



SIROP QUE C'EST BON!



OBJECTIF

Faire découvrir comment la sève d'érable sert à la fabrication du sirop.



MILIEU

Dans une érablière.



Cette activité peut également se dérouler à l'intérieur.



PÉRIODE

Quand les érables coulent, c'est-à-dire lorsqu'il fait moins de 0°C la nuit et au-dessus de 0°C le jour.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Eau d'érable (en vente dans certaines épiceries)
- Sirop d'érable, tire, sucre, beurre et autres produits de l'érable au choix
- Une petite branche d'érable ou une branche de céleri
- Un chalumeau, un seau ou des images de ces objets
- Une cuisinière, un chaudron et un thermomètre à bonbons
- Un bac rempli de neige propre (facultatif)

MISE EN GARDE

La production de tire d'érable nécessite de chauffer le sirop, ce qui peut causer des brûlures.



DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

CAUSERIE

As-tu déjà mangé du sirop d'érable? Sais-tu d'où il provient? Sais-tu où et comment on fabrique le sirop d'érable? Sais-tu qui a découvert la recette? Réponse: les Amérindiens en tentant de faire bouillir de l'eau.

EXPLORATION

Couper la petite branche d'érable et regarder comment elle est faite; elle a un centre spongieux qui permet la circulation de la sève. Les racines de l'érable aspirent l'eau du sol. Cette eau, devenue de la sève, circule ensuite dans le tronc et les branches. En perçant un trou dans le pourtour de l'arbre, les acériculteurs récoltent une partie de la sève à l'aide d'un chalumeau (inséré à environ 5 cm de profondeur) et d'un seau. En mettant une branche de céleri dans de l'eau additionnée de colorant alimentaire, vous verrez circuler la couleur dans la tige et les feuilles, comme la sève le fait dans les arbres.

S'il y a un érable à sucre sur le terrain, il serait intéressant de l'entailler pour voir couler sa sève et y goûter. Il est également possible d'entailler d'autres variétés d'érables. La sève de l'érable argenté ou de l'érable rouge peut aussi être transformée en sirop dont la concentration en sucre et le goût sont différents.

Faire déguster de la sève d'érable aux enfants en leur demandant de décrire leurs perceptions. Comme elle a peu de goût, on peut la leur faire comparer avec de l'eau pure ou du sirop.



© Virginie Angers

Savais-tu que, pour obtenir un litre de sirop, on doit faire bouillir environ 40 litres de sève? En continuant la cuisson, on obtiendra de la tire, puis du sucre. Si vous tentez de cuire le sirop, en présence des enfants, pour obtenir de la tire, dégustez-la dehors dans un bac rempli de neige propre, comme à la cabane. Profiter de l'occasion pour faire déguster d'autres produits de l'érable pour en comparer la texture et le goût.

RETOUR

Qu'est-ce qui est arrivé à la sève? Sais-tu d'où vient le sucre que nous mangeons? Réponse: principalement de la canne à sucre et de la betterave, mais tous les fruits, les légumes et les végétaux en contiennent. On peut faire du sirop de bouleau, mais il est moins sucré que le sirop d'érable.

POUR ALLER PLUS LOIN

ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES

- Bricoler des arbres et les réunir pour créer une érablière. En pâte à modeler, fabriquer les animaux qui vivent dans une érablière pour ensuite faire une maquette.
- Regarder l'épisode de *Passe-Partout* sur la cabane à sucre.

CHANSONS

- *La cabane à sucre*, traditionnel
- Oscar Thiffault, *La cabane à sucre*, album *La cabane à sucre*

LIENS AVEC LES AUTRES FICHES

- Racines, où êtes-vous?
- Feuilles d'automne
- L'arbre est sans ses feuilles

MATÉRIEL COMPLÉMENTAIRE

Livre: FAULKNER, M., et W. RANDALL (2004). *Allons à la cabane à sucre! D'où vient le sirop d'érable?*, Éditions Scholastic.

Livre: CARNEY, M., et J. WILSON (1997). *L'érablière de mon grand-père*, Éditions Scholastic.

Livre et affiche: LACOURSIÈRE, E., et J. THERRIEN (2001). *L'érablière apprivoisée*, Broquet.

Site Web: FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRICOLES DU QUÉBEC. Site interactif jeunesse *L'univers de Siropcool*, siropcool.ca.