



# Cristaux en

**Fabrique des cristaux de sucre pour décorer ton sapin!**

## Matériel

- 750 ml (3 tasses) de sucre
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- une casserole
- un grand contenant en verre (de type pot Mason)
- un cure-pipes (ou du fil de coton)
- du fil à coudre
- un bâtonnet ou une cuillère
- du colorant alimentaire



## Étapes

- 1** À l'aide d'un adulte, fais chauffer l'eau et le sucre dans une casserole pour bien le dissoudre. On ne doit plus voir de grains de sucre.
- 2** Verse le liquide dans un grand contenant en verre. Ajoute quelques gouttes de colorant à ton eau sucrée.
- 3** Fais une étoile avec un cure-pipes.
- 4** Attache un petit bout de fil à une branche de ton étoile. Attache l'autre bout du fil à un bâtonnet. Dépose le bâtonnet sur l'ouverture du contenant pour bien suspendre l'étoile dans l'eau.
- 5** Laisse reposer pendant quelques jours. Des cristaux apparaîtront petit à petit. Tu peux recouvrir l'ouverture du contenant d'un essuie-tout pour protéger ton mélange.



## Plus de cristaux!

Essaie d'autres formes comme une tuque ou un sapin. Avec un fil de coton, fais un long glaçon. Attache un poids (comme un trombone) au fil pour qu'il soit bien droit. Tu peux réutiliser ton eau sucrée plus d'une fois.

## Que se passe-t-il?

Le sucre se dissout mieux dans l'eau chaude que dans l'eau froide. Tu en as tellement mis que l'eau ne peut plus en absorber. En refroidissant, le sucre tente de redevenir solide, mais il a besoin d'une surface à laquelle s'accrocher pour cristalliser. Le verre est trop lisse, alors il s'accroche au cure-pipes dans le bocal.

# fête



Si une croûte de sucre se forme sur le dessus du liquide, n'y touche pas pour ne pas déranger la formation des cristaux.