

# À faire avec un adulte !

## Expérience : Bonbons à la roche

(4 à 6 bâtonnets/ficelles)

Casserole avec 500 ml (2 tasses) d'eau

4 tasses de sucre + supplément pour rouler les bâtons/ficelles

Colorant alimentaire (facultatif)

Cuillère

Bâtonnets en bois/ficelles

Pinces à linge/crayons

4 - 6 verres propres et étroits

Plutôt une petite casserole

1. Faire chauffer soigneusement l'eau dans une casserole. (On peut aussi ajouter du colorant alimentaire en option !)
2. Incorporer le sucre lentement en le remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et que la solution arrive à ébullition.
3. Retirer du feu et laisser refroidir pendant 20 minutes.
4. Tremper les bâtonnets (ou les ficelles) dans la solution de sucre puis rouler-les, dans le sucre granulé supplémentaire afin de les recouvrir complètement. Laisser-les sécher pendant 5 à 10 minutes.
5. Placer les bâtonnets séchés au centre de chaque verre. Fixer le haut de chaque bâtonnet avec une épingle à linge pour qu'il reste au centre de chaque verre et que le bout ne touche pas le fond du verre (sinon il sera difficile à enlever.) Si vous utilisez de la ficelle, attachez l'autre extrémité qui n'est pas enrobée de sucre autour d'un crayon et placez la ficelle au centre du verre. Le crayon doit être posé sur le bord du verre avec la ficelle qui pend vers le bas.
6. Placer les verres dans un endroit où ils ne seront pas dérangés, et laisser-les pendant 1 à 2 semaines, ou jusqu'à ce que les cristaux de sucre aient atteint la taille souhaitée. (Il est important de ne pas déplacer les verres pendant la croissance des cristaux, car cela peut les faire tomber du bâton ou de la ficelle).
7. Placer les verres dans un endroit où les fourmis ne peuvent pas les atteindre. Craquer doucement le sucre durci de la surface de la solution sucrée et retirer les bâtonnets ou les ficelles.

