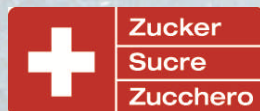







Sortes de sucre



1d Sortes de sucre
Instructions
enseignant-e

Objectif : 	Les élèves découvrent les différentes sortes de sucre.
Tâche : 	L'enseignant-e distribue la feuille de travail. Une fois que les élèves ont complété la feuille, les réponses sont discutées en plénière.
Matériel : 	Feuille de travail Solution
Session : 	Travail individuel
Durée : 	10 minutes

Informations complémentaires

- ⇒ Afin de simplifier la tâche aux élèves, l'enseignant-e apporte un échantillon de chaque sorte de sucre emballé dans des sachets en plastique transparent. Il-elle les fait circuler dans la classe.

Sortes de sucre



1d Sortes de
sucre
Feuille de travail



Tâche : Quelle image va avec quel texte. Relie-les par une ligne.



Le sucre cristallisé est composé de cristaux de sucre fins à grossiers.



Le sucre candi est brun ou blanc et les cristaux qui le composent sont particulièrement grands.



Le sucre glace est très fin. Il est obtenu en broyant les cristaux de sucre.



Le sucre casson est formé de grains assez grossiers. Les grains se composent de



Le sucre gélifiant est plus fin que le sucre cristallisé. Il est surtout utilisé pour la confection de confiture.



Le sucre en morceaux est formé avec des cristaux de sucre humectés. Il existe du sucre en morceaux brun ou blanc.

Sortes de sucre



1d Sortes de
sucre
Solution



Solution



Le sucre cristallisé est composé de cristaux de sucre fins à grossiers.



Le sucre candi est brun ou blanc et les cristaux qui le composent sont particulièrement grands.



Le sucre glace est très fin. Il est obtenu en broyant les cristaux de sucre.



Le sucre casson est formé de grains assez grossiers. Les grains se composent de



Le sucre gélifiant est plus fin que le sucre cristallisé. Il est surtout utilisé pour la confection de confiture.



Le sucre en morceaux est formé avec des cristaux de sucre humectés. Il existe du sucre en morceaux brun ou blanc.