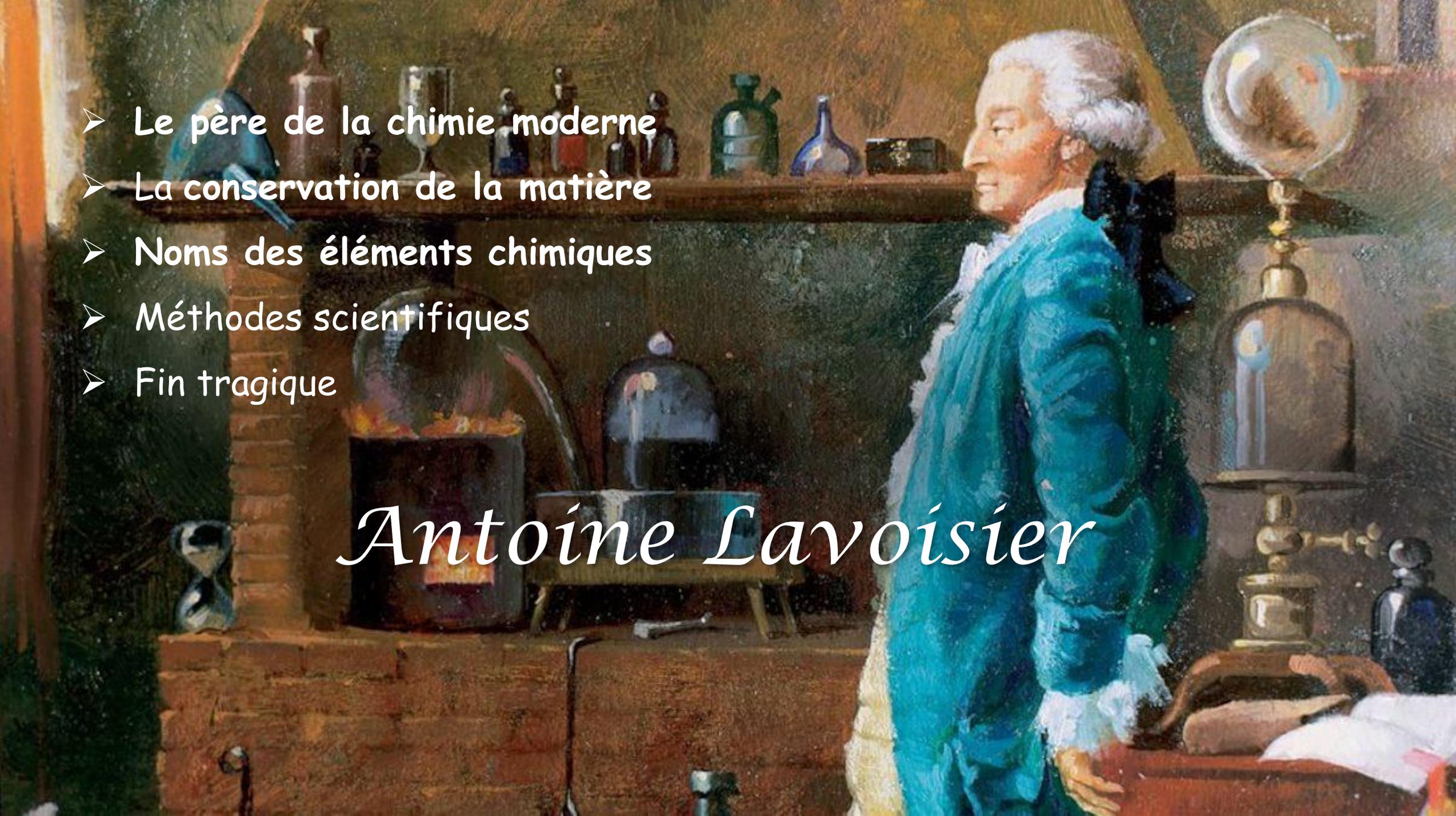


La chimie du caramel

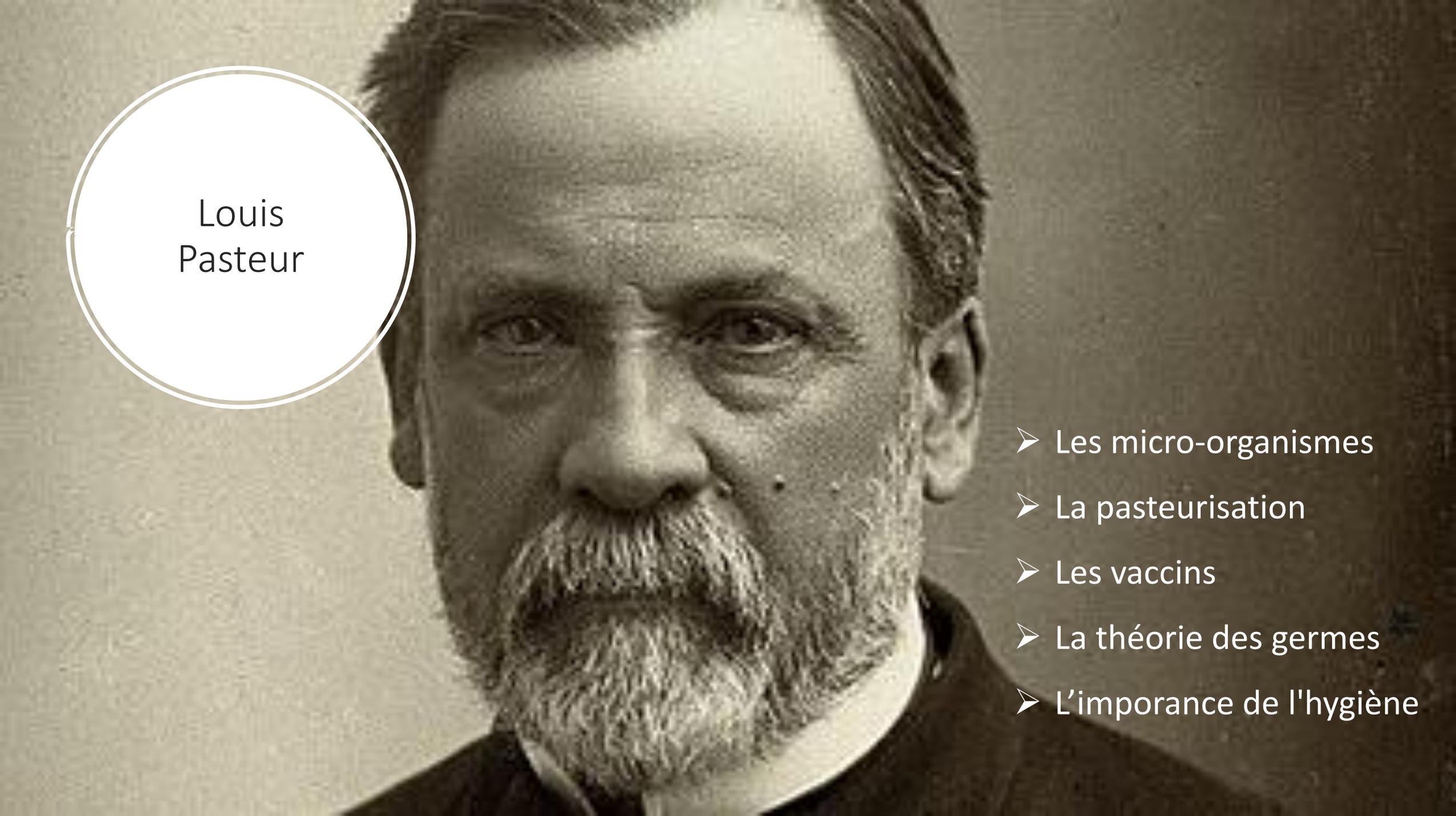


The background of the slide is a stylized representation of the French flag, consisting of three vertical stripes of blue, white, and red. The stripes are created with a brushstroke effect, giving them a textured, hand-painted appearance. The blue stripe is on the left, the white stripe is in the center, and the red stripe is on the right.

Quelques grands chimistes français

- 
- Le père de la chimie moderne
 - La conservation de la matière
 - Noms des éléments chimiques
 - Méthodes scientifiques
 - Fin tragique

Antoine Lavoisier

A black and white portrait of Louis Pasteur, a middle-aged man with a full, dark beard and mustache, looking directly at the camera. He is wearing a dark suit jacket over a white shirt and a dark tie. The background is a plain, light-colored wall.

Louis
Pasteur

- Les micro-organismes
- La pasteurisation
- Les vaccins
- La théorie des germes
- L'importance de l'hygiène



MARIE CURIE

- Pionnière de la **radioactivité**
- **Prix Nobel**
- Contribution médicale
- Un modèle pour les femmes

Le laboratoire de chimie !

Outils et instruments

- **Matériel volumétrique** (ογκομετρικά εργαλεία)
- **Bécher** (ποτήρι ζέσεως)
- **Cylindre gradué** (κύλινδρος)
- **Tube à essai** (δοκιμαστικός σωλήνας)
- **Support pour tubes à essai** (στήριγμα)
- **Pince pour tubes à essai** (λαβίδα)



La chimie du caramel

Qu'est-ce que le caramel ?

- Le caramel est du **sucre chauffé** qui devient **brun et collant**.
- Il a un **goût sucré** et on l'utilise pour les **desserts** ou les **bonbons**.



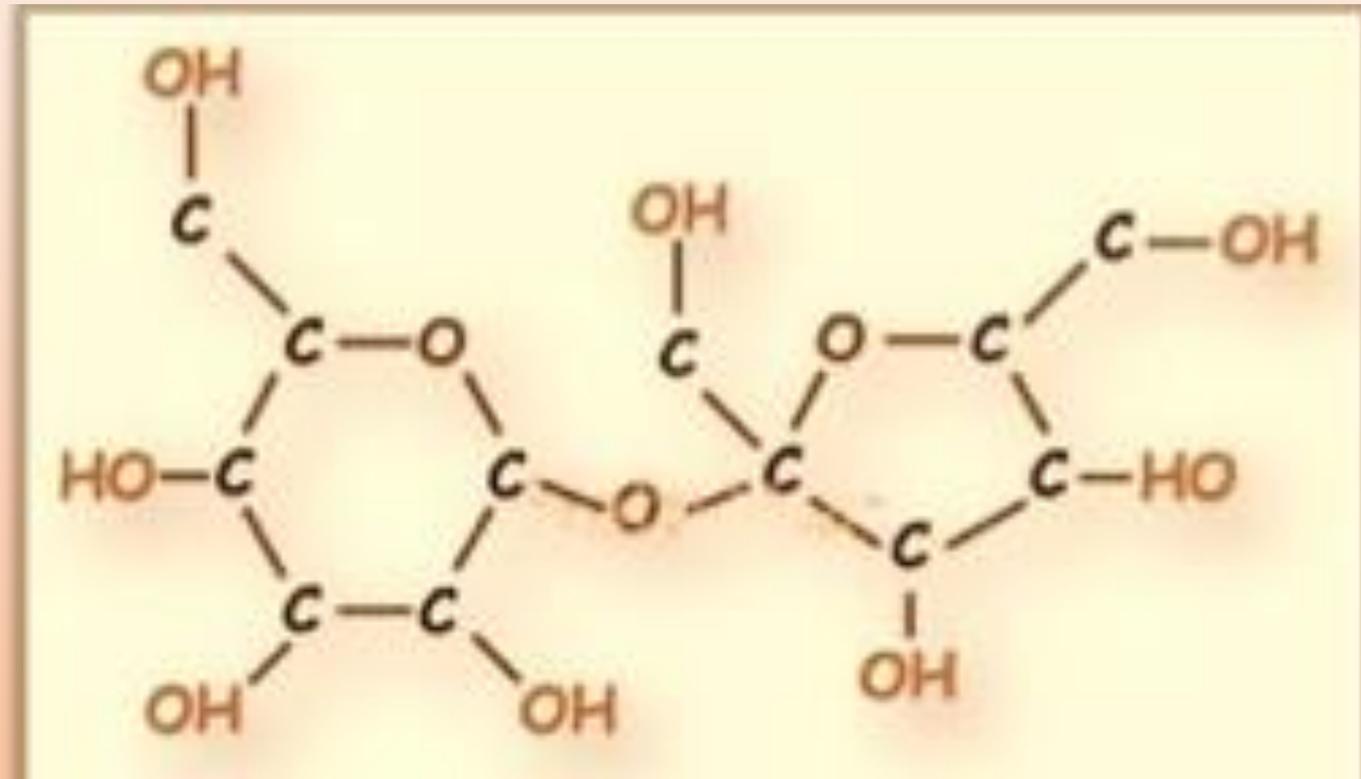
La chimie du caramel

Qu'est-ce que le sucre ?

- Le sucre est une **substance sucrée** qu'on mange.
- Le sucre ou le **saccharose** est un **composé chimique** qui lorsqu'il interagit avec différents matériaux, forme des **bonbons transparents, flexibles et élastiques**, des **confitures** et des **sirops**.



La structure chimique du sucre :





Quels types de sucre ?

Il y a plusieurs types de sucre :

- le sucre **blanc**,
- le sucre **roux**,
- le sucre en poudre,
- le sucre en morceaux.

Où on utilise le sucre ?
Pourquoi ?

On utilise le sucre dans
les gâteaux, les bonbons,
les boissons et beaucoup
d'autres aliments.

Il sert à donner un goût
sucré.



Comment on produit le sucre ?

Le sucre est principalement fabriqué à partir de plantes comme la canne à sucre et la betterave sucrière.

On presse ces plantes pour en extraire un jus sucré.



La barbe-à-papa

La barbe à papa est une **friandise** faite de **filaments de sucre** très légers.

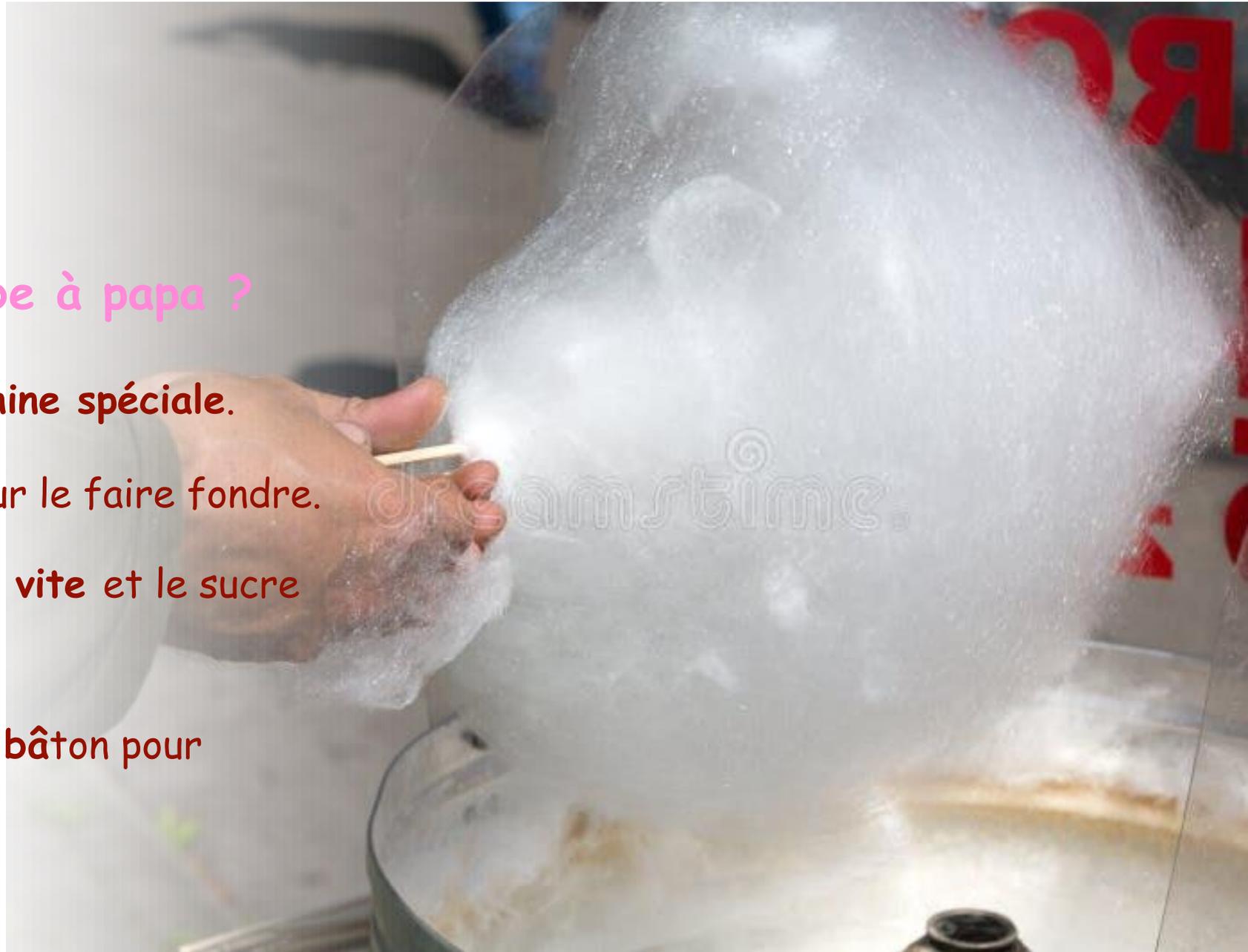
Elle ressemble à du **coton** et on la mange en **dessert** ou à la **fête foraine**.



La barbe à papa

Comment on fait de la barbe à papa ?

1. On met du **sucre** dans une **machine spéciale**.
2. La machine **chauffe le sucre** pour le faire fondre.
3. Ensuite, la **machine tourne très vite** et le sucre fondu devient des **fils très fins**.
4. Ces fils **s'enroulent autour d'un bâton** pour former la barbe à papa.





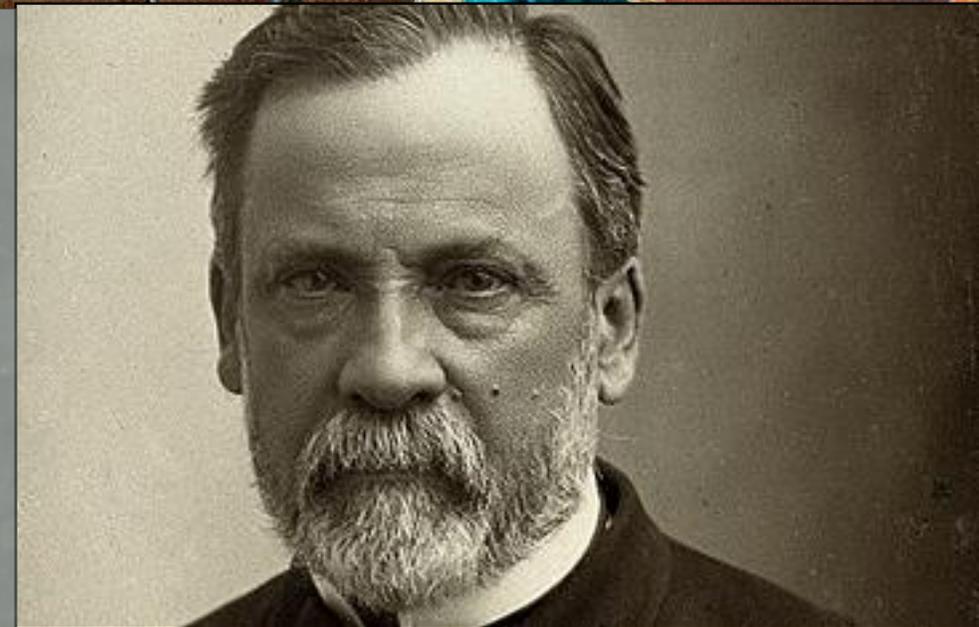
Qur'iz

Qui est le père de la chimie ?

Antoine Lavoisier

Louis Pasteur

Marie Curie



Le laboratoire de chimie !

Qu'est-ce que c'est ?

- C'est un bécher** (ποτήρι ζέσεως)
- Cylindre gradué** (κύλινδρος)
- Tube à essai** (δοκιμαστικός σωλήνας)





Quel type de sucre n'existe pas ?

- le sucre blanc,
- le sucre roux,
- le sucre noir
- le sucre en poudre,
- le sucre en morceaux.

Où on utilise le sucre ?

On utilise le sucre dans :

- les gâteaux et les soupes.
- les bonbons et la viande
- les gâteaux et les bonbons



À partir de quelles plantes on produit
le sucre ?

Les fleurs.

Les carottes.

La canne à sucre et la betterave.



La barbe à papa



Quels ingrédients
pour la barbe à papa ?

- Du sucre.
- Du sucre cristallisé et de l'eau.
- Du sucre et du sirop.