

# *Откуда сахар пришел?*

Автор:

Воспитатель Лапшина

Елена Михайловна

# Путешествие сахарка



Чтобы получить сахарную свеклу надо весной ее семена посадить в землю



Затем появляются всходы, которые надо пропалывать от сорняков. Во время роста надо поливать, удобрять и только к середине осени, когда она становится сладкая, приступают к уборке.

Убирают свеклу специальные свеклоуборочные комбайны.  
Они сразу же очищают клубни от листьев.



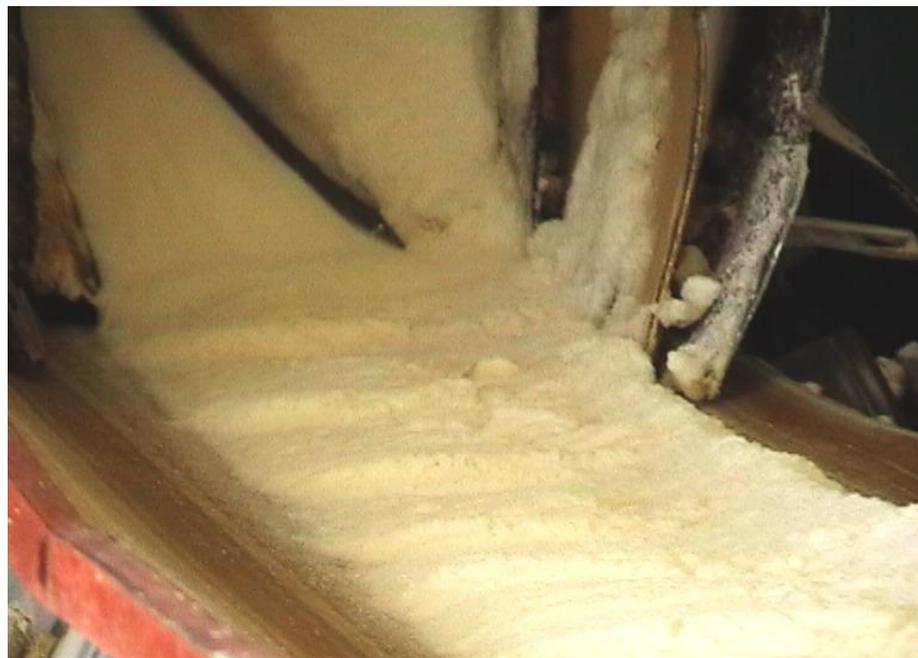


Клубни сыпают в грузовые машины, которые везут ее на сахарные заводы



На заводе ее моют несколько раз, режут на мелкие кусочки  
(мелкую стружку)

И варят в больших чанах, с добавлением воды. Вначале получатся патока (сладкая жидкость), а потом ее нагревают, вода испаряется и остаются кристаллы сахара, этот сахар отбеливают и получается настоящий сахар.



# Свойства сахара



**Сыпучая**

**Без  
постороннего  
привкуса  
и запаха**





Сахарный песок состоит из кристаллов сахарозы. Они должны быть однородными по размеру, правильными по форме, с ясно выраженными гранями, с блеском, рассыпчатыми, сухими на ощупь, без комочков.



**Цвет** белый или белый с желтоватым оттенком.  
Растворимость в воде полная; раствор прозрачный, без  
нерастворимого осадка, механических и других посторонних  
примесей.