



4 – Zuckersorten

Arbeitsauftrag	<p>Während eines Brainstormings schreibt die Lehrperson die verschiedenen Zuckersorten an die Wandtafel.</p> <p>Danach lässt sie die nummerierten Tastsäcklein mit den verschiedenen Zuckersorten in der Klasse zirkulieren.</p> <p>Die SuS versuchen herauszufinden, um welche Zuckersorte es sich handelt, und schreiben diese mit der dazugehörigen Nummer auf.</p> <p>Danach werden die Lösungen im Plenum besprochen.</p>
Ziel	<ul style="list-style-type: none"> Die SuS lernen über ihren Tastsinn die verschiedenen Zuckersorten kennen.
Material	<ul style="list-style-type: none"> Tastsäckchen Verschiedene Zuckersorten Wandtafel
Sozialform	Plenum
Zeit	30'

Zusätzliche Informationen:

- Als Tastsäckchen können Papier- oder Plastiksäcke verwendet werden. Sie können aus Packpapier auch selbst 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.

Bilder der verschiedenen Zuckersorten finden Sie unter: <https://www.zucker.ch/sortiment>