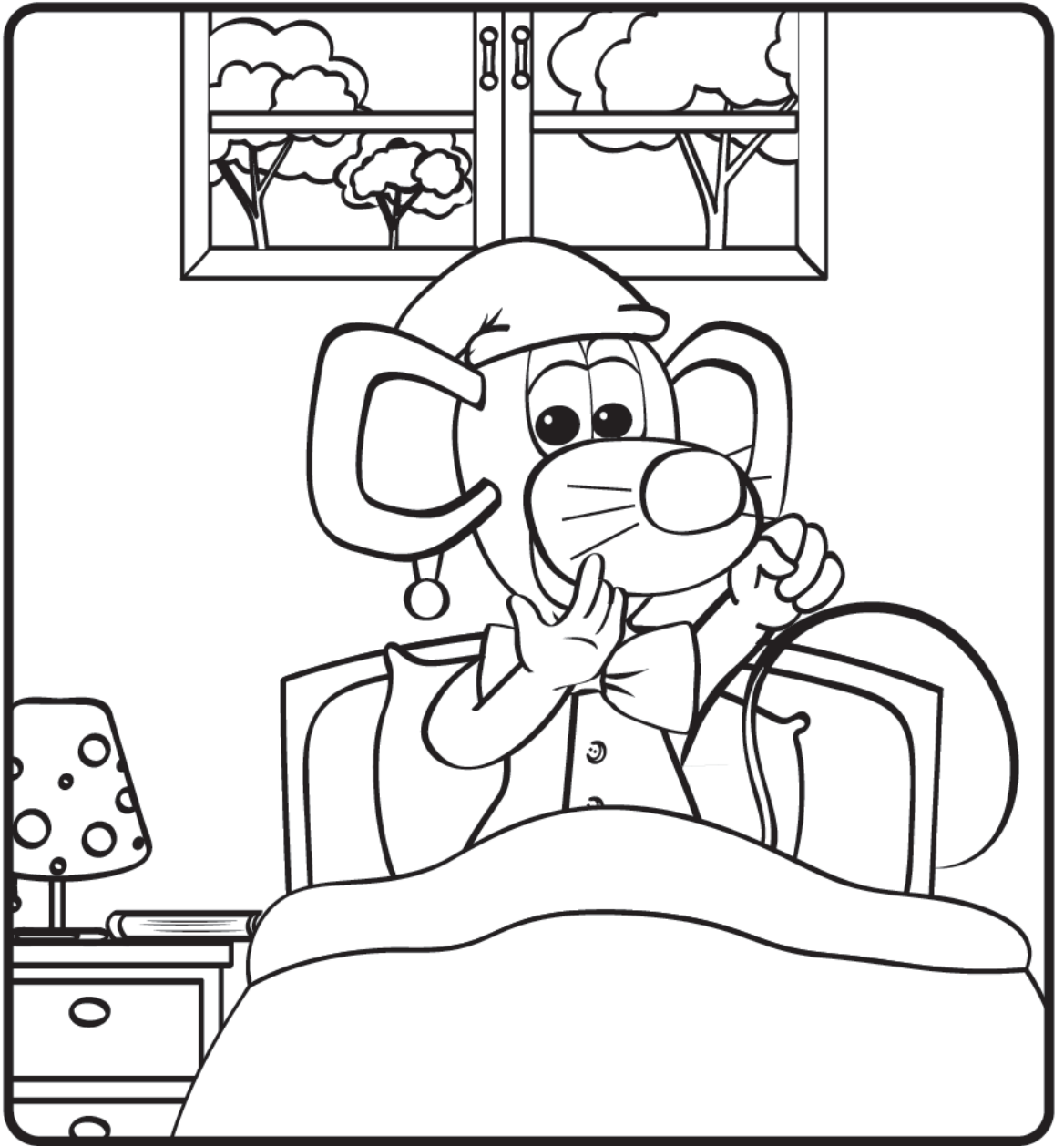


Cahier à colorier

*Une journée fantastique
dans la vie de Kwich Kwich*



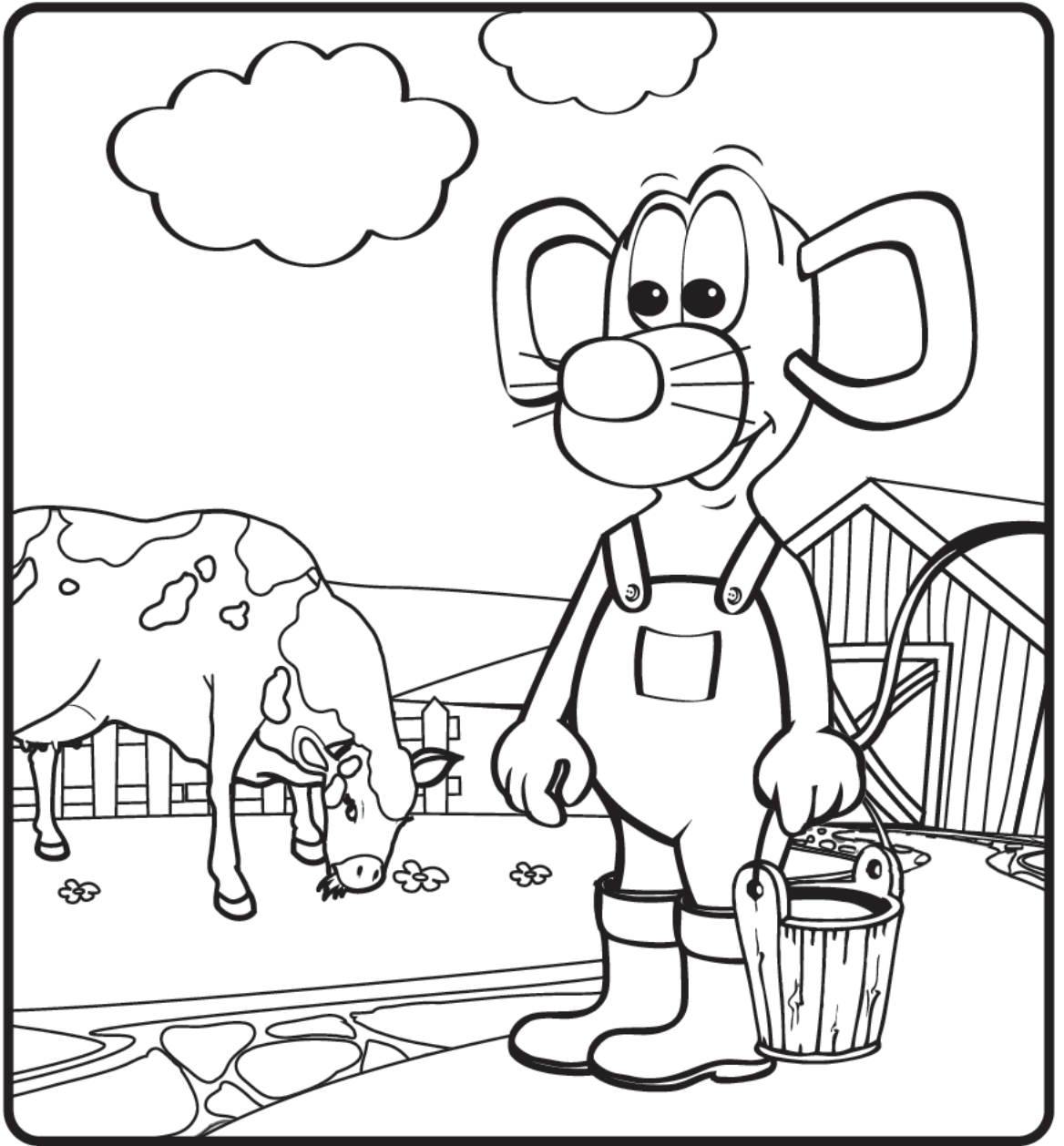
fromageriedesbasques.ca



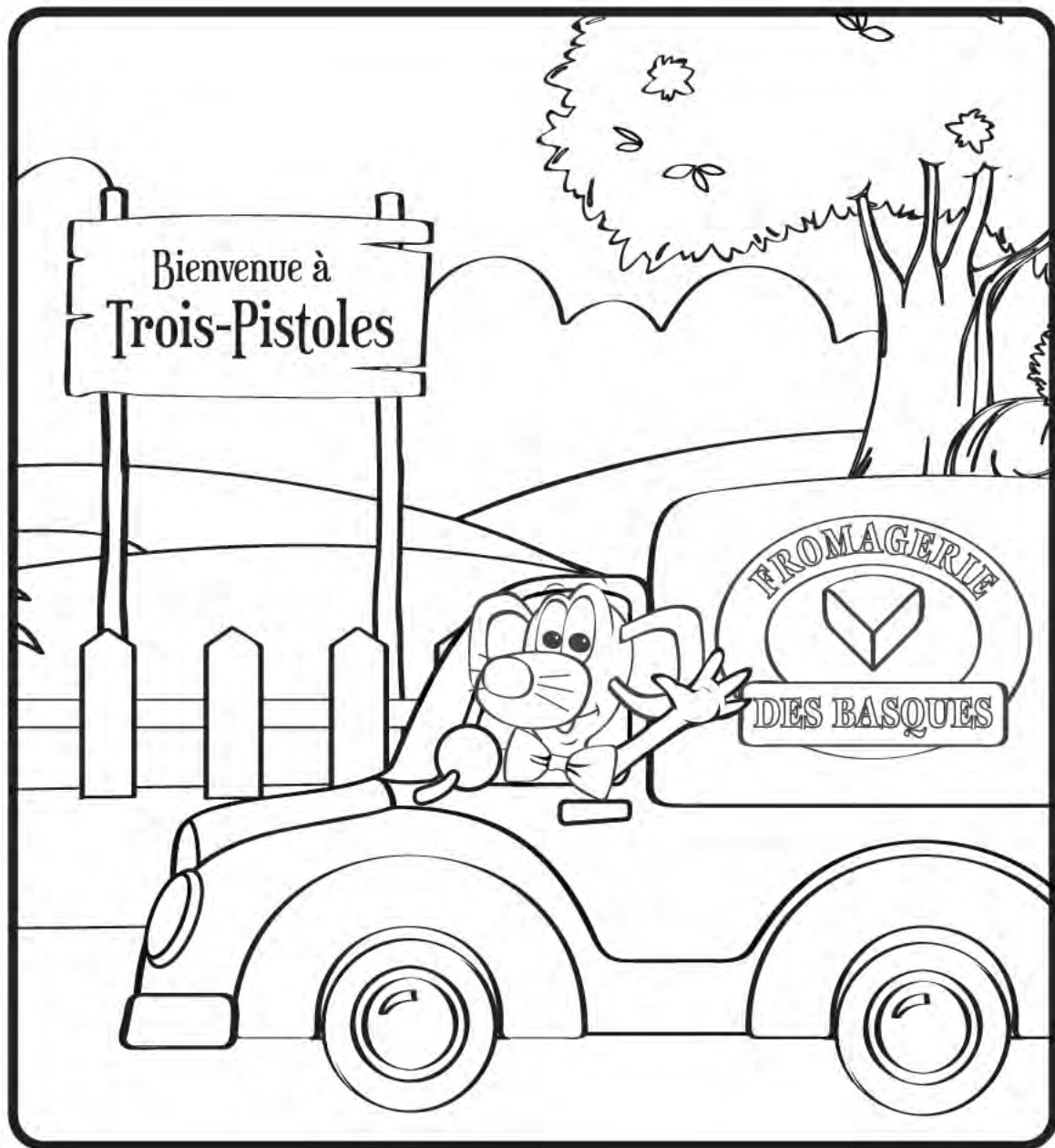
Debout c'est l'heure ! Kwick Kwick se réveille de bonne humeur en pensant à tout ce qu'il fera aujourd'hui. C'est une autre belle journée qui commence à la fromagerie !



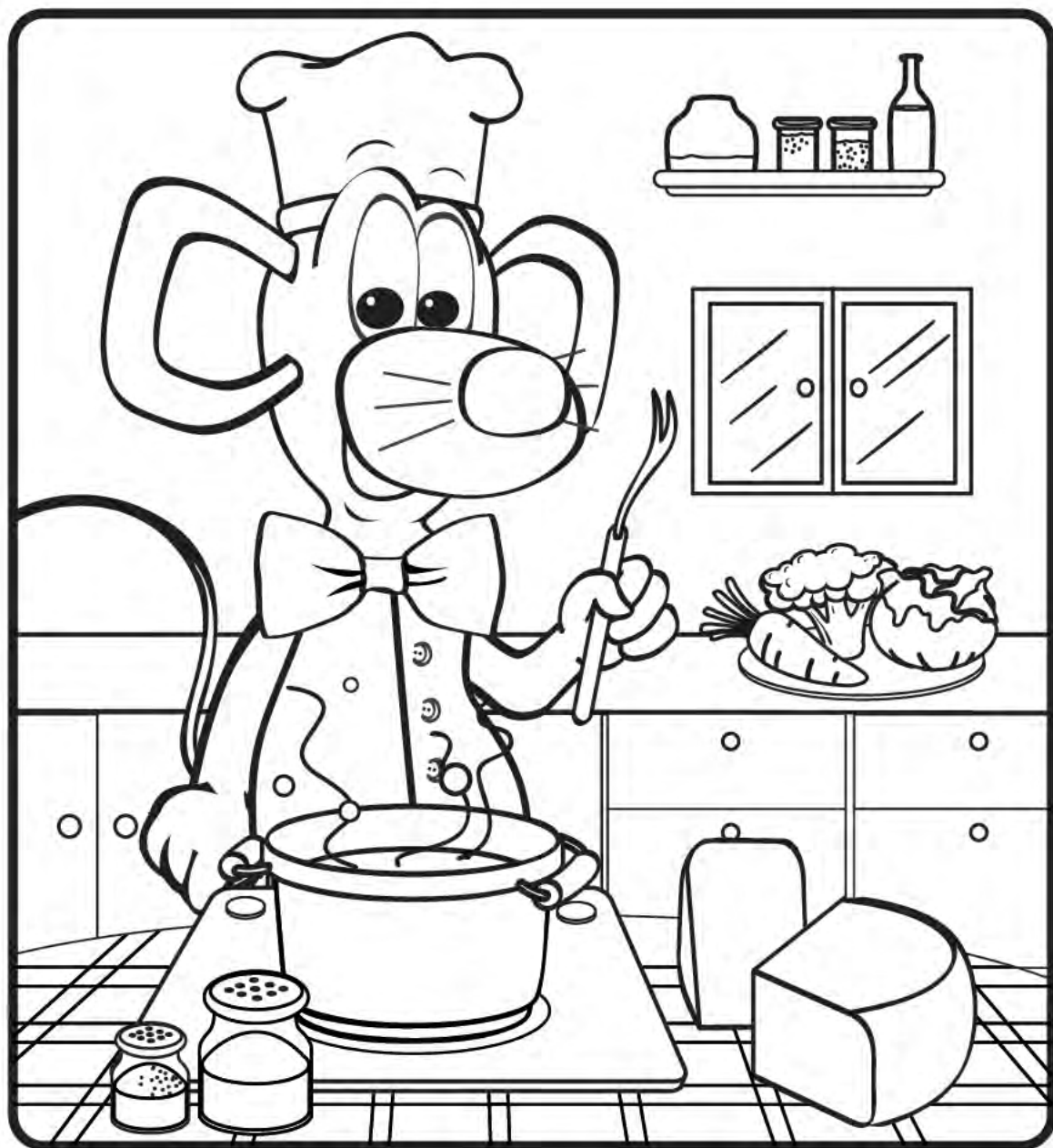
Allez hop, il doit se dépêcher ! La fromagerie a besoin de lait pour fabriquer tous ses fromages préférés. Enfilant ses patins à roulettes, il s'élance à toute vitesse vers la ferme.



En se rendant chercher le lait à la ferme des Falaises, Kwick Kwick va faire un petit coucou à la vache Henriette des Falaises. Ce n'est qu'avec son lait pur qu'on produit les meilleurs fromages à coup sûr. Pas étonnant qu'on les aime autant !



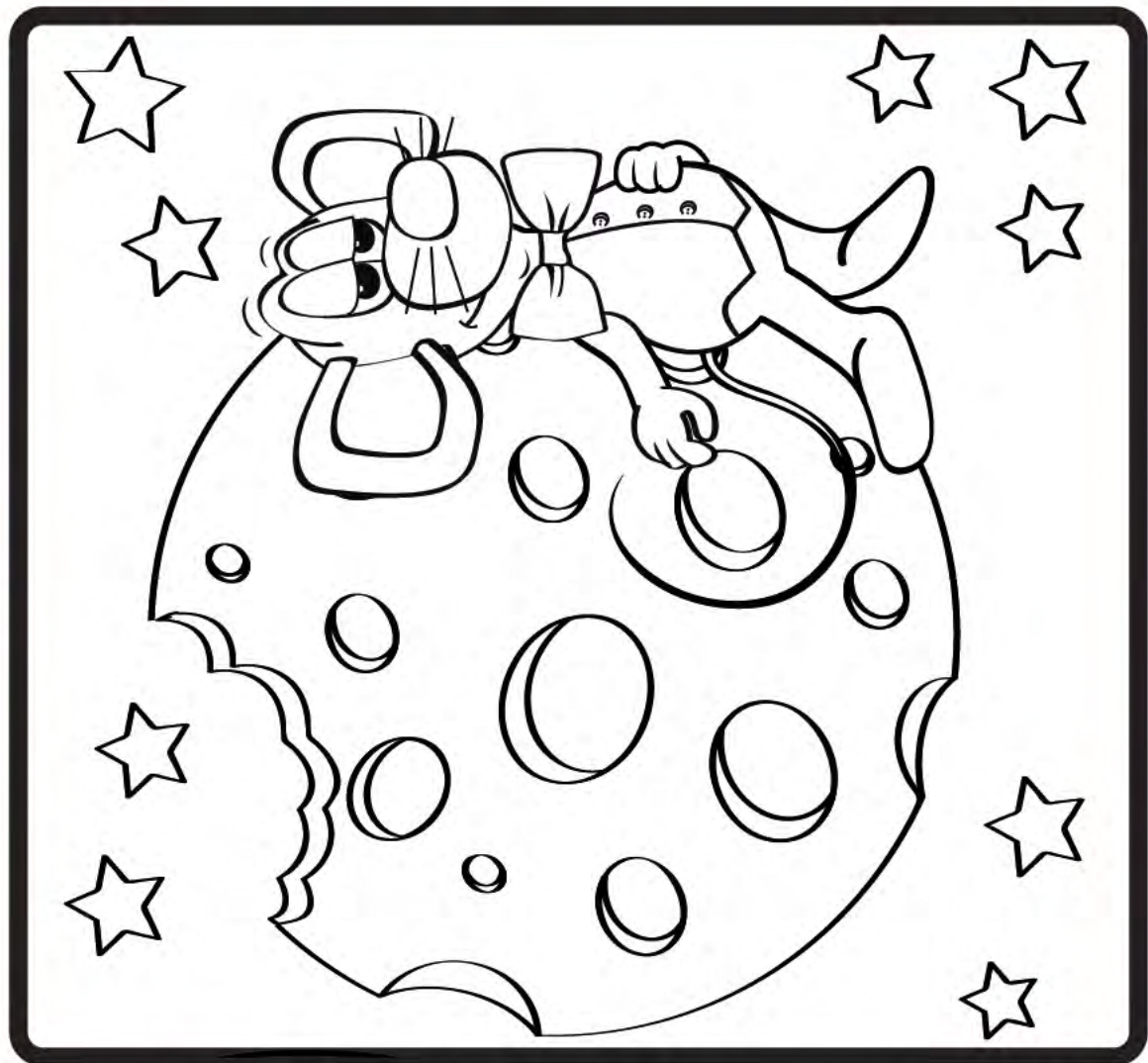
Il faut maintenant faire la livraison et Kwik Kwik saute dans son camion. Il y a plein d'endroits où il faut s'arrêter, car ses fromages sont tellement appréciés! Si jamais vous croisez sa route, il vous saluera sans aucun doute.



Cette journée bien remplie a de quoi creuser l'appétit! De retour à la fromagerie, Kwick Kwick décide de se préparer, vous l'aurez deviné, sa fondue au fromage préférée.



Avant que ne tombe la nuit, Kwik Kwik s'adonne à son sport favori. Il ne voit plus passer les heures quand il joue au soccer... Comme il a travaillé très fort aujourd'hui, il est maintenant temps d'aller au lit!

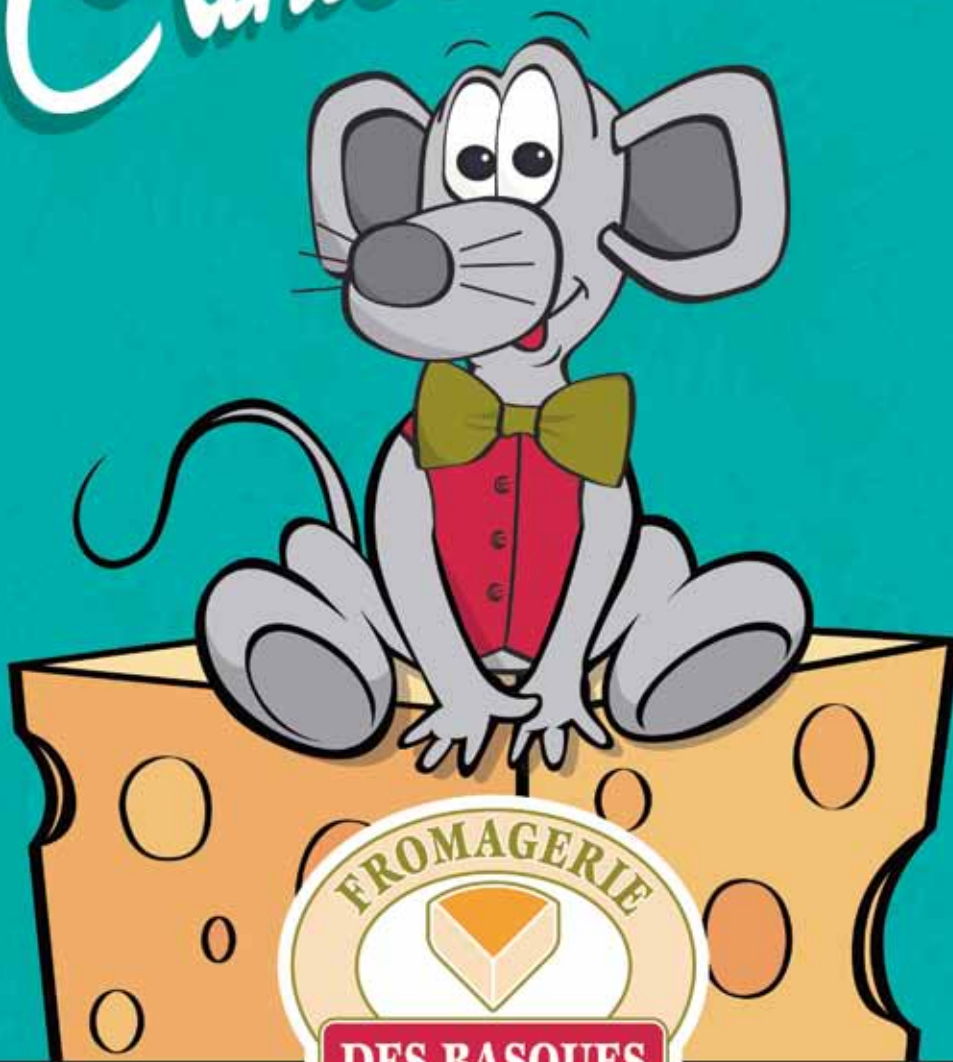


Alors que Kwick Kwick ferme les yeux, il se dit que personne au monde n'est plus heureux... Quel bonheur de vivre dans la plus belle des fromageries !
Bonne nuit à toi, petite souris...



69, route 132 ouest, Trois-Pistoles QC G0L 4K0
Tél. : 418 851-2189

Cahier d'activités



fromageriedesbasques.ca

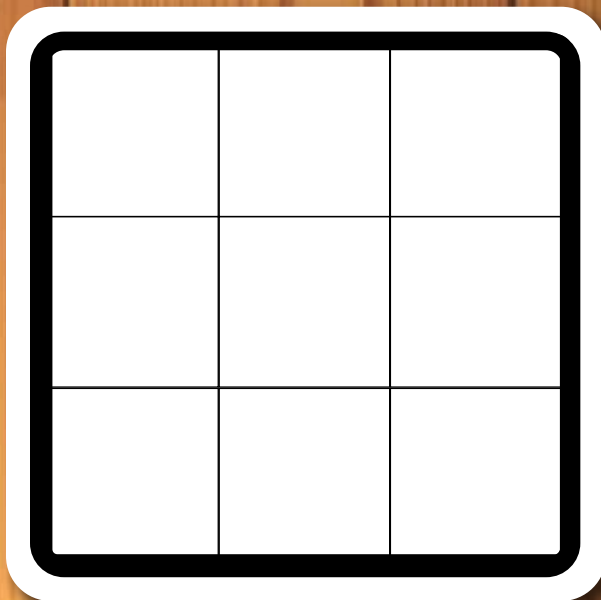
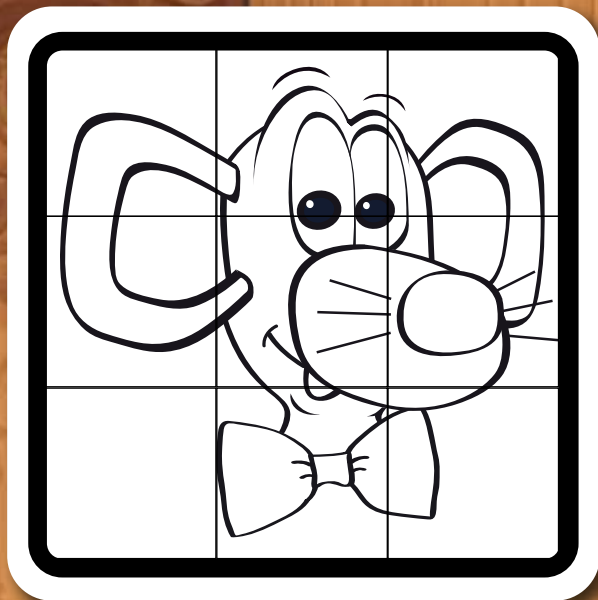
Aide Kwick-Kwick à retrouver son fromage



Savais-tu que...

Tous les produits de la Fromagerie des Basques
sont fabriqués à partir de lait de vache pur à 100%?

Redessine et colorie Kwick-Kwick



Replace les lettres dans l'ordre pour
retrouver le nom des fromages

SESUSI

ADCERDH

MNDOE

IAKMCENEZ

RTEIEAHG

SOTRI-EPLSOSTI

IGNASR

LTSORINTLO

Inscris le numéro de l'étape qui correspond à la bonne définition

Les nombreux fromages fabriqués par la Fromagerie des Basques depuis 1994 sont distribués dans plusieurs points de vente au Québec.

Formation d'une masse ferme avec le fromage en le coupant en morceaux et en le retournant plusieurs fois.

Accélération de la coagulation du lait. On ajoute la présure dans le bassin de fermentation. La présure, ce sont les enzymes qui se retrouvent naturellement dans l'estomac des mammifères et qui coagulent le lait. Après 30 minutes, le caillé est prêt pour la prochaine étape.

Consiste à couper le caillé en petits cubes à l'aide de couteaux en acier inoxydable munis de fils d'argent extrêmement fins.

Étape qui consiste à préparer le fromage. Certains grains seront mis dans des moules de grosseurs variées puis pressés pour former des blocs de fromage.

Les autres variétés de fromages demandent des étapes supplémentaires plus spécifiques. Les uns seront fumés, frottés, saumurés, retournés, surveillés et tranchés, tandis que les autres seront affinés, tortillés, vieillis, trempés dans la cire et même lavés à la bière.

Passage du fromage au moulin pour former les fameux grains du fromage qui fait *kwick kwick*. Les grains de fromage sont ensuite salés et brassés vigoureusement.

Destruction de tous les micro-organismes et bactéries qui se retrouvent naturellement dans le lait cru. Le lait est chauffé puis refroidi rapidement.

Cuisson du caillé avec de l'eau bouillante circulant dans les parois du bassin de fermentation. Ensuite, le caillé est transféré sur la table de finition pour y être égoutté. Le fromage est ainsi formé par la sédimentation du caillé.

Ajout d'une culture bactérienne au lait pasteurisé. Ces bactéries se nourrissent du lactose qui se trouve dans le lait pour le transformer en acide lactique.





5

6

2

7

8

4

9

5

Encerle les 7 différences
dans l'image de droite



Savais-tu que...

À la Fromagerie des Basques,
nous produisons une grande variété
de fromages différents?

Repère tous les mots dans la grille ci-dessous et trouve qui s'y cache

N	E	S	S	E	P	E	E	N	T	U	L	E	L
O	G	N	E	U	A	R	G	O	E	R	A	G	E
L	A	I	U	D	S	I	A	I	N	C	S	A	S
L	L	A	Q	N	T	O	T	T	N	S	M	M	C
I	L	R	S	O	E	T	I	A	O	A	A	O	H
T	I	G	A	F	U	S	R	S	T	V	C	R	E
R	A	A	B	B	R	I	E	I	A	O	K	F	D
O	C	F	B	R	I	H	H	R	B	U	E	S	D
T	E	F	R	I	S	F	G	A	O	R	N	U	A
C	D	I	I	O	A	U	E	D	T	E	Z	I	R
R	E	N	Q	C	T	M	L	D	A	U	I	S	U
O	M	A	U	H	I	E	A	E	R	X	E	S	R
U	O	G	E	E	O	E	T	H	T	I	S	E	K
T	N	E	W	I	N	C	O	C	E	K	K	W	I
E	D	E	G	U	S	T	A	T	I	O	N	C	K



Affinage

Croûte

Basques

Cru

Fumée

Pasteurisation

Bâtonnet

Décaillage

Gelato

Savoureux

Brioche

Dégustation

Grains

Sel

Brique

Démon

Héritage

Suisse

Cheddar

Fondue

Histoire

Tarte

Cheddarisation

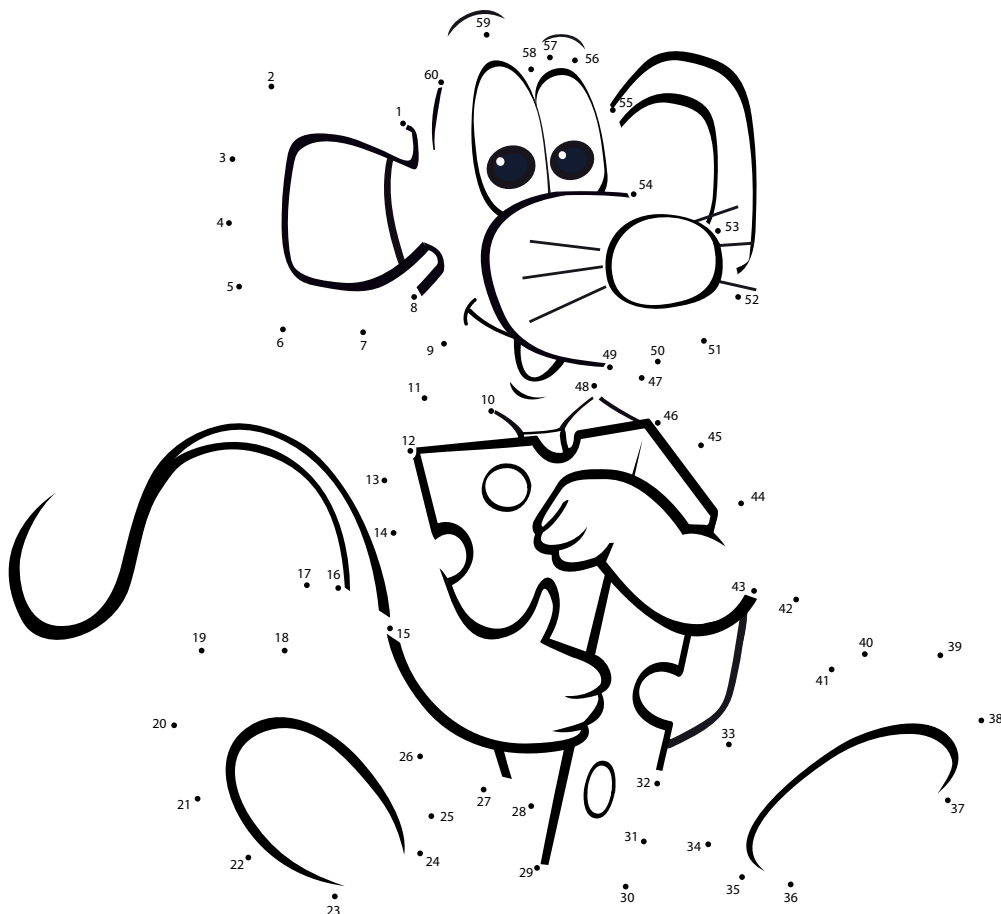
Fromage

Mackenzie

Tortillon

Réponse : _____

Relie tous les points pour dessiner la souris Kwick-Kwick et colorie-la



Solution des jeux

P. 3 : Suisse - Cheddar - Démon - Mackenzie - Héritage - Trois-Pistoles - Grains - Tortillons

P. 5 : Rangée 1 : 9 - 6 - 3 - 4 - 8 Rangée 2 : 7 - 1 - 5 - 2

P. 7 : La souris Kwick-Kwick



69, route 132 ouest, Trois-Pistoles QC G0L 4K0
Tél. : 418 851-2189