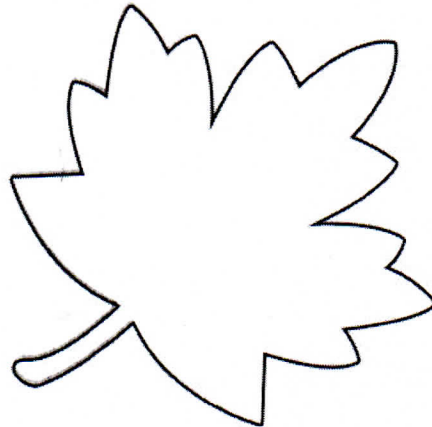
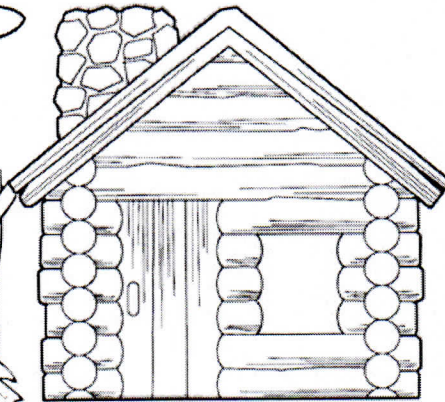
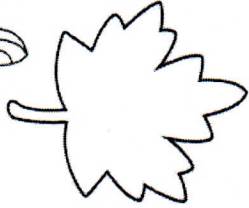
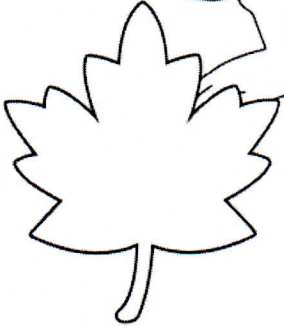


Le cahier du temps des sucres



Observe l'image
de gauche.....

...et tente de trouver
les erreurs celle de
droite.





Mégar-labyrinthe

Le labyrinthe des sucres

En répondant aux questions par vrai ou faux, trouve le chemin qui te conduira à la pile de crêpes.



Depart

Si l'on fait plus de 4 entailles, on risque d'endommager l'arbre

3 Monte sur une échelle pour entailler le tronc le plus haut possible.
Vrai Faux

On doit faire les entailles à environ 1 mètre au dessus du sol.

2 Perce 10 trous dans chaque arbre

Vrai Faux

Au contraire, c'est le temps idéal pour que la sève coule.

4 Entonce le chatouneau en frappant de toutes les forces avec un marteau.

Vrai Faux

5 Transvase la sève dans un évaporateur.

Vrai Faux

Frappe doucement, sinon tu risques de fendre l'écorce et d'abîmer l'arbre.

On a besoin d'un évaporateur pour se débarrasser d'une partie de l'eau.

6 En faisant bouillir la sève, l'eau se dissout.
Vrai Faux

7 Quand le sirop a refroidi, conserve-le un mois avant de t'en servir.
Vrai Faux

En faisant bouillir la sève, l'eau s'évapore.

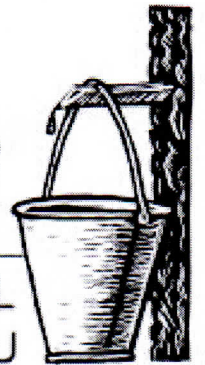
Nul besoin d'attendre. Verse-le tout de suite sur ces crêpes!



1 Des nuits de gel et des journées chaudes. Et coule la sève!
Vrai Faux

Mots cachés

Cabane à sucre



P	Y	C	E	É	D	H	Z	N	U	V	A	O	E	R	A	L
L	J	A	X	R	T	E	I	E	Y	I	A	Y	A	F	M	U
O	W	B	R	A	T	I	U	I	Q	X	K	U	J	C	M	Y
F	E	A	S	B	E	X	R	G	G	L	K	Q	W	O	M	W
P	K	N	Z	L	E	G	N	E	U	Y	D	R	H	Z	W	U
S	R	E	J	E	E	A	Y	T	X	R	U	R	I	G	M	A
C	E	I	X	U	B	E	É	R	A	B	L	I	È	R	E	A
O	A	A	N	M	N	H	J	N	M	A	Z	T	I	B	D	U
H	S	N	U	T	C	O	Q	X	Q	Y	P	O	N	W	M	O
C	È	X	N	Y	E	L	Q	K	Y	T	V	F	U	I	W	M
O	V	Z	Z	E	J	M	Y	Z	L	I	O	S	S	I	N	E
E	E	E	J	Q	I	N	P	D	E	L	N	N	L	H	Y	M
Q	A	F	A	A	X	S	C	S	V	T	Y	D	K	E	X	M
N	M	U	Y	M	M	G	D	S	E	H	E	E	K	U	S	C
S	U	C	R	E	O	B	F	N	S	D	I	F	M	O	D	A
S	I	R	O	P	G	E	O	L	F	K	O	D	R	F	U	X
B	E	U	R	R	E	V	G	N	I	N	J	U	V	H	B	U

cabane
tire
canne
eau
sève

printemps
seau
sucre
sirop
érable

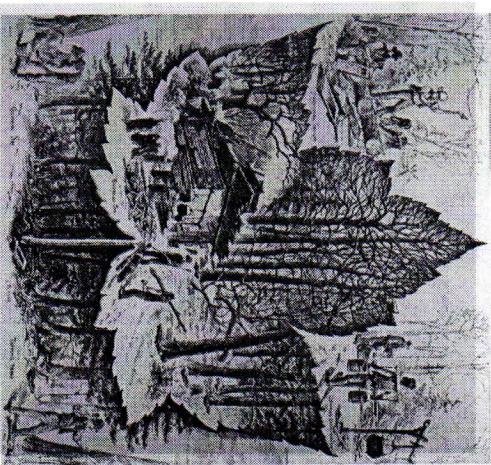
jambon
érable
neige
beurre



Mots cachés

Il y a 15 mots cachés dans la grille ci-dessous. Ils se rapportent tous au sirop d'érable. Peux-tu les trouver? Regarde bien dans toutes les directions, même de droite à gauche et de bas en haut.

E R A B L E Q S B D E
R N F P X V I U S H C
B O I S C A J C E N G R
R C F W R P E R N A O
A E V E S S O C E I C C
V T U N Y R A B C H E
O D T I R E E B L A A N
Z E S P I C F E A G R U P
T B E R O F I N H P E R C
S K A R V S I E P R J O M
B O U I L L I A Q T N E
G E P S U F A Q T N E



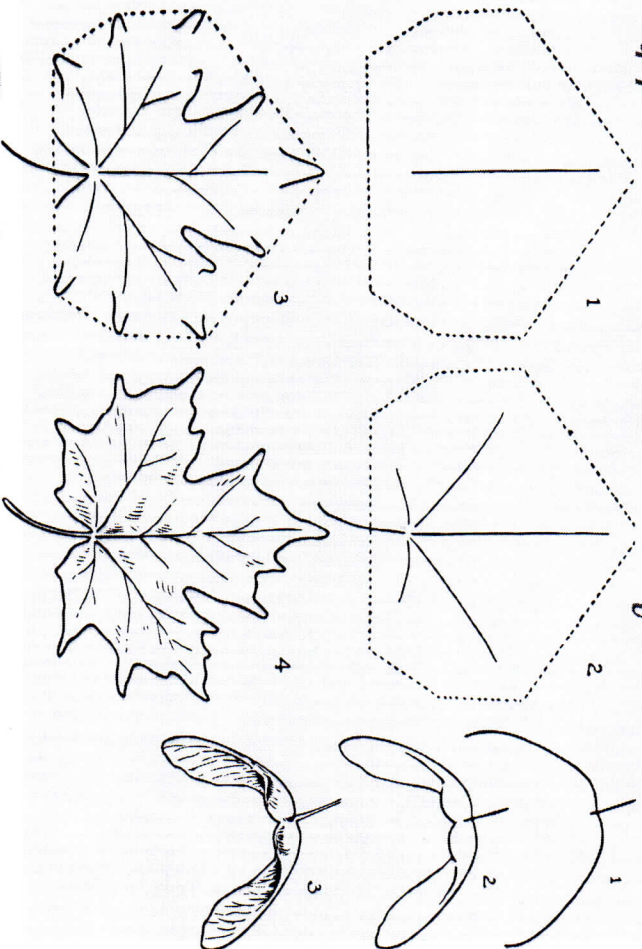
Mots mélangés

Remets les lettres des mots en gras en ordre pour que les phrases suivantes aient un sens. Écris les réponses plus bas.

- 1 Une légende raconte que le sirop d'érable a été découvert par un chef **sqirollu** et sa femme.
- 2 Les Amérindiens faisaient bouillir leur sève d'érable en jetant des **esrpier** chaudes dans le récipient de sève.
- 3 Les pionniers recueillaient la sève dans des **sxaeu** de bois.
- 4 Quand on retire l'eau d'un liquide en le faisant bouillir, on dit qu'il y a **atrapavénio**.
- 5 Les Amérindiens conservaient le sucre d'érable dans des **khomus**.
- 6 Pour produire du sucre, la **llicoehpyrno** contenue dans les feuilles se mélange à du gaz carbonique et à de l'eau.
- 7 On **ntleael** le tronc d'un érable pour en tirer la sève.
- 8 Les érables ont besoin de beaucoup de **hiosel**.

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____
- 7 _____
- 8 _____

Apprendre à dessiner une feuille d'érable



Pâte à modeler au sucre... d'érable

Faites la recette de pâte à modeler au sucre d'érable... et amusez-vous à modeler et déguster vos créations.

- 454g de sucre en poudre
- 1/4 tasse de sirop d'érable
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/3 tasse de margarine
- 1 cuillère à thé de vanille
- Colorant alimentaire (facultatif)

Les étapes

- 1 Mélanger tous les ingrédients dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Si le mélange est trop collant, simplement ajouter un peu de sucre en poudre.
- 2 Sculpter votre pâte à modeler pour créer différentes formes, animaux ou autres.
- 3 Vous pouvez la déguster lorsque terminée.

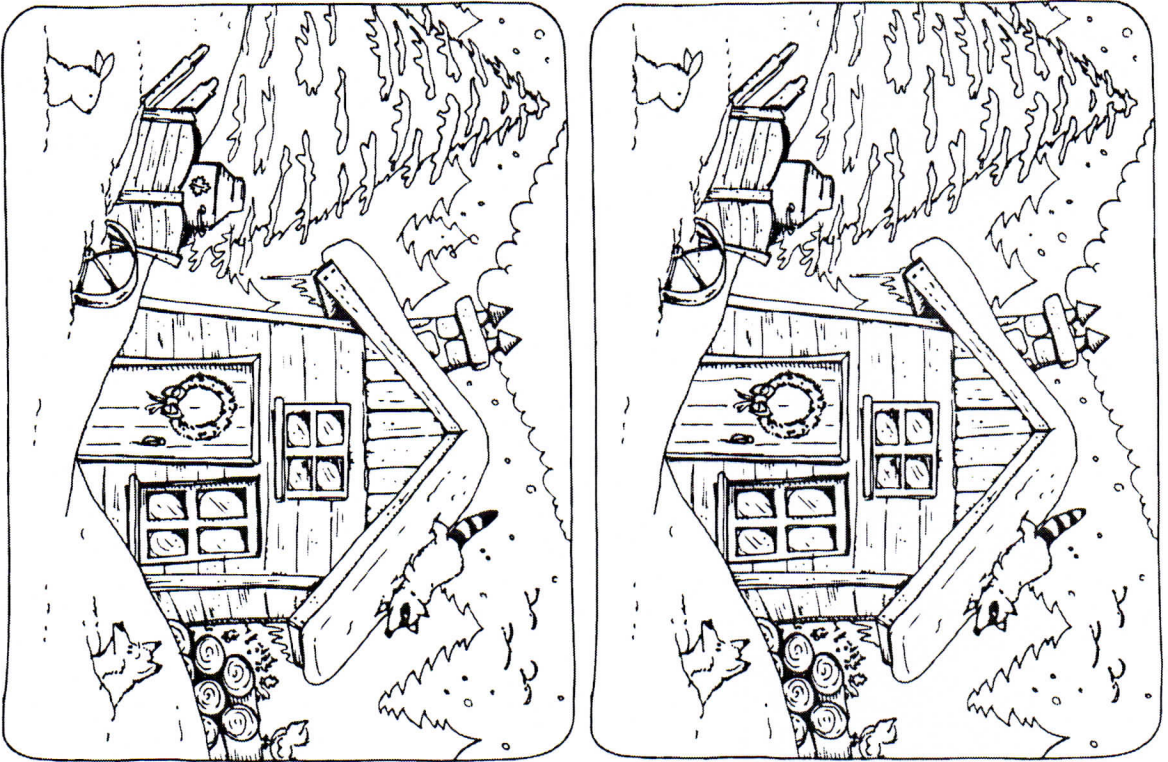


Variantes

Essayez la même recette mais avec des essences différentes pour remplacer la vanille (banane, orange, amande... etc).

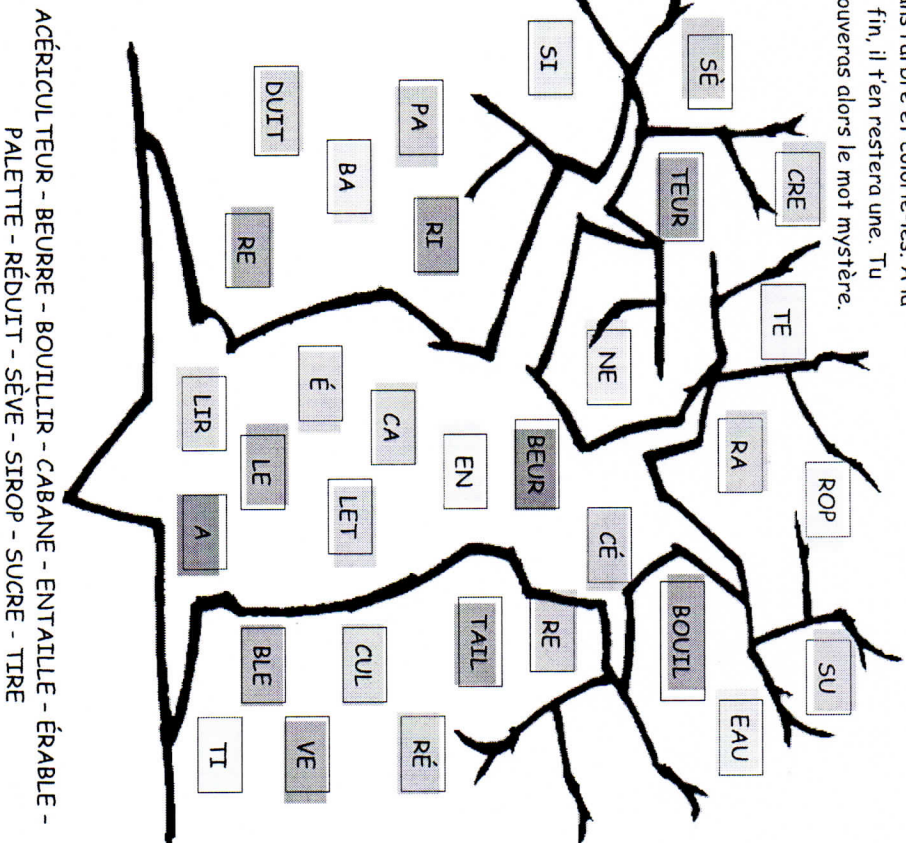
Utiliser cette pâte pour décorer vos desserts favoris.

Trouve les 10 différences & colorie les dessins



Syllabes à l'érable

Trouve les syllabes des mots dans l'arbre et colorie-les. À la fin, il t'en restera une. Tu trouveras alors le mot mystère.



ACÉRICUL TEUR - BEURRE - BOUILLIR - CABANE - ENTAILLE - ÉRABLE -
 PALETTE - RÉDUIT - SÈVE - SIROP - SUCRE - TIRE


J'aime boire de l' _____ d'érable.

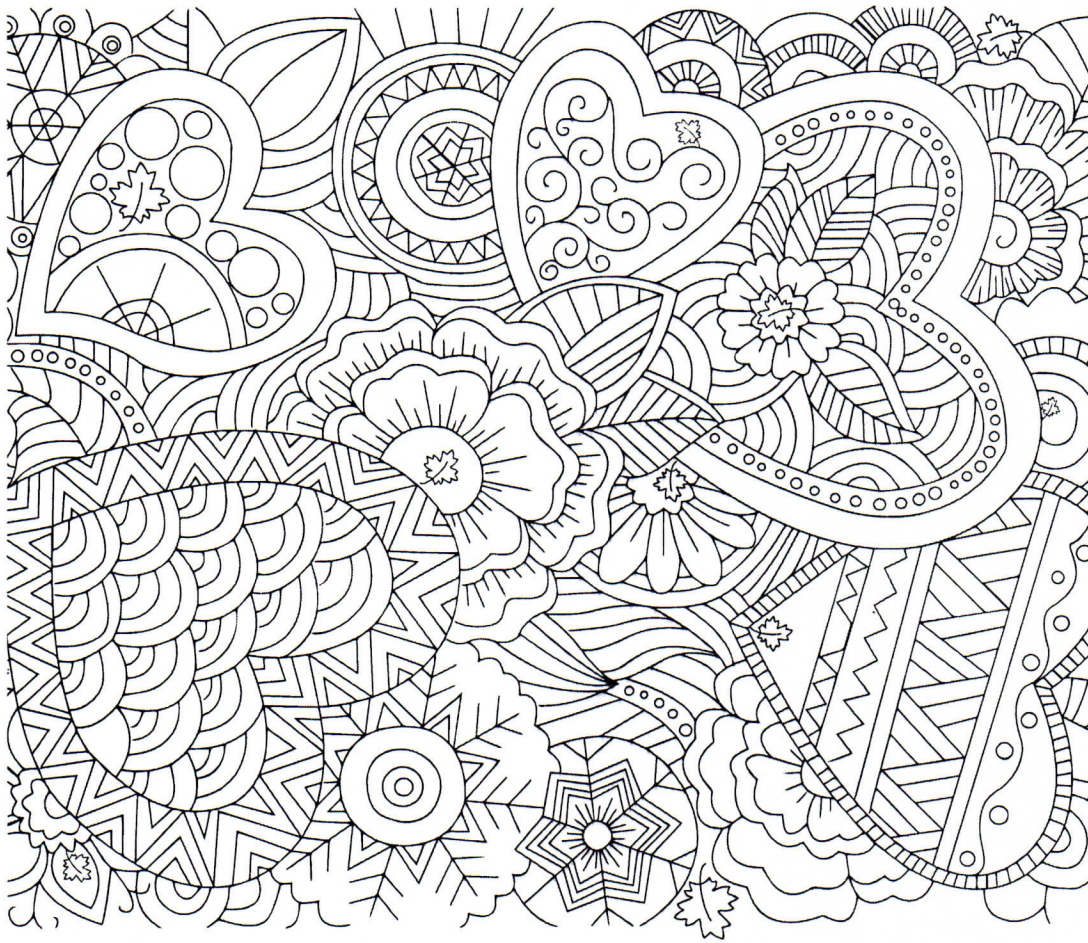
Phrases sucrées

Complétez les phrases suivantes à l'aide des termes relatifs au temps des sucres figurant dans la liste ci-dessous.

acériculture	érable rouge
bonbon à l'érable	gelée d'érable
cabane à sucre	partie de sucre
chemin de tournée	sirop d'érable
érable argenté	sucrerie

1. L' est la culture et l'exploitation d'une érablière à sucre à des fins commerciales.
2. La est le bâtiment central d'une érablière.
3. Le mot peut désigner tant une cabane à sucre qu'une érablière à sucre.
4. Le permet de serpenter à travers les arbres entaillés avec un traîneau chargé d'un tonneau afin de recueillir, de seau en seau, l'eau d'érable sucrée.
5. Même si on dit que sa sève est moins abondante et moins sucrée, on entaille parfois l' , qui pousse très souvent en compagnie des érables à sucre.
6. On entaille plus rarement l' , un arbre ornemental de croissance rapide qui pousse bien près des cours d'eau et dont les feuilles sont profondément lobées.
7. La est une fête organisée dans une érablière et au cours de laquelle on se régale de produits de l'érable ou d'aliments préparés à partir de ces produits.
8. Le est obtenu en faisant bouillir de l'eau d'érable jusqu'à 112 °C.
9. Le est fait de sirop d'érable et de glucose.
10. La est préparée à partir de sirop d'érable que l'on fait bouillir jusqu'à environ 103 °C, auquel on ajoute un gélifiant.

Trouve les 10  et colorie le dessin



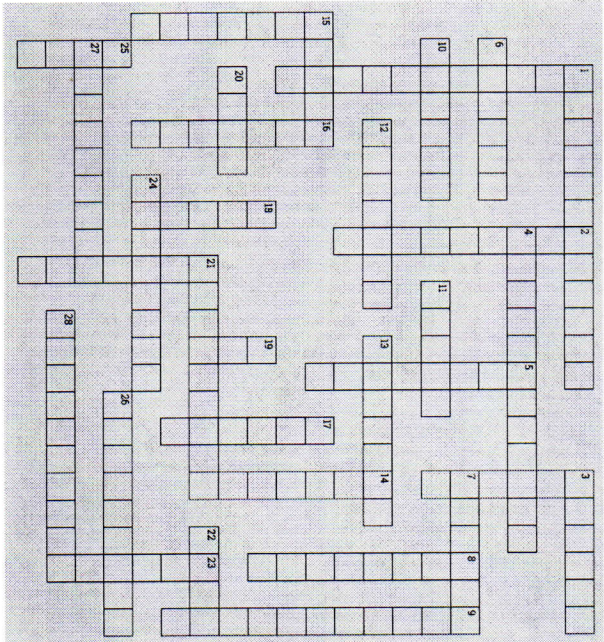
Mots choisis

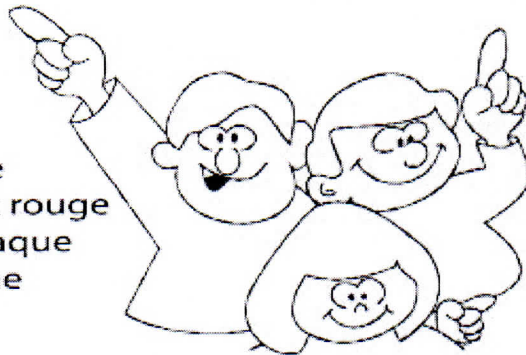
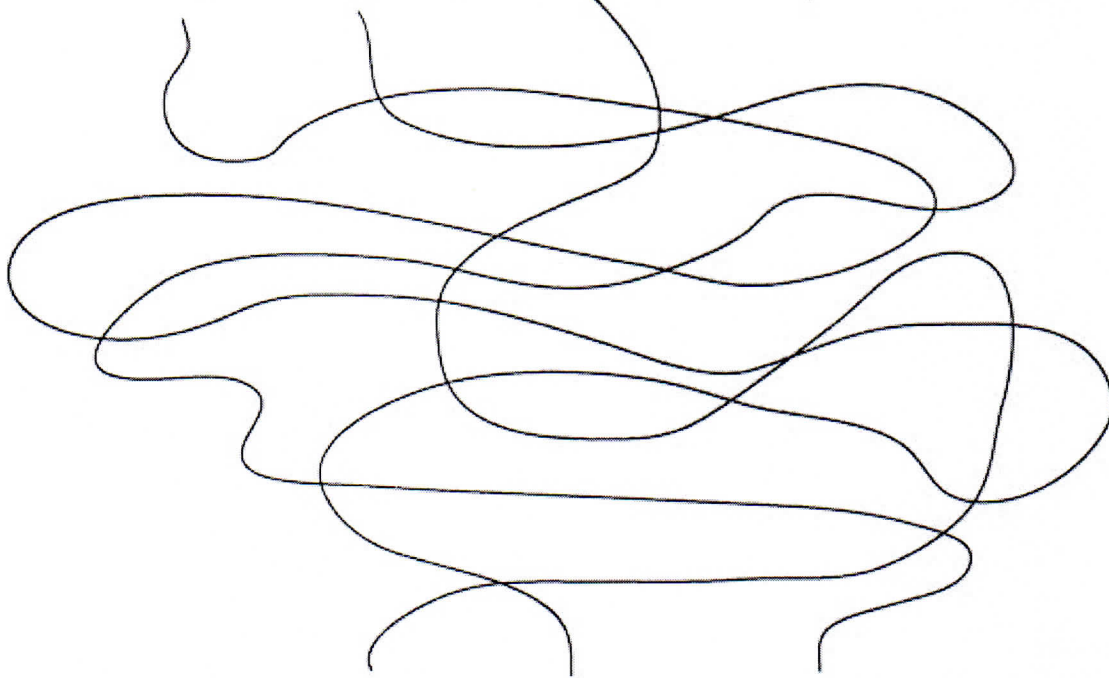
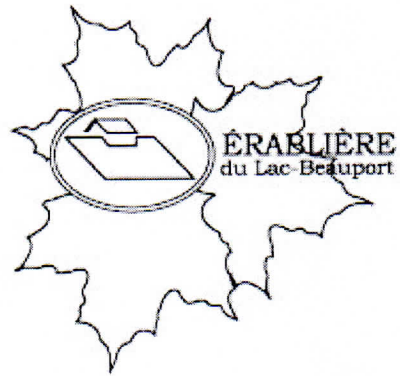
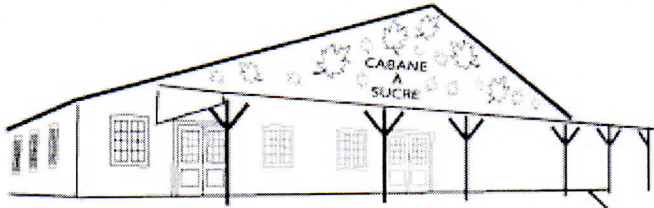
Horizontalement

- C'est la _____ qui donne la couleur verte aux feuilles.
- Quel plaisir d'aller à la _____ à sucre!
- L'exploitation d'une érablière dans le but de produire du sirop d'érable s'appelle l'_____.
- On façonne le sucre d'érable dans des _____ aux formes variées.
- L'_____ est l'arbre qui produit la sève la plus sucrée.
- Pour retirer le sucre de sucre, on _____ le sirop.
- Un _____ est un contenant dans lequel les Amérindiens conservaient le sucre d'érable.
- Chaque _____ d'une feuille renferme de la chlorophylle.
- L'écoulement de la sève dans la tuyauterie d'une érablière peut se faire sous l'influence de la _____.
- Quand on la fait bouillir, l'eau d'érable devient du _____.
- A la cabane à sucre, petits et grands se régalent de _____ sur la neige.
- On enfonce un _____ dans une entaille pour acheminer la sève vers le seuil.
- Pour recueillir l'eau d'érable, on suspend un _____ à un châtehneau.
- En automne, les _____ deviennent rouges, jaunes et orangés.
- La qualité d'un produit détermine sa _____.
- Un acériculteur peut faire jusqu'à quatre _____ dans un même érable.
- L'instrument qui sert à mesurer l'épaisseur du sirop s'appelle un _____.

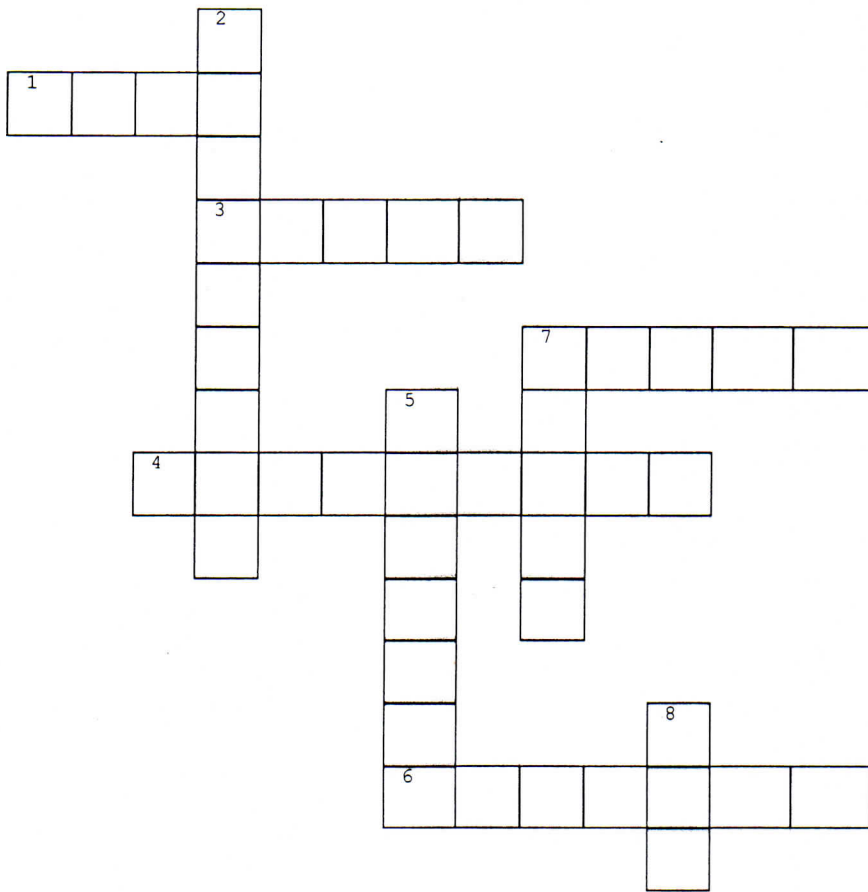
Verticalement

- Pour ébahir la couleur d'un sirop d'érable, on se sert d'un _____.
- Dans une érablière moderne, l'eau d'érable est recueillie dans des tuyaux de _____.
- Si des nuits de gel alternent avec des journées chaudes, la sève se met à _____.
- Au temps des pionniers, on faisait bouillir la sève dans un grand _____.
- Pour la transformer en sirop, on fait _____ l'eau d'érable dans un évaporateur.
- Aujourd'hui, on fait bouillir la sève dans un _____ pour la transformer en sirop.
- Un _____ des températures permet de déterminer quand va couler la sève.
- Le mot _____ est synonyme d'acériculteur.
- Pour fabriquer du sirop, les Amérindiens faisaient chauffer des _____ qu'ils jetaient dans les récipients de sève.
- Des _____ au sirop d'érable, voilà un bon petit déjeuner.
- On fabrique du _____ avec deux plantes spéciales.
- Il faut qu'il y ait des nuits de _____ pour que la sève coule.
- Plus on prolonge la _____ de la sève, plus on obtient du sirop dur.
- Les mokuks étaient faits en _____ de bouteau.
- Le liquide qui alimente un arbre s'appelle la _____.





Avec des crayons de couleur bleu, vert et rouge trace le trajet de chaque enfant vers la cabane à sucre.



Horizontal

1. Où stocke-t-on le sucre avant de le livrer ?
3. Quel nom donne-t-on au jus qui contient quatre fois plus de sucre que le jus clair ?
4. A partir de quelle plante fabrique-t-on du sucre en Suisse ?
6. A quoi servent les fanes des betteraves ?
7. Quel sucre présente de très grands cristaux ?

Vertical

2. Quel nom donne-t-on aux morceaux de betteraves une fois qu'elles ont été découpées ?
5. Qu'est-ce qu'on sépare des cristaux de sucre dans une centrifugeuse ?
7. Que faut-il ajouter au jus vert pour précipiter les impuretés ?
8. Qu'est-ce qu'il faut enlever du sirop pour que les cristaux puissent grandir ?

