

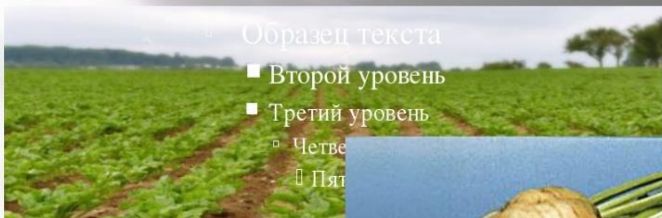
*Что же это за песочек,
Сладок с ним у нас чаёчек,
В каждой кухне проживает,
Всем хозяйкам угождает?*

Удивительный сахар

Получается, сахар из свёклы!

Образец текста

- Второй уровень
- Третий уровень
 - Четвертый уровень
 - Пятый уровень



сахар



Сахарный тростник



Сахарная свёкла



Сахарный тростник



Тростниковый сахар

- Сахар – это вещество, обладающее интересными свойствами, приносящее не только вред, но и пользу человеку.



ПОНЯТИЕ «САХАР», ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ САХАРА.

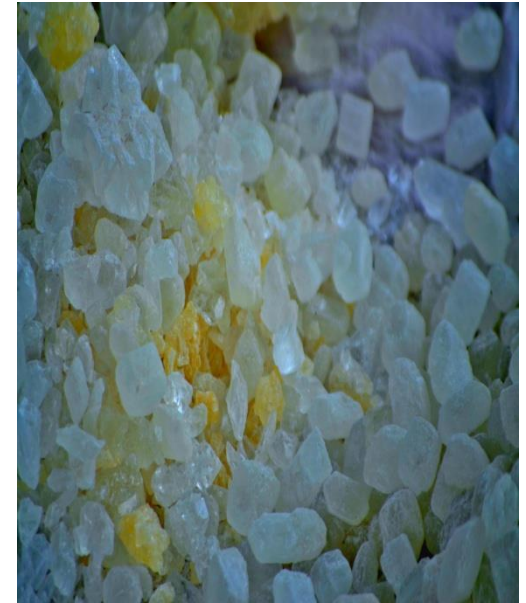
Сахар — это белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника или сахарной свеклы. Сахар-песок состоит из сахарозы и влаги, в воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой.



ФИЗИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА САХАРА

Сахар - обычное вещество в нашем быту, но свойствами обладает поразительными. Какие из них главные? Этот вопрос нет однозначного ответа по сей день.

Сахар может кристаллизоваться.
Сахар может растворяться.
Сахар способен притягивать и удерживать влагу (гигроскопичность).
Сахар под воздействием температуры плавится.



Опыт

Цель: показать изменения сахара при термической обработке.
Ход: рассыпчатый белый сахар мы с мамой насыпали на сковородку и поставили на плиту, я стал его размешивать. Температура плавления сахарозы 160 °С.

Вывод: сахар нагревался, менял цвет, становился коричневым, жидкий и вкусно пах. При застывании расплавленной сахарозы образуется аморфная прозрачная масса – карамель.



МНОГО ПЛОХО, МАЛО НЕ ХОРОШО!

