

Zucker

Mmh, schmeckt das süß!

© Dipl.-Päd. Nicole Meister

Unsere Muskeln und Gehirnzellen benötigen Zucker als **Energiequelle**. Das heißt aber nicht, dass du so viel Zucker essen darfst, wie du willst. Er kann dich nämlich dick machen, wenn du dich zu wenig bewegst.

Zucker ist in vielen Speisen und Getränken enthalten.

Speisen:

100 g Gummibärchen: ca. 17 Würfelzucker

180 g Fruchtojoghurt: ca. 7 Würfelzucker

Getränke:

1 Liter Cola: ca. 35 Stück Würfelzucker

Zucker ist ein Naturprodukt. Er wird aus der Zuckerrübe oder dem Zuckerrohr gewonnen.



Die **Zuckerrübe** wurde von Franz Carl Achard aus der Runkelrübe gezüchtet



Das **Zuckerrohr** ist eine Süßgrasart, die in den tropischen Ländern wächst.

Zuckerherstellung

In Österreich werden seit über 200 Jahren Zuckerrüben angebaut, um daraus Zucker zu gewinnen.

Mit der Rübenernte im September beginnt die Herstellung des Zuckers.



Die Zuckerrüben werden gereinigt und kommen dann in eine Fabrik.



Sie werden dort zerkleinert – im heißen Wasser löst sich dann der Zucker aus den Rüben. Der Zuckersaft wird gereinigt und dann in mehreren Stufen eingedickt.

Er wird so lange gekocht, bis sich goldgelb leuchtende Kristalle bilden, die mit Sirup überzogen sind. Durch das Spülen mit Wasser entstehen dann die weißen Kristalle.

Für 1 kg Zucker braucht man ca. 7 kg Zuckerrüben.

Zuckerarten

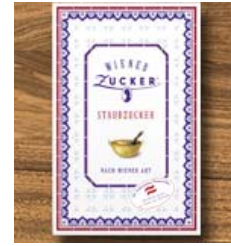
Normalkristallzucker: Die Kristallkörner dieses Zuckers sind sehr gut sichtbar. Man verwendet ihn, um Flüssigkeiten aufzukochen – wie z.B. Milch für den Pudding.



Feinkristallzucker: Dieser Zucker besteht aus vielen kleinen Kristallen. Er wird zum Süßen von warmen oder kalten Speisen und Getränken verwendet.



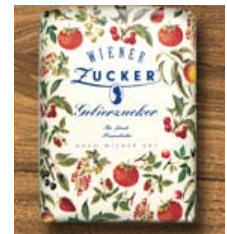
Staubzucker: Das ist fein gemahlener Kristallzucker, mit dem man den Kuchen anzuckern kann.



Würfelszucker: Das ist Zucker, der zu einem Würfel gepresst wurde. So hat man lauter kleine Zuckerportionen. Damit kannst du z.B. denen Tee süßen.



Gelierzucker: Dieser Zucker wird zur Herstellung von Marmeladen verwendet. Er süßt und geliert zugleich.



Brauner Zucker: Das ist Kristallzucker, der mit Sirup aus Zuckerrohr veredelt und karamellisiert wurde. Er hat einen besonderen Geschmack.



Vollzucker: Für diese Zuckerart muss der Pflanzensaft der Zuckerrübe schonend getrocknet werden. Dabei bleiben Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente erhalten.



Zuckerhut: Das ist die Form, in der Zucker früher verkauft wurde. Zum Zerkleinern des Zuckerhutes benutzte man eine Zange.



Kandiszucker: Diese Zuckerart wird in einem aufwendigen Verfahren hergestellt. So entstehen besonders große Zuckerkristalle.



Hagelzucker: Die Körner dieses Zuckers sind aus vielen Zuckerkristallen gepresst.



Rohrzucker: er wird aus dem Zuckerrohr gewonnen. Dazu muss der Stängel des Zuckerrohres gepresst werden. Seine Farbe ist gelb-braun, weil er noch Sirupreste enthält.

