





## L'expérience

Pour découvrir d'où vient le beurre, fais cette petite expérience. Attention, il te faudra un peu d'énergie et de patience...

Il te faut :



**1** Remplis le pot jusqu'à la moitié avec la crème liquide.



**2** Ferme bien le couvercle.



**3** Secoue fort le pot, pendant plusieurs minutes.



**4** Change de main si tu fatigues ! Il faut secouer environ 10 minutes.



Quand le pot ne contient presque plus de liquide, ouvre-le...

Regarde, il y a une drôle de matière jaune à l'intérieur du pot. C'est de la matière grasse.

Maintenant, il faut retirer la partie liquide du pot pour ne garder que la matière grasse.



Vide le pot dans la passoire et laisse s'écouler le liquide blanc.

Tu as séparé la matière grasse et le liquide qui formaient la crème. Le liquide contient surtout de l'eau. Et la matière grasse, c'est du beurre !

Envoie-nous la photo de ton expérience à : [youpi@bayard-presse.com](mailto:youpi@bayard-presse.com)

**Tu vois, le beurre était caché dans la crème !**

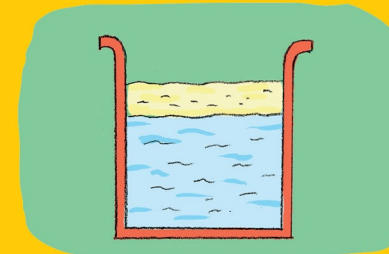
Merci à Léo qui a posé pour notre expérience.

Et à ton avis, d'où vient la crème ?

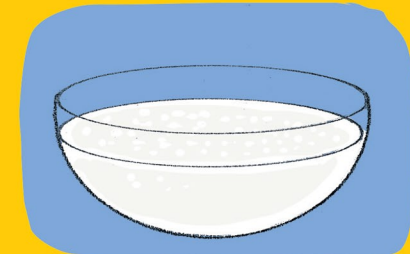


La crème est une partie du lait. Elle flotte à la surface quand le lait vient d'être récolté.

## Le sais-tu ?



Le gras et l'eau ne se mélangent pas. C'est pour cette raison qu'on peut les séparer facilement.



Dans le lait, le gras est éparpillé en gouttelettes. Elles brillent à la lumière, alors elles rendent le lait tout blanc.

Conception et texte : Erik Franck. Photo : Rebecca Jossset. Illustration : Rémi Saillard.