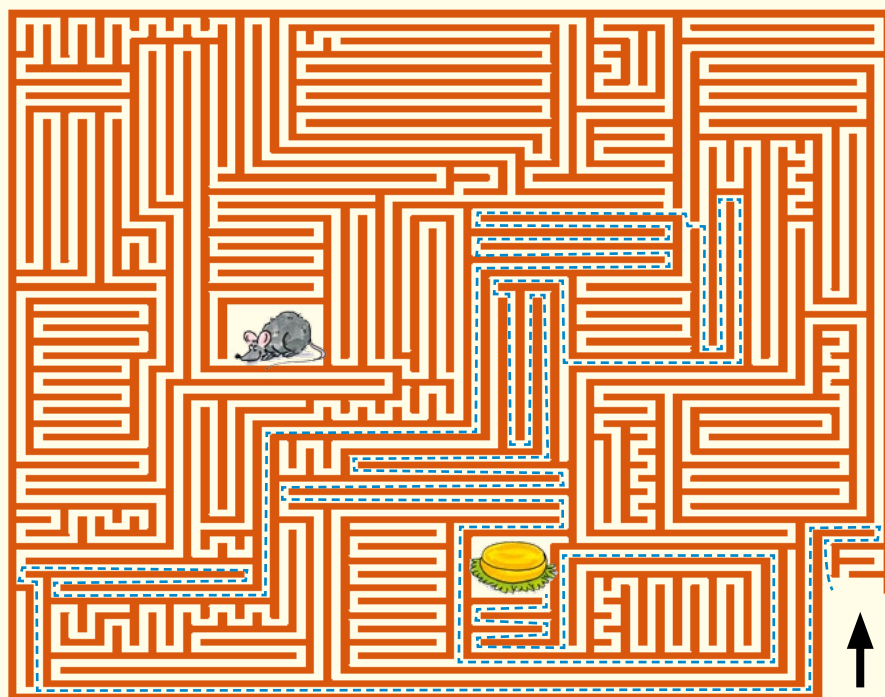


Le labyrinthe à fromage

Après la fabrication, la maturation et l'affinage commencent dans les caves des fromageries. Grâce aux soins attentifs et expérimentés des fromagers et des affineurs, les délicieux fromages de notre pays développent leur saveur unique si appréciée. Leur qualité dépend en grande partie du travail effectué en cave. Chaque spécialité exige des soins particuliers et un affinage spécifique, par exemple, l'affinage en grotte. Notre maître fromager travaille pour la première fois tout seul dans la cave de la fromagerie. Aide-le à trouver son chemin dans ce grand labyrinthe !



Mots croisés

Dans notre pays, en Europe, ainsi que sur les continents américain et australien, le fromage constitue un élément de base de l'alimentation. C'est la plus ancienne manière de transformer le lait afin de conserver et transmettre ses importantes valeurs nutritives. L'histoire de la fabrication du fromage remonte au Néolithique lorsque les hommes ont commencé à élever des moutons et des chèvres, puis des vaches. Au cours du temps, quelque 5000 sortes de fromage ont été développées à travers le monde. Complète les mots croisés ci-dessous et tu découvriras une spécialité culinaire typique de notre pays. Tu peux t'aider des informations figurant dans les pages précédentes ou sur la page internet www.fromagesuisse.ch

- 1 Fromage suisse le plus largement produit dans notre pays
- 2 Fromage qui tire son nom d'un village de la région de Château-d'Oex
- 3 Dans la préparation du fromage, action de découper la masse coagulée (caillé)
- 4 Fromage créé par Otto Wartmann à son retour de l'ancienne Prusse
- 5 Produit frais fabriqué avec le petit-lait
- 6 Liquide aussi appelé petit-lait
- 7 Mondialement connu pour ses gros trous, il est aussi le plus lourd des fromages suisses
- 8 Petit fromage rond à pâte molle

1				G	R	U	Y	E	R	E
2	E	T	I	V	A	Z				
3			D	E	C	A	I	L	L	A
4			T	I	L	S	I	T		
5			S	E	R	A	C			
6		L	A	C	T	O	S	E	R	U
7	E	M	M	E	N	T	A	L	E	R
8		T	O	M	M	E				

Les solutions figurent en ligne sur www.agirinfo.com



Morceaux de fromage

Fractions :

Le fromager découpe une meule de son fromage en parts de taille égale pour les vendre en magasin. Sachant qu'une meule entière pèse 3,6 kg, indique pour chacune des meules ci-dessous le poids et la proportion de chaque morceau dessiné.



Proportion : $\frac{1}{6}$ Poids : **0.6** Kg



Proportion : $\frac{1}{2}$ Poids : **1.8** Kg



Proportion : $\frac{1}{4}$ Poids : **0.9** Kg



Proportion : $\frac{1}{3}$ Poids : **1.2** Kg



Proportion : $\frac{1}{5}$ Poids : **0.72** Kg



Proportion : $\frac{1}{12}$ Poids : **0.3** Kg

Emmentaler AOP

Pour fabriquer un kilo d'Emmentaler AOP, notre fromager a besoin de 12 litres de lait. Le laitier lui en a livré 9024 litres. Quelle quantité d'Emmentaler AOP peut fabriquer le fromager ? Et combien pèse une meule s'il en fabrique 8 pièces ?

$9'024 : 12 = 752$ kg d'Emmentaler soit 8 meules de 94 kg (= $752:8$)

Gruyère AOP

La cave d'une fromagerie de Gruyère AOP peut contenir 44,8 tonnes de Gruyère AOP. Une meule pesant en moyenne 35 kg, combien peuvent y être entreposées ?

$44'800 : 35 = 1'280$ meules

Sbrinz AOP

Le fromager partage en deux une meule de Sbrinz AOP. Il découpe une moitié en 7 morceaux de taille égale dont il donne une part à sa mère, une part à sa femme et une part à son fils. Quelle proportion de la meule reste-t-il encore sur la planche ?

$\frac{11}{14}$

Tête de Moine AOP

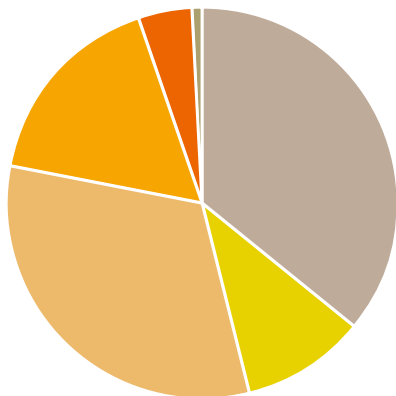
Vincent prépare un plateau de fromages et coupe des rosettes de Tête de Moine AOP à l'aide d'une girole. La meule à sa disposition pesant 888 grammes, combien de rosettes d'environ 12 grammes Vincent peut-il préparer ?

$888 : 12 = 74$ rosettes peuvent être préparées.

Dégustation de fromages

Le professeur de cuisine organise une dégustation et distribue à chaque élève un morceau de fromage à pâte dure et un morceau de fromage à pâte molle. Chaque tranche pèse 10 grammes. Combien de grammes le professeur a-t-il dû acheter pour les 24 élèves de sa classe ?

$10 \times 2 = 20$ grammes par élève $20 \times 24 = 480$. Le professeur doit acheter 480 grammes de fromage.



Consommation annuelle de fromage par habitant en Suisse (2013)

Fromage frais (séré inclus) 7.09 kg

Fromage à pâte molle 1.99 kg

Fromage à pâte mi-dure 6.27 kg

Fromage à pâte dure 3.31 kg

Fromage à pâte extra-dure 0.86 kg

Spécialités fromagères (chèvre ou brebis) 0.14 kg