



# Connais-tu les classiques de la cabane à sucre?



As-tu déjà visité une cabane à sucre? Si oui, tu as probablement eu la chance de découvrir les nombreux plats traditionnels qu'on y sert. Aussi, tu as peut-être vu plusieurs équipements qui servent à recueillir l'eau d'érable ou à la transformer en sirop.

Associe les mots suivants avec la bonne définition pour découvrir les classiques de la cabane à sucre.



**Cretons** ○

○ Soupe traditionnelle faite à partir de pois jaunes, de bouillon de poulet et de jus de cuisson de jambon, à laquelle on peut ajouter des morceaux de bacon ou de lard et quelques légumes.

**Soupe aux pois** ○

○ Petit tuyau rond en bois, en métal ou en plastique que l'on place dans l'entaille (le trou percé dans l'érable) pour diriger la sève qui s'en écoule vers la chaudière ou le seau.

**Fèves au lard** ○

○ Mélange de porc, de veau ou de dinde hachés, d'épices et d'aromates que l'on peut tartiner sur nos rôtis.

**Tourtière** ○

○ Plat fait de haricots et de morceaux de lard auquel on ajoute de la mélasse, de la cassonade ou du sirop d'érable.

**Omelette** ○

○ Appareil qui sert à faire évaporer l'eau qui se trouve dans l'eau d'érable pour en faire du sirop.

**Pouding chômeur** ○

○ Dessert composé d'une pâte à gâteau blanc cuite au four dans un sirop qui peut être fait de sirop d'érable et de crème.

**Chalumeau** ○

○ Pâte qui renferme de la viande hachée (bœuf, veau et/ou porc). On peut également y ajouter des épices ou des cubes de pomme de terre.

**Évaporateur** ○

○ Omelette traditionnelle faite à base d'œufs et de lait... que l'on déguste avec du sirop d'érable.



## Comment fabrique-t-on le sirop d'érable?

Voici les grandes étapes de la fabrication du sirop :

- 1 **Entailage** On fait un trou dans l'arbre et on y place le chalumeau.
- 2 **Collecte de l'eau** Elle se rend directement à la cabane à sucre grâce aux tuyaux qui relient les arbres les uns aux autres.
- 3 **Évaporation de l'eau** On fait bouillir l'eau dans les évaporateurs, jusqu'à ce qu'on obtienne du sirop.
- 4 **Filtration du sirop** On filtre le sirop pour éliminer les impuretés.

## Le savais-tu?

Pour faire de la sève d'érable, il faut faire bouillir du sirop. En fait, il faut le chauffer à une température de 115 °C (238 °F). Lorsque le thermomètre indique précisément cette température, on retire le sirop du feu. On peut ensuite faire un essai sur la neige afin de s'assurer que la texture est la bonne.

