

# Le lait

Andrée Otte



Pour donner beaucoup de lait, la vache doit boire au moins 80 litres d'eau.

C'est après la naissance du veau que la lactation a lieu.

Tous les jours, matin et soir, on traite la vache grâce à une machine à traire.

Sorti du pis, le lait est versé dans des cruches puis à la fin des traites, on prend les cruches et on verse le lait dans une énorme cuve, et là, le lait réfrigéré à 4°.



Le lait sera alors transféré dans un camion citerne pour l'usine de traitement.

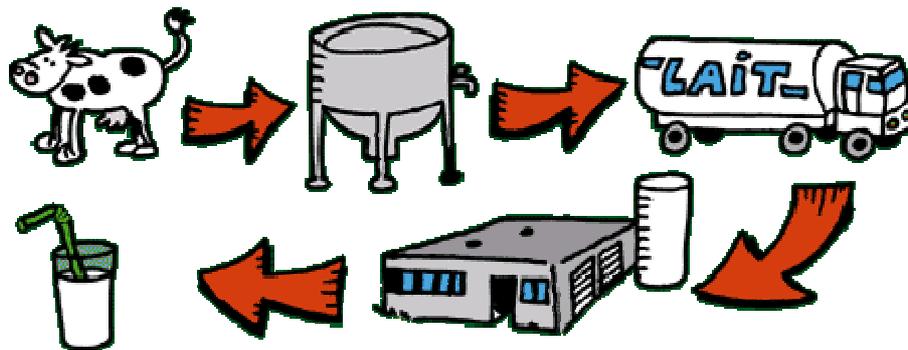
A l'usine, le lait est soit pasteuriser soit stériliser.

Le lait pasteurisé est chauffé très fort puis refroidi tout de suite.

Il garde ainsi toute sa saveur.

Le lait stérilisé est un lait sans microbes mais il a perdu de son bon goût crémeux.

Après les traitements, le lait passe à l'emballage.



## Lisons

Le lait frais est un liquide blanc, opaque.

Il a une légère odeur, une saveur douce et agréable.

Il existe plusieurs sortes de lait.

Il y a le lait entier, demi écrémé et le lait écrémé.

Quel est le lait le plus gras ? Pourquoi ?

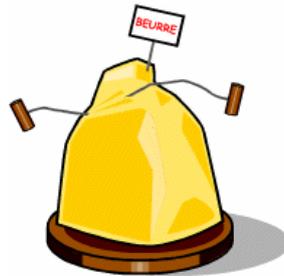
Les bébés et les enfants l'adorent. C'est un aliment complet pour les bébés.



Lorsqu'on laisse reposer du lait de la ferme, il se forme à la surface une couche de crème jaunâtre.

Cette crème est grasse comme de l'huile.

Si on mélange cette crème avec un fouet, elle donne du beurre.



Le fromage se fabrique en faisant cailler le lait.

Le lait est un aliment très nourrissant ; il est très utile pour la préparation de plats et desserts.

