

Le bon sirop d'érable des cabanes à sucres canadiennes



Lorsque revient le soleil au Canada, à l'équinoxe du printemps, il existe une belle tradition de mi-mars à avril. C'est non seulement la fonte de la neige, mais aussi, la dégustation du **sirop d'érable**!

Ce n'est pas un hasard si le Canada a choisi comme emblème fédéral la feuille d'érable. L'érable est le symbole du pays et celui-ci existe dans une grande diversité d'espèces.

Vers la fin du mois de mars, des repas dont il est le thème central sont organisés dans les « **cabanes à sucre** ». La cabane traditionnelle est une petite maison en plein cœur de la forêt. Elle est construite dans le but de produire le sirop et le sucre d'érable. Elle sert également à faire découvrir aux curieux les goûts variés de cette sève sucrée.

LA CABANE À SUCRE

Ce sont les autochtones qui ont découvert la bonne sève sucrée et le sirop d'érable. Les pionniers français se sont inspirés des autochtones qui se servaient du sirop d'érable pour la cuisson du gibier. Ils ont donc créé plusieurs délices à base de sirop d'érable.

Aujourd'hui, petits et grands raffolent de mets copieux servis dans les cabanes à sucre : **soupe aux pois, fèves au lard, jambon au sirop, oreilles de crisse** (fritures de lard salé), **omelettes**. Les desserts sont les **tartes au sucre**, les **crêpes** et les **grands-pères dans le sirop** (boules de pâte pochées dans le sirop), suivis de la traditionnelle **tire d'érable sur la neige**.

Avant d'être transformée, l'eau s'écoule goutte à goutte de l'arbre par des **chalumeaux**. On accrochait autrefois à ceux-ci des **seaux** dont on versait régulièrement le contenu dans des **tonneaux** tirés par des chevaux.

Modernité oblige plusieurs érablières à utiliser un ingénieux **réseau de tubulures** qui relie les **chalumeaux** à une **pompe** et achemine par pression à vide la sève à l'évaporateur. Rien n'est ajouté au précieux nectar, seule l'eau en est évaporée.

Il faut environ **40 litres** de sève pour produire un litre de sirop pur, apprécié pour sa saveur, sa couleur et sa transparence.

Il y a souvent une atmosphère de fête où la musique, les chansons et les



danses populaires sont à l'honneur.



Répondre aux questions liées à la cabane à sucre. (Phrases complètes)

1) Quel arbre produit le sirop?

2) Qu'utilise-t-on pour percer les trous dans les érables?

3) Qu'installe-t-on pour aider l'eau à couler dans les chaudières?

4) Dans quoi est-ce que l'agriculteur recueille l'eau d'érable?

5) Sur quoi verse-t-on la tire avant de la manger?

6) Comment appelle-t-on la personne qui s'occupe d'une érablière?

7) Nomme deux aliments que l'on mange avec du bon sirop.

8) En quoi peut-on transformer l'eau d'érable?

9) Est-ce que tu aimes le sirop d'érable? Explique ta réponse.
