



Sortes de sucre



1c Sortes de sucre
Instructions
enseignant-e

Objectif : 	Les élèves apprennent à reconnaître les différentes sortes de sucre au toucher.
Tâche : 	Au cours d'un brainstorming, l'enseignant-e inscrit les différentes sortes de sucre au tableau noir. Ensuite, il-elle fait circuler les sachets numérotés qui contiennent les différentes sortes de sucre dans la classe. Les élèves essaient de deviner de quelle sorte il s'agit. Il en prennent note avec le numéro correspondant. Les résultats sont ensuite discutés en plénière.
Matériel : 	Sachets Diverses sortes de sucre Tableau noir
Session : 	Plénière
Durée : 	15 minutes

Informations complémentaires

- ⇒ On peut utiliser des sachets en papier ou en plastique. On peut également les confectionner soi-même avec du papier d'emballage.
- ⇒ Sortes de sucre :
 - Sucre blanc (sucre cristallisé) : le sucre cristallisé se compose de cristaux brillants et incolores de tailles diverses. (Le sucre brun est en général issu de la canne à sucre).
 - Sucre candi : le sucre candi peut être brun ou blanc. La couleur brune est obtenue par caramélisation. Le sucre candi se compose de grands cristaux de sucre.
 - Sucre glace : le sucre glace est souvent utilisé pour décorer gâteaux et pâtisseries. Il est obtenu par broyage des cristaux de sucre.
 - Sucre gélifiant : ce sucre sert à la confection de confiture. Il se compose de sucre cristallisé, d'une substance végétale gélifiante (pectine de pomme) et d'acide citrique. (Au toucher, la différence entre le sucre blanc et le sucre gélifiant est à peine perceptible.)
 - Sucre en morceaux : les morceaux de sucre sont formés à partir de cristaux de sucre humectés, il est très soluble.