

Zuckersorten



1d Zuckersorten
Anleitung LP

Ziel:	Die SuS lernen die verschiedenen Zuckersorten kennen.
Arbeitsauftrag:	Die Lehrperson verteilt das Arbeitsblatt. Nachdem die SuS die Aufgabe gelöst haben, wird die Lösung im Plenum besprochen.
Material:	Arbeitsblatt Lösung
Arbeitsform:	Einzelarbeit
Zeit:	10 Minuten

Zusätzliche Informationen

- ⇒ Um die Aufgabe zu vereinfachen, bringt die Lehrperson von jeder Zuckersorte ein „Muster“ mit. Die Lehrperson lässt die Zuckersorten in durchsichtigen Plastiksäckchen durch die Klasse zirkulieren.

Zuckersorten



1d Zuckersorten
Arbeitsblatt



Aufgabe: Bestimme, welches Bild zu welchem Textfeld passt. Verbinde sie mit einer Linie.



Kristallzucker besteht aus feinen bis größeren weissen Kristallen.



Kandiszucker ist weiss oder braun und besteht aus besonders grossen Kristallen.



Pudierzucker ist sehr fein. Er wird durch Zermahlen der Zuckerkristalle hergestellt.



Hagelzucker ist grobkörnig. Die Körner bestehen aus vielen kleinen Kristallen.



Gelierzucker ist feiner als Kristallzucker. Er wird unter anderem für die Herstellung von Konfitüre verwendet.



Würfelszucker wird aus angefeuchteten Zuckerkristallen in Form von Quadern gepresst. Es gibt weissen und braunen Würfelszucker.



Lösung



Kristallzucker besteht aus feinen bis größeren weissen Kristallen.



Kandiszucker ist weiss oder braun und besteht aus besonders grossen Kristallen.



Puderzucker ist sehr fein. Er wird durch Zermahlen der Zuckerkristalle hergestellt.



Hagelzucker ist grobkörnig. Die Körner bestehen aus vielen kleinen Kristallen.



Gelierzucker ist feiner als Kristallzucker. Er wird unter anderem für die Herstellung von Konfitüre verwendet.



Würfelszucker wird aus angefeuchteten Zuckerkristallen in Form von Quadern gepresst. Es gibt weissen und braunen Würfelszucker.