

Ziel:	Die SuS lernen über ihren Tastsinn die verschiedenen Zuckersorten kennen.
Arbeitsauftrag:	Während eines Brainstormings schreibt die Lehrperson die verschiedenen Zuckersorten an die Wandtafel. Danach lässt sie die nummerierten Tastsäcklein mit den verschiedenen Zuckersorten in der Klasse zirkulieren. Die SuS versuchen herauszufinden, um welche Zuckersorte es sich handelt, und schreiben diese mit der dazugehörigen Nummer auf. Danach werden die Lösungen im Plenum besprochen.
Material:	Tastsäckchen Verschiedene Zuckersorten Wandtafel
Arbeitsform:	Plenum
Zeit:	15 Minuten

Zusätzliche Informationen

- ⇒ Als Tastsäckchen können Papier- oder Plastiksäcke verwendet werden. Sie können aus Packpapier auch selber hergestellt werden.
- ⇒ Zuckersorten:
 - Weisszucker (Kristallzucker): Kristallzucker besteht aus feinen bis gröberen, glänzenden und farblosen Kristallen. (Der braune Zucker wird meistens aus Zuckerrohr hergestellt.)
 - Kandiszucker: Es gibt braunen und weissen Kandiszucker. Die braune Variante entsteht durch Karamellisation. Der Kandiszucker besteht aus grossen Kristallen.
 - Puderzucker: Auch Puderzucker dekoriert oft Kuchen und Gebäck. Dieser feine Zucker wird durch Zermahlen der Zuckerkristalle gewonnen.
 - Gelierzucker: Mit diesem Zucker stellt man Konfitüre her. Er besteht aus Kristallzucker, einem gelierenden Pflanzenstoff (Apfelpektin) und Zitronensäure. (Beim Ertasten des Gelierzuckers ist kaum ein Unterschied zum Weisszucker feststellbar.)
 - Würfelzucker: Würfelzucker wird aus angefeuchteten Zuckerkristallen geformt und ist leicht löslich.