

D'où vient le sucre ?

D'un animal ou d'un végétal ?

Beaucoup d'aliments contiennent du sucre. En revanche, pour fabriquer du sucre, on utilise soit la canne à sucre soit la betterave sucrière.



Yoann, ayant apporté à l'école des betteraves sucrières, nous avons essayé de les transformer en sucre.

Il a fallu plusieurs étapes.

1. La préparation de la betterave



Nous avons épluché et coupé la betterave en petits morceaux.

2. La cuisson de la betterave



Nous avons mis les morceaux dans une casserole et nous les avons recouverts d'eau. Ensuite, nous les avons cuits pendant 30 minutes environ.

3. La filtration et la purification du jus

Puis après le refroidissement des morceaux, nous avons récupéré le jus de cuisson. C'est un liquide verdâtre. Nous l'avons mélangé avec une cuillère d'eau de chaux afin de purifier le jus obtenu.



4. La transformation du jus en sirop



En remettant le jus à chauffer, nous avons constaté que l'eau s'évaporait sous forme de vapeur d'eau. Il ne reste plus qu'un sirop de sucre dans le fond de la casserole.



5. La cristallisation



Nous avons ajouté au sirop chaud une petite quantité de sucre glace afin de provoquer la transformation du liquide en petits cristaux de sucre.

Et bien sûr, nous avons senti et goûté la betterave à toutes les étapes !!!