



04 – Zuckersorten

Arbeitsauftrag	Die Lehrperson verteilt das Arbeitsblatt. Nachdem die SuS die Aufgabe gelöst haben, wird die Lösung im Plenum besprochen.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS lernen die verschiedenen Zuckersorten kennen.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblatt• Lösung
Sozialform	Einzelarbeit
Zeit	20'

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



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.



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



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



Gelierzucker wird aus Kristallzucker, zusammen mit Geliemittel (Apfelpektin) und Zitronensäure hergestellt.



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 wird aus Kristallzucker, zusammen mit Geliermittel (Apfelpektin) und Zitronensäure hergestellt.



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