

Fañchig Kouer

Genver
2023

Ar gelaouenn bedagogel evit ar re yaouank 7-11 vloaz

Hag anavezout
a rez ar c'heuz
da vat ?



Pajenn 3

**Ar seurtoù
keuz e Frañs**

Pajenn 4

**Ar seurtoù
keuz er bed**

Pajenn 5

**Eus pelec'h e
teu c'hwezh
ar c'heuz ?**

Pajenn 8

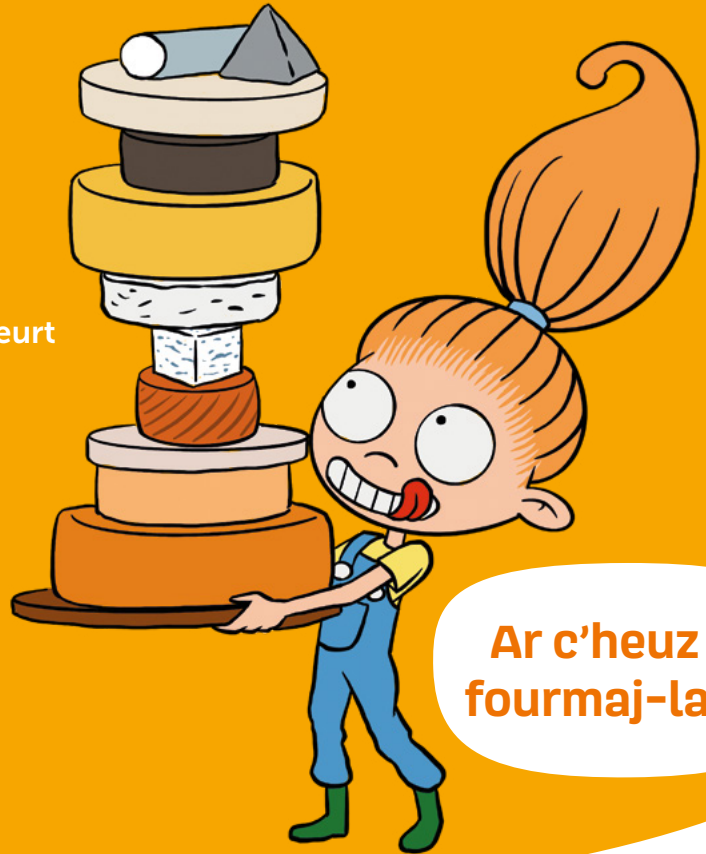
**Penaos e vez
fardet keuz ?**

piv on ?

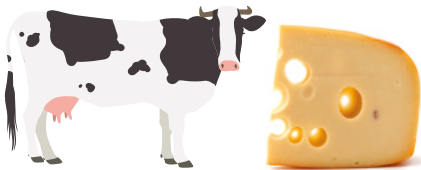
- ✓ Ur vammenn galkiom on
- ✓ Ur meuz dibar eus Frañs on
- ✓ Ne vez ket c'hwezh vat ganin atav
- ✓ Dont a ran diwar laezh loened a bep seurt
- ✓ Ar bakteri a sikour fardañ ac'hanon

Ha gouzout a rez ?

En tu all da **1200** seurt keuzioù zo e Frañs ! liesseurt-kenañ int hag anavezet int er bed a-bezh.



Ar c'heuz pe fourmaj-laezh



Keuz buoc'h



Keuz gavr



Keuz dañvadez

Ur seurt keuz, ur rekipe !

Liamm ar c'heuz hag ar meuz.

Diskoulmoù pajenn 8



Etev gavr



Emmental



Feta (keuz dañvadez)



Comté, Gruyère, Beaufort



Reblochon



Saladenn giz Gres



Tartifletez



Tamm bara gant keuz gavr



kreienad



Teuzadell giz Savoia



Un tamm Istor-Douaroniezh

A-viskoazh ez eus bet debret keuz, ken ez eo diaes gouzout resis pe vare e voe fardet keuz evit ar wech kentañ. 7 000 pe 8 000 bloaz a-raok Jezuz-Krist, a-hervez. Jarloù-keuz zo bet diskoachet e bezioù ar faraoned hag ar Romaned o doa krouet ar gwaskerezioù abalamour da wellaat kalite ar c'heuzioù !



Met penaos e voe krouet ar c'heuz kentañ ?

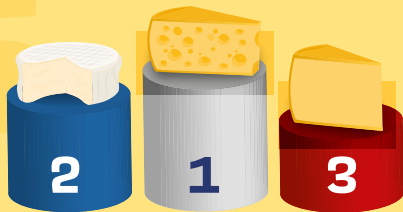
D'ar mare-se e veze kaset al laezh e c'hwezigelloù loened hag a dalveze da vokaloù bras. Padal ez eus goedenn (un enzym naturel) er c'hwezigelloù-se hag a laka al laezh da vont d'un danvez solut : ar c'heuz ! Ha peogwir ne c'haller ket mirout al laezh gwall bell ne yae ket da goll pa veze graet keuz !

Ar seurtoù keuz eus Frañs anavezet ar muiañ



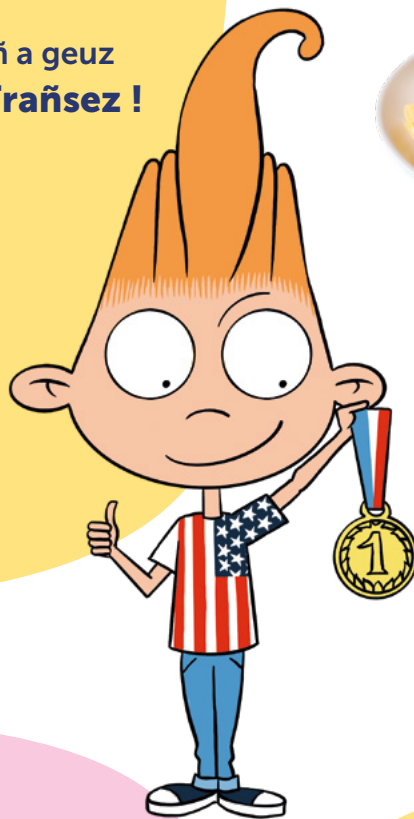
Ha gouzout a rez ?

Ar Frañsizien eo an dud a zebr ar muiañ a geuz er bed. **26 kilo ar bloaz evit pep Frañsez !**



Ar c'heuzioù a vez debret ar muiañ e Frañs eo :

1. **Emmental**
2. **Camembert**
3. **Rakletenn**



Frañs, avat, n'eo ket ar vro ma vez produet ar muiañ a geuz er bed.

Ar Stadoù-Unanet an hini eo ar maout !

E Breizh e oa bet fardet 14% eus ar c'heuzioù produet e Frañs e 2022.

Ar c'heuzioù er bed

Liamm ar c'heuz gant ar vro ma vez fardet.

Diskoulmoù pajenn 8



Gouda



Cheddar



Feta



Mozzarella

Ha gouzout a rez ez eus ur seurt keuz gant preñved ennañ ?
Ar c'hCasgiu Merzu, ur seurt keuz eus Korsika. Talvezout a ra kement ha "keuz brein" e korseg !



Skiantoù-Yec'hed

Ar c'heuz, ur produ eus ar c'hentañ hag a zo puilh ar **C'HALKIOM** ennañ

Soñjal a reer e rank **ul lod boued-laezh** evit ur bugel etre 3 hag 11 vloaz **degas 200 mg kalkiom** dezhañ, da lavaret eo ur werennad etre a laezh (pe ur volennad vihan), ur yaourt plaen, 20 g emmental, 3 suis bihan, 50 g camembert (da lavaret eo ur bempvedenn eus ur c'hamembert). **Aliet e vez an dud da zebriñ 3 pe 4 lod bemdez*.**



Ha gouzout a rez ?

Gant ar bakteri laktek e vez treuzfurmet al laezh e keuz, e vez produet ar saourioù, e vez lakaet o zekstur hag ar pad mirout da cheñch.

Ar c'heuz a c'hall bezañ pasteurekaet pe fardet diwar laezh-livrizh.

Petra eo an diforc'h ?

Tommet e vez al laezh evit produiñ keuz pasteurekaet.



Eus pelec'h e teu c'hwezh ar c'heuz ?

C'hwezh kreñv a vez gant ar c'heuz abalamour ma vez lakaet al laezh e go pa vez fardet.

Ar « go ruz » zo unan eus ar mikro-organegoù a daol c'hwezh ar muiañ.

Impljet e vez ar vakterienn-se evit fardañ un toullad mat a seurtoù keuz : maroilles, livarot, pont-l'évêque, munster. Reiñ a ra ar vakterienn-se ur c'haer a liv orañjez d'o c'hreunenn, ha lakaat a ra c'hwezh ar chokolad da sevel diwarno... hag ivez c'hwezh ar sulfur !



Fardañ keuz a vez graet e 4 frantad

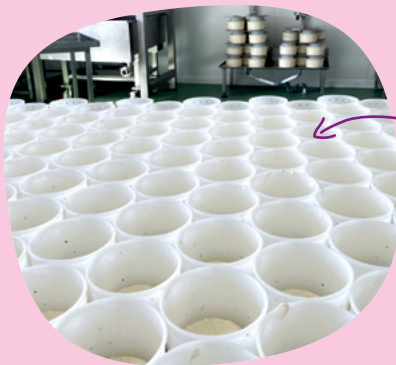
1. Ar c'haouliñ

Kaouliñ a ra laezh al loened diwar gwered ar c'hoedenn hag ar goioù laktek, bakteri anezho.



2. An dizourañ

Lakaet e vez al laezh kaoulet da zizourañ evit skarzhañ al « laezh-bihan » ha produiñ keuz fresk.



3. Ar moullañ

Evit ar seurtoù all, lakaet e vezont en ur moull. Ur wech divoullet e vezont sallet.



4. An dareviñ

En ur c'hav e vez lakaet ar c'heuz goude-se. Meüraat a ra, da lavaret eo e vez lezet da « ziazezañ » evit kemer blaz hag evit ma vo o zekstur a-zoare. Kontrollet e vez ar wrez hag al leizhdred ennañ. Cheñch a ra ar pad dareviñ diouzh ar familhoù keuzioù.



Salud dit, ma anv zo Fañch !

26 vloaz on ha deuet on da vezañ labourer-douar 3 bloaz zo, e Sperneg, e-kichen Dol. Du-mañ, al labour-douar zo stag ouzh istor ar familh. Ma zud, ma c'hoar ha ma gwreg a labour er feurm ivez !

100 BUOC'H-LAEZH eus div ouenn disheñvel hon eus :
SAOUT MONTBELIARD ha **HOLSTEINENNED**.

Un robot-goro hon eus. Plijout ra ken-ha-ken d'ar buoc'hed : gallout a reont bezañ goroet pa fell dezho. Ha gant-se e vez muioc'h a amzer ganin

EVIT TREUZFURMIÑ UL LODENN EUS AL LAEZH E KEUZ ! Peadra zo da blijout d'an holl : keuz fresk evit an digor-kalon, keuz darevet, keuz gwenn ha rakletenn zoken !

An meuz eo a gavan ar gwellañ rak ur meuz lipous-kenañ eo ha plijadur a vez ouzh taol pa vez debret rakletenn. Gallout a ra an dud debriñ ar meuz-se gant ar familh pe etre mignoned ha kaout plijadurioù a bep seurt : rakletenn e doare an tad Fañch, plaen, gant pebr, gant kignen-an-arzhed, gant chalotez pe gant sezu.

Sot on gant ma micher rak bemdez e welan ma loened. Alies e vezan er-maez, en natur, ha dispar eo, a gav din, fardañ keuz diwar ur c'heotennig !

Ha te, anavezout a rez ul labourer-douar hag a vez fardet keuz gantañ ?



Gwir pe gaou ?

Gra ur groaz er c'harrezennoù a zere ! Diskoulmoù pajenn 8

GWIR **GAOU**



- 1 ▶ E Frañs e vez produet ar muiañ a laezh er bed
- 2 ▶ 150 seurt keuz zo e Frañs
- 3 ▶ 26 kg keuz well-wazh a vez debret bep bloaz gant pep den e Frañs
- 4 ▶ E Sina e voe fardet keuz evit ar wech kentañ
- 5 ▶ Ne vez ket tommat al laezh dre ret evit fardañ keuz
- 6 ▶ Laezh gavr a c'hall bezañ implijet da fardañ keuz
- 7 ▶ Frañs eo ar vro nemeti er bed ma vez fardet keuz
- 8 ▶ Gwechall-gozh e veze fardet keuz evit mirout al laezh
- 9 ▶ Abalamour d'ar goñ eo e sav c'hwez diwar ar c'heuz
- 10 ▶ Ar rakletenn eo ar c'heuz a vez debret ar muiañ e Frañs

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐

Skridaozañ : Labourerien-douar yaouank Breizh / Empennañ : Labourerien-douar Breizh, Newsens / Troidigezh : Ofis publik ar brezhoneg.
Kredadoù skeudenniñ ha luc'hskeudenniñ : Labourerien-douar yaouank Breizh, Newsens, Istock, Pixabay.
Pep gwir miret strizh. Difennet eo eiladuriñ hag implijout anez emglev.

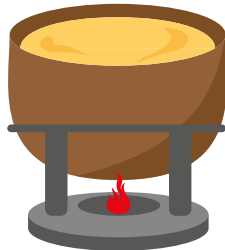
Evit skignañ pe implijout, mont e darempred gant : contact@ja.bzh

c'hoarioù

GERIOÙ mesket

Dreistlinenn pe kelc'h ar gerioù
kinniget amañ dindan :

KAOULED	LAZEH
GOEDENN	GAVR
KALKIOM	TOMA
BUOC'H	MAROILLES
FETA	BROCCIU
EDAM	MOZZARELLA
TARTIFLETEZ	GOUDA
ROQUEFORT	
BRIE	



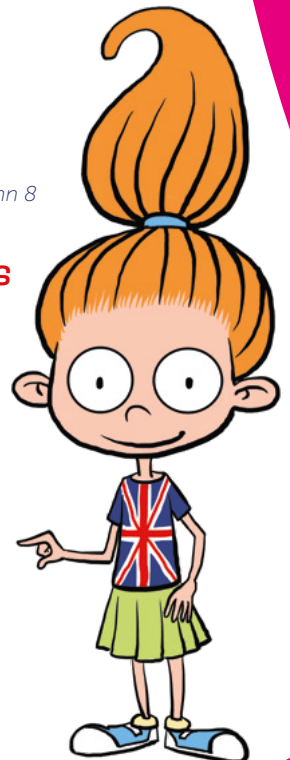
E	H	M	N	N	E	D	E	O	G
D	K	O	K	E	I	R	B	W	Z
A	B	Z	A	A	A	M	O	T	E
M	R	Z	O	I	R	V	A	G	T
G	O	A	U	L	R	K	M	O	E
O	C	E	L	L	A	E	E	H	L
U	C	E	E	E	T	E	M	C	F
D	I	L	D	P	R	A	Z	O	I
A	U	L	C'	H	R	Y	E	H	T
C'	H	A	G	Q	A	T	E	F	R
M	A	R	O	I	L	L	E	S	A
M	R	O	Q	U	E	F	O	R	T
C	M	B	U	O	C'	H	G	O	L
R	C'	H	M	O	I	K	L	A	K

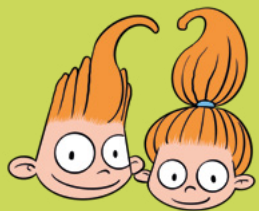
English exercise

Liammañ pep ger ouzh e droidigezh saoznek. *Diskoulmoù pajenn 8*

- Keuz ☐
- Laezh ☐
- Ur vuoc'h ☐
- Debriñ ☐
- Flaerius ☐
- Ar boued-laezh ☐
- Keginañ ☐
- Ul labourer-douar ☐

- ☐ Dairy products
- ☐ Milk
- ☐ Smelly
- ☐ To eat
- ☐ Cheese
- ☐ A farmer
- ☐ A cow
- ☐ To cook





GOUZOUT PEP TRA GANT JUL HA LENA

Penaos e vez fardet keuz ?

