LES DÉLICES DE L'ÉRABLE

L'arrivée du printemps est une occasion de fêter pour les Québécois. La nature se réveille d'un long sommeil hivernal, les pousses timides font tranquillement surface, le temps se réchauffe... Et avec le beau temps, survient la fonte des neiges annonçant une période bien particulière : le temps des sucres. Nous devons ce moment de réjouissance à un arbre, l'érable à sucre, qui produit une eau sucrée et délicieuse. C'est à cette époque de l'année que les Québécois se réunissent à la cabane à sucre pour y savourer les délices de l'érable.

Partez à la découverte de cette tradition incontournable.

1. BIEN CHOISIR SON ARBRE *NIVEAU : TOUS LES NIVEAUX*

Ce n'est pas avec n'importe quel arbre que nous pouvons produire le sirop tant recherché durant le temps des sucres.

Replacez les lettres dans le bon ordre pour trouver le nom d'autres arbres qui vivent dans les forêts du Québec.

1.1 Arbre de la famille des conifères, aussi appelé thuya.

RÈDEC : ___ ___ ___ ___ ___

1.2 Grand arbre produisant des glands, dont le bois est très utile à la construction.

HECNÊ : ___ ___ ___ ___ ___

1.3 Arbre apprécié pour ses fruits.

MOMERIP : ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___

1.4 Arbre poussant en sol humide, dont la variété la plus connue a des branches tombantes.

EUSAL : ___ ___ ___ ___ ___

1.5 Arbre connu pour son écorce blanche.

EULAUBO : ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___

1.6 Arbre à la résine collante.

INAPS : ___ ___ ___ ___ ___

2. DE L'ARBRE À LA TABLE *NIVEAU : INTERMÉDIAIRE AVANCÉ*

Vous cherchez à vous lancer en acériculture (la culture de l'érable à sucre) ? Le texte suivant vous apprendra les bases de la préparation du sirop d'érable.

Répondez aux questions à la suite de votre lecture pour tester vos connaissances.

Le sirop d'érable se fait à partir de la sève extraite de l'arbre. Un trou percé dans l'écorce permet de récolter l'eau d'érable. C'est lorsque la température s'abaisse sous le point de congélation la nuit et remonte au-dessus de zéro le jour que la sève s'écoule le mieux. C'est pourquoi la récolte de la sève s'effectue au début du printemps, à la fonte des neiges. Du tronc, la sève passe par ce qu'on appelle un chalumeau avant de s'accumuler dans un seau. L'acériculteur récupère ensuite le contenu des seaux accrochés aux arbres de son érablière.

L'eau d'érable ainsi obtenue ne se prête pas encore à la dégustation. Il faut d'abord la porter à ébullition pour que l'eau s'évapore et qu'il ne reste que le sirop onctueux tant recherché. L'eau d'érable doit donc bouillir jusqu'à 112 °C pour se transformer en sirop. Le vrai sirop d'érable est constitué uniquement d'eau d'érable concentrée. L'utilisation de sirop d'érable dans les recettes de plats principaux ou de desserts est très répandu au Québec.

2.1 **La sève de l'érable est aussi appelée eau d'érable. Vrai ou faux ?**
(Si c'est faux, corrigez la phrase)

2.2 **De quelle partie de l'érable la sève s'écoule-t-elle ?**

2.3 **Comment nomme-t-on la culture et l'exploitation de l'érable à sucre ?**

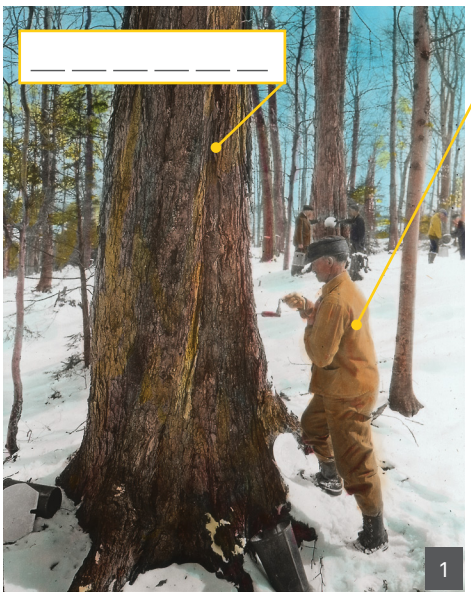
2.4 **L'eau d'érable doit être congelée pour obtenir du sirop d'érable.**
Vrai ou faux ? (Si c'est faux, corrigez la phrase)

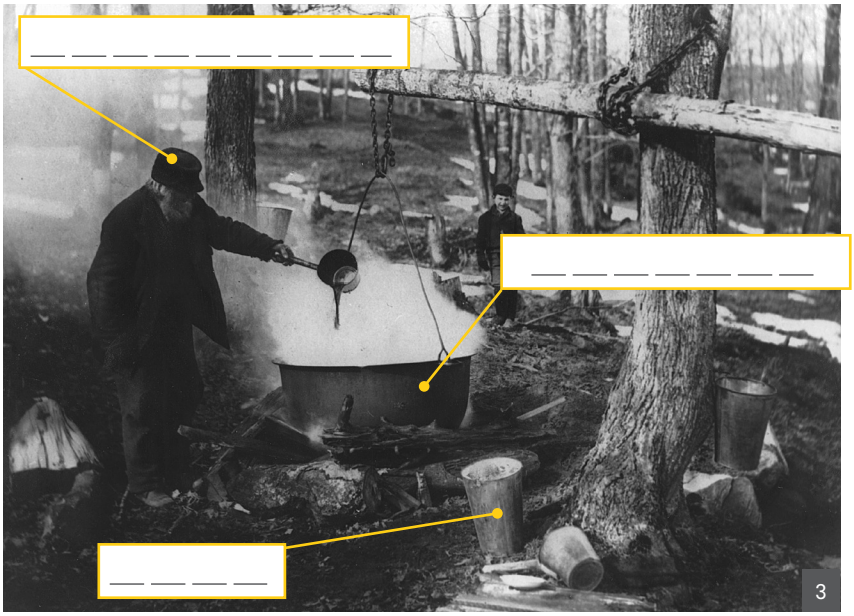
2.5 **Pourquoi la récolte de la sève s'effectue-t-elle au printemps**

3. LA RÉCOLTE EN IMAGES *NIVEAU : TOUS LES NIVEAUX*

Maintenant que vous savez comment obtenir l'ingrédient essentiel de tout bon festin du temps des sucres, **nommez, à l'aide des mots de la liste ci-dessous, différents éléments figurant sur ces photos illustrant la récolte.**

MARMITE	TONNEAU	SEAU	CABANE	CASQUETTE	ACÉRICULTEUR	ÉRABLE	CHEVAL





1 PHOTOGRAPHIE
PERÇAGE D'UN TROU POUR LA POSE DU CHALUMEAU INDUSTRIE DU SUCRE D'ÉRABLE, QC, VERS 1923
MP-0000.158.21

2 PHOTOGRAPHIE
PARTIE DE SUCRE, AVEC DES PERSONNES AUTOUR ET SUR UN BARIL SERVANT À RECUEILLIR LA SÈVE, PRÈS DE SOREL, QC, VERS 1890
MP-1990.26.1.77

3 PHOTOGRAPHIE
CUISSON DU SIROP D'ÉRABLE, CANTONS DE L'EST, QC, VERS 1925
NORMAN EDSON
MP-1989.15.48

4. CUISINER AVEC LE SIROP D'ÉRABLE *NIVEAU : TOUS LES NIVEAUX*

À la cabane à sucre, le sirop d'érable est roi. On en trouve dans presque tous les plats au menu. Notre recette de tarte au sucre[1] , un dessert classique, comporte quelques trous.

INGRÉDIENTS

1 pâte à tarte amincie, placée dans un moule
2 tasses (500 ml) de cassonade
1 pincée de sel
2 c. à soupe (30 ml) de farine tout-usage
3 c. à soupe (45 ml) de sirop d'érable
1 tasse (250 ml) de crème 35%
1 œuf

Essayez de les remplir avec les mots ci-dessous.

CUIRE	BADIGEONNER	INGRÉDIENTS	GOÛT	REFROIDIR	FOUR

ÉTAPES

1. Préchauffer le ___ ___ ___ ___ à 350°F (180°C).
2. Dans un chaudron, fouetter ensemble tous les ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ . Porter à ébullition jusqu'à l'obtention de gros bouillons.
3. Retirer du feu et laisser ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ pendant 5 à 10 minutes.
4. Cuire la pâte à tarte à 350°F (180°C) pendant 5 minutes.
5. Verser le mélange de sucre dans la pâte à tarte. Au ___ ___ ___ ___ , ajouter une autre pâte à tarte ou des lanières de pâte sur le mélange de sucre.
6. Au goût, fouetter un œuf et en ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ la pâte à tarte du dessus ou les lanières
7. ___ ___ ___ ___ ___ au four à 325°F (165°C) pendant 20 à 25 minutes.

[1] SOURCE : HTTP://WWW.RECETTES.QC.CA/RECETTES/RECETTE.PHP?ID=2087

5. TOUT LE MONDE DANS LA CABANE *NIVEAU : INTERMÉDIAIRE AVANCÉ*

C'est dans une cabane en bois, dans l'érablière, qu'on se réunit pour manger le traditionnel repas du temps des sucres. Se retrouver à la cabane à sucre n'est pas seulement l'occasion de manger copieusement. Une fois tout le monde rassemblé et le repas terminé, c'est l'heure de chanter et de danser, ou de découvrir l'érablière sous le soleil printanier.

Voyons si vous pouvez trouver l'intrus dans chacune de ces suites de mots qui ont un rapport avec les « délices de l'érable ».

5.1 TRONC, ÉCORCE, BRANCHE, VENTRE, RACINE

L'INTRUS : _____

5.2 TARTE, SOUPE, OMELETTE, CRÊPE, TRAÎNEAU

L'INTRUS : _____

5.3 FOUET, RAQUETTE, SPATULE, FOURCHETTE, LOUCHE

L'INTRUS : _____

5.4 SELLE, FOYER, TOIT, FENÊTRE, PORTE

L'INTRUS : _____

5.5 VESTE, MANTEAU, MARTEAU, FOULARD, BOTTE

L'INTRUS : _____

5.6 TRÉMOUSSER, DANSER, GIGOTER, SAUTILLER, SOMMEILLER

L'INTRUS : _____

6. AU RYTHME DES SAISONS *NIVEAU : INTERMÉDIAIRE AVANCÉ*

Nous avons vu que la tradition de la cabane à sucre marque le début du printemps pour les Québécois. C'est grâce aux Autochtones que nous profitons du bon goût du sirop d'érable, puisqu'ils ont transmis aux colons européens la façon de l'obtenir à partir de l'eau de l'érable.

Les Québécois ne sont pas les seuls à marquer le passage d'une saison à l'autre par des traditions particulières.

Faites-nous part d'une tradition de votre culture qui entoure un changement de saison, en répondant aux questions suivantes :

6.1 **Cette tradition ou cette fête a-t-elle un nom ?** Lequel ?

6.2 **À quel changement de saison est-elle associée ?**

6.3 **Avec qui se rassemble-t-on pour l'occasion ?**

6.4 **Y a-t-il un ou plusieurs plats préparés spécialement pour l'occasion ?** Si oui, décrivez-les.

6.5 **Décrivez comment se déroule l'événement.**