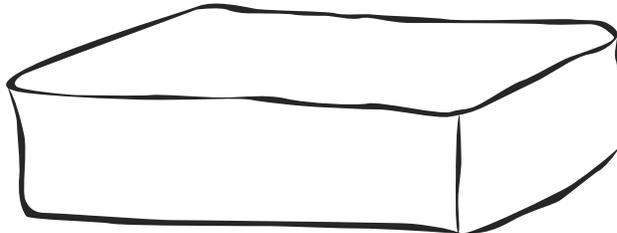
Mozzarella



Babybel



Fromage à la crème



Havarti





UN MODÈLE « VACHEMENT » RÉDUIT !

Prendre un carton à œufs pour le corps, des rouleaux de papier hygiénique pour les pattes, un rouleau de papier essuie-tout pour le cou et la tête et du fil de fer pour la queue. Ensuite, peindre le modèle pour qu'il ressemble à une vache Jersey brune ou à une vache Holstein noir et blanc.





CRÉER UN TROUPEAU DE VACHES LAITIÈRES

Pour fabriquer un troupeau de vaches laitières, la quantité de matériel dont vous aurez besoin dépend de la taille de votre classe.

Matériel requis

Vaches

- Ballons
- Boules de papier journal
- Ficelle
- Peinture à tempéra

Papier mâché

- 250 ml (1 tasse) de colle de blé (farine et eau mélangées pour faire une pâte collante)
- 2500 ml (10 tasses) d'eau
- Papier journal

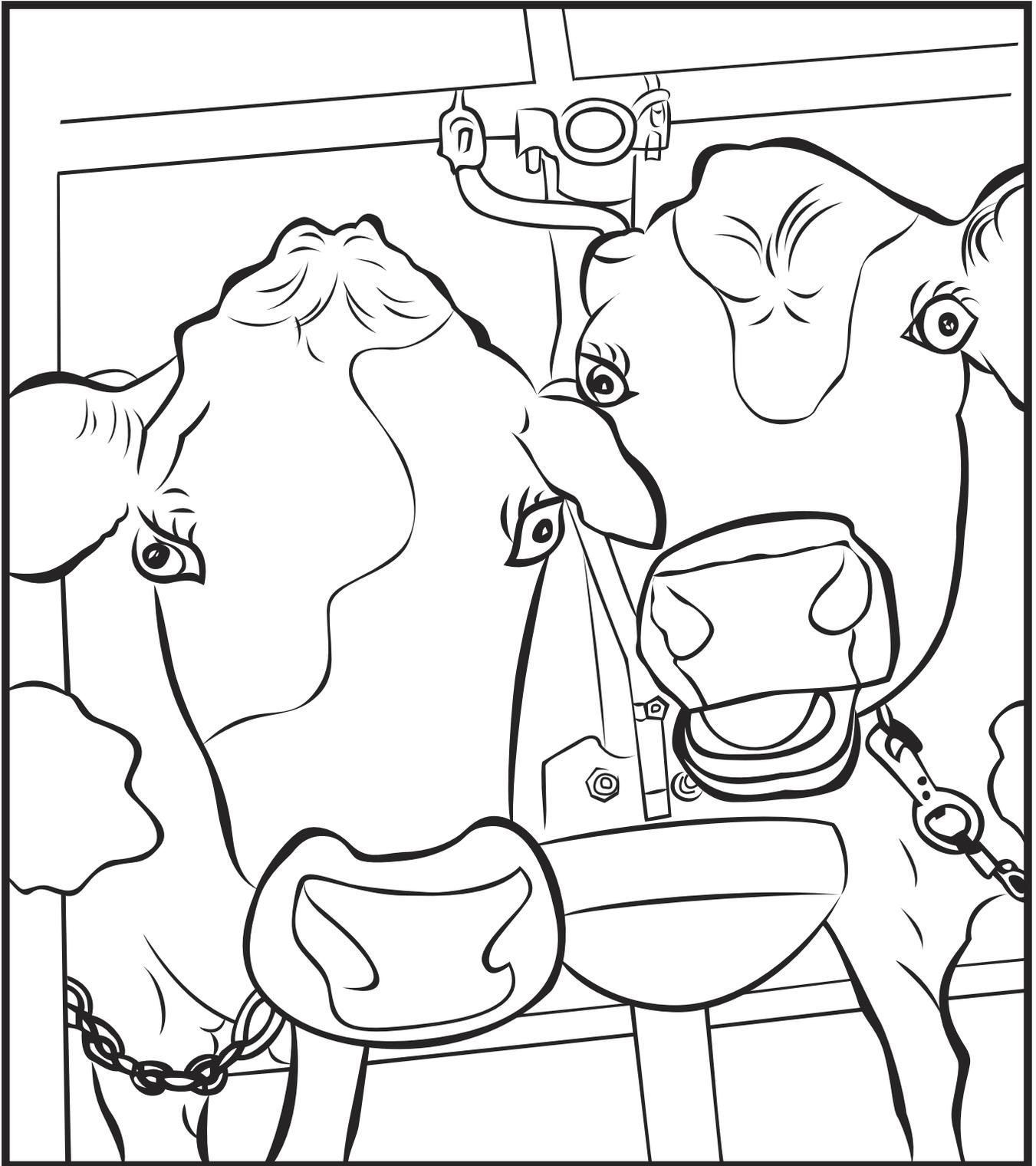
Démarche

- 1 Chercher, avec vos élèves, des photographies de diverses races de vaches et des renseignements à leur sujet. En groupe, discuter de leurs couleurs et caractéristiques. Exemple : Holstein (blanc et noir), Jersey (brune), Brown Swiss (grise), Ayrshire (brun-rougeâtre et blanc), Canadienne (brune ou brun pâle), Guernsey (blanc et brun pâle).
- 2 Fabriquer des vaches avec les ballons et les boules de papier journal. Attacher une ficelle au cou, aux oreilles, à la queue, etc. pour donner une forme.
- 3 Mélanger la pâte de blé et l'eau jusqu'à consistance lisse.
- 4 Tremper des bandes de papier dans le mélange et les enrouler plusieurs fois autour des formes. Bien assécher.
- 5 Colorier avec des peintures à tempéra et décorer au goût.

Nom: _____

Date: _____

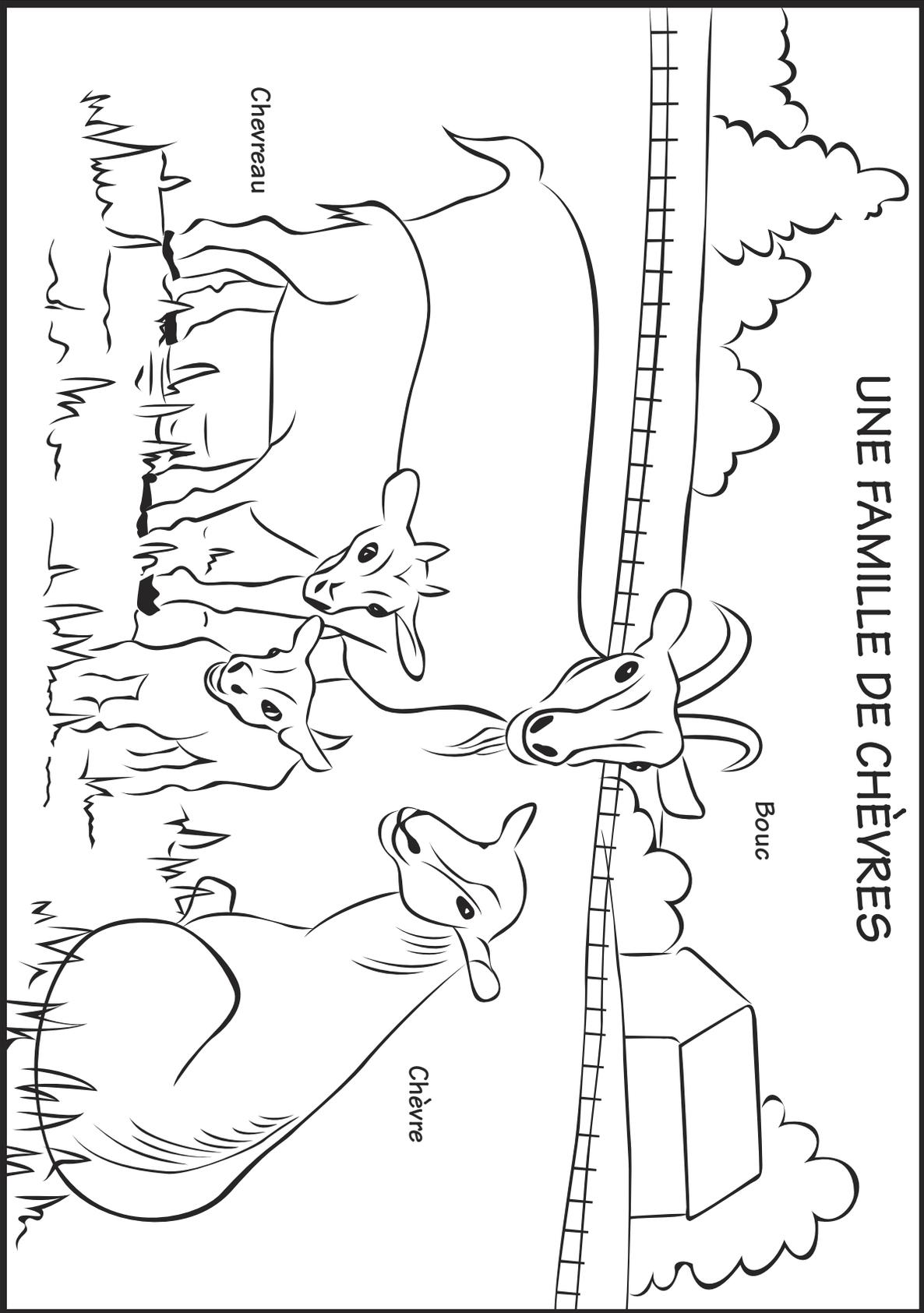
L'ÉTABLE LAITIÈRE ET LES VACHES



Nom : _____

Date : _____

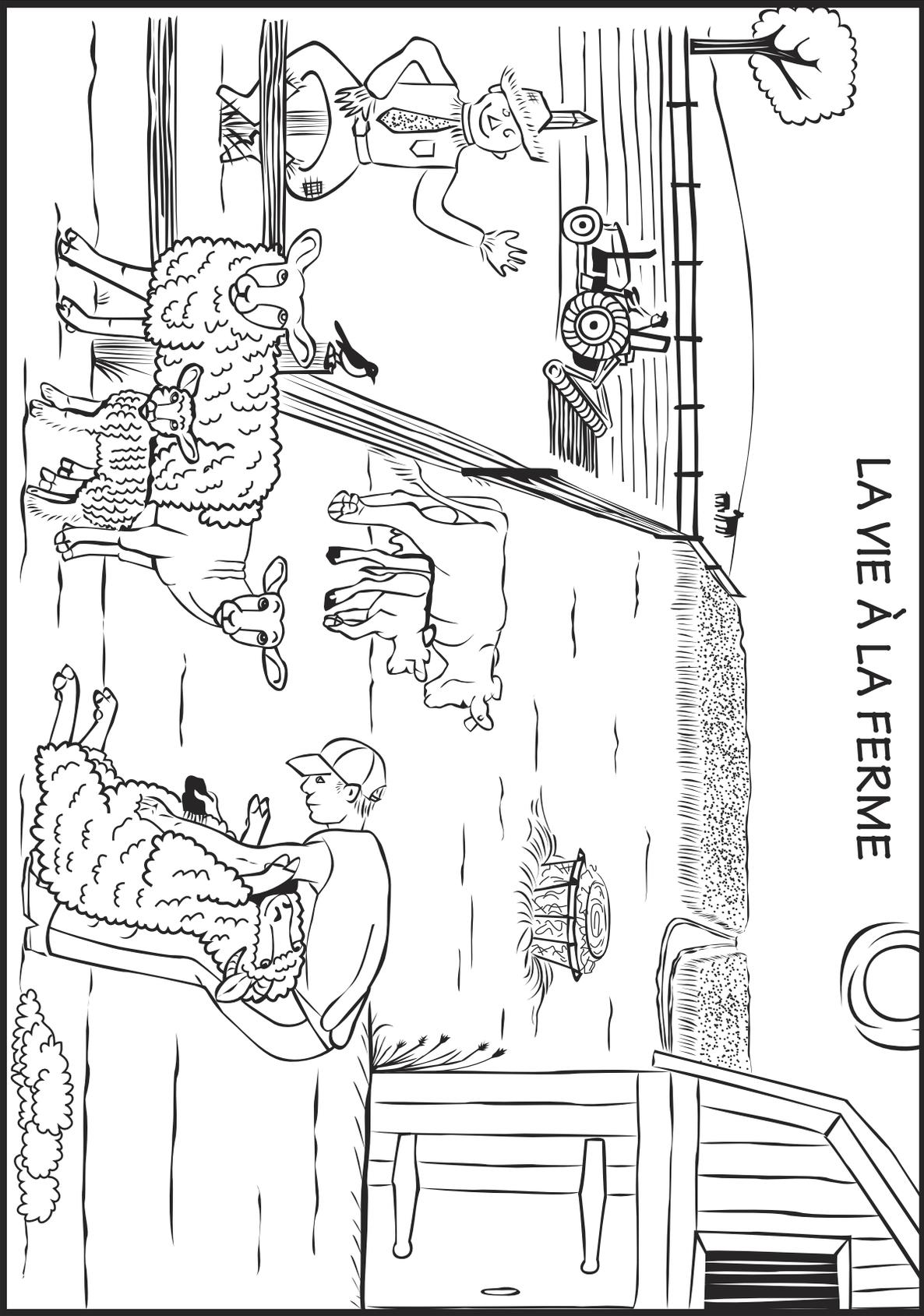
UNE FAMILLE DE CHÈVRES



Nom : _____

Date : _____

LA VIE À LA FERME



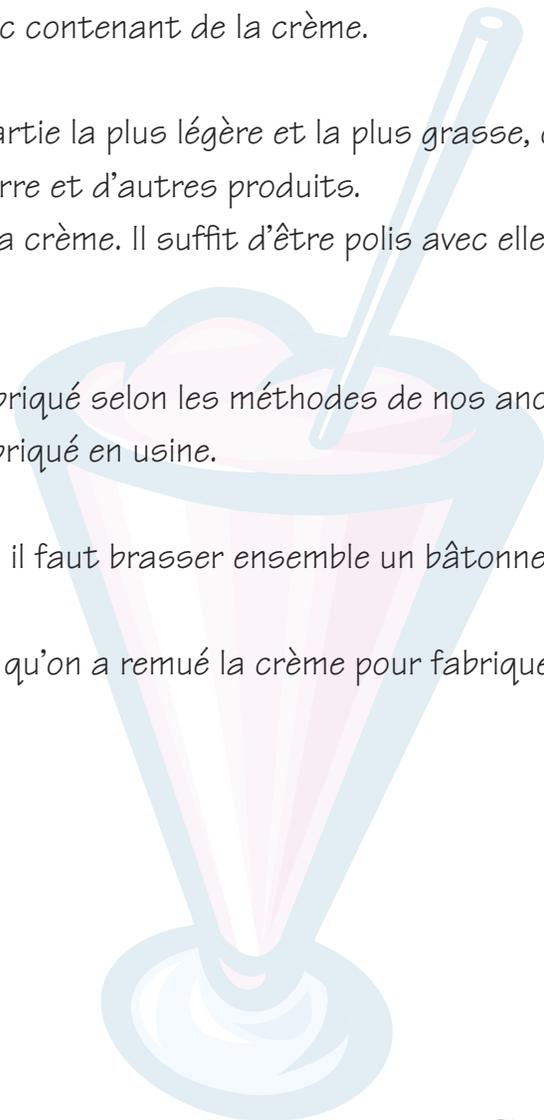
Nom : _____

Date : _____

VRAI OU FAUX

Maintenant que tu sais tout sur le lait, lis les paires d'énoncés ci-dessous et encercle celui qui est vrai (l'énoncé **a** ou l'énoncé **b**).

- 1 a) Certaines trayeuses peuvent aussi être utilisées pour traire les souris.
b) Les souris produisent du lait parce que ce sont des mammifères.
- 2 a) Les vaches brunes produisent du lait au chocolat sans crème.
b) Toutes les vaches produisent du lait blanc contenant de la crème.
- 3 a) La crème fait partie du lait — c'est la partie la plus légère et la plus grasse, qui est séparée du lait pour fabriquer du beurre et d'autres produits.
b) Les vaches donnent soit du lait, soit de la crème. Il suffit d'être polis avec elles, et elles donnent ce qu'on leur demande.
- 4 a) Le beurre qu'on achète à l'épicerie est fabriqué selon les méthodes de nos ancêtres.
b) Le beurre qu'on achète à l'épicerie est fabriqué en usine.
- 5 a) Pour faire du lait de beurre (ou babeurre), il faut brasser ensemble un bâtonnet de beurre et un verre de lait.
b) Le babeurre est le liquide qui reste après qu'on a remué la crème pour fabriquer le beurre.





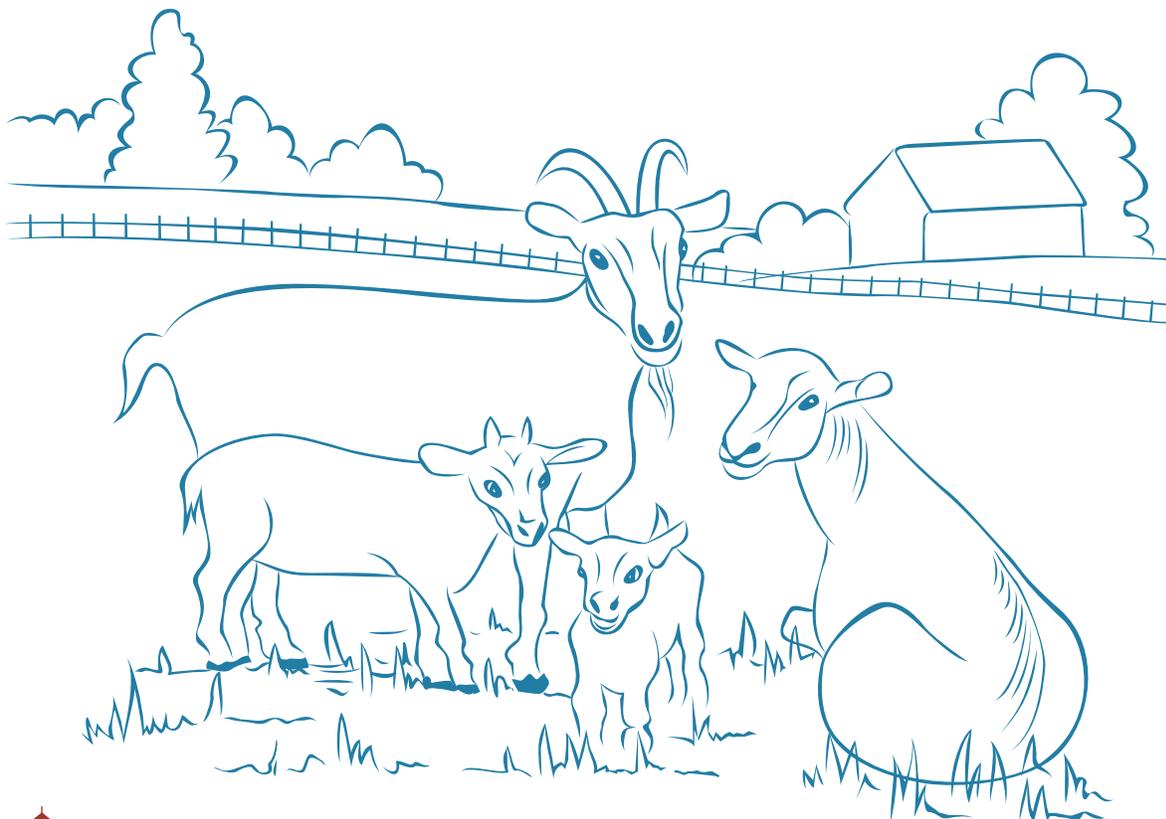
Activités d'ordre général

DU LAIT POUR TOUS LES GOÛTS

Présentez aux élèves des images de divers mammifères et expliquez-leur pourquoi les mammifères produisent du lait. Avec eux, dressez la liste des mammifères élevés par l'homme pour la production de lait de consommation. Affichez la liste dans la classe pour que les élèves puissent ajouter les noms d'autres mammifères au cours de l'année.

Variantes

- 1 Indiquer sur une carte géographique les endroits dans le monde où on élève différents mammifères pour la production de lait (p. ex. chameaux dans le Sahara, chevaux en Mongolie et dans le sud-est de la Russie, chèvres et brebis partout dans le monde sauf en Océanie, buffles dans les pays asiatiques et africains, rennes dans le nord des pays scandinaves et la péninsule de Kola en Russie, lamas dans les Andes et yacks au Tibet).
- 2 Demandez aux élèves pourquoi nous consommons ou ne consommons pas le lait de certains mammifères au Canada. Discutez en quoi la culture, la géographie, le climat, l'environnement et les besoins des animaux influencent la consommation du lait des différents mammifères de par le monde.





Activités d'ordre général



BISCUITS AU BEURRE

Le biscuit au beurre est une délicieuse collation. Discutez avec les élèves des ingrédients requis pour faire des biscuits au beurre et essayez cette recette toute simple en classe. Demandez aux élèves de vous expliquer comment la crème est transformée pour devenir le beurre qu'ils ajouteront à leurs biscuits. Pour les guider tout au long du processus de barattage, présentez-leur diverses illustrations sur les étapes de base du barattage. En dégustant ces biscuits avec les élèves, discutez avec eux des éléments d'une alimentation équilibrée en utilisant les quatre groupes alimentaires de base du Guide alimentaire canadien pour manger sainement.



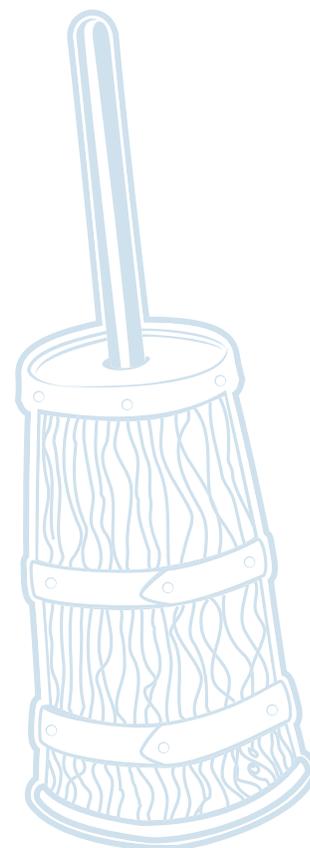
BISCUITS AU BEURRE

Matériel à prévoir

cuillères
tasses et cuillères à mesurer
malaxeur électrique
rouleau à pâtisserie
emporte-pièces (moules à biscuits)
plaques à biscuits



250 ml	beurre non salé ramolli	1 tasse
250 ml	sucre extra fin	1 tasse
2 ml	sel	1/2 c. à thé
1	gros œuf	1
1	jaune d'œuf	1
10 ml	extrait de vanille	2 c. à thé
750 ml	farine tout usage et de la farine supplémentaire pour la surface de travail	2 1/2 tasses
	papier ciré décorations (p. ex. bonbons ou sucre coloré)	



Préparation

- 1 À la main ou au malaxeur électrique, battre le beurre et le sucre en crème jusqu'à consistance légère et mousseuse, puis saler. Ajouter le jaune d'œuf et battre avec soin. Ensuite, ajouter l'œuf entier et la vanille et continuer à battre. Ajouter la farine et battre à faible vitesse jusqu'à ce que la farine soit bien mélangée. Réfrigérer la pâte dans un papier ciré pendant au moins une heure.
- 2 Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
- 3 Étendre la pâte avec le rouleau à pâtisserie sur la surface farinée jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur d'environ 3 mm (1/8 de pouce). Laisser les élèves découper la pâte et fabriquer les formes qu'ils désirent. Placer les morceaux de pâte sur les plaques à biscuits.
- 4 Faire cuire pendant environ 8 minutes.
- 5 Demander à chaque élève de décorer son propre biscuit.



GLOSSAIRE

babeurre n.m. Liquide blanc, appelé parfois lait de beurre, qui reste après le barattage de la crème dans la préparation du beurre.

baratte n.f. Instrument ou machine à battre la crème pour en extraire le beurre.

beurre n.m. Matière grasse extraite de la crème.

bidon n.m. Récipient portatif pour les liquides, généralement de métal, et que l'on peut fermer avec un bouchon ou un couvercle.

bœuf n.m. Viande obtenu des bovins.

bol alimentaire n.m. Masse arrondie d'aliments, régurgitée dans la bouche pour être mastiquée de nouveau.

bovin n.m. Nom collectif désignant l'ensemble des animaux de boucherie et laitiers, mâles et femelles.

bovin de boucherie n.m. Vaches, taureaux et génisses élevés exclusivement pour la production de viande.

bovin laitier n.m. Vaches, taureaux et génisses élevés pour la production de lait.

céréale n.f. Toute graminée cultivée pour la production de grains comestibles (maïs, riz, blé, avoine, etc.).

crème n.f. Partie grasse du lait dont on fait le beurre.

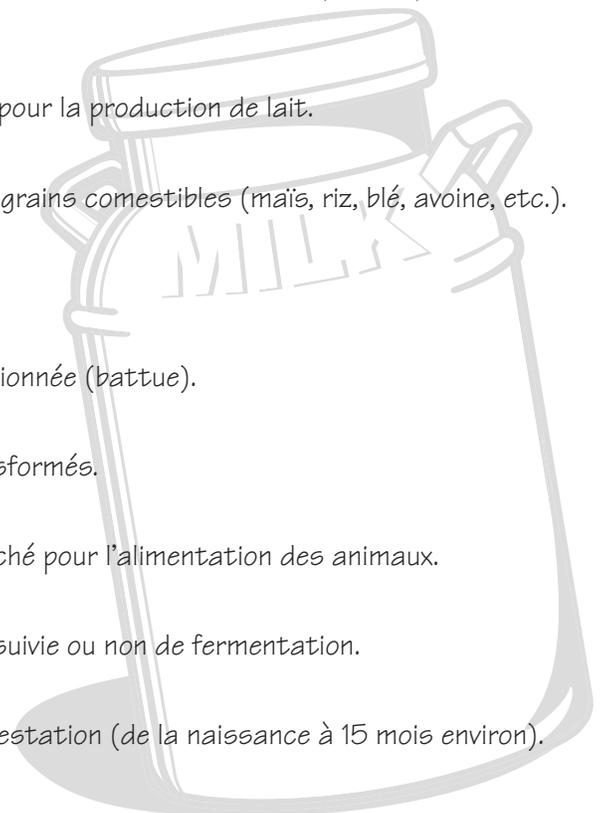
crème fouettée n.f. Crème fraîche fortement émulsionnée (battue).

estomac n.m. Organe interne où les aliments sont transformés.

foin n.m. Herbe, trèfle ou autre plante similaire, coupé et séché pour l'alimentation des animaux.

fromage n.m. Aliment obtenu par la coagulation du lait suivie ou non de fermentation.

génisse n.f. Jeune bovin femelle qui n'est pas encore en gestation (de la naissance à 15 mois environ).





homogénéisation n.f. Traitement du lait qui réduit la dimension des globules gras, empêchant ainsi la séparation de la crème.

lactation n.f. 1. Sécrétion de lait par les glandes mammaires.
2. Période suivant la naissance d'un petit durant laquelle la mère produit du lait.

mammifère n.m. Animal vertébré caractérisé par la présence de fourrure ou de poils, dont la femelle produit du lait pour nourrir ses petits.

manchons trayeurs n.m. Partie de la trayeuse qui s'attache aux trayons de l'animal.

pis n.m. Glande mammaire d'animaux comme la vache, la chèvre et la brebis, dans laquelle s'accumule le lait, jusqu'à ce qu'il soit tété par le petit ou qu'il soit extrait par la traite.

rumen n.m. ou **panse** n.f. Première poche de l'estomac des ruminants, où les végétaux absorbés sont partiellement digérés par des bactéries et où ils s'entassent avant la mastication.

ruminant n.m. Mammifère muni d'un estomac à trois ou quatre poches et qui mastique le bol alimentaire régurgité du rumen.

taure n.f. Tout jeune bovin femelle à partir du début de la première gestation (de 15 mois ou plus), mais qui n'a pas donné naissance à un deuxième veau.

taureau n.m. Animal mâle adulte (race laitière ou de boucherie) ; également appelé reproducteur.

trayeuse n.f. Instrument utilisé pour extraire le lait des vaches laitières et d'autres animaux élevés pour le lait.

trayon n.m. Tétines du pis de l'animal femelle, duquel est soutiré le lait.

troupeau n.m. Nom donné à un ensemble d'animaux.

vache n.f. Femelle adulte (race laitière ou de boucherie) qui a déjà mis bas. Aussi appelée mère.

veau n.m. Petit de la vache.

