



TEXTE DE LECTURE

Le temps des sucres



C'est le printemps. Un samedi matin, mon père, ma mère et moi allons faire une promenade en voiture. Il fait frais, mais le soleil brille. Pendant le trajet, je m'amuse à lire les panneaux installés le long de la route. Ils sont écrits en anglais.

« *Construction Ahead* »

« *Speed Limit 80* »

« *Welcome to the Elmvale Maple Syrup Festival* »

Papa interrompt mon jeu et nous demande :

« Que diriez-vous d'aller visiter la cabane à sucre? »

Je m'exclame :

« Oui! Oui! Allons-y! »

Maman ajoute :

« Eh bien! Allons voir comment est fait le sirop d'érable. »

Nous nous dirigeons vers l'érablière. Je suis très curieux de voir comment est fait ce délicieux sirop.

La randonnée commence. J'apprends que, pour faire un bon sirop d'érable, il y a plusieurs étapes à suivre.



Les érables

En mars, lorsque la température devient plus chaude et que les nuits sont encore froides, c'est le temps d'entailler les érables. À l'aide d'une perceuse, on fait un trou dans le tronc de l'arbre.





On enfonce un petit tuyau appelé *chalumeau* dans l'arbre et l'on y accroche un seau. On laisse couler l'eau d'érable.



L'eau d'érable

On achemine ensuite l'eau d'érable vers la cabane. On la verse dans une bouilloire pour la faire bouillir. Dans ce grand contenant, l'eau s'échappe en vapeur, et le liquide qui reste est très sucré. C'est du sirop.

Le sirop

Lorsque le sirop est prêt, on utilise un filtre pour enlever les saletés. Le sirop est versé dans un autre contenant. Ensuite, on le laisse refroidir. Après quelques heures, il est prêt à être dégusté ou à être mis en bouteilles pour être vendu.



La tire

Lorsqu'on fait bouillir le sirop d'érable, on obtient un sirop plus épais. On l'étend sur la neige et on enroule la tire autour d'un bâtonnet. Quel délice!



La visite à l'érablière m'a permis de comprendre pourquoi on surnomme le sirop d'érable « l'or liquide »! J'ai appris que le Canada produit 85 % de la production mondiale de sirop d'érable. Les gens du monde entier recherchent notre fameux sirop d'érable canadien! La fabrication du sirop d'érable est aussi un précieux héritage canadien-français!

Adapté de « Le temps des sucres », À vos marques 5-6^e année, Ottawa, CFORP, 2008, p. 38.

