

Au Quotidien

29.1.2018

Animaux

**La tortue d'eau,
un féroce prédateur**
www.migmag.ch/tortue-aquatique



La science en s'amusant

«On peut être savant et gourmand! Dans cette expérience, on apprend à faire des yogourts sans ferment.»

Le phénomène

Le yogourt est le résultat de la fermentation du lait par des bactéries lactiques. Bactéries qui utilisent le sucre présent dans le lait (lactose) et le transforment en acide lactique. Cette acidification du milieu va ensuite faire coaguler les protéines du lait et former ainsi ce qu'on appelle le «caillé». Dans cette expérience, en faisant bouillir le lait, Talyah fait disparaître les bactéries et empêche donc la fermentation spontanée. Du coup, elle doit remplacer l'acide lactique par une autre solution acide, du jus de citron par exemple.

Texte: Alain Portner



C'est bête

Tête couronnée

«Attention, je ne suis pas n'importe qui. Résumons: j'habite à Madagascar, dans les forêts. Et c'est pas tous les jours facile. Parce qu'elles morflent, les forêts: coupes de bois par-ci, défrichages par-là, pour l'élevage intensif de zébus. Oui, de zébus. Des bêtes bossues et même pas couronnées. Ce qui fait que, bref, moi, le propithèque à couronne dorée, j'appartiens aux espèces sérieusement menacées. C'est lémurien de le dire.»



Scienscopé

Page réalisée en collaboration avec le ScienSCOPE de l'Université de Genève.

Photos: Mathieu Rod

1 Pour cette expérience, Talyah a besoin d'une casserole et d'un récipient, de 500 ml de lait, de jus de citron et d'un filtre à café. Équipée ainsi, elle est prête à jouer les apprenties fromagères.

2 Faire bouillir le lait, sans le laisser monter. À l'instant même où ça commence à glouglouter, Talyah ajoute du jus de citron. Et dès que le lait caille, elle retire prestement la casserole du feu.

3 Notre jeune scientifique place le filtre à café sur le récipient, puis elle verse le lait caillé. Les protéines restent alors prisonnières du filtre. Plus le liquide est essoré, plus le fromage frais sera épais.

4 Après avoir assaisonné son yogourt avec sel, poivre, ail et ciboulette, Talyah le déguste (attention, à consommer le jour même, car il ne contient pas d'agents conservateurs). Délicieux! **MM**