

Les microbes utiles

De nombreux microbes sont utiles à l'homme. Ils le débarrassent de déchets : cadavres d'animaux, feuilles mortes, excréments, détritrus de toutes sortes... Ils jouent aussi un rôle important dans la transformation des aliments lors de la digestion. Certains microbes sont même utilisés pour produire des aliments et des boissons !

Qu'est-ce que la fermentation ?

Cherche le mot dans le dictionnaire et note ta réponse.

.....

.....

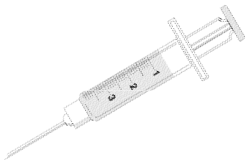
.....

A chacun sa bulle !

Grand-père est un aubergiste désordonné. Dans sa cuisine, on trouve une foule de provisions mélangées. Redonne sa bulle à chacun des aliments.



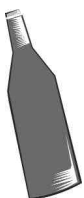
Je suis une boisson fermentée préparée à partir de raisin frais.



Nous sommes blancs et frais.
On nous obtient en ensemençant le lait de ferments lactiques.



Je suis un condiment qui résulte de la fermentation du vin.
J'accompagne fort bien la vinaigrette.



Je suis une boisson fermentée à partir d'orge et de houblon.
Les belges m'apprécient avec des frites !



De l'eau, du sel, de la farine,
un peu de levure : ma pâte est fermentée puis cuite au four.



Fabriqué à partir du lait de brebis,
je suis un fromage avec des moisissures vertes dans ma pâte.

Je suis un antibiotique qui résulte de la culture de moisissures.
Fleming m'a identifié en 1928.